rolling pin.

JACK FRUIT

FLEISCHERSATZ, FORMWANDLER & ECOHERO: DIE GEHYPTE ALLES-KÖNNER-FRUCHT IM ULTIMATIVEN ROLLING PIN-HÄRTETEST

GLAMOUR GASTRO UND FOOD PUNKS

DIE VERRÜCKTESTEN UND SPANNENDSTEN GASTRO-KONZEPTE DER TREND-CITY HONGKONG UND WARUM SIE EUROPA AUFMISCHEN WERDEN

BAYERNS CASH COW

EIN WIRTSHAUS ALS STAATSBETRIEB: DAS STECKT WIRKLICH HINTER DEM UNGLAUBLICHEN IMPERIUM DES MÜNCHNER HOFBRÄUHAUS

DER TRAUM FÄNGER

WIE MAN AUS EINER EISDIELE EINES DER BESTEN RESTAURANTS DER WELT MACHT. DAS ITALO-KÜCHENGENIE RICCARDO CAMANINI UND SEINE PACKENDE STORYTELLING-KÜCHE

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS INKLUSIVE

4 196290 510001 90241

EUR 10,00, P. b. b., Druck: 01.10.2019, Nr.: 247/16, Jg., Österreichischen Post AG I MZ 14Z040039 M I ROLLING PIN Media GmbH Reininghausstraße 13a I 8020 Graz

Königsklasse für Ihre Gäste. Umsatzkick für Sie.

Nachdem die Königsklasse des Fußballs nicht mehr im Free-TV läuft, erfreuen sich Sky Sportsbars noch größerer Beliebtheit. Profitieren auch Sie mit Ihrer Gastronomie davon und steigen Sie jetzt zum Start der Saison 2019/20 mit unserem neuen, flexibel wählbaren Champions-Paket ein.

Erfahren Sie mehr:

D: 089 9972 7957 | business.center@sky.de | business.sky.de/cl19

A: 01 / 49 166 136 | business.center@sky.at | business.sky.at/cl19

editorial.

LIEBER SPÄT ALS NIE: WARUM DER GLAUBE BERGE VERSETZEN KANN!

Wer würde nicht sein letztes Hemd dafür geben, um ihn zu finden: den einen, immer anwendbaren Schlüssel zum Erfolg. Diesen heiligen Gral, diese stets gültige Formel, damit alles, was man anfasst, zu Gold wird. Wir alle suchen ihn, um irgendwann schließlich feststellen zu müssen, dass es ihn doch nicht gibt. Doch irgendetwas muss doch die Steve Jobs, Elon Musks und Bill Gates dieser Welt verbinden. Haben Sie nicht vielleicht doch einen gemeinsamen Nenner? Na klar! Mut, Leidenschaft und einen unbändigen Glauben an das, was sie machen. Und genau diesen Glauben hat auch unser aktueller Coverheld.

Jahrelang werkt der gebürtige Italiener Riccardo Camanini unter dem Radar der internationalen Kritiker. Aus einer Eisdiele am Gardasee macht der Ausnahmekoch gemeinsam mit seinem Bruder den gehypten Kulinarik-Hotspot, der ihn schließlich mit 47 Jahren endlich auf die Liste der The World's 50 Best Restaurants katapultiert und ihm obendrauf den prestigeträchtigen Award „One to Watch" einbringt. Warum das Lido 84 erst fünf Jahre nach der Eröffnung so richtig eingeschlagen hat, warum Camanini trotzdem nie aufgehört hat, an seinen großen Traum zu glauben, und was eine Schweineblase damit zu tun hat, lest ihr in der mitreißenden Coverstory **ab Seite 018.**

Die großen Visionäre unserer geliebten Branche stehen aber nicht nur hinterm Herd oder an vorderster Front im Restaurant. Ohne sie würden wir Luxusgüter wie bretonischen Hummer, Kaviar oder Champagner nur in den Regionen aufgetischt bekommen, in denen sie auch tatsächlich produziert werden. Gleichzeitig fördern sie auch kleine Produzenten und sorgen dafür, dass die globale Fine-Dine-Szene zusammenwächst. Die Rede ist natürlich von unseren Lieferanten. Ob im großen Stil als C&C-Händler oder im Nischenformat mit High-End-Qualität, sie haben geholfen, den Wert des Produkts in den Vordergrund zu stellen und sich den Problemen der Gastronomie zu stellen. Grund genug, die letzten 50 Jahre Revue passieren zu lassen und auch einen Blick in die Glaskugel zu werfen, denn eines ist Fakt: Die Zukunft hat so einiges zu bieten. Mehr erfahrt ihr **ab Seite 090.**

Einiges zu bieten hat auch eine unscheinbare Frucht, die nahe am Äquator beheimatet ist. Sie hört auf den klingenden Namen Jackfruit und könnte in den nächsten Jahren in verschiedensten Formen auf unseren Tellern landen. Was man mit dieser komplexen Frucht anstellen kann und warum sie das perfekte Fleischersatzmittel ist, haben wir mit unserem Soulkitchen-Chef Johannes Marterer **ab Seite 028** für euch zusammengefasst.

3500 Sitzplätze, mehr als 400 Schweinshaxen am Tag, hektoliterweise Bier und über 50 Millionen Euro Jahresumsatz. Das Münchner Hofbräuhaus ist mehr als nur ein Wirtshaus inklusive Brauerei. Big Boss Michael Möller erklärt im Exklusivinterview den unglaublichen Erfolgslauf, das Franchise-Konzept und warum der Freistaat Bayern hier das Sagen hat. Mehr dazu **ab Seite 114.** Mit diesen und vielen weiteren spannenden Geschichten wünschen wir euch beim Lesen dieser Ausgabe wie immer jede Menge Ahs und Ohs und hoffen, euch wieder einmal eine kräftige Portion Inspiration zu liefern.

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

IN JEDE AUSGABE VON ROLLING PIN STECKEN WIR EINE MENGE HERZBLUT. UND NOCH SO EINIGES MEHR ...

DIE 30-KILO-JACKFRUIT

Für unseren spektakulären F&B-Report über die gehypte Tropenfrucht Jackfruit hat Soulkitchen-Chef Johannes Marterer das 30-Kilo-Ungetüm root-to-stem zerlegt und in sechs Variationen verkocht. Das überraschende Ergebnis findet ihr **ab Seite 028.**

VIER GEPLATZTE SCHWEINEBLASEN

Beim Covershooting mit Italiens Kulinarik-Shootingstar Riccardo Camanini mussten vier ganze Schweineblasen dran glauben. Das war's wert! Die packende Erfolgsstory des spätberufenen Ausnahmekochs lest ihr **ab Seite 018.**

EINE MASS BIER

Welches gut gehütete bayrische Staatsgeheimnis ROLLING PIN Chefredakteur Bernhard Leitner nach einer Mass Bier dem Hofbräuhaus-Chef Michael Möller entlocken konnte, lest ihr **ab Seite 114.**

Fotos: Claudio Martinuzzi

inhalt.

#241 | RICCARDO CAMANINI

DER NÄCHSTE ROLLING PIN 31.10.19 SAVE THE DATE

SENKRECHTSTARTER
Riccardo Camanini hat aus einem Strandbad ein Fine-Dine-Restaurant im Paradies gemacht. Sein Markenzeichen: die Schweineblase.

BERLINER ÜBERFLIEGER
Kalapaia, Valrhona Schokolade, Koji, Birne & Pecan: Mit unübertrefflichen Foods wie diesem Dessert beweist Tim Raue, dass er in einer eigenen Liga kocht.

HERR DER FÄSSER
Längst viel mehr als ein Wirtshaus: Im Münchner Hofbräuhaus regiert Michael Möller nicht nur über astronmische Biermengen. Wie er das Geschäft in neue Sphären katapultierte und warum der Freistaat Bayern seine Finger mit im Spiel hat.

Cover

018 Italo-Küche 2.0
Riccardo Camanini hievt eine Eisdiele am Gardasee bis in den Sternenhimmel

News

004 Amuse Gueule
Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!

Küche

028 Jack, the ... fruit!
Mördermäßige Jackfruit-Action mit Johannes Marterer in der ROLLING PIN Soulkitchen

038 Ein Mann und sein Pony
Hangar-7 Gastkoch Christophe Hardiquest: Belgiens jüngster Sternegarant

046 Überraschungsknaller
Spätzünder Wolfgang Zankl-Sertl setzt in Wien neue kulinarische Maßstäbe

052 Französisches Kleinod
Warum die Entenpresse noch lange nicht museumsreif ist

060 Durch nichts zu stoppen
Wie Yoshizumi Nagaya das erste japanische Sternerestaurant in Deutschland aufbaute

Kolumne

079 Schmeckt's?
Warum ein Protein mit dem ominösen Namen T2R38 bestimmt, was wir mögen und was nicht

Fotos: Gerd Tschebular, Jörg Lehmann, Volker Debus

Management

080 Inspiration
Von Suiten in der Salzwüste und Fine-Dining in Schneeweiß

084 Der Design-Gott
Der legendäre Nachtclub-Gründer Ian Schrager hat das Boutique-Hotel erfunden

090 Produkt-Roadtrip
Wie Top-Lieferanten früher Berge versetzten, um Produkte zu beschaffen

108 Best of Sepp
Ein Adults-Only-Hotel im 2000-Einwohner-Dorf? – Sepp Schwaiger hat's gemacht

114 Die Maß aller Dinge
So macht Michael Möller den bayerischen Biertempel Hofbräuhaus zum Welterfolg

120 Feeding Hongkong
Spektakuläre Konzepte in der teuersten Stadt der Welt

Karriere

132 Don't do this at home!
Was Jörg Sackmann heute anders machen würde

134 Milliardenerbe
Das Vermächtnis des großen Barron Hilton

Stellenmarkt

136 HUNDERTE TOP-JOBS

WUNDERFRUCHT IN ZAUBERHÄNDEN

ROLLING PIN Soulkitchen-Chef Johannes Marterer ist mit einer gewaltigen Jackfruit auf Tuchfühlung gegangen und hat aus dem Kaliber noch nie dagewesene Gerichte kreiert.

SALON beef

EXKLUSIV BEI KRÖSWANG

SONDERBEWIRTUNGSZONE

Die asiatische Finanzmetropole Hongkong ist ein kulinarischer Schmelztiegel der Sonderklasse. Wie Köche aus aller Welt die Millionenstadt erobern.

HOL DIR JETZT DEIN ABO!
www.rollingpin.com/abo

Fotos: Nicolas Buisson, Gerd Tschebular

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!

ITALIENS KULINARIK-WUNDER

Während Superstar Massimo Bottura die italienische Küche in den letzten Jahren entstaubte und zurück auf die große Weltbühne katapultierte, werkelte ein damals unbekannter Koch vom Gardasee heimlich, still und leise an seinem großen Durchbruch. Wir haben den spätberufenen Shootingstar Riccardo Camanini in seinem Lido 84 besucht und herausgefunden, wie man mit 47 Jahren erstmals auf die 50-Best-Liste kommt und damit Italiens Fine-Dine-Szene völlig auf den Kopf stellt. Das kitschig schöne Küchenmärchen gibt's **ab Seite 018.**

ZWEI KOJACKS UND IHR FRÜCHTCHEN

Soulkitchen-Chef Johannes Marterer und ROLLING PIN Big Boss Jürgen Pichler haben die gehypte 30-Kilo-Jackfruit auf ihre inneren Werte getestet. Ob das Tropen-Obst wirklich so außergewöhnlich ist, lest ihr **ab Seite 028.**

AUF EINE MASS MIT...

Hofbräuhaus-Häuptling Michael Möller. Im großen Exklusivinterview **ab Seite 114** mit ROLLING PIN Chefredakteur Bernhard Leitner spricht der Vollblut-Gastronom über die Legende am Platz'l, ihr komplexes Franchise-Konzept und was der Freistaat Bayern damit zu tun hat.

impressum

WUNSCHKONZERT

Wir haben hier eine Minute lang geträumt und uns ausgemalt, was unser Büro zum absoluten Paradies machen würde. Das Ergebnis war dann gar nicht so unrealistisch, oder, @Jürgen Pichler?

MEDIENINHABER & HERAUSGEBER
ROLLING PIN Media GmbH
Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz | FN 238413
Tel. 0043.316.584946.0 | office@rollingpin.com

MANAGEMENTBOARD
Jürgen Pichler, Geschäftsführer (ceo@rollingpin.com)
Angelika Pichler, Prokuristin & HR-Management (spirit@rollingpin.com)
Silvana Zettinig, Prokuristin (coo@rollingpin.com)

ANZEIGEN/VERWALTUNG: Susanne Lorber (Leitung)
Carmen Radakovics | Larissa Schmid

entweder eine Bar mit Raucherbereich oder ein Beachvolleyballplatz ;)

VERLAGS- & REDAKTIONSADRESSE:
ROLLING PIN Media GmbH | Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz
Tel. 0043.316.584946.0 | redaktion@rollingpin.com

KONTAKTADRESSE DEUTSCHLAND:
Feringastraße 6 | D-85774 München
Tel.: 0049.89.970.074.83 | redaktion@rollingpin.de

eine Kegelbahn ;)

CHEFREDAKTION: Bernhard Leitner
(chefredaktion@rollingpin.com)

Ich hätte gerne einen Schokobrunnen, der niemals leer wird. :)

REDAKTION: Lucas Palm | Sarah Helmanseder
Alexandra Polic

ART DIRECTOR: Talida Anabel Talpas

Ein Computer mit Gedankensteuerung

CREATIVE DIRECTOR: Bianca Moschkowski

Lufterfrischer...

LAYOUT: Michael Sauseng | Carina Mayerhofer
Leslie Steiner | Nora Hochmayer

VIDEO: Andreas Seibt | Sebastian Lackner

EVENTS: Mona Strobl | Lia Maxein | Judith Pichler
Helena Tscharnig | Anja Platzer

Nimm doch einfach The Wolf of Wall Street als Inspiration :)

KEY ACCOUNT: Jasmine D'Orazio (Leitung)
Bettina Valentek | Sebastian Tropper

KUNDENBETREUUNG: Isabella Motl (Leitung)
Lisa-Marie Diestler | Manuela Gspurning
Tanja Prinz | Anita Gretler | Axel Körner

Das gesamte Büro voll mit Bällebad-Bällen... das würde wohl Stress abbauen :D

Eine Softeismaschine wäre fein, dann gibt es immer Eis :)

ONLINE: Peter Basili (Leitung)
Simon Schandl | Benedikt Schaur | Lukas Komar

PROJEKTMANAGEMENT: Ralph Haubenhofer | Jennifer Silberschneider

DIGITAL CONTENT MARKETING: Martin Rainer

Ein eigener Spitzenkoch, oh wait, haben wir ja schon

SOULKITCHEN: Johannes Marterer

DRUCK: NP Druck Gesellschaft m.b.H.

KIOSKVERTRIEB ÖSTERREICH: Morawa & Co A-1010 Wien

KIOSKVERTRIEB DEUTSCHLAND: BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG
Römerstraße 90, DE-79618 Rheinfelden
Tel. 0049 (0) 7623/964-266 Telefax 0049 (0)7623/964-259
Email: vertriebsservice@bpv-medien.de
www.bpv-medien.com

VERLAGSPOSTAMT: A-8020 Graz, Österreich

© by ROLLING PIN Media GmbH. Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck – auch auszugsweise – sowie die Aufnahme in Onlinedienste, Internet und Vervielfältigung auf Datenträger etc. bedarf genauso wie die auf § 49 UrhG gestützte Übernahme von Artikeln in gewerbliche Pressespiegel immer der vorherigen schriftlichen Genehmigung des Verlages.

Alle Nachrichten nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr.
Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Manuskripte.

Gerichtsstand: ausnahmslos Graz, Österreich.

Mediadaten unter www.rollingpin.com | Offenlegungung lt. § 24 Mediengesetz www.rollingpin.com/impressum

DAS MAGAZIN FÜR DIE HELDEN DER GASTRONOMIE

Wenn Du wissen willst, was hinter den Kulissen der Gastroszene wirklich abgeht,
dann hol dir jetzt dein Rolling Pin-Schnupperabo!

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS INKLUSIVE

Einzigartige Porträts
Exklusive Einblicke hinter die Kulissen der absoluten Topstars.

Mega F&B-Know-how
Einzigartiges Produkt-& Fachwissen auf allerhöchstem Niveau.

Die neuesten Trends
Erfahre als Erster von den weltweit neuesten Food-Konzepten.

Unglaubliche Rezepte
Die innovativsten Köche der Welt verraten ihre besten Rezepte.

NUR
€ 79,–
FÜR 12 AUSGABEN
35 % ERSPARNIS GEGENÜBER EINZELKAUF

Hol dir jetzt das spannendste Magazin für die Gastronomie, blicke hinter die Kulissen und erfahre wer und was die Branche inspiriert und bewegt.

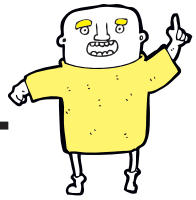
Inklusive Hunderter grossartiger Jobangebote.

Kein Haken | Automatische Kündigung

www.rollingpin.com/abo

amuse.gueule

WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



Sollte man frische Kräuter hacken oder lieber schneiden?
Am wichtigsten beim Umgang mit frischen Kräutern ist, dass sie nach dem Einkauf möglichst schnell verarbeitet und dabei vorsichtig behandelt werden. Zuerst sollte man sie waschen, dann trocken schütteln oder abtupfen – und dann? Hacken oder schneiden? Beim Hacken zerquetscht die von oben mit großem Druck auftreffende Messerklinge die Blätter, wodurch die ätherischen Öle zum Teil vorzeitig austreten und auf dem Schneidebrett zurückbleiben. Das heißt, die Kräuter haben, wenn sie im Essen landen, nur noch halb so viel Aroma, als eigentlich in ihnen stecken würde. Deshalb ist das Schneiden von frischen Kräutern eindeutig zu bevorzugen. Dafür verwendet man am besten ein Messer mit einer großen, sehr scharfen Klinge. Die Blätter der Kräuter werden mit der Hand fest zu einem Bündel zusammengefasst und dann mit gleichmäßigen Schneidebewegungen und nur wenig Druck zerkleinert, bis sie den gewünschten Feinheitsgrad erreicht haben.

MARC VEYRAT VERKLAGT DEN GUIDE MICHELIN

Marc Veyrat will sich nicht damit abfinden, dass sein Maison des Bois in Manigod bei Annecy in der Alpenregion Savoyen den dritten Stern verloren hat. Zu Jahresbeginn hatte der Guide Michelin das Restaurant nur noch mit zwei Sternen bewertet. Nun geht Veyrat in die Offensive und verklagt kurzerhand die Gourmet-Bibel. „Wir wurden blamiert“, stellte Veyrat in einem Radiointerview fest. Seine Mitarbeiter seien in Tränen ausgebrochen, als ihnen der dritte Stern entzogen wurde, so der französische Chef. Er selbst leide seither an Depressionen. Nach Ansicht Veyrats liegt die Schuld bei den Inspektoren des Guide Michelin, die er für inkompetent hält. Laut offizieller Stellungnahme wird der Guide Veyrats Einwände prüfen. Im Sommer hatte der Chef bereits vergeblich versucht, seine beiden Sterne zurückzugeben. Im November findet eine Gerichtsverhandlung statt. **www.marcveyrat.fr**

CHRISTIAN HÜMBS IST NACH PAUSE ZURÜCK

Am 3. April 2019 verließ Ausnahmepâtissier Christian Hümbs überraschend das 3-Sterne-Restaurant Atelier und verabschiedete sich in eine Schaffenspause. Nun wurde bekannt, dass der Großmeister des Süßen wieder in den Startlöchern steht. Anfang November wird Hümbs als Chef Pâtissier im Swiss Deluxe Hotel Dolder Grand seinen Landsmann Andy Vorbusch ablösen, der mit dem Schweizer 2-Sterne-Koch Sven Wassmer nach Bad Ragaz wechselte. Ob Hümbs auch an der Seite des zweifach besternten Heiko Nieder im Dolder-Gourmet-Flagship The Restaurant arbeiten wird, oder wie Vorbusch im zweiten Restaurant des Hauses, Saltz, ist noch nicht offiziell. Hümbs gilt als Visionär und Trendsetter der modernen Pâtisserie. Er hat etwa bereits im 3-Sterner Aqua bei Sven Elverfeld und bei Johann Lafer in der Stromburg mit seinen außergewöhnlichen Kreationen die Gäste begeistert. **www.doldergrand.com**

Fotos: Helge O. Sommer, Shutterstock

HUBERT WALLNER: KOCH DES JAHRES

Schon bei den ROLLING PIN AWARDS 2019 wurde Hubert Wallner zum Koch des Jahres gekrönt. Nun erhielt er diese Auszeichnung auch vom Gault Millau. „Der Titel ist für mich etwas ganz Besonderes und mit Sicherheit das Sahnehäubchen auf den Erfolgen meiner bisherigen Laufbahn. Es zeigt mir, dass mein Team und ich auf dem richtigen Weg sind“, sagte der Chef des See Restaurant Saag am Wörthersee, für den dieses Jahr ein sehr bewegtes ist: Wallner kämpft bis dato mit dem Verpächter um sein Restaurant. **www.saag-ja.at**

DREI STERNE FÜR ODETTE IN SINGAPUR

Im neuen Guide Michelin für Singapur räumt das Restaurant Odette von Julien Royer drei Sterne ab. Auf Instagram schrieb der Chef: „To be awarded three stars in the 2019 Michelin Guide is beyond incredible. We opened in 2015 and for us to achieve three Michelin stars when we’re barely four years old – we’re truly humbled.“ Für Royer läuft es gerade hervorragend. Er ist Nummer eins der Asia’s 50 Best Restaurants und Nummer 18 der The World’s 50 Best Restaurants. Auch Björn Frantzén kann jubeln: Sein neues Restaurant Zén erhielt zwei Sterne. **www.odetterestaurant.com**

HELD DES MONATS

VICTORIA MAY

Sie kellnerte als Chemiestudentin in St. Petersburg im Kempinski Hotel und in Restaurants in Las Vegas. Bald war klar: Chemie war nicht das Richtige für Victoria May. Sie sattelte um auf Restaurant- und Tourismusmanagement, zog nach Bremen, wurde Barkeeperin. Seit Herbst 2018 arbeitet die 28-Jährige in der Bar Perlen und Primaten und wurde im Juli 2019 für ihren Drink Gentle Flower als Linie Aquavit Bartenderin des Monats ausgezeichnet.

Dein Mittel gegen Hangover?
Die Flüssigkeit aus einem Gewürz- oder Salzgurkenglas.

Mit welchem Star würdest du gerne mal auf einen Drink gehen?
Mit Simone Caporale würde ich sogar auf zwei bis drei Drinks gehen – oder mit Fjodor Dostojewski, aber der ist ja leider schon lange tot.

Was würdest du auf eine einsame Insel mitnehmen?
Meinen Mann, ein gutes Buch und eine Flasche guten Spirit.

Eine lustige Anekdote aus deiner Karriere?
Ganz am Anfang meiner Karriere war ich im Service an einer Cocktailbar und musste für den kranken Barkeeper einspringen. Ich hatte keine Ahnung von Cocktails! Ein Gast bestellte einen Dry Martini. Ich servierte ihm zwar nicht Vermouth auf Eis, aber ich habe alles abgemessen, mit viel Kraft und Liebe in einem Shaker gemixt. Sein entsetztes Gesicht werde ich nie vergessen.

10.000 DOLLAR COFFEE

WO ES DIE TEUERSTEN KAFFEE-BOHNEN DER WELT GIBT

LIES DAS

KAFFEE-ENZYKLOPÄDIE

Coffee Sapiens: Innovation through understanding, Ferran Adrià, Verlag Phaidon
Alles Erdenkliche, was man über Kaffee wissen kann. Und mehr. Pflichtlektüre für Coffee-Junkies!
704 Seiten, ca. 120 Euro

LASS DAS

SPASS DER VERZICHTBAREN ART

Die Teufelsküche, Peter S. Gnaiger, Verlag Wieser
Wer die Kulinarik des Ibiza-Videos kennenlernen möchte, möge es lesen, aber sonst – lieber lassen.
280 Seiten, ca. 21 Euro

Fotos: Linie Aquavit/Dennis Dorwarth, Shutterstock

karriere.

GASTRONOMIE IST MEHR ALS NUR EIN JOB: SAG UNS, WO DEIN HERZ NUN SCHLÄGT careers@rollingpin.com
Die aktuellsten News zum gastronomischen Wechselkarussell findet ihr auf www.rollingpin.com/careers

THILO HABERLAND (32)

Hamburg: Im Hotel East haben die beiden Küchenchefs ihre Küchen getauscht. Thilo Haberland wechselte vom Coast by East ins East Restaurant, wo bisher Jonas Straube Küchenchef war. Der 29-Jährige nahm Haberlands Position im Restaurant Coast by East ein. Haberland verantwortet nun ein 18-köpfiges Team.

ALEXANDRU SIMON (26)

Wien: Der 26-jährige Alexandru Simon ist neuer Küchenchef im At Eight Restaurant and Bar im The Ring Hotel. Beim Pre-Tasting-Dinner am 24. September gab er erste Einblicke in seine Küchenlinie, die auf Purismus, Ausdrucksstärke und Aromenreichtum setzt. Zu den bisherigen Stationen des gebürtigen Straßburgers zählen Le Grand Bellevue in Gstaad und Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken.

JOSCHUA TEPNER (31)

Die Küche des Kölner Excelsior Hotel Ernst ist seit September in den Händen von Joschua Tepner. Der 31-Jährige war bereits von 2013 bis 2017 Teil des Teams im Excelsior Hotel Ernst, zuletzt als Sous Chef. Davor war Tepner Küchenchef im Dox, dem Restaurant des 5-Sterne-Hotels Hyatt Regency in Düsseldorf.

URS GSCHWEND (52) Basel: Das Grand Hotel Les Trois Rois hat mit Urs Gschwend einen neuen renommierten Küchenchef, der im Le Grand Bellevue in Gstaad, wo er von 2010 bis 2018 tätig war, einen Stern erkochte. Seine letzte Station war das Restaurant Clé de Berne.

MAX OEHLER (31)

Der 31-jährige Max Oehler ist beim Deutschland-Start der Hotelkette Selina als General Manager an Bord. Er wird die ersten beiden Standorte in Berlin leiten, von denen einer im Oktober eröffnen soll. Oehler arbeitete zuletzt bei Adina Apartment Hotels.

DOMINIK GINZINGER (28)

London: Dominik Ginzinger ist neuer Sommelier im Brawn Restaurant. Der Oberösterreicher arbeitete bereits in der Bar Le Moët im Le Méridien und im Wiener Restaurant Mochi. Zuletzt war er von 2016 bis August 2019 bei Konstantin Filippou im O Boufés als Restaurantleiter und Sommelier tätig.

GESUCHT WAR

eine **Küchenchefin**/ein **Küchenchef** für das **Restaurant Cell** in Berlin

GEFUNDEN WURDE

Liam Valentine Faggotter (33)
Nach dem Abschied des russischen Spitzenkochs Evgeny Vikentev aus seinem neuen Restaurant Cell übernahm Liam Valentine Faggotter dessen Position als Küchenchef. Der gebürtige Australier machte sich unter anderem als Sous Chef von Max Strohe im Tulus Lotrek einen Namen.

PHILIP IBRAHIM (39) Der bisherige Hoteldirektor des Mercure Berlin City, Philip Ibrahim, übernimmt zum Start des Hospitality-Konzepts des The Student Hotels in Berlin die Position des General Managers. Die Eröffnung des Hauses mit 450 Zimmern und Highlights wie einem Outdoor Cinema ist für Oktober geplant.

MARIO PABST (30)

Mario Pabst hat als Direktor die Leitung des Leading Family Hotel & Resort Dachsteinkönig übernommen. Der Betrieb wurde bei den ROLLING PIN Awards 2018 als Arbeitgeber des Jahres ausgezeichnet, und der 30-jährige Pabst war von Beginn an am Aufbau des ersten 5-Sterne-Kinderhotels beteiligt.

Fotos: Hamburg Messe und Congress / Hartmut Zielke, The Ring Hotel, Holger Riegel, beigestellt

hagleitner

MEIN **HÄUSL** WIRD AUF DEN **KOPF** GESTELLT.

Die **Weltneuheit** im Waschraum
ab Oktober 2019 ...

Exklusiv unter den Ersten sein:
www.digitales-haeuschen.com

XIBU TOWEL hybrid

Spendet mehr als nur Papier.

www.hagleitner.com

place to be.

WENN SIE EVENTS KENNEN, DIE WIR NICHT VERPASSEN SOLLTEN: NEWS@ROLLINGPIN.COM

1 GASTRO HOT SPOT

Es ist wieder so weit! Die Gastro-Leitfachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie im Donau-Alpen-Adria-Raum fühlt der Branche auf den Zahn. Mit rund 750 Ausstellern ist sie DAS Event für alle, deren Herz für die Gastro schlägt. Als Highlight steigt auch dieses Jahr die GPN. **www.gastmesse.at**

2 SECRET DINNER

Mehr als 25 Spitzenköche aus den Reihen der europäischen Koch-Elite Jeunes Restaurateurs (JRE) tauschen für einen Abend ihr Lokal. Die Gäste erfahren erst vor Ort, wer tatsächlich am Herd steht. Dabei sind Stars wie Andreas Döllerer und Thomas Dorfer. **www.jre.eu**

3 MIXOLOGY MOMENTS

Salvatore Calabrese, Jeffrey Morgenthaler, Kirsten Holm, Shatbhi Basu, Steve Schneider und Tobin Ellis: Die Legenden der Bar-Szene bringen gemeinsam mit Visionären und Experten sogar das Kühlhaus in Berlin zum Glühen.
www.barconvent.com

4 KOCHEN MIT STARS

Sieben weltberühmte Sterneköche wie Sven Elverfeld, Michel Roth und Carles Abellán bieten Mitgliedern des Marriott-Bonusprogramms Bonvoy die Gelegenheit, an exklusiven Kochkursen und Gourmet-Erlebnissen der Extraklasse teilzunehmen.
www.marriott.com

5 ALL NIGHT LONG

Churchill, Laufke, El Gaucho, Katze Katze, Ernst Fuchs Bar, Merano City, Seasons und Rangoon: Sie alle sind dabei, wenn die Lange Nacht der Bars in Graz zum ersten Mal an den Start geht. Zur Soft-Premiere sind keine Tickets nötig!
www.langenachtderbars.com

Fotos: Gili Shani, beigestellt, Andreas Kolarik, Shutterstock, Helge O. Sommer

Hallo Wien!

KASTNER

Jetzt 2x in Wien!

Wien Nord
Baldassgasse 3 · 1210 Wien

NEU

Wien Süd – GEKO Großgrünmarkt Inzersdorf
Laxenburgerstraße 365 · 1230 Wien

KASTNER · 9x in Österreich · Einer für alles. Seit 1828. · www.kastner.at

feed.back

RAUS DAMIT! EURE MEINUNG IST UNS WICHTIG: FEEDBACK@ROLLINGPIN.COM

PFERDE, ESEL, SCHAF & CO.?! WAS BITTE LÄUFT DENN BEI EUCH FALSCH? BRINGT DOCH NÄCHSTES MAL EINE GESCHICHTE ÜBER MENSCHEN-FLEISCH!!!

Ulrika Klein über unsere letzte F&B-Story zu alternativen Fleischsorten

Wir waren schon dort... einfach mega! ♥♥♥

Andrea Henkel über die Hamburger Jungs von Underdocks in der letzten Ausgabe

SEIT WANN GIBT ES FERTIGE MITARBEITER?! MITARBEITER SIND STÄNDIG ZU ENTWICKELN!!

Michael Kreipp via Facebook über Bardia Torabis Aussage, man hätte früher den Fehler gemacht, nach „fertigen Mitarbeitern" zu suchen

Ab und an mal ins Kühlhaus schreien muss schon sein! Bevor ich anfange Menschen zu hauen, schrei ich lieber ins Kühlhaus.

Stephan Hähle via Facebook über Frank Rosins Aussage, dass Geschrei in der Küche ein Zeichen von Schwäche ist

ICH HABS MIR AUCH SCHON OFT GEDACHT, WENN ICH ESSEN WAR. UNRECHT HAT ER AUF JEDEN FALL MAL NICHT, ABER LEIDER GOTTES IST ES AUCH SO, DASS DIE LEUTE WEDER ZEIT NOCH GELD FÜR EINEN ORDENTLICHEN RESTAURANTBESUCH AUFBRINGEN WOLLEN.

Manu Kathan via Facebook über Roland Trettel der in unserer letzten Coverstory meinte, Restaurants in Europa seien viel zu billig

GEWINNE EIN EXTRAGEHALT

UND ERFÜLLE DIR EINEN TRAUM.

Jetzt teilnehmen und gewinnen.

www.rollingpin.com/wunschgehalt

private chat.

PERSÖNLICHKEITEN GANZ PERSÖNLICH IM ROLLING PIN-CHAT www.rollingpin.com

Eveline Wild
St. Kathrein am Offenegg
Verlobt
05.10.1980
Konditorin
Currys
Gelber Muskateller
First Aid Kid

Game of Thrones
Das flammende Kreuz

Lebensereignisse

2001 Sieg World Skills in Korea

2012 Beginn des ORF-Engagements

2014 Selbstständigkeit in Sachen Schokolade und Pralinen

www.eveline-wild.at

Freunde

Richard Rauch
Markus Glocker
Claudia Stöckl

Gefällt

Pastryelite
Pastry.creation
Kica_kiev

Hi Eveline, lass uns doch mit etwas Schönem beginnen: Was ist für dich die beste Erfindung der Welt? 14:41

Silikon … Nicht das, was du schon wieder denkst. Die Matten für die Pâtisserie natürlich – die machen ganz neue Sachen möglich. 14:49

Klar Dann geht's hier gleich mit Traumata weiter: Wovor hattest du als Kind Angst? 14:50

Vor Horrorfilmen – die kann ich mir immer noch nicht anschauen! 14:55

Was war die schlechteste Ausrede, die du je gehört hast? 14:59

… Wir ham des immer schon so gmacht … 15:08

Zeig uns mal ein Foto von deinem besten Kostüm! 15:09

Wollte letztes Jahr einmal eine gute Mutter sein und habe mich als verrückte Hutmacherin verkleidet. Hatte den Effekt, dass sich mein Sohn ein bisschen vor mir gegruselt hat … 15:22

Was gibt es immer in deinem Kühlschrank? 15:25

Gähnende Leere. 15:25

Gibt es etwas, das du gar nicht leiden kannst? 15:28

Wenn jemand nur sudert und nicht handelt. 15:31

Du als Pâtissière musst doch eine außergewöhnliche Lieblingssüßigkeit haben? 15:33

Shame on me but: Schwedenbomben (ohne Kokos). 15:36

Hui, und deine Lieblingszutat? 15:39

BUTTER!! Und Tonkabohne. 15:42

Erzähl uns mal was von deinem schrägsten Job! 15:43

Gastronomie – selbsterklärend … 15:53

Und ist dir mal was Peinliches passiert? 15:56

Ein paar kleine Fauxpas gab's schon, aber mit zunehmendem Alter ist einem eh nix mehr peinlich! 15:59

Fotos: Raphael Gabauer, privat

Wiesbauer®

GOURMET

Das Beste für Ihre Gäste.

www.wiesbauer-gourmet.at

#socialmedia.

BOCK, JEDEN TAG DIE BESTEN, INTERESSANTESTEN, LUSTIGSTEN ... NEWS AUS DER GASTROWELT ZU ERFAHREN?
Dann folge uns auf www.facebook.com/magazin.rollingpin und www.instagram.com/rollingpinmag

Liefert den Rhythmus, bei dem jeder mitmuss ;-) facebook.com/magazin.rollingpin

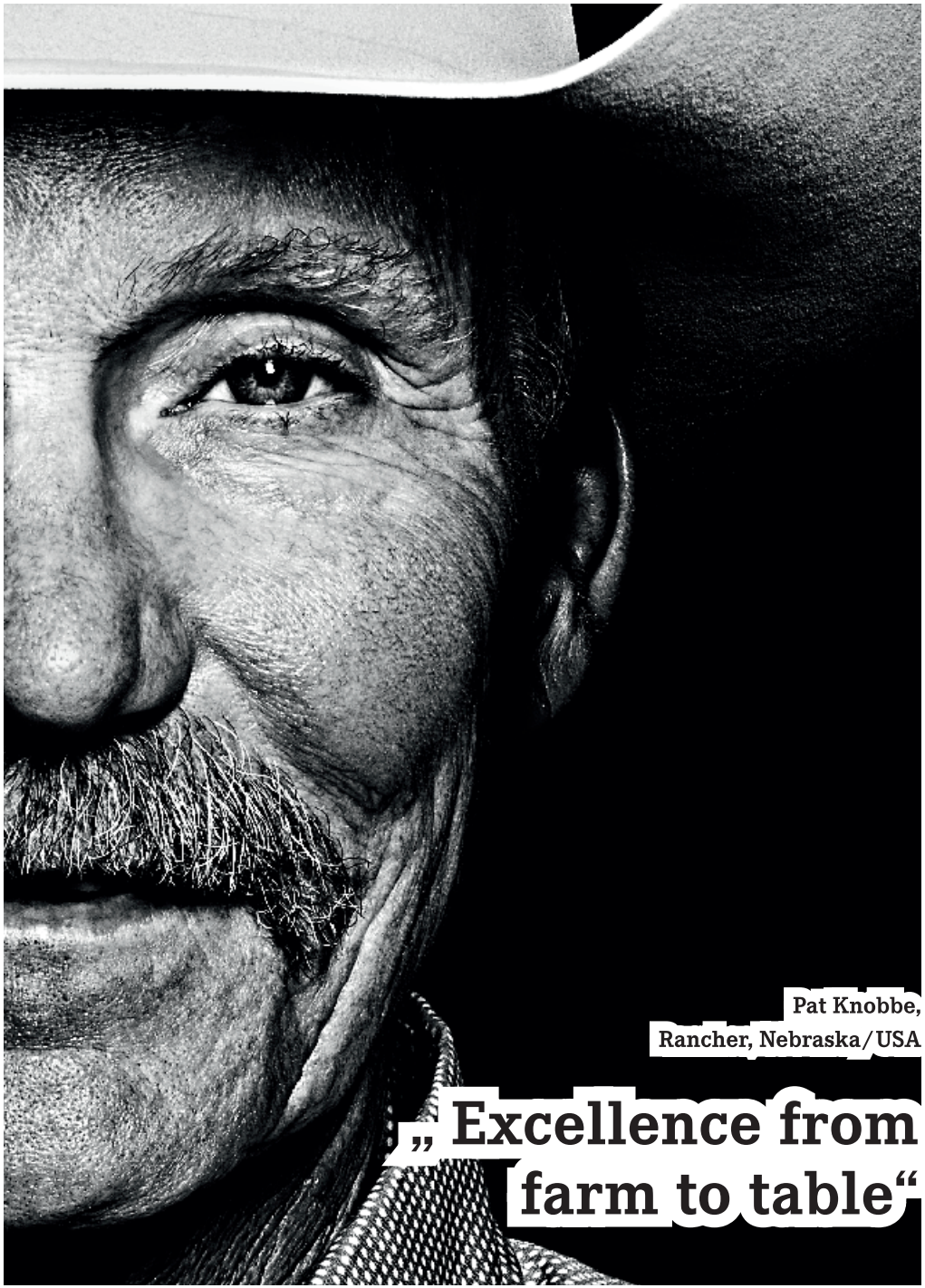
Näher dran sind nur die Zutaten am Teller! Wir berichten live und exklusiv aus den spannendsten Küchen der Welt!

Frei Schnauze! Wir liefern dir die brisantesten Sager der Querdenker und Visionäre der Branche direkt auf's Smartphone.

O - M - G ;-) Nonstop Inspiration mit dem feinsten Foodporn & den spannendsten Storys der Branche gibt's auf www.instagram.com/rollingpinmag.

Exklusiver Karriere-Kick: Wir nehmen euch mit hinter die Kulissen der spannendsten Arbeitgeber!

Fotos: www.facebook.com/magazin.rollingpin | www.instagram.com/rollingpinmag



ALBERS

Eine Frage der Haltung.

www.albersfood.de

DER TRAUM FÄNGER

AM WESTUFER DES GARDASEES MACHTE DER AUSNAHMEKOCH **RICCARDO CAMANINI** MIT ERST 42 JAHREN AUS EINEM **EINFACHEN STRANDBAD** EINE **KULINARISCHE PILGERSTÄTTE** DER ABSOLUTEN EXTRAKLASSE. WARUM ER ZWEI JAHRE LANG **KEINEN CENT** DAMIT **VERDIENTE** – UND EINE **HIOBSBOTSCHAFT** ZU EINEM WAHREN **SEGEN** WURDE.

Text: Lucas Palm, Fotos: Gerd Tschebular

Zunächst einmal: Nein, Riccardo Camanini hat nicht schon als kleiner Bub seiner Großmutter beim Pastakochen geholfen. Und nein, der kleine Riccardo hat auch nicht als spaghettiverschlingender Knirps davon geträumt, Koch zu werden. Ganz im Gegenteil: Erstens war das Essen im Hause Camanini eine völlig unspektakuläre Nebensache, und zweitens war seine Lehre als Koch in einem kleinen Dorfrestaurant in Bergamo an uninspirierender Trostlosigkeit nicht zu überbieten. Und doch: Heute gilt der 47-Jährige als die kulinarische Sensation Italiens schlechthin. In seinem Anfang 2014 am Westufer des Gardasees eröffneten Lido 84, das als ehemaliges Strandbad über einen direkten Seezugang verfügt, erkochte er in nur sechs Monaten einen Michelin-Stern und erhielt in diesem Jahr den prestigeträchtigen One-To-Watch-Award der renommierten The-World's-50-Best-Restaurants-Liste 2019. Kurzum: Innerhalb kürzester Zeit hat Camanini aus dem Lido 84 eine kulinarische Pilgerstätte gemacht, die mittlerweile bis zu zwei Monate im Vorhinein ausgebucht ist und auf der To-visit-Liste eines jeden Foodies steht. Doch all diese Erfolge, so viel steht bei Camanini fest, sind Ergebnis harter, nein: härtester Arbeit, hoher Risiken und vor allem: jahrzehntelangen Lernens. Aber wer genau ist dieser Ausnahmekoch? Wie hat er es geschafft, sein eigenes Restaurant ganz ohne Investor zu einem der bekanntesten und vielversprechendsten in ganz Italien zu machen? Und was macht diesen international so vielbesprochenen Gourmettempel so besonders?

Mit Gastrovirus erfolgreich infiziert

„Damals, Ende der 1980er", erinnert sich Camanini, „musste man sich in Italien bereits mit 14 Jahren entscheiden, was man machen wollte. Das war für mich viel zu früh. Ich wusste überhaupt nicht, wohin es gehen sollte. Als ich in diesem kleinen Hotel-Restaurant zu arbeiten begann, war ich einfach nur unglücklich." Das änderte sich vier Jahre später. Denn Riccardos Bruder Giancarlo, der heute als Serviceleiter des Lido 84 die Seele des Hauses ist, hatte gerade ein Mädchen kennengelernt, das – Achtung, kompliziert – die Freundin der Tochter einer absoluten Küchenlegende war: Gualtiero Marchesis, des Begründers der modernen italienischen Küche. Der Zufall wollte es, dass Marchesi damals ein neues Restaurant in Brescia, unweit von Bergamo, eröffnete. „Sein Restaurant in Mailand war wirtschaftlich kollabiert", so Camanini, „und mein Bruder erzählte also dieser Freundin, dass ich einen neuen Job suchte." Prompt begann Camanini also in Marchesis neuem Restaurant in Brescia ein Praktikum. „Ich erinnere mich an den ersten Tag", schwärmt Camanini, „als ich diese riesige Küche sah. All diese eleganten und leidenschaftlichen Köche, die aus allen Ecken der Welt herkamen, um bei Gualtiero Marchesi zu arbeiten. Ich war wie verzaubert. Plötzlich habe ich eine vollkommen andere Perspektive auf meinen Job gehabt." Drei Jahre arbeitete sich der unheilbar mit dem Gastrovirus infizierte Camanini bei Marchesi hoch. Nach seinem Stage wurde er Commis de Cuisine in der Pasta- und Reis-Station, sechs Monate später Commis für Fisch, eineinhalb

DER RASTLOSE

Der in Bergamo geborene Riccardo Camanini absolvierte seine Lehre als Koch in einem kleinen Hotel-Restaurant in seiner Heimatstadt. Durch seinen Bruder Giancarlo, mit dem er heute das Lido 84 führt, ergatterte er sich ein Praktikum bei der italienischen Küchenlegende Gualtiero Marchesi – und war von da an Feuer und Flamme für die Spitzengastronomie. Camanini gehört zweifelsohne zu den bestausgebildeten Köchen: Von Raymond Blanc, Jean-Louis Nomicos, Michel del Burgo bis hin zu Alain Senderens lernte der Ausnahmekoch jahrelang bei den Besten der Besten. Nach mehreren Jahren als Küchenchef in der Villa Fiordaliso am Gardasee eröffnete er Anfang 2014 das Lido 84, das ursprünglich ein Strandbad war. Ein Michelin-Stern und eine Vielzahl anderer Auszeichnungen später gilt es als der neue kulinarische Hotspot Italiens schlechthin.

1

2

3

4

5

Fotos: Lido 84

1 In der Küche des Lido 84 wechselt jeder Koch alle zwei Monate die Station – so hat es Camanini bei Raymond Blanc in London gelernt 2 Das Lido 84 war früher ein Strandbad und kann sich heute mit einem direkten Seezugang rühmen 3 Chips aus verschiedenen Samen mit Essig 4 Die Aussicht vom Speisesaal auf den größten See Italiens ist schlicht und ergreifend atemberaubend 5 Das Lido 84 ist ein ästhetisches Wunderwerk, in das die Brüder Riccardo und Giancarlo Camanini ihr ganzes Herzblut gesteckt haben.

WIR HABEN DAS LIDO OHNE PARTNER AUF DIE BEINE GESTELLT.

Riccardo Camanini und sein Bruder Giancarlo schaffen das Unmögliche

Jahre später schließlich wurde er zum Chef de Partie für Fisch befördert und zwei Jahre später zum Chef de Partie für Fleisch. Was Camanini damals so beeindruckte, waren die typisch französische Arbeitsorganisation und der erste Einblick in hochelaborierte französische Küchentechniken. Vor allem als Chef de Partie arbeitete der lernhungrige Jungkoch intensiv mit Marchesi zusammen, der ihn als Mentor forderte und förderte – und bis zu seinem Tod 2017 Camanini noch ganze zehn Mal im Lido 84 besuchte. Und doch: Gerade durch dieses gastronomische Erweckungserlebnis fühlte Camanini den Drang, weiterzuziehen, zu lernen, aus Italien auszubrechen und in den besten Küchen der Welt Wissen aufzusaugen.

Ein Jungkoch im Schlaraffenland

Nach drei Jahren bei Marchesi verwirklichte sich Camanini endlich diesen Traum – und zwar in Raymond Blancs Zweisterner Le Manoir aux Quat'Saisons in der Nähe von Oxford. „Dort habe ich die erste richtige Erfahrung in der französischen Küche gesammelt, aber sie war von kurzer Dauer", erinnert sich Camanini. „Nicht, weil es mir bei Raymond Blanc nicht gefallen hatte, sondern weil es einfach immer mein Traum gewesen war, einmal in Paris zu arbeiten. Paris, das ist für einen Koch wie Hollywood für einen Schauspieler", sagt Camanini. Durch Freunde, die wiederum Freunde in Paris hatten – oder so ähnlich – ergatterte der rastlose Küchenfanatiker einen Posten als Commis de Cuisine im renommierten Einsterner La Grande Cascade des Alain-Ducasse-Schützlings Jean-Louis Nomicos. „Dort habe ich realisiert", so Camanini, „wie anders, detaillierter und irgendwie tiefgründiger die Herangehensweise an die Saucenzubereitung ▶

Der Griff der neuen M-iClean U springt auf „Blau" und signalisiert: Spülvorgang beendet. Sie öffnen die Tür der Untertischspülmaschine. Was Sie erwartet? Kein Dampf tritt aus und beschlägt die Brille. Das Geschirr ist unglaublich trocken und kann – ohne nachzupolieren – wieder serviert werden. Die neue Wärmerückgewinnung ComfortAir macht es möglich: bis zu 80% weniger Dampf*, bis zu 21% Energieeinsparungen*, 30 Sekunden schneller als das Vorgängermodell*. Und dank integriertem GiO-MODUL findet sie überall Platz.

www.meiko.de

**Bezogen auf Einsparungen bei Verwendung der Wärmerückgewinnung ComfortAir.*

What do you like about yourself?

CURIOSITY

How do you like your coffee?

SHORT, BLACK, CREAMY, INTENSE WITH A SWEET AROMA AND NO SUGAR!

That last thing that totally annoyed you was ...

THE ADRIATIC SEA CLOSED FOR FISHING IN AUGUST, LAKE SARDINES AND PERCH AVAILABLE ONLY AT MOMENTS

If you were allowed to say only three words for the rest of your life. Which ones would you choose?

GRAZIE - GRAZIE - GRAZIE

The more important virtue: Intelligence or honesty?

HONESTY

Did you achieve what you aimed for?

... MORE THAN WHAT I AIMED

Your culinary childhood trauma?

RICE & TOMATOES

Beach or mountains?

BOTH :)

Your favorite music for mise en place and service?

THE SILENCE

I would cook this dish, BREAD ..... for ~~my idol~~:

THOSE WHO ARE HUNGRY

The first thing you would tell god if you met him for dinner:

... NO IDEA YET

Draw a picture of something you really like!

The best compliment you ever got for your dishes?

A DOUBLE!

If you had to describe your cuisine in one word, which one would it be?

I DON'T KNOW

If you won 50 millions in the lottery tomorrow, then...

TRAVEL

Your biggest achievement in the last ten years?

MY OWN RESTAURANT

Do you have a personal philosophy?

NOT REALLY

The worst advice you ever got? And did you follow it?

TO CLOSE THE RESTAURANT IN WINTER TIME. GLADLY, I DIDN'T FOLLOW IT!

For what do you want to be remembered?

THIS IS NOT AN INSPIRATION FOR ME

I always wanted to have this persons phone number:

FELLINI

What's your favorite restaurant (beside your own)?

MANY AND MANY...

Do your parents gladly think about the times of your puberty?

YES OF COURSE THEY HAVE ALWAYS BEEN PROUD ABOUT MY ATTITUDE

The most important achievement in gastronomy in the last ten years?

ITALY HAS STARTED TO BE PROUD OF ITS ROOTS, ITS GASTRONOMIC ORIGIIN AND DIVERSITY

rolling pin.

EINLADUNG ZUM

SECRETCLUB

Sei dabei, wenn die Gastroszene sich
und die JUNGEN WILDEN 2019
unter dem Motto „Wild Barock“ richtig feiert.

25.11.2019 | MÜNCHEN

Anmeldungen unter www.rollingpin.com/secretclub
Schnell sein. Maximale Teilnehmeranzahl.

INKLUSIVE DEM GROSSEN FINALE DER JUNGEN WILDEN 2019

Florian Wörgötter
Le Ciel
Österreich

vs.

Nicolas Rathge
Oma Wilma
Deutschland

vs.

Klaus Hölzl
Auszeit
Österreich

www.junge-wilde.com

openblue · Coca-Cola HBC Österreich · herba cuisine · iSi · Hirter · ALBERS · R&S · LOHBERGER · Le Nouveau Chef · KOPPERT CRESS · RIST · DICK · fusion Chef by Julabo · TRANSGOURMET · RATIONAL · AMT GASTROGUSS

CACIO E PEPE

in Schweineblase

REZEPT
Wer die Pasta in der Schweineblase wie Riccardo Camanini hinbekommen will, kann hier nachlesen:
www.rollingpin.com/241

WIR HABEN GEARBEITET WIE DIE VERRÜCKTEN, SIEBEN TAGE DIE WOCHE. UND DAS ZWEI JAHRE LANG.

Schaffenspausen sind ein Fremdwort für Riccardo Camanini

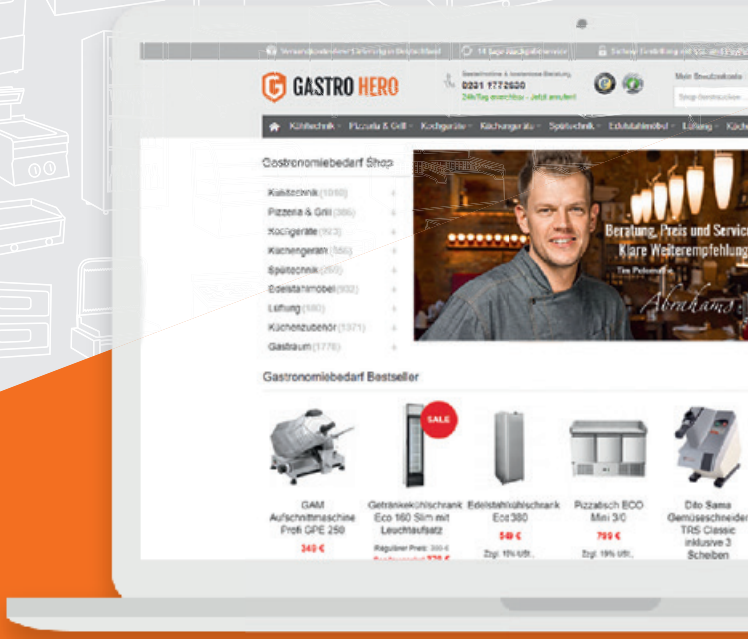
war", sinniert er. „Das hatte ich so noch nie erlebt. Das war nicht wie in Italien und anderen Küchen, wo lediglich ein Fischknochen-Sud reduziert und ein Schuss Olivenöl und ein paar Basilikumblätter hineingegeben wurden. Italienische Freshness ist eben simpel, aber die französische Küche ist in ihrem Geschmack viel, viel komplexer. Da wurden eine Menge Gewürze in die Saucen gegeben, verschiedene Pfeffer- und Essigarten, Foie gras ... Dort habe ich wirklich zum ersten Mal verstanden, wie wichtig es ist, viel Zeit in gute Küche zu investieren."

Das mag jetzt zwar danach klingen, als hätte Camanini seine Zeit in Paris ausschließlich hinter dem Herd verbracht. Doch genauso wertvoll wie seine Stunden in der Sterneküche waren seine freien Stunden außerhalb, in denen er konstant auf kulinarische Entdeckungsreisen ging und mit seinem unbändigen Wissenshunger alles aufsaugte, was ihm in die Quere kam. „Ich nutzte jede freie Sekunde und ging in die Boulangerien, zu Käseproduzenten oder in Sternerestaurants. Ich habe ganz Paris abgeklappert. Ich war wie Pinocchio im Land der Spielereien, erst 23 – und unglaublich glücklich", so Camanini über diese magische Zeit seiner Wanderjahre. Doch letztlich dauerte auch dieser Aufenthalt kürzer als gedacht. Denn nach einem Jahr schon erhielt Camanini das Angebot, in der Villa Fiordaliso am Gardasee die Stelle als Küchenchef zu übernehmen. Für den 24-Jährigen eine einmalige Chance. Ganze sechzehn Jahre kochte Camanini dort klassisch französische Fine-Dine-Küche. „Im Nachhinein würde ich sagen, ich hätte länger in Paris bleiben sollen", sagt Camanini zwar, doch selbst vom Gardasee aus wusste der Getriebene sein kleines bisschen Freizeit für Paris zu nutzen. „Die Villa Fiordaliso war über den Winter immer geschlossen, also habe ich diese Zeit für zweimonatige Stages in Paris genützt." Vom Dreisterner Taillevent unter Michel del Burgo, dem Gourmettempel Lucas Carton bis hin zu Alain Senderens L'Archestrate,

GASTRO HERO GASTRO HELD.AT

GASTRO BEDARF

Online.
Schnell.
Günstig.



JETZT BESTELLEN

www.gastro-hero.de
0231 177 263 69

www.gastro-held.at
01 267 55 774

das von dessen Schützling Alain Passard bekanntlich übernommen und in Arpège umbenannt wurde, liest sich die Stage-Liste des passionierten Herdfanatikers wie das Who's who der Pariser Spitzengastronomie. Kein Wunder also, dass Camanini nach all den Jahren anfing, darüber nachzudenken, einmal sein eigenes Ding zu machen.

Zwei Jahre ohne Einkommen

„Eigentlich haben Giancarlo und ich, wenn auch meistens scherzhaft, immer wieder davon geträumt, eines Tages unser eigenes Restaurant zu eröffnen", erinnert sich Camanini. Wie es das Schicksal so will, machte ausgerechnet eine Hiobsbotschaft aus diesem Scherz plötzlich bitteren Ernst. Bei Camaninis Vater wurde im Oktober 2013 Leukämie diagnostiziert. Für ihn bedeutete das eine plötzliche Umstellung: „Ich habe die ersten vier Monate fast jede Nacht im Spital verbracht", erinnert er sich. Als er erfuhr, dass das Strandbad samt Immobilie zum Verkauf stand, zögerte er nicht lange und rief seinen Bruder Giancarlo an. „Als Vertreter war er drei Wochen im Monat im Ausland unterwegs. „Ich sagte: ‚Giancarlo, komm nach Italien, das Lido steht zum Verkauf, wir könnten endlich unser eigenes Restaurant eröffnen – und uns um unseren Vater kümmern!'" Kurzerhand hingen die beiden Brüder ihre Jobs an den Nagel – und begannen ihr unternehmerisches Abenteuer, in dem bekanntlich nichts so läuft, wie man es sich vorstellt. „Die Priorität lautete jeden Tag aufs Neue: Probleme lösen. Es gab eigentlich nur Probleme, Probleme, Probleme", erinnert sich Camanini an die Zeit vor und nach der Eröffnung des Lido 84 am 21. März 2014. „Giancarlo und ich sind nicht reich", so Camanini weiter, „wir haben das Lido 84 ohne Partner auf die Beine gestellt. Wir haben gearbeitet wie die Verrückten, sieben Tage die Woche, ohne einen einzigen freien Tag – und das zwei Jahre lang. In dieser Zeit haben wir auch keinen einzigen Cent als Einkommen durch das Restaurant gehabt." Wer Camanini zuhört, fragt sich, ob der Tag auch im Lido 84 nur 24 Stunden hat. „Um 6 Uhr 30", beginnt Camanini die Beschreibung seines damaligen Tagesablaufs, „fing ich mit dem Brotbacken an, um 8 Uhr 30 trudelten die Köche ein, dann wurde der Fisch geputzt, das Mise en Place gemacht, Anrufe beantwortet, ein neues Menü kreiert ... Und abends, nach dem Service, ging es ins Krankenhaus zu meinem Vater." Sechs Monate nach der Eröffnung dann die absolute Sensation: Das Lido 84 erhält einen Michelin-Stern.

ES GAB EIGENTLICH NUR PROBLEME, PROBLEME, PROBLEME.

Das Eröffnung des Lido 84 wird zum unternehmerischen Abenteuer

Erfolg und das schöne Leben

„Das war natürlich unglaublich", sagt Camanini, „vor allem hat uns der Stern dabei geholfen, auch im Winter geöffnet zu haben. Denn früher, in der Villa Fiordaliso, hatte ich sehr klassisch mit Luxusprodukten wie Foie gras, Langoustine oder Kaviar gearbeitet. Bei einem Tasting-Menü um 48 Euro konnte ich mir das aber auf die Dauer nicht mehr leisten. Also habe ich mit all diesen Luxusprodukten aufgehört und stattdessen auf Fische aus dem Gardasee und im Winter auf Winterprodukte gesetzt. Das war eine herbe Umstellung, weil ich aufhören musste, mit Produkten zu arbeiten, die ich gut kannte, und meine Kreativität mit für mich eher unbekannten Produkten neu entdecken musste." Camaninis Neuerfindung tat dem Erfolg des Lido 84 keinen Abbruch, ganz im Genteil. Nicht nur hält das Lido 84 seither seinen Michelin-Macaron, auch Auszeichnungen wie der House Special Winner der World Restaurant Awards 2019 für Camaninis Signature Dish Cacio e Pepe in Schweineblase oder auch der Miele One-To-Watch-Award im Rahmen der The World's 50 Best Restaurants geben Camaninis regional-kreativer Neuausrichtung mehr als Recht. Gerichte wie Risotto mit Sellerie, Messermuscheln und Anis aus der Emilia-Romagna oder dem Fisch des Tages, der je nachdem als Forelle, Aal, Barsch oder anderer Süßwasserschwimmer direkt aus dem Gardasee daherkommt und bei Camanini mit Honig, Tomaten und Schalotten serviert wird, zeigen: Die bistronomische Mentalität von bodenständigen Top-Produkten, die technisch perfekt und mit virtuoser Kreativität zubereitet werden, trifft offenbar den Nerv der Zeit. Und genau diesem will Camanini in Zukunft auch als Arbeitgeber verstärkt gerecht werden: „Ich würde gerne die Anzahl der Kuverts reduzieren. Was sich in den letzten zehn Jahren in der Gastronomie getan hat, ist unglaublich. Im Norden gibt es Restaurants, die bis zu drei oder vier Tage die Woche geschlossen haben. Es macht einfach Sinn: Die Kreativität floriert und das Leben ist ausgewogener. Wir wollen kein neues Restaurant oder sonst noch etwas auf die Beine stellen, sondern uns einzig und allein auf das Lido 84 konzentrieren." Noch nie hat ein geplantes Kürzertreten so vielversprechend geklungen.

www.ristorantelido84.com

Zwei Brüder, eine Seele: Ganz ohne Investor stellten Riccardo und Giancarlo Camanini das Lido 84 auf die Beine – und erhielten sechs Monate nach der Eröffnung bereits einen Michelin-Stern. Heute zählt ihr Gourmettempel 23 Mitarbeiter und ist zwei Monate im Voraus voll ausgebucht.

VIDEO:
Einen exklusiven Blick hinter die Kulissen des legendären Lido 84 gibt's in unserem Video:
www.rollingpin.com/241

VIDEO

„Das Spannende ist, dass man von der unreifen Jackfruit alles verwenden kann“, weiß ROLLING PIN Soulkitchen-Mastermind Johannes Marterer. Von Mehl über Püree bis hin zu Burritos lässt sich aus dieser tropischen Megafrucht mehr als nur leidige Fleischimitate machen.

WHO'S JACK?

OB **MEHL**, **PÜREE**, **BURRITOS** ODER VERMEINTLICHE **ESSIGGURKE**: DIE **JACKFRUIT** KANN WEIT **MEHR ALS** NUR **FLEISCHERSATZ**. IN DER **ROLLING PIN SOULKITCHEN** BEWEIST SPITZENKOCH **JOHANNES MARTERER**, WAS DIE **TROPISCHE MEGAFRUCHT** ALLES KANN – UND VERRÄT, WARUM SIE IN ABSEHBARER ZUKUNFT AUCH IN DER **GASTRONOMIE** DURCHSTARTEN KÖNNTE.

Text: Lucas Palm, Fotos: Gerd Tschebular

Ein tropisches Gespenst geht um in Europa. Vegane Glutenallergiker in den angesagtesten Stadtbezirken huldigen ihm wie in Trance auf Blogs und Foodchannels – und das meist in Form von Rezepten, die so gar keine veganen Namen tragen wie etwa „BBQ Pulled Pork Pizza with Mango Salsa and Cashew Creme“ oder „Meatball Tacos“. Klar, die Namensfindung für vegane Gerichte kennt kein Pardon, wenn es um die Nachahmung von Fleischrezepten geht – doch mit der Jackfruit, so scheint es, wird dieser hartnäckige Trend auf ein neues Level gehievt. Warum eigentlich? Was macht die Jackfruit gerade dafür so besonders? Und kann sie womöglich auch mehr als nur Fleischersatz? Zunächst einmal: Ja, die Jackfruit ist zu 100 Prozent Frucht. Sie gehört zur Familie der Maulbeergewächse und hat damit weit mehr als nur das biologische Erbgut mit dem Gummibaum gemein. Schneidet man die Rinde auf, sondert das Innere dieser tropischen Megafrucht ein extrem klebriges, leicht milchiges Sekret ab, das binnen weniger Sekunden nicht nur die Hände verklebt, sondern auch das Messer untauglich macht. Der erste Schritt für die Jackfruit-Verarbeitung jeglicher Art lautet also: Gummihandschuhe an und das Messer vor dem Schneiden mit Öl einschmieren. Letzteres sollte übrigens relativ groß sein. Denn so eine Jackfruit ist erstens selten kleiner als 30 Zentimeter – wobei sie bis zu einem Meter anwachsen kann –, und hat zweitens eine Schale, die mit ihren grün-gelben, knotig-spitzen Noppen absolut taschenmesserresistent ist. Ist sie aber einmal aufgeschnitten, eröffnet sich einem ein wahrer Spielplatz an Texturen, Einzelteilen und Konsistenzen. „Das Spannende ist, dass man von der unreifen Jackfruit eigentlich alles verwenden kann“, erklärt Johannes Marterer, der von 2011 bis 2018 als Küchenchef des Steirerschlössls zuletzt zwei Hauben und 16 Gault-Millau-Punkte erkochte und heute die ROLLING PIN Soulkitchen mit neuem Leben erfüllt. „Sogar aus den Kernen lassen sich kohlenhydrathaltige Beilagen machen“, so der gebürtige Bayer, der damit auch einen historisch bezeichnenden Punkt anspricht: Im fast drei Jahrzehnte lang vom Bürgerkrieg gebeutelten Sri Lanka beispielsweise garantierte der Staat jeder Familie zwei Jackfruit-Bäume, damit sie – komme, was wolle – zumindest nicht Hunger leiden musste. Verständlich: Eine Jackfruit kann bis zu knapp 50 Kilogramm wiegen, ein ausgewachsener Baum produziert immerhin bis zu 700 (!) Früchte pro Jahr. Hierzulande ist der kulinarische Alleskönner beispielsweise über R&S Gourmets erhältlich.

Aber zurück zur Verarbeitung: Spricht man in unseren Breiten von Jackfruit-Produkten- und Jackfruit-Verarbeitung, bezieht man sich in der Regel auf die Frucht in ihrem unreifen bis halbreifen Zustand. In Ländern wie Indien, Bangladesch ▶

JAKOBSMUSCHEL

mit geräuchertem Sellerie- und Jackfruitpüree und Aschechips

REZEPT:
Du willst das unglaubliche Jackfruit-Püree genauso zubereiten wie Johannes Marterer? Hier entlang: **www.rollingpin.com/241**

DAS MEHL HAT EINE LEICHTE MARONINOTE UND GIBT FÜR DEN TEIG EINE SUPER STÄRKE AB.

Die gemahlenen Jackfruit-Kerne verwendet Johannes Marterer als Mehl für selbstgemachte Tortillas seines Jackfruit-Burritos

oder Indonesien wird sie hingegen meist reif in Konserven in Zuckerlösung angeboten und schmeckt nach einem Mix aus Ananas und Banane. Vor allem ist sie saftiger als im unreifen Zustand – und genau das ist der Punkt: Das Fleisch dieser unreifen Megafrucht ist erstaunlich fest, formbar und vom Geschmack her mit einer leichten Mangonote parfümiert. Ihre Konsistenz hat außerdem etwas leicht Mehliges, ohne dass ihr Fleisch dadurch trocken wird. „Ich finde nicht, dass die Jackfruit viel mit tierischem Fleisch gemeinsam hat", wundert sich Marterer über den Hype, dieses eigentlich interessante Produkt lediglich als Fleischersatz zu verwenden. „Es ist schade: Sowohl die Einzelfrüchte wie auch das Fruchtfleisch mit seinen vielen, schmalen Fasersträngen werden für diverse Fleischersatzprodukte einfach verhackt, mariniert und dann angebraten und sous vide gegart, damit sie den gewünschten Geschmack bekommen. Wenn man sich die Verpackungen anschaut, die man bei uns so findet, dann sind sie außerdem voller Geschmacksverstärker und irgendwelchen chemischen Zusatzstoffen." Und tatsächlich, wer wie Johannes Marterer als kreativer Kopf sein Handwerk versteht, kann sich über die Fantasielosigkeit des westlichen Jackfruit-Verständnisses nur wundern. Was also lässt sich aus diesem unterschätzten Früchtchen so alles zaubern?

Gleich mehrfacher Protagonist

Marterers erstes Gericht spielt einerseits mit diesem westlichen BBQ-Topos und beweist gleichzeitig virtuos, was Jackfruit sonst noch so alles kann. „Das faserige Fruchtfleisch habe ich zuerst mariniert und dann in selbstgemachter BBQ-Sauce vakuumiert. Dadurch verändert sich natürlich die Konsistenz. Danach habe ich das vakuumierte Fruchtfleisch scharf angebraten und in der BBQ-Sauce etwa eineinhalb Stunden köcheln lassen." So weit, so gut. Doch der Twist: Dieses Fruchtfleisch serviert Marterer als Burrito in einer Tortilla, die aus Jackfruit-Mehl besteht. „Dafür habe ich die Kerne zuerst wie Bohnen abblanchiert, anschließend geschält und dann getrocknet. Im Thermomix werden sie dann zu Mehl gerieben, das geht natürlich auch mit einer Kaffeemühle. Das Mehl hat eine leichte Maroninote und gibt für den Teig eine gute Stärke ab." Eine von Marterers liebsten Jackfruit-Kreationen ist zwar lediglich eine kleine Beilage dieses Gerichts, gilt für den bayrischen Spitzenkoch aber als absoluter Glücksgriff: „Würdest du das jemanden blind verkosten lassen, er wäre überzeugt davon, dass es Essiggurken sind", so Marterer. „Dafür habe ich einfach die Einzelfrucht in Scheiben geschnitten und sie gut zwei Tage wie Essiggurken in Essig, Zucker, etwas Dill und Koriander vakuumiert." Das Ergebnis: eine leicht knackige, doch im Vergleich zur Essiggurke cremigere Konsistenz, die als Snack mit einmaligem Säurespiel brilliert. Abgesehen davon: Ein einziges Gericht, das drei Texturen ein und derselben Frucht so virtuos wie harmonisch kombiniert, sollte eigentlich schon Beweis genug für das extrem breitgefächerte Potenzial sein, das in der Jackfruit steckt. Und tatsächlich scheinen einem mit jeder neuen und bis dato unbekannten Be- und Verarbeitungsmethode die Möglichkeiten immer unendlicher.

Das gilt auch für Marterers zweites Gericht, in dem die tropische Megafrucht sich durch seine Hand gleich in mehrere Protagonistenrollen aufteilt: Jakobsmuschel mit Jackfruit- und Sellerie-Püree und gerösteten Jackfruitkernen. „Das Püree besteht eigentlich nur aus Sellerie und Jackfruit", erklärt Marterer. „Die Einzelfrüchte ▶

EIN BAUM. 700 FRÜCHTE

Die Jackfruit ist selten unter 30 Zentimeter klein und kann bis zu einem Meter groß werden. Vor allem in Ländern wie Indien, Bangladesch und Indonesien gehört sie zum täglich Brot und wird von dort auch immer stärker in den Westen exportiert. Eine Jackfruit kann bis zu knapp 50 Kilogramm wiegen, ein ausgewachsener Baum produziert immerhin bis zu 700 (!) Früchte pro Jahr.

NIX TASCHENMESSER

Die noppige Schale der Jackfruit verlangt eigentlichen einen Säbel – ein großes, scharfes Messer tut's aber auch. Das Messer gut mit Öl einschmieren und unbedingt Handschuhe tragen – denn die Jackfruit sondert eine extrem klebriges, leicht milchiges Sekret ab.

KANN DAS WEG?

Je reifer die Jackfruit ist, desto eher kann man auch den inneren Fruchtfleischteil verarbeiten. In diesem Zustand jedoch ist die Frucht zu unreif, um ihn voll zu verwerten. Die Einzelfrüchte jedoch genauso wie die Kerne können zu verschiedensten Gerichten und Texturen zubereitet werden.

WIE SAU!

Was in Indien und Südostasien achtlos weggeworfen wird, lieben Europa und die USA: Dieses faserige Fruchtfleisch, in dem die Einzelfrüchte liegen, saugt jeden Saucengeschmack auf und erinnert lange gegart in der Konsistenz an Pulled Pork.

UNENDLICHER SPASS

Die Jackfruit-Einzelfrüchte und -Kerne sind für jeden virtuosen Herdmagier eine der größten kulinarischen Spielwiesen, die man sich vorstellen kann: Ob Mehl, Püree, „Essiggurke", Burrito oder Eis – die Möglichkeiten sind endlos und heute noch viel zu unbekannt.

ALLES FÜR DEN GAST HERBST

50 JAHRE

Die tonangebende Fachmesse

50. Internationale Fachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie

---

09.–13. NOV. 2019

MESSEZENTRUM SALZBURG

Save the date

Eine Veranstaltung von Reed Exhibitions®

gastmesse.at

WÜRDEST DU DAS JEMANDEN BLIND VERKOSTEN LASSEN, ER WÄRE ÜBERZEUGT, DASS DAS ESSIGGURKEN SIND.

Die Scheiben der Einzelfrüchte hat Marterer zwei Tage in Essig, Zucker, etwas Dill und Koriander vakuumiert

der Jackfruit habe ich in dünne Scheiben geschnitten und dann im Topf etwa zehn Minuten geräuchert. Ihr leicht süßliches Ursprungsaroma in Kombination mit den Raucharomen und dem Sellerie gibt dem Püree etwas Herbes und Fruchtiges zugleich." Was in unseren Breiten geflissentlich ignoriert wird, ist für Marterer eine Spielwiese unbegrenzter Möglichkeiten – nämlich die Jackfruit-Kerne. „Für dieses Gericht habe ich sie geröstet, gesalzen und dann geschält und zerbröselt. Sie schmecken leicht mehlig und geben eine gute Stärke. Überhaupt sind die geschälten Kerne der Jackfruit eine tolle Beilage. Man kann sie einfach in Salzwasser für circa 15 Minuten kochen. Dadurch bekommen sie einen leichten Maronigeschmack – und sind gekocht genauso brüchig wie Maroni." Es gehört zweifelsohne mit zum Ergiebigsten und Faszinierendsten, was die Jackfruit ausmacht: Als Rohprodukt ursprünglich eher in der Schublade „süß" und „fruchtig" abgelegt, kann sie trotz allem im pikanten Bereich extrem vielfältig eingesetzt werden. Dass die Lebensmittelindustrie sich vor allem auf das faserige Fruchtfleisch versteift, zeigt, wie verkürzt ihr Verständnis dieser so vielfältigen Frucht ist. Natürlich: Zieht das Fruchtfleisch lange genug in BBQ-Sauce und wird daraufhin scharf angebraten, bleibt lediglich die entfernt an Rotfleisch erinnernde Konsistenz übrig – und der Rest kann, sofern man als echter Veganer schon lange genug auf richtigen Fleischgeschmack verzichtet hat, beispielsweise als Pulled Pork durchgehen. Doch wie Johannes Marterer es auf den Punkt bringt: „Die unreife Frucht einfach zusammenzuhacken und in BBQ-Sauce schwimmen zu lassen, kann ja eigentlich jeder." Deswegen wagt sich Marterer auch an das dritte, und im Vergleich zu den letzten beiden Gerichten umgekehrte Kunststück heran: Nämlich aus der unreifen Jackfruit die Süße herauszukitzeln – und ein Dessert daraus zu machen.

Verhängnisvoller Tunnelblick?

„Zuerst habe ich die Einzelfrucht in Zuckerwasser abblanchiert", so Marterer. „Danach wurde sie eingefroren und anschließend immer wieder frisch heruntergelassen, bis die Essenz ganz fein war. Aus dieser Fruchtpüree-Grundbasis habe ich dann eine Mousse auf Joghurtbasis und das Eis auf Vanillebasis gemacht." Tatsächlich erinnert der Geschmack sowohl in der Mousse als auch im Eis eher an Mango als an Ananas und Banane – mit dem Unterschied, dass das leicht mehlige Element der Jackfruit vor allem beim Eis extrem cremig wird. Als runde Akzentuierung beeindrucken bei diesem Dessert die gehobelten Jackfruit-Kerne. „Sie werden dafür karamellisiert und dann gehobelt", erklärt Marterer und zeigt auf die weißen Kernspäne, die neben der gelblichen Eiskugel wie Kokosraspeln aussehen. Zu guter Letzt gibt es dazu noch Jackfruit-Pulver: „Dafür habe ich das Fleisch der Einzelfrucht aufgeschnitten, mit Zuckerwasser und Limettensaft durchgezogen und dann im Trockner trocknen lassen. Anschließend braucht man es nur zu pulverisieren – das war's." Genau wie bei den letzten beiden Gängen besticht die tropische Megafrucht auch hier durch ihre extrem vielseitig einsetzbare Konsistenz: „Was Desserts betrifft, eignet sich die Jackfruit sicher auch hervorragend für Streuselkuchen, um nur ein Beispiel zu nennen. Denn dadurch, ▶

Morgan und Jackson. (Un)trennbare Schönheiten.

Die Kochjacke Morgan ist ein echter Hingucker in der Küche! Der hohe Kragen, der von einer Offiziersjacke inspiriert ist, verleiht Ihnen einen wirklich toughen Look. Aber… es gibt ein, aber… Sobald Sie die Jacke Morgan mit der Schürze Jackson kombinieren, erreichen Sie einen Punkt ohne Wiederkehr. Sie werden ein 'Untrennbares' Stück Mode kreieren, indem die Schürze an den unsichtbaren Knöpfen der Kochjacke befestigt wird. Diese moderne Kochschürze ist mit Jeansknöpfen gefertigt und endet in einer Spitze am unteren Rand. Beide Schönheiten sind in Schwarz, Marine und Weiß erhältlich. Wir fordern dich heraus, beide getrennt zu tragen es wird sich nicht komplett anfühlen.

LeNouveauChef.com

JACKFRUIT-MOUSSE UND -EIS

mit gerösteten Jackfruit-Kernen und Jackfruit-Pulver

REZEPT:
Um dieses Mousse und Eis mit der Jackfruit wie Johannes Marterer hinzubekommen, geht's hier lang:
www.rollingpin.com/241

dass sie so gut wie keine Flüssigkeit verliert, wird sie bei Weitem nicht so gatschig wie ein Zwetschgenkuchen“, so Marterer.

Der momentane Jackfruit-Kult hat etwas Paradoxes: Dadurch, dass sie in unseren Breiten lediglich als Fleischersatz vermarktet wird, werden ihre Tugenden genauso unter den Teppich gekehrt wie ihre offensichtlichen Mankos. Denn der vegane Tunnelblick hat offenbar ihr vielfältiges Potenzial genauso verdrängt wie ihre offensichtlich problematische Ökobilanz. Ob es einem schmeckt oder nicht: Genauso wie Avocados und Bananen muss auch die Jackfruit stundenlang mit dem Flugzeug nach Europa und von dort über die Autobahnen bis zu den Restaurants geschafft werden, damit sie auf unsere Teller kommt. Außerdem hat die Nachfrage ein regelrechtes Jackfruit-Fieber in Asien ausgelöst. Allein von 2015 bis 2017 wurden in Indien 1,8 Millionen Tonnen an Jackfruit produziert, in Bangladesch eine Million Tonnen und in Indonesien immerhin 700.000. Das Problem dabei: Genauso wie Palmöl werden Anbaufelder in diesen Ländern zu regelrechten Monokulturen umfunktioniert – für die schlimmstenfalls auch noch ganze Wälder illegalen Rodungen zum Opfer fallen. Aber eben nur schlimmstenfalls, denn schließlich kristallisieren sich wie bei anderen exotischen Produkten auch hier verantwortungsvolle Produzenten und Bauern heraus. Johannes Marterer jedenfalls ist davon überzeugt, dass die Jackfruit gerade für die europäische Gastronomie vielversprechend sein könnte. „Für die Spitzengastronomie ist es deswegen eine spannende Frucht, weil du ja gerade dort immer etwas Neues bieten musst. Natürlich, es ist nicht regional und auch nicht ganz billig – eine größere Jackfruit kostet schnell einmal um die 80 Euro –, aber kaufe ich grüne Mandeln, zahle ich auch für die ein Vermögen.“ Abgesehen von den Verarbeitungsmethoden und -techniken der drei beschriebenen Gerichte, sieht Marterer die Jackfruit übrigens auch als vielversprechendes Produkt für diverse Amuse Bouches. „Das ist jetzt einfach nur laut gedacht, aber man kann beispielsweise einfach die Einzelfrucht in dünne Scheiben schneiden, in Essig marinieren, vielleicht mit Tomate und Petersilie kombinieren und daraus ein Röllchen mit süßen und herben Noten machen.“ Interessant bleibt bei alledem, inwiefern sich die Jackfruit als Protagonist – und eben nicht als Ersatz – in der Gastronomie durchsetzen wird. Denn so vielfältig sie auch verarbeitetet werden kann, fehlt ihr doch der entwaffnende Heiligenschein des Luxusprodukts, das selbst für viele Regionalisten ruhig vom anderen Ende der Welt importiert werden darf. Andererseits: Liegt gerade darin nicht auch ihre Chance? Schließlich ist sie als ganze Frucht im Gegensatz zu so manchem Luxusprodukt auch unter quantitativen Gesichtspunkten sehr ergiebig – man denke nur an ihre Kerne zurück, die wie Kartoffeln als Beilage serviert werden können. Jedenfalls: Die Tage, in denen sie auf ihre Rolle als Fleischersatz reduziert wurde, sind hiermit hoffentlich gezählt.

VIDEO:
Zur Soulkitchen-Schlacht mit Johannes Marterer und der Jackfruit geht's hier entlang:
www.rollingpin.com/241

ALLES FÜR DEN GAST HERBST
BESUCHEN SIE UNS!
09.–13.11.2019
Halle 01 / Stand 0203

Smart
COOKING
frisch, effizient, flexibel:
der neue Druck-Steamer
Salvis VitalityEVO.

salvis.ch
SALVIS

Christophe Hardiquest startete sein Restaurant Bon Bon ohne Investor als Ein-Mann-Projekt in einem verlassenen Showroom. Heute ist sein Gourmettempel die Fine-Dine-Adresse schlechthin – mit zwei Michelin-Sternen und 19,5 Gault-Millau-Punkten.

DIE KÜCHE IST EIN PONYHOF

ER IST MIT SEINEM GOURMETTEMPEL **BON BON** DER HÖCHSTDEKORIERTE HERD-MAGIER **BRÜSSELS** UND HIEVT DIE **BELGISCHE MEERESKÜCHE** IN UNGEAHNTE SPHÄREN. IM **SEPTEMBER** IST **CHRISTOPHE HARDIQUEST** GASTKOCH IM **HANGAR-7** – UND BEWEIST, DASS BELGIEN AUCH DANK **PONYFLEISCH** VÖLLIG ZU UNRECHT IM **KULINARISCHEN SCHATTEN** SEINES GROSSEN BRUDERS **FRANKREICH** STEHT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7

Belgien, das ist einerseits ein beschauliches Ländchen zwischen Frankreich, Deutschland, den Niederlanden und Luxemburg. Andererseits ist Belgien ein komplexes Feld von Kräften, das auf kleinstem Raum unterschiedlichste Kulturen vereint: Die drei Regionen Flandern, Wallonien und Brüssel-Hauptstadt umfassen bekanntlich flämische, deutschsprachige und französische Gemeinschaften, die alle auf ihre Identität, ihre Ortstafeln, Feiertage und so weiter bestehen. Inmitten dieses verwirrenden föderalen Konstrukts geht einer seinen kulinarischen Weg, der geradliniger, stimmiger und geerdeter nicht sein könnte: Christophe Hardiquest, Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen und 19,5 Gault-Millau-Punkten prämierten Bon Bon in Brüssel. Wie dieser Belgier seiner komplexen Heimat eine ebenso komplexe kulinarische Identität (zurück)gibt, das lässt sich im Monat September im Hangar-7 erleben – und um ohne Umschweife vorzugreifen: So hat man Belgien, dieses unter vielen Gesichtspunkten einzigartige Fleckchen Erde, noch nie geschmeckt, noch nie gesehen, noch nie erfahren. Doch wer genau ist dieser absolute Ausnahmekoch Christophe Hardiquest? Und wie hat er es geschafft, mit 2500 Euro als Startkapital zu Brüssels höchstdekoriertem Gastronomen zu werden?

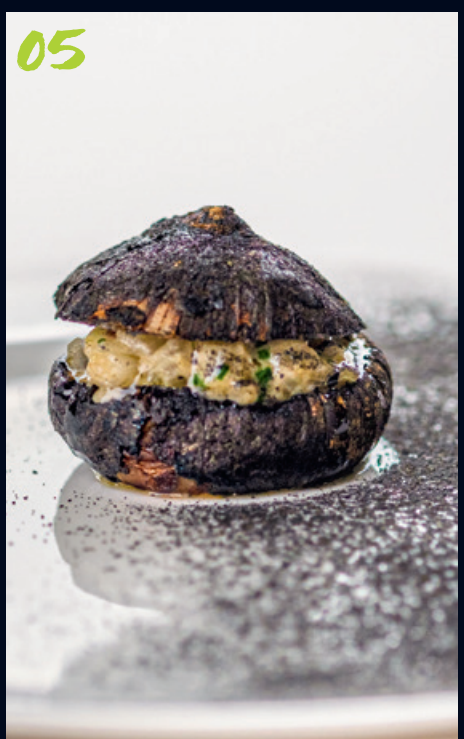
DIE KOCHENDE EIN-MANN-ARMEE

Der Belgier Christophe Hardiquest absolvierte seine Lehre an der renommierten Namur School of Catering. Seine ersten praktischen Fine-Dine-Erfahrungen sammelte er in so illustren Häusern wie dem Restaurant Villa Lorraine – das 1972 als erster Gourmettempel außerhalb Frankreichs mit drei Sternen ausgezeichnet wurde –, dem Sea Grill unter Yves Mattagne oder dem La Crémaillère in New York. Zurück in Belgien, mietete er sich im Showroom von Bekannten ein, die dort exotische Möbel verkauften. Ohne Investor, bewaffnet mit einem Gasherd, ein paar Kochtöpfen und selbstgemachten Tischen, kochte Hardiquest dort schon nach eineinhalb Jahren für 60 Gäste pro Abend. 2004 erhielt sein Bon Bon in der neuen Location den ersten Stern, 2014 den zweiten. Hardiquest war 2004 Belgiens jüngster Sternekoch und hält heute außerdem 19,5 Gault-Millau-Punkte.

Der ausschlaggebende Gast

Angefangen, so Hardiquest, habe alles mit einem strengen Blick seines Vaters. Wie so oft war es auch bei Hardiquest die Großmutter, die für die kulinarische Initialzündung sorgte. Als handwerklich hochbegabte Frau beeindruckte sie ihren Enkel mit selbstgemachtem Brot, zwei Schweineschlachtungen im Jahr und selbstgemachtem Schinken. Für den 14-jährigen Hardiquest stand fest: Er möchte Koch werden. Doch der Vater war skeptisch. „Schlussendlich“, erinnert sich heute der Belgier, „sagte er: ‚Wenn du schon Koch werden willst, dann musst du zumindest eine ordentliche Kochschule absolvieren.‘“ Also bereitete sich Hardiquest auf die Aufnahmeprüfung für die renommierte Namur School of Catering vor – die er prompt bestand und wo er schließlich seine fünfjährige Ausbildung absolvierte. Schon damals zeichnete sich der unbändige Eifer ab, der Hardiquest schließlich in ▶

1 Ikarus-Küchenchef Tommy Eder-Dananic instruiert zusammen mit September-Gastkoch Christophe Hardiquest die Ikarus-Crew **2+3** Die dritte und vorerst letzte Location des Bon Bon im Brüsseler Stadteil Woluwe-Saint-Pierre **4** Auch Ikarus-Patron und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann war von Hardiquests Menü über alle Maßen begeistert **5** Gebrannte Zwiebel – Grevenbroecker blue – Schnittlauchöl: der letzte Gang vor dem Dessert **6** Hangar-7 Executive Chef Martin Klein setzt mit seinem Team auch dieses Gastkoch-Menü kongenial um und beweist einmal mehr, was den Hangar-7 so einzigartig macht.



die höchsten Kulinarik-Sphären katapultieren sollte. „Ich war so begeistert, dass ich gleich zwei Stages im Sommer machte – eines war Pflicht, das andere habe ich freiwillig absolviert, um weiterzulernen."

Die darauffolgenden Lehr- und Gesellenjahre führten ihn in die prestigeträchtigsten Restaurants Brüssels, darunter das Sea Grill und die sagenumwobene Villa Lorraine – jenen Gourmettempel also, der als erster außerhalb Frankreichs 1972 mit drei Michelin-Sternen prämiert worden war. Es war dann auch im Sea Grill unter der Leitung von Yves Mattagne, wo dem Hardiquest eines der prägendsten Erlebnisse für seine spätere Kochkarriere hatte: „Eines Tages kam ein Gast, der selbst Restaurantleiter war, in die Küche und sagte mir: ‚Verdammt, was du da gemacht hast, ist wirklich gut.' Das war der Moment, in dem ich angefangen habe, an mich und mein Talent zu glauben." Sein Handwerk verfeinerte der ambitionierte Herdfanatiker im L'Orangerie und im La Crémaillère in New York. Doch sein kulinarisches Schicksal lag offenbar in seiner Heimat – ob das dem rastlosen Perfektionisten nun damals bewusst war oder nicht. Zurück in Belgien jedenfalls wollte er sich selbst und der Welt beweisen, was er alles kann. „Ich arbeitete zum ersten Mal als Küchenchef in einem kleinen Restaurant namens Voyage à travers de l'essence. Doch ich merkte bald, dass die Besitzerin nicht sonderlich viel in ihr Restaurantprojekt investieren wollte." Der damals 27-Jährige war voller Tatendrang und wollte mehr. Er wollte sein eigenes Ding machen, kreativer sein, Verantwortung übernehmen, sich selbst verwirklichen. „Es war eine völlig undurchdachte und unüberlegte Aktion", erinnert sich Hardiquest schmunzelnd an den Moment, der alles verändern sollte. „Ich kam eines Abends nach dem Service nach Hause. Ich wusste, es muss sich etwas ändern. Da fragte ich meine Frau: ‚Wie viel Geld haben wir auf unserem Konto?' Sie sagte: ‚2500 Euro'. Ich sah sie an und antwortete: ‚Perfekt. Ich eröffne ein Restaurant.'"

Einer, der weiß, wohin er geht

Der Zufall wollte es, dass Hardiquest über Gäste ein Grüppchen von Leuten kennenlernte, die gerade einen Showroom eröffneten, mit exotischen Möbeln, die sie aus Indonesien importierten. „Dieser Showroom war über 1000 Quadratmeter groß. Ich fragte sie, ob ich 150 davon für mich benutzen dürfe. Dann kaufte ich mir einen Gasherd, stellte selbsgemachte Tische herein, nahm von zu Hause ein paar Kochtöpfe mit und habe einfach zu kochen begonnen. Das war die erste Location des Bon Bon." In den ersten acht Monaten kochte Hardiquest ganz alleine. Abends kam ab und zu seine Frau vorbei, um beim Abwaschen zu helfen. Bereits eineinhalb Jahre später servierte der Koch 60 Leuten pro Abend seine außergewöhnlichen Gerichte. Das erlaubte ihm auch, Geld auf die Seite zu legen. Mit dem Geld kaufte sich Hardiquest eineinhalb Jahre später ein Bistro – ohne Unterstützung irgendeiner Bank. „Ich hatte einen Deal mit dem Verkäufer: Dass ich ihm jeden Monat einfach eine fixe Summe überweise, um es abzuzahlen. Das war ein Risiko und man bringt sich damit immer wieder in Schwierigkeiten, keine Frage. Aber verdammt, ich hatte mein eigenes Bistro." Das war im Januar 2003. Ende 2003 kam dann die Nachricht, dass das Bon Bon im Gui- ▶

ICH FRAGTE MEINE FRAU, WIE VIEL WIR AUF UNSEREM KONTO HABEN. SIE SAGTE: 2500 EURO. ICH ANTWORTETE: PERFEKT, ICH ERÖFFNE EIN RESTAURANT.

Für Christophe Hardiquest ist die Eröffnung seines Bon Bon bis heute eine „unüberlegte Aktion" – die er jedoch keinen Moment bereut

„Die einmalige Kraft, die eine Auster am Gaumen entwickelt, macht sie zu meinem absoluten Lieblingsprodukt“, sagt Christophe Hardiquest.

AUSTERN, BEI DENEN EINEM DAS WASSER IM MUND ZUSAMMENLAUFT

de Michelin Belgien 2004 einen Stern erhält. „Ich war damals der jüngste Sternekoch Belgiens“, erinnert sich Hardiquest. Zu diesem Zeitpunkt hatte er bereits zwölf Mitarbeiter. Acht Jahre später stand der nächste Umzug in eine neue Location an, diesmal mit Banken an Bord, da das Bon Bon gute Zahlen schrieb. Bis heute befindet sich der belgische Gourmettempel, der mittlerweile 26 Vollzeit-Mitarbeiter zählt, nun im Stadtteil Woluwe-Saint-Pierre. Das Konzept: belgische Küche mit starker Küsten- und Meeres-DNA, und das ganz ohne Hardcore-Regionalismus-Attitüde. 2014 verlieh der Guide Michelin Christophe Hardiquest den zweiten Stern. Daneben ist der belgische Herdmagier 19,5 Gault-Millau-Punkte schwer. Die Auszeichnungen ließen sich beliebig weiterführen, aber um auf den Punkt zu kommen: Das Menü, das Hardiquest zusammen mit der kongenialen Ikarus-Crew im Hangar-7 unter der Leitung von Executive Chef Martin Klein serviert, gibt jeder einzelnen dieser Auszeichnungen Recht. „Hier ist jemand am Werk“, urteilt auch Ikarus-Patron und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, „der weiß, was er macht – und wohin er geht.“

Die totale Harmonie

Das kristallisiert sich bereits im Amuse-Bouche „Sprotten Pommes Soufflées“. Dabei geben die Sprotten der einmaligen, cremigen Füllung eine kurze Akzentuierung, breiten sich mit ihren Meeresaromen dann doch langsam im Gaumen aus – und weichen einem Säurespiel, das einen vollends in das subtile und spielerische Gleichgewicht typisch normannischer Geschmacksnuancen verschlägt. Der erste Gang unterstreicht diese Linie auf virtuose Art und Weise: Perle Blanche Auster wird hier in dichten, rund zwei bis drei Zen- ▶

"Bijoux"

Perle Blanche Auster | Gurke | Minze | Wodka Tonic | Kaviar

REZEPT:
Um diesen einmaligen Gaumenkracher wie Christophe Hardiquest hinzubekommen, geht's hier lang:
www.rollingpin.com/241

REZEPT

CHRISTOPHE HARDIQUEST IM HANGAR-7.

Als Christophe Hardiquest 2004 seinen ersten Stern erhielt, war er mit 29 Belgiens jüngster Sternekoch. Dabei fing alles mehr als bescheiden an: mit 2500 Euro, einem Gasherd und ein paar Töpfen, die er von zu Hause mitgenommen hatte.

ES WAR EIN RISIKO UND MAN BRINGT SICH DAMIT IMMER WIEDER IN SCHWIERIGKEITEN, KEINE FRAGE. ABER VERDAMMT, ICH HATTE MEIN EIGENES BISTRO!

Christophe Hardiquest über die monatlichen Zahlungen, mit denen er die zweite Location seines Bon Bon finanzierte

timeter kleinen Portionen auf dem Teller verteilt. Darunter eine milde Crème fraîche kombiniert mit Gurke, Minze, Wodka Tonic und Kaviar bringen einen ganzen Landstrich samt bester kulinarischer Tradition in den Gaumen: die belgische Meeresküste, die sich – natürlich – mit Nordfrankreich bestimmte kulinarische Gepflogenheiten teilt, durch Christophe Hardiquest jedoch vollends für sich selber steht.

Ein weiteres Highlight ist ohne Frage die gebeizte Makrele mit Sprotten, Ingwergelée und kurz geröstetem Quinoa. Auch hier spielen die anfangs spitzen, dann sich puristisch im Mund ausbreitenden Fischaromen im Gaumen eine tragende Rolle, werden durch das Ingwergelee fast schon augenzwinkernd abgelöst – bevor sie ganz unerwartet wieder auftauchen und durch den erstaunlich milden Quinoa abgerundet werden. Etwas gesetzter, aber nicht minder gekonnt geht es dann mit zwei für den österreichischen Gaumen eher ungewohnten Fleischsorten weiter. Doch selbst der hartgesottenste französische – oder eben belgische – Gourmet wird selten eine so exquisite Taube verkostet haben: rot, leicht, hauchzart – ein absoluter Traum. Exotisches Highlight dieses Menüs: das Pony. Nota bene: „Selbst Kenner bräuchten wohl eine Zeit, um dieses Fleisch nicht für Wagyu zu halten", schwärmt Ikarus-Sous-Chef Martin Ebert. Und tatsächlich: Die hauchdünnen Pony-Scheiben – vielleicht etwas rötlicher als herkömmliches Rind –, stehen der edlen Rinderrasse nicht nur in nichts nach, sondern punkten zusätzlich auch mit einem minimalen, süßlichen Wildgeschmack. Dass Hardiquest dazu Kren und grünen Pfeffer serviert, beweist einmal mehr seinen Sinn für raffinierte aromatische Drahtseilakte. Und wenn die hauchdünnen Kartoffeln – die ein solches Gericht, das sich belgisch nennen will, zweifelsohne braucht – im Gaumen knacken, ist man der totalen Aromenharmonie so nahe wie schon lange nicht mehr – oder eben wie noch nie. Apropos Harmonie: Kaum vorzustellen, aber Hardiquests gesamtes Menü ist (noch) mehr als die Summe seiner Teile. So abgedroschen es klingt, doch „sinfonisch" trifft es wohl am besten. Die gebrannte Zwiebel, kalt serviert und gefüllt mit Grevenbroecker blue und Schnittlauchöl läutet als zweitletzter Gang auf einmalige Weise das Dessert ein. Und dieses wiederum schließt die Klammer, die mit dem ersten Austern-Gang so fulminant eröffnet worden war. Denn der cremige Fromage blanc mit Fenchel und Kräutermeringue mit Dill erinnern auf geniale Weise an die eingangs seriverten Meeresaromen, die mit Crème fraîche verfeinert worden waren. Keine Frage: Mit seinen präzisen Aromenkrachern setzt Christophe Hardiquest Belgien ein kulinarisches Denkmal der absoluten Spitzenklasse. Und beweist im Hangar-7, dass dieses Fleckchen Erde völlig zu Unrecht im kulinarischen Schatten seines großen Bruders Frankreich steht.

www.restaurant-bon-bon.be

VIDEO

VIDEO:
Exklusive Einblicke in den Hangar-7 gibt es in unserem Video:
www.rollingpin.com/241

R&S
GOURMETS SEIT 1977.

Im Auftrag der *Besten.*

www.rs-gourmets.at

Sommelier Clemens Dederding (li.), Küchenchef Wolfgang Zankl-Sertl (Mi.) und Sous Chef Florian Vit (re.) schmeißen den Wiener Einsterner Pramerl & the Wolf fast im Alleingang. Es gibt keine Kellner, die Gäste holen sich ihr Besteck selbst. Was sie damit essen werden, bleibt bis zum Schluss eine Überraschung.

SPÄT-ZÜNDLUNG MIT FEUER-EIFER

SEINE KOCHLEHRE ABSOLVIERT **WOLFGANG ZANKL-SERTL** ERST MIT MITTE DREISSIG. DOCH DANN GEHT ALLES SCHLAG AUF SCHLAG: SEIN RESTAURANT **PRAMERL & THE WOLF**, DIE ENDLOSEN RESERVIERUNGEN, DER **ERSTE STERN.**

Text: Alexandra Polic, Fotos: Monika Reiter

1

2

MANCHMAL KOMMEN RUSSEN ZU UNS UND FRAGEN, WO DAS STERNE-RESTAURANT IST.

Wolfgang Zankl-Sertls Pramerl & the Wolf ist alles außer gewöhnlich

3

4

5

1 Sous Chef Florian Vit sorgt für den letzten Feinschliff **2** Eleganz und Gloria: Das Pramerl and the Wolf hat vor Kurzem einen neuen Look bekommen **3** Im Wiener Einsterner ist jedes Menü eine Überraschung: Das Küchenteam um Wolfgang Zankl-Sertl kreiert die Gänge für jeden Gast individuell **4** Ein Gericht in zwei Akten: Kabeljau, Wassermelone, Paradeiser und Limette **5** Dreamteam: Sommelier Clemens Dederding, Küchenchef und Initiator Wolfgang-Zankl Sertl und Sous Chef Florian Vit.

Auf der Uni war ich größtenteils nur körperlich anwesend", sagt Wolfgang Zankl-Sertl. Sein BWL-Studium schließt er trotzdem erfolgreich ab – ganz so, als hätte er gewusst, dass ihm das Wissen einst nützen könnte. Obwohl die Leidenschaft in einer anderen Branche liegt, wird Zankl-Sertl erstmal Unternehmensberater. Er reist viel, lernt andere Kulturen kennen – und andere kulinarische Zugänge. „Seitdem ich aus dem Hotel Mama ausgezogen bin, habe ich auch immer viel gekocht", erzählt Zankl-Sertl und lacht. Irgendwann findet er das Kochen immer aufregender und das Betriebswirtschaften immer weniger lustig. „Da habe ich mir gedacht: Entweder schleppe ich mich jeden Tag zur Arbeit oder ich mache etwas, das ich gerne mache", resümiert er das Ende seiner Wirtschaftskarriere. Zum Glück: Denn nur sieben Jahre später funkelt ein Stern über seinem Lokal in Wien. Das Pramerl & the Wolf macht er zu einem der außergewöhnlichsten Restaurants der Hauptstadt.

Mister Magister back in school

Beinahe hätte er sich damals ohne jegliche Ausbildung in die Selbstständigkeit gestürzt. Aber kurz vor dem Knall stolpert er über eine Anzeige: Mraz & Sohn sucht einen Lehrling. Kurz darauf nimmt die Familie Mraz den damals 34-Jährigen unter ihre Fittiche. „Dort habe ich von Anfang an viel Verantwortung gehabt", sagt Zankl-Sertl. Aber auch viel Stress: „Es gab Tage, an denen bin ich keinen Schritt gegangen, nur gerannt." Im Restaurant nennen sie ihn Herr Magister, in der Berufsschule sitzt er mit 16-Jährigen in einer Klasse. Zwei Jahre später ist er ausgebildeter Koch und bereit, noch einmal Neues zu sehen. Es folgen verschiedene Stages in Großbritannien und in Dänemark: bei Isaac McHale im Londoner Clove Club, bei Simon Rogan im L'Enclume und im Amass bei Matt Orlando, der davor Sous Chef im legendären noma war.

Es wird ein Beisl

Mit den richtigen Ideen im Gepäck kehrt Zankl-Sertl 2015 zurück nach Wien. Die Zeit für sein eigenes Lokal war gekommen: das Pramerl & the Wolf. Sich selbstständig zu machen, sei gar kein so großes Problem gewesen, sagt der studierte Betriebswirt. Die Behördengän- ▶

Fotos: Matsey Photography, Monika Reiter

WO DER FISCH ZU HAUSE IST

EISHKEN ESTATE

WWW.EISHKEN.AT

Großgrünmarkt Inzersdorf,
Laxenburgerstraße 365, Halle A2,
Stand 1-3, A-1230 Wien,
Mo-Fr 6-13 Uhr, Sa 7-12 Uhr

KUKURUZ LIMETTE MISO

REZEPT:
Zu einem Überraschungsrezept in zwei Teilen kommt ihr hier:
www.rollingpin.com/241

ge waren schnell erledigt, aber eine Hürde blieb: die massiven Ablösen. „Ich konnte nicht mehrere Hunderttausend Euro für die Location ausgeben. Also ist es eben ein Beisl geworden“, erklärt der Unternehmer. Aber die Heimat für sein neues Restaurant könnte passender nicht sein.

„Ich wollte etwas umsetzen, das mir in Wien gefehlt hat“, sagt der Küchenchef. Für ihn habe gutes Essen nichts mit Chichi zu tun, oder wie Zankl-Sertl es nennt: Tschisti-Tschasti. Gutes Essen sei das, was ins Glas, was auf den Teller kommt. Daran orientiert sich auch das gesamte Konzept: Casual Fine Dining. Die Gäste holen sich etwa ihr Besteck selbst, es gibt keine Kellner – einzig Sommelier Clemens Dederding sorgt für die richtige Weinbegleitung. Auch das Interieur erinnert anfangs mehr an einen Heurigen als an ein Restaurant – und das Menü bleibt eine Überraschung, bis das Gericht beim Gast ankommt.

Ob dabei immer alles glattläuft? „Nein“, antwortet der Küchenchef bestimmt. Vor allem Gäste, die nicht wüssten, worauf sie sich einlassen, seien manchmal unzufrieden. Das passiert zum Beispiel, wenn eine Person reserviert und die anderen nicht über die Idee von Pramerl & the Wolf informiert. Dort passt die Küchengarde, die Sous Chef Florian Vit und Koch Boris Cabak verstärken, nämlich jedes Menü individuell an den Gast an.

„Prinzipiell haben wir einen Pool aus Gerichten, aus dem wir schöpfen“, erklärt Zankl-Sertl. Um herauszufinden, was seinen Gästen mundet, gibt es beim Eintreffen ein kurzes Geschmackskennenlernen. „Ich frage dann zum Beispiel, wie groß die Neugierde ist, wie groß der Hunger – und ob es etwas gibt, das die Leute gar nicht mögen“, sagt der Hausherr. Nach Allergien fragt er meist bereits am Vortag. Denn 24 Stunden vor dem Showdown telefoniert sein Team nochmal alle Reservierungen durch: Das hilft auch, gegen No-Shows vorzubeugen. Von denen scheint es im Restaurant aber nur wenige zu geben, denn das Lokal ist mehr als sehr gut ausgebucht – und das von Beginn an. Denn schon als es 2015 aufsperrt, berichten die Medien, die Gäste stehen Schlange.

Ein Stern vom Michelin: „Na serwas“

Einen von ihnen sendet der Guide Michelin. „Na serwas“, denkt sich Zankl-Sertl – und bekommt wenig später seinen ersten Stern verliehen. Eine Riesenüberraschung: „Von der Küchenleistung her wäre es möglich gewesen, aber wir sind kein typisches Michelin-Lokal“, sagt er. „Heute kommen manchmal Russen zu uns und fragen, wo das Sternerestaurant ist.“ Vor Kurzem hat er das Interieur des Lokals ein wenig umgebaut. Aber noch immer gilt: „Wir geben unser Geld nicht für Ausstattung und Personal aus, sondern für die Produkte.“ Den Preisvorteil, der dadurch entsteht, will der Küchenchef an seine Gäste weitergeben. Ein individuelles 7-Gänge-Menü kostet dadurch beispielsweise nur 85 Euro.

Am Preis-Leistungs-Verhältnis soll sich auch in Zukunft nichts ändern. „Ich bin happy, so wie alles ist“, sagt Zankl-Sertl. Im Pramerl & the Wolf ist er nicht nur körperlich, sondern auch geistig ständig anwesend.

www.pramerlandthewolf.com

VIDEO:
Noch nicht genug bekommen? Hier gibt's das Exklusivinterview mit Wolfgang Zankl-Sertl:
www.rollingpin.com/241

Das Drehen an der Entenpresse braucht enorm viel Kraft – und solange sie nicht an einem Tisch festgeschraubt ist, muss sie zusätzlich von jemandem gehalten werden. Doch der Kraftakt lohnt sich: Der Karkassensaft ist ein einmaliges Extrakt und bindet die sagenumwobene Sauce rouennaise.

ODE AN DIE ENTEN PRESSE

ZWISCHEN **POMPÖSEM DEKORATIONSOBJEKT** UND **BLUTRÜNSTIGEM FOLTERINSTRUMENT:** WARUM DIE **ENTENPRESSE** DAS **FRANZÖSISCHSTE ALLER GERÄTE** IST – UND EINE WELT OHNE SIE SCHLICHTWEG **NICHT VORSTELLBAR** IST.

Text: Lucas Palm

Ach, Frankreich! Wiege der abgehobenen Spitzenkulinarik, Brutstätte verstörender Küchentechniken, Keimzelle durchgeknallter Herdmagier, kurz: Land der fanatischen Essverrückten. Und gleichzeitig: Geburtsland der unnachahmlichen Eleganz, Vaterland des üppigen Prunks und heimatliches Gefilde zeitloser Mode. Man könnte diese Litanei mit anderen, durchaus weniger schmeichelhaften Merkmalen der Grande Nation munter weiterführen, aber fest steht: Spitzengastronomie und galante Ästhetik sind es, die bis heute das klischeehafte Bild der gallischen Landen am treffendsten beschreiben. Umso faszinierender ist es, dass sich just diese beiden Merkmale in einem einzigen Objekt wiederfinden. Klingt abstrus, zugegebenermaßen, aber: Es ist die Entenpresse, in der sich ganz Frankreich kristallisiert. Dieses silberne, einerseits grazile, andererseits so stramm und bestimmt dastehende Küchengerät, das mit dem horizontalen Rad, wie eine Krone über dem silbernen Körper schwebend, die Grenzen verschwimmen lässt zwischen pompösem Dekorationsobjekt und blutrünstigem Folterinstrument. Ein Stück weit ist es sogar beides, keine Frage. Zumindest gewinnt wohl jeder diesen Eindruck, der Zweck und Nutzen dieses Geräts bereits mit eigenen Augen erleben durfte

Auf die Brust kommt es an

„Unter technischen Gesichtspunkten", sagt Steffen Mezger, Küchenchef in der Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau, „ist es nichts Aufwendiges. Im Prinzip ist es wie eine riesige Mostpresse." Da spricht natürlich unverbesserliche deutsche Sachlichkeit heraus – aber bekanntlich schärft ja gerade sie den Blick für technische Spitzfindigkeiten. Also: Über dem Boden des kunstvoll geschwungenen Topfs ist eine schwere Platte platziert, die mithilfe des Drehrads, das durch eine Gewindestange verbunden ist, betätigt wird. „Diese Platte", erklärt Mezger, „drückt mit voller Kraft auf das, was im Siebeinsatz liegt. Also den Entenkarkassen. Vorne befindet sich eine Nase, eine Art Aufguss, von wo der Saft herauskommt. Den fängt man dann mit einer Sauciere oder einer Kasserolle auf." Nota bene: Mit Saft meint Mezger größtenteils Blut. Denn vor allem dieses gilt es, durch die Entenpresse zu gewinnen, um die legendäre Sauce rouennaise zu binden. Benannt nach der normannischen Stadt Rouen in der Normandie, sind wir mit dieser Sauce – und diesem Ort – im Grunde genommen bereits mitten im Geschehen. ▶

Fotos: Hotel d'Angleterre

Der Siebeinsatz fungiert als Behälter. Durch das Drehen drückt eine schwere Platte auf seinen Inhalt – und ergibt den begehrten Blutsaft. Eine Entenpresse kann bis zu 50.000 Euro kosten.

SO EINE ENTENPRESSE KOSTET ZWISCHEN 30.000 UND 50.000 EURO.

Steffen Mezger über das rare Sammlerstück-Dasein der Entenpressen

Zwischen zweieinhalb und drei Kilogramm wiegt die vergleichsweise große Entenrasse „Rouener Ente“, die die Grundlage bildet für das sagenumwobene Rezept der Canard à la Rouen, also der Ente auf Rouener Art. Im malerischen normannischen 100.000-Seelen-Städtchen werden diese Enten traditionellerweise durch Ersticken getötet. Nicht um der puren Grausamkeit willen. Sondern schlicht und ergreifend, weil dadurch das Blut im Körper der Ente verbleibt. Daher ist ihr Fleisch rötlicher – und gilt gemeinhin als zarter als das anderer Enten. Wer die Entenpresse für genau jenen Zweck verwenden will, für den sie sich ab Mitte des 19. Jahrhunderts etabliert hat, muss wissen, dass die Rouener Ente ohne Haut gebraten wird. „Das ist nicht so wie mit einer Bauernente mit knuspriger Haut“, erklärt Mezger, „sondern das ist eine elegante Geschichte. Die Haut kommt weg und die Ente muss langsam gebraten werden. Es geht darum, dass die Brust den richtigen Garpunkt braucht – medium-rare, sie muss also schön blutig sein. Bei diesem Rezept orientiert man sich immer an der Brust. Sie wird dann zusammen mit den Keulen ausgelöst. Alles andere wird kleingehackt und kommt samt der Karkasse in die Entenpresse.“ Wer jetzt die klassische Sterneküche vor Augen hat und sich vorstellt, wie der Spitzenkoch die Karkasse samt Kleingehacktem in die Entenpresse gibt, der irrt. Denn: Die Entenpresse, so will es die Tradition, steht nie – nie! – in der Küche. Sondern im Speisesaal.

Von Dachböden und Kellern

„Es ist nichts“, sagt Mezger, „was hinter verschlossenen Türen stattfinden sollte.“ Warum genau, liegt in den Untiefen des gastronomischen 19. Jahrhunderts begraben. Aber es lässt sich vermuten, dass es damals in der Tour d’argent um das partizipative Spektakel ging. Denn dort, im legendären Pariser Gourmettempel, sagt man, hat alles begonnen. „Dort hat das angefangen“, sagt Mezger. „Es war immer der Service, der die Entenpresse betätigt hat. Auf so einer Art Campingkocher hat man in Kupferkasserollen das Blut, das aus der Entenpressnase kommt, vor dem Gast in die Sauce gegeben, die Sauce fertiggemacht und dann die Entenbrust zum Erwärmen in die Sauce gegeben.“ Genauso, wie auch heute in Deutschland das Ersticken von Enten verboten ist, ist auch diese Art der Zubereitung vor dem Gast aufgrund von Brandschutzbestimmungen nicht erlaubt. „Also nimmt man heute den gepressten Fond zurück in die Küche und kocht die Sauce dort zu Ende.“ Und die Entenpresse? Tja, die bleibt trotz allem auch heute noch im Restaurantsaal. In der Residenz Heinz Winkler steht sie, fest angeschraubt, auf einer Marmorplatte. „So eine Entenpresse ist zwischen zehn und 15 Kilogramm schwer“, weiß Mezger. „Die muss wirklich fest verbaut sein, entweder auf einem Tisch oder auf einer Platte, am besten Marmor, damit sie nicht herumreißt.“ Im ehrwürdigen Speisesaal des 2-Sterne-Restaurants im Chiemgau kann die Marmorplatte auf ein Wägelchen gehievt und dann herumgefahren, sprich: zum Gast gerollt werden. Man könnte geradezu von Altären sprechen, die im Rahmen der alljährlichen Entenessen in der Residenz Heinz Winkler stattfinden. „Da stehen 15 Entenpressen im Saal“, erzählt Mezger, „nur: Dadurch, dass sie ausgeborgt sind, dürfen wir sie nicht festschrauben. Das ist nicht weiter schlimm, denn die Gäste wollen dieses Gerät natürlich ausprobieren. Das geht dann so, dass einer dreht und der andere die Entenpresse festhält. Man darf nicht vergessen, dass man wirklich enorm viel Kraft braucht! Davor werden in lockerer Atmosphäre noch die Enten durch das Restaurant getragen, die Stimmung ist bei solchen Essen natürlich einmalig.“ Dass selbst ein Haus wie die Residenz Heinz Winkler diese 15 Pressen nur ausborgt, verwundert nicht weiter. Denn erstens besteht eine Entenpresse in der Regel aus echtem Silber. Und zweitens werden sie heute gar nicht mehr produziert. Eine Entenpresse ist also ein echtes Sammlerstück – und hat ihren Preis: „Für eine echte Entenpresse muss man schon 30.000 bis 50.000 ▶

ES IST NICHTS, WAS HINTER VERSCHLOSSENEN TÜREN STATTFINDEN SOLLTE.

Auch in der Residenz Heinz Winkler gilt: Entenpressen stehen, Altären gleich, im Speisesaal

Kochlegende Otto Koch rettete eine Entenpresse vor dem Verschwinden: Viele lagen jahrzehntelang in Dachböden und Kellern versteckt.

Euro investieren“, sagt Mezger. „Dadurch, dass auch keine mehr produziert werden, muss man die meisten sowieso noch richten, weil sie einfach nicht mehr funktionsfähig sind. Da braucht es meistens noch einen Silberschmied, der das drehen und richten muss. Die Entenpressen, die jetzt wieder im Umlauf sind, waren davor jahrzehntelang in irgendwelchen Dachböden oder Kellern verschwunden.“ Einer, der so durch Zufall eine solche Entenpresse vor dem Verschwinden rettete, ist Otto Koch.

Ente in der Luft

„Meine Entenpresse“, sagt die Kochlegende, die mit dem Einsterner Le Gourmet im München der 1970er-Jahre Kulinarikgeschichte schrieb, „stand Anfang des 20. Jahrhunderts in einem italienischen Luxus-Kreuzfahrtschiff namens Conte di Savoia. Kurz vor dem Krieg ist dieses Schiff aber zum Truppentransporter umgerüstet worden. Da hat man die Pressen natürlich nicht im Hauptspeisesaal gelassen. Kurzerhand wurden sie im Lager der Reederei ▶

PALUX

Die große Freiheit

MEHR RAUM

FÜR IHRE
PERFEKTION.

Wir kümmern uns um den Rest.

Restaurant Maximilian Lorenz, Köln, 1 Michelin-Stern

Deutsche Aromenküche, neu interpretiert und mit besten Zutaten: Maximilian Lorenz vertraut bei seinen heimischen Speisenkreationen konsequent auf höchste Qualität, auch in der Küchentechnik. Mit der Herdanlage PALUX Maître setzt der Sternekoch auf Perfektion und schafft sich mehr Freiraum für neue Ideen.

ANUGA
KÖLN
5.–9. OKTOBER 2019
HALLE 07.1 / STAND A-080

HOST
MAILAND
18.–22. OKTOBER 2019
HALLE 07 / STAND L49 M50

Erleben Sie weitere Beispiele für Leidenschaft ohne Kompromisse bei unseren Referenzen im Internet.

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen made in Germany seit 1929.

verstaut, wo man sie – zum Glück! – vergessen hat. Als sie gefunden wurden, hat man mich gefragt, ob sie so etwas brauchen könnte. Da habe ich sie um einen Spottpreis gekauft“, so Koch. Ausschlaggebend für die Benutzung dieser Entenpresse war für Otto Koch ein Pariser Gastronom, der im 19. Jahrhundert mit einem Gericht namens Canard tranché en air die Gastroszene aufmischte. In der Luft tranchierte Ente also. „Ich habe mir nie vorstellen können, wie das geht“, erzählt Koch. „Also habe ich mir eines Tages ein paar Enten mit nach Hause genommen und ausprobiert, wie das gehen könnte.“ Mit Erfolg: Denn bis heute gibt es von Otto Koch das eigenständige Rezept Ente in der Luft tranchiert. „Die drei Stunden bei 65 Grad gebratene Ente steckt an einer Fleischgabel, damit kann ich sie in Hüfthöhe waagrecht vor mir halten – und eben in der Luft tranchieren. Das hat den Vorteil, dass man direkt vor dem Gesicht mit einem scharfen japanischen Messer hauchdünne Scheiben von der Brust schneiden kann.“ Dann erst wird die Karkasse ausgepresst. Das edle Extrakt von einmaliger Textur kommt daraufhin in die vorbereitete Entensauce, die bei Otto Koch mit Rotwein versehen und schließlich mit Pfeffer abgeschmeckt wird. Die hauchdünnen Brustscheiben werden zum Schluss nochmals kurz in die Sauce gelegt und damit erwärmt.

Die Variationen von Saucen, Bratzeit und Tranchiertechniken mögen natürlich variieren – selbst bei einem scheinbar so orthodoxen Gericht wie der Rouener Ente. Die Konstante, das ausschlaggebende Zünglein an der Wage jedoch ist dieser einmalige Blutsaft. Für jeden, der jemals Zeuge einer Entenpresse in Aktion wurde, steht fest: Eine Welt, in der es Enten gibt, will man sich ohne Entenpresse gar nicht mehr vorstellen. Dieses französischste aller Geräte, es ist eben doch mehr als eine riesige Mostpresse.

KURZERHAND WURDEN SIE IM LAGER DER REEDEREI VERSTAUT, WO MAN SIE ZUM GLÜCK VERGESSEN HAT.

Otto Koch erwarb seine wertvolle Entenpresse aus dem Lager eines italienischen Kreuzfahrtschiffs aus der Zwischenkriegszeit

Wenn sich das Küchenteam mehr Zeit für kulinarische Kreationen wünscht, dann verzichten Sie doch einfach auf zeitaufwendige Vorbereitungsschritte. Mit unserem „Bequemer geht's nicht"-Sortiment liefern wir Ihnen seitenweise Ideen dafür. Ob Fleisch, Fisch, diverse Beilagen, Mehlspeisen, Backwaren, Obst, Gemüse oder Salate, ob küchen- oder servierfertig, ob frisch oder tiefgekühlt – Sie haben die Wahl. **Überzeugen Sie sich selbst von unserem umfangreichen „Bequemer geht's nicht"-Sortiment. Den neuen Katalog gibt's ab Anfang Oktober in Ihrem AGM Markt, bei Ihrem Verkaufsberater oder auf agm.at.**

WIR VERSTEHEN UNS.

AGM ADEG GROSS MARKT

Vor 19 Jahren kommt Yoshizumi Nagaya nach Deutschland. Sein japanisches Restaurant in Düsseldorf ist das erste seiner Art, das Michelin mit einem Stern auszeichnet.

KULINARISCHE KERNSCHMELZE

IN DÜSSELDORF ZÄHMT **STERNEKOCH YOSHIZUMI NAGAYA** EUROPÄISCHE GESCHMACKSGEISTER: DER JAPANER INTERPRETIERT DABEI **ZWEI GESCHMACKSWELTEN** VOLLKOMMEN NEU.

Text: Alexandra Polic, Fotos: Raphael Gabauer

Zwölf Haltestellen mit der Bahn von der Ise-Bucht, eine Stunde Autofahrt vom Biwa-See entfernt wächst Yoshizumi Nagaya auf. In einer Stadt, die sich Gifu nennt und ziemlich genau in der Mitte der südlichsten japanischen Insel liegt. Der Vater verdient sein Geld als Fischhändler. Oft landet der Fang frisch auf dem Teller des Sohnes. Das Gemüse bringen Freunde der Familie. Vielleicht rührt es daher, dass Nagaya heute, 40 Jahre später, so viel Wert auf Frische legt, und dass Fisch und Gemüse in seiner Küche eine so große Rolle spielen. Dass es diese heute in Düsseldorf gibt, schreibt er jedenfalls ganz klar seiner Herkunft zu – und seiner Frau Jun.

Sie ist es, die den Koch dazu überredet, nach Deutschland zu ziehen. „Da hatte ich keine Wahl", sagt Nagaya und lacht. In Düsseldorf, im japanischen Restaurant Edo, verspricht man ihm eine Stelle. Weder er noch seine Frau sprechen ein Wort Deutsch, niemals zuvor hatten sie einen Fuß in das fremde Land gesetzt. Als die Nagayas in Europa ankommen, zeigen die Kalender das Jahr 2000. Gleich die erste Nachricht, die sie in Deutschland erhalten, ist eine Hiobsbotschaft: Das Lokal, in dem der Japaner arbeiten soll, wird in sechs Monaten schließen.

In seiner Heimat hat der junge Nagaya die Kochkunst bei großen Meistern gelernt. Im Kaiseki bei Küchenchef Toshiro Kandagawa, dem Hüter aller japanischen Kochtraditionen. Er bildet Nagaya in der Millionenstadt Osaka aus. Sieben Jahre lang bleibt der seinem Lehrer treu. Danach kehrt er zurück in seine Heimat, Gifu. Dort führt Takada Hassyo, der bereits viele Sterneköche in die Welt brachte, auch Nagaya dem Gedankenexperiment der Inno- ▶

GRENZGÄNGER

Yoshizumi Nagaya wächst in der japanischen Stadt Gifu auf. Als Sohn eines Fischhändlers schätzt er frische Lebensmittel – und wird Koch. Er lernt bei Größen wie Toshiro Kandagawa und Takada Hassyo. Im Jahr 2000 zieht er mit seiner Frau nach Deutschland.Nach nur wenigen Monaten in dem fremden Land schließt das japanische Restaurant, in dem er arbeitet. Nagaya kämpft sich durch: Er geht nach Italien, lernt, europäische Geschmacksgeister zu zähmen, und eröffnet sein eigenes Restaurant – das erste japanische in Deutschland, das einen Michelin-Stern erhält.

vation näher. Er lässt neue Eindrücke zu, er wandert aus und merkt: Auf die eigenwilligen Geschmacksgeister Europas hätte ihn in Asien niemand vorbereiten können.

Herr europäischer Geschmacksgeister

Nagaya nimmt die Herausforderung an. Diesen Gespenstern will er Herr werden. Nach seiner Zeit im Edo reist er in den Süden, um die neue kulinarische Welt zu erkunden. Nagaya geht nach Italien – ohne Plan, Sprachkenntnisse oder Arbeitsvisum. Bis das Ministerium ihm das Dokument ausstellt, arbeitet er in einem Supermarkt.

Die Wende bringt das Nobu in Mailand. Fusion Food mit südamerikanischen Einflüssen und japanischen Elementen zählt zu dessen Spezialitäten. In dem Armani-Restaurant, das Internationalität lebt, lernt auch Nagaya, sich in der europäischen Geschmackswelt zurechtzufinden.

Voller Elan kehrt der Japaner nach einem Jahr zurück nach Düsseldorf. Er träumt nun von seinem eigenen Restaurant. Das Lokal soll seinen Namen tragen, die Küche ein beispielloses Integrationsprojekt werden. Immer schon hält er das Ambiente simpel. Die elegant minimalistische Einrichtung hilft Gästen, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: Die Speisekarte allein ist aufregend genug.

Entgegen allen Widrigkeiten

2003 öffnen sich die Türen des Nagaya in der japanischen Hauptstadt Deutschlands. Am ersten Tag kommt: kein einziger Gast. Der Jungunternehmer hatte nirgends Werbung für sein Lokal gemacht. Ausgerechnet der deutsche

NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE

mit Buchweizen-Chip | Zwiebelcreme | Butter-Ponzu-Sauce

Nachbar ist sein erster Kunde. Am nächsten Tag bringt er Freunde. Während die Tische des Restaurants bald voll und die Besucher zufrieden sind, bahnt sich hinter den Türen die nächste Prüfung für den Koch an.

„Ich habe das Geschäft damals mit einem Partner zusammen gemacht", erinnert sich Nagaya. Von den deutschen Gesetzen hatte er keine Ahnung, die Sprache beherrschte er noch immer kaum, und Hilfe war in jeder Hinsicht dringend nötig. Sein Kompagnon nutzt das aus und bestiehlt ihn. Alleine kann der Japaner das Lokal nicht weiterführen. Als seine Stammgäste davon erfahren, bieten sie ihre Hilfe an. Am Ende muss der Küchenchef feststellen: „Auch sie wollten nur Geld haben."

Wer nun denkt, ein Herr Nagaya würde an diesem Punkt aufgeben, dem würde der Japaner vermutlich verhalten, aber bestimmt ins Gesicht lächeln. Allen Widrigkeiten trotzt er. Nun stemmt der Geläuterte sein Geschäft aus eigener Kraft. Zwei Köche und zwei Leute im Service beschäftigt er zu Beginn. Nur ein Jahr nach der Eröffnung gelingt dem Nagaya, was noch kein japanisches Restaurant vollbracht hat: Es wird in Deutschland das erste seiner Art sein, das der Guide Michelin mit einem Stern prämiert.

Fusionsküche war gestern

„Gott sei Dank haben wir den bekommen", kommentiert Nagaya und zieht seine Mundwinkel leicht nach oben. Auch wenn er ständig auf den zweiten Stern hinarbeitet, am wichtigsten ist ihm die Zufriedenheit seiner Kunden. „Die japanische Küche denkt zuerst an ihre Gäste", sagt der Ausnahmekoch gelassen, „das Essen muss ihnen schmecken." Am Ende seien sie diejenigen, die den Küchenchef auszeichnen.

Aber was die Deutschen mögen und was nicht, muss der Asiate erst verinnerlichen. „Das war nicht einfach", resümiert er, „aber ich habe viel von meinen Gäs-

Schockfroster VISON. Exzellente Technologie.

VISION ersetzt somit traditionelle Geräte auf wenig Raum, mit vielfältigen Funktionen. Tagsüber wird reduziert, tiefgekühlt oder aufgetaut, in der Nacht gegärt oder bei niedriger Temperatur gekocht.

Eine einfache, leistungsstarke und innovative Technologie, die Zeit spart, den Verbrauch reduziert und die Arbeitsqualität verbessert.

VISION
coldline

ALLES FÜR DEN GAST HERBST
Halle 09 Stand 0507

coldline.it

ICH HABE VIEL VON MEINEN GÄSTEN GELERNT

Yoshizumi Nagaya über den Prozess, die großen Unterschiede zwischen deutscher und japanischer Küche zu vereinen

Ein Prosit der Gemütlichkeit!

Zwei Spezialisten – ein starkes Team:
Mit dem SelfCookingCenter® und
dem VarioCookingCenter® produzierst
Du mehrere tausend Gerichte
ohne Stress und Hektik.

Mehr unter:
rational-online.com

RATIONAL

CHAWAN MUSHI

mit sautierten Carabineros | Ikura
japanischen Maronen

REZEPT:
Die japanische Variante des Eierstichs serviert Yoshizumi Nagaya mit Kaviar und Maroni. Wie er ihn veredelt? Hier geht's zum Rezept:
www.rollingpin.com/241

AUCH SIE WOLLTEN NUR GELD HABEN.

Zweimal betrügen Geschäftspartner Yoshizumi Nagaya

ten gelernt." Auch seine Köche helfen ihm, die westlichen Präferenzen besser zu verstehen. Mit der Zeit bemerkt er: Die europäischen Geschmacksknospen gewöhnen sich nur schwer an Umami. Starke Aromen verwöhnen dagegen den deutschen Gaumen. „Außerdem besteht ein Gericht in der japanischen Küche aus sehr wenig Komponenten", erzählt Nagaya. Drei bis vier Akzente setzt ein Koch auf dem asiatischen Inselstaat.

Nach und nach passt er sein Menü an, behält dabei aber seinen eigenen Stil stets bei. „Die Zubereitungsweise war anfangs eher japanisch, heute ist sie eher europäisch geprägt", sagt Nagaya. Von Fusionsküche will er nichts wissen. Seine Kochkunst ist viel mehr als die Verschmelzung zweier grundverschiedener Arten, Kulinarik zu interpretieren.

Interkulturelles Erlebnis

Wer seine Menükarte studiert, liest den in zwölf Gänge gegossenen Versuch, eine neue Kultur zu erschaffen. Weder deutsch-japanisch noch japanisch-deutsch scheint sie. Muss man für die Schöpfungen dennoch Worte finden, kann es nur zwei geben, die ihnen gerecht werden: Yoshizumi Nagaya. Was der Küchenchef kredenzt, kennt keine Vergleiche. Den europäischen Stil bereichert er mit asiatischen Ideen und japanischer Präzision. Manche seiner Kreationen seien so stilvoll angerichtet, dass es den Gästen schwerfalle, sie zu zerstören, heißt es. Drei Viertel von ihnen sind übrigens Deutsche.

Lange begrüßt sie Nagayas Frau Jun, die mittlerweile den Service leitet, im traditionell japanischen Kimono und empfiehlt: Omakase. Der Name des Menüs bedeutet sinngemäß übersetzt: „Ich überlasse Ihnen das" – in Japan eine gehobene Art, Sushi zu bestellen. Der Koch wählt dabei die Zutaten und bereitet jedes Stück einzeln zu. Im Nagaya wählt der Küchenchef vier Empfehlungen als Teil eines Menüs, das mit Gänsestopfleberterrine beginnt. Gegessen wird abwechselnd mit Stäbchen und mit Messer und Gabel, je nach geografischem Ursprung des Ganges. Zu den japanischen Gerichten servieren Maître Mathias Däubler und sein Team deutschen Wein.

Die Zutaten, mit denen Nagaya arbeitet, stammen aus aller Welt. Je nach Saison lässt er verschiedenes Gemüse aus seiner Heimat importieren: im Frühjahr beispielsweise das Kirschblatt. Nagaya serviert es getrocknet. Ein ganzes Jahr wurde es zuvor in Salzwasser eingelegt – und anschließend in Läuterzucker gewaschen. Das Ergebnis schmeckt nach Kirsche mit leicht salzigem Hauch, wird zart von Süße untermalt.

Werte leben, Heimat finden

2016 eröffnen Nagaya und seine Frau ein zweites Lokal in der Stadt am Rhein. Ein Jahr später brilliert auch das Yoshi mit einem Stern im Guide Michelin. Die Küche des Ablegers besinnt sich wieder auf die japanischen Wurzeln ihres Chefs. Auch das Ambiente erinnert, schlicht in Schwarz gehalten, an eine asiatische Metropole. „Es sieht aus wie in Tokio", klärt der Meister auf.

Wieder nach Japan zurückzugehen, kann sich der Koch momentan nicht vorstellen. Nach Gifu reist er, wenn auch selten, immer noch gerne. Besonders vermisst er den Süßwasserfisch Ayu, der in seinem Herkunftsland zu Sashimi verarbeitet wird, aber nach Deutschland nur unzureichend frisch importiert werden könnte. Die alten Werte sind geblieben, aber ihre Heimat ist neu: Yoshizumi Nagaya und seine Küche sind in Düsseldorf mehr als angekommen.

www.nagaya.de

VIDEO:
Mehr über Yoshizumi Nagaya gibt's in unserem exklusiven Video:
www.rollingpin.com/241

Sophie Lehmann ist ein Jägerskind von der Ostsee. Mit Thomas Imbusch hat sie ihre „gastronomische Liebe“ gefunden. Jetzt ist sie Sommelière in seinem Restaurant 100/200.

Die Allrounderin

DIE MUSIKERIN **SOPHIE LEHMANN** BEEINDRUCKT ALS **SOMMELIÈRE** IM **RESTAURANT 100/200** NICHT NUR MIT **FEINFÜHLIGEN WEINKARTEN,** SONDERN KANN AUCH **REHE ZERLEGEN** UND DIE **PERFEKTE BRÜHE** KOCHEN.

Text: Sarah Helmanseder

Irgendwann kommt einem doch alles zugute, was man einmal gelernt hat. Bei Sophie Lehmann war es das Zerlegen von Rehen – und die damit verbundene Tatkraft, wenn es gilt, irgendwo anzupacken. Aufgewachsen als Jägerskind und Nesthäkchen mit fünf Brüdern und zwei Schwestern in der Nähe von Rostock, führte sie ihr Weg von der Blockflöte zum Kinderchor und ins einzige Musikgymnasium Mecklenburg-Vorpommerns. Als Saxofonistin stand sie auf der Bühne, sie spielte Klavier, sang im Kammerchor und musizierte sich durch alle Stile von Klassik bis Jazz und Big Band. Moment, ist hier wirklich von einer Gastronomin die Rede? Ja, durchaus. „Musik und Kochen sind sehr ähnlich. Beides ist ein Handwerk, das man erst einmal lernen muss, beides bietet viel Raum für Leidenschaft und Interpretation", sagt Lehmann und erklärt: „In der Musik lernt man zuerst Tonleitern spielen und kann dann darauf improvisieren. In der Küche lernt man Schneiden und Basisrezepte und kann dann anfangen, frei zu kochen. Es ist immer sehr viel Arbeit im Vorfeld für ein kleines Momentum der Vorführung, um Leute zu begeistern. Daher war der Schritt von der Musik zur Küche für mich gar nicht so weit."

Zu Hause wurde schon immer gut und deftig gekocht, und als nach dem Abitur mit kaputten Fingern ein Musikstudium nicht mehr sinnvoll war, machte Lehmann eine Kochausbildung im Relais & Château Schlosshotel Burg Schlitz bei Armin und Manuela Hoeck. „Die hatten eine eigene Jagd. Ich bin ein Jägerskind und konnte ein Reh auseinandernehmen. Also hat das gut gepasst." Sie fand Gefallen an der Gastro und blieb, lernte auch gleich noch Hotelfachfrau und machte eine Weiterbildung zur Sommelière. Keine halben Sachen. „Mein Lehrbetrieb hat mich extrem geprägt, die Detailverliebtheit. Es kommt auf jede Kleinigkeit an, das habe ich dort von der Pike auf gelernt, im Guten wie im Schlechten", erinnert sich Lehmann.

Der sechste Sinn der Gastronomin

Nach der Ausbildung war sie in der Ostseelounge bei Christian Frei und lernte von ihm, einen sechsten Sinn für die Bedürfnisse des Gastes zu haben. Feingefühl, Aufmerksamkeit und Selbstoptimierung sind die Zauberworte – und Empathie, wie Lehmann betont: „Empathie ist die Basis dessen, was wir tun – in der Küche und beim Wein. Wenn man achtsam durch den Raum geht, und an einem Tisch unterhalten sich die Gäste gerade angeregt, dann werde ich nicht sagen: ‚Rutsch mal beiseite, damit ich dir einschenken kann!'"

Lehmann hörte nach der Ostseelounge schon den Ruf der weiten Welt, aber Sternekoch Thomas Imbusch brachte sie dazu, ihn doch zu überhören: „Das war gastronomische Liebe auf den ersten Blick." Keine Frage, sie wurde Sommelière in Imbuschs neuem Hamburger Restaurant 100/200, und sie blüht in ihrem Job richtig auf: „Für mich ist das ein Lebenstraum, was hier gerade passiert. An so einem Projekt beteiligt zu sein, ist einfach total großartig."

Das 100/200 steht ganz im Zeichen von Nachhaltigkeit und Sinnigkeit – zwei Themen, die Lehmann sehr am Herzen liegen. Das reicht von der Entscheidung, im Sommer vorübergehend nur Veggieküche anzubieten, weil es keinen Sinn habe, bei einem Überschuss an frischem Obst und Gemüse Tiere zu schlachten, die auf der Weide derzeit das beste Futter vorfinden würden, bis hin zum Konzept der Weinkarte: „Sie muss zu der DNA passen, die der Laden hat. Sie muss eine eigene Identität haben, die zu dem Raum und den Menschen gehört und zu den Gerichten passt." Mit anderen Worten: Sinnig muss sie sein.

Lehmann kocht selbst zu Hause sehr gerne, am liebsten Suppen, Brühe und Eintöpfe, immer schön schmackhaft mit viel Butter oder Olivenöl, und mit dem perfekten Produkt. Dazu gibt es Wein und Big-Band-Sound. Und Zukunftspläne: „Mein großes Lebensziel ist es, irgendwann ein eigenes Hotel zu haben, das High-End-Gourmet macht, aber mit einer unglaublichen Nachhaltigkeit und Sinnigkeit arbeitet."

www.100200.kitchen

Foto: René Flindt

Pekingente

REZEPT:
Du möchtest Tim Raues Pekingente nachkochen? Zum Rezept geht es hier:
www.rollingpin.com/241

Chef of the Month

Tim Raue

Restaurant Tim Raue, Berlin

2 Michelin-Sterne, 19,5 Punkte im Gault Millau

#40 der The World's 50 Best Restaurants

www.tim-raue.com

Er kochte sich von den Straßen Berlins in den Sternenhimmel der Spitzengastronomie. Sein Aufstieg sucht seinesgleichen und seine radikale, kompromisslose Küche tut dies ebenso. Der Ausnahmekoch fokussiert sich strikt auf den Geschmack und geht geradezu wissenschaftlich mit Süße, Säure und Schärfe um. 1974 in Berlin geboren, durchlebte Raue seine Kindheit und Jugend in schwierigen, von Gewalt geprägten Verhältnissen. Er war Mitglied einer Straßengang und regelmäßig in Schlägereien involviert, bis er im Chalet Suisse die Kochlehre begann und dann im First Floor arbeitete. 1997 übernahm er mit nur 23 Jahren die Position des Küchenchefs im Restaurant Rosenbaum. Nach weiteren Stationen in den Berliner Kaiserstuben und im e.t.a. Hoffmann im Hotel Riehmers Hofgarten wurde er 2003 Küchenchef im Restaurant 44 im Swissôtel Berlin. Vier Jahre später erkochte er dort einen Michelin-Stern, erhielt 18 Punkte im Gault Millau und wurde vom Restaurantführer auch zum Koch des Jahres gewählt. Von 2008 bis 2010 war Raue Kulinarischer Direktor der Adlon Collection. Er eröffnete das Restaurant MA Tim Raue, erkochte nach nur fünf Monaten einen Stern und wurde mit 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Das Restaurant Tim Raue eröffnete 2010, trägt inzwischen zwei Sterne, hat 19,5 Punkte im Gault Millau und liegt auf Platz 40 der The World's 50 Best Restaurants. Der Multigastronom rief noch mehrere weitere erfolgreiche Konzepte ins Leben, wie die Brasserie Colette Tim Raue, das Hanami by Tim Raue und das Restaurant The K by Tim Raue. Sein jüngstes Projekt, in Kooperation mit Star-Modeartor Günther Jauch, ist die Villa Kellermann Tim Raue in Potsdam.

Quitte, Macadamia & Passionsfrucht

REZEPT:
Hier geht's zum Rezept für Tim Raues süße Kreation mit Quitte, Macadamia und Passionsfrucht:
www.rollingpin.com/241

Fotos: Jörg Lehmann

Kalapaia Valrhona Schokolade, Koji, Birne & Pecan

Foto: Jörg Lehmann

Wasabi & Kaisergranat

Foto: Jörg Lehmann

Mispel, Süßholz & Kalamansi

Kein Produktweg ist ihm zu weit: Für die anspruchsvollen Gäste im Cheval Blanc Randheli besorgt F&B Manager Anton-Georg Maier Lebensmittel aus aller Welt. Mit großen Herausforderungen kennt er sich aus.

MR. IMPOSSIBLE

VOM **SCHULABBRECHER** ZU EINEM DER **GEFRAGTESTEN F&B MANAGER DER WELT:** FÜR DAS CHEVAL BLANC RANDHELI – DAS ZUM **LUXUSKONZERN MOËT HENNESSY – LOUIS VUITTON** GEHÖRT – MACHT **ANTON-GEORG MAIER** AUF DEN MALEDIVEN DAS UNMÖGLICHE MÖGLICH.

Text: Alexandra Polic

Arbeiten, wo andere Urlaub machen: Was viele als Werbeslogan nutzen, ist für Anton-Georg Maier Arbeitsalltag. Seit etwas mehr als einem Jahr sorgt er als F&B Manager im Cheval Blanc Randheli auf den Malediven für Speis und Trank aus aller Welt. Den Job bekam Maier über einen Headhunter. Als er anrief, steckte er eigentlich noch in einem F&B-Management-Studium an der Cornell University fest. „Drei Tage später bin ich trotzdem zum Interview geflogen", sagt Maier und lacht. Jemand, der sich lange bitten lässt, war er noch nie. Im Laufe seines Berufslebens bringt ihn das in die USA, nach Bhutan, später nach Vietnam, auf die Seychellen und letztendlich auf die Malediven.

Welche von all seine Positionen die prägendste war? Eine überraschende: „Ich glaube, eine der wichtigsten Stationen für mich war, dass ich zuallererst ein Schulabbrecher war", stellt der gebürtige Wiener fest. Während er die Matura auf der Abendschule in Wien nachholt, arbeitet er für Do & Co und Motto. Schnell hat Maier den Abschluss in der Tasche – und Sehnsucht nach der Ferne. Ein Praktikum in Utah sollte es also werden. Anfangs war geplant, dass er alle Bereiche der Aman Resorts durchläuft: vom Housekeeping über das Front Office bis hin zum Engineering. „Aber dann habe ich relativ schnell meine Liebe zu F&B entdeckt", sagt der Überflieger rückblickend. Auch die Manager sind sich einig: Maier hat seine Berufung gefunden. In kürzester Zeit wird er zum Supervisor und Assistant Restaurant Manager.

Ein Profi für isolierte Locations

„Dann wurde ich gefragt, ob ich nicht nach Bhutan gehen möchte", erzählt der heute 37-Jährige. Die Antwort fällt ihm leicht: „Da konnte ich natürlich nicht nein sagen." Eine Woche bleibt ihm damals, um zurück nach Österreich zu kommen, seine Eltern zu sehen und seine Sachen zu packen. „Sieben Tage später war ich auf 2800 Metern", erinnert sich Maier. Er habe damals gar nicht realisiert, worauf er sich eingelassen habe. Einzig am ersten Abend merkt er dann, wie schnell ein Glas Wein seine Wirkung zeigt, wenn die Luft weniger Sauerstoff enthält.

Das war's aber auch schon: Denn Maier scheint sich seiner Umgebung schneller anzupassen als ein Chamäleon. In Bhutan warten allerdings ganz andere Herausforderungen. Das Land ist streng buddhistisch. Das heißt, es gibt weder Fisch noch Fleisch – und erst recht keinen Alkohol. „Wir mussten alles über Umwege ins Land bringen", sagt Maier, „zum Beispiel mit dem Flugzeug über Bangkok oder mit dem Containerschiff von Singapur". Sechs Monate sind die Flaschen teils unterwegs. Sehr gute Planung – und noch bessere Improvisation – sind dabei ein Muss. Die Erfahrung hilft ihm auch mit seinen nächsten Challenges im Six Senses in Vietnam und bei der Oetker Collection auf den Seychellen. „Ich bin gut in isolierten Locations", merkt Maier. Um sein Wissen weiter zu vertiefen, studiert er International Hospitality & Tourism, Business Administraion und F&B Management. Kurz nach dem letzten Abschluss landet er auf den Malediven – und damit nicht nur im Paradies, sondern auch im Ultra-Luxury-Segment. „Die Klientel hat sehr extravagante Wünsche", sagt Maier. Diese betreffen vor allem Weine und Whiskeys. Dass der F&B Manager solche – und andere – Herausforderungen mag, ist ein Understatement. Wenn bei anderen die Alarmglocken schrillen, fängt für Maier der Spaß erst an: „Ich liebe es, wenn wir ein Dinner am Strand umorganisieren müssen, weil es regnet."

Improvisation sieht er auch als Stärke des gesamten Teams, das seine besteht aus 50 Personen. Es gilt, den Gästen etwas Außergewöhnliches zu bieten. Im Durchschnitt bleiben sie eine Woche, „es gibt aber auch Gäste, die über Monate hinweg bei uns sind", sagt Maier. Die Menüs werden kontinuierlich geändert – im Fine-Dining-Restaurant des Hotels bestehen diese je aus zwölf Gängen. Auch ofenfrisch wird großgeschrieben: Das Cheval Blanc hat ein eigenes Bäckerteam. „Wegen der hohen Luftfeuchtigkeit mussten wir erst mal die richtigen Rezepte finden", erzählt Maier. Wie viele Stunden er jeden Tag arbeitet, um die Produkte dafür zu besorgen? „Mehr als zwölf auf jeden Fall", sagt er. Aber das scheint ihn nicht zu stören. „Ich habe hier ein Zuhause gefunden", schwärmt der F&B Manager, „ich liebe es einfach": den Job, den paradiesischen Ausblick, die Herausforderungen.

www.chevalblanc.com

Fotos: beigestellt

schaufenster.

**TOPAKTUELLE PRODUKTE, DIE LUST AUF MEHR MACHEN.
INNOVATIONEN, DIE NEUESTEN KREATIONEN UND GASTROHITS.**

KÜCHEN-WERKBANK

Zwei Brüder und eine geniale Idee: Johannes und Sepp Schreiter haben das Schneidebrett revolutioniert. Ihr Frankfurter Brett versteht sich als organisierter Arbeitsplatz für die Küche mit Behältern für Zutaten, Schnittgut, Abfall und Küchenwerkzeuge sowie einer Halterung fürs Smartphone. Die Teile werden mit einem patentierten Bügelsystem am Brett befestigt.
www.frankfurter-brett.de

EDLE KANNE

Die formschöne Ölkanne Olio Puro von Cilio ist ein praktischer Helfer für tropffreies Gießen und Dosieren von aromatischen Ölen und erweitert die beliebte Serie um ein neues Motiv. Erhältlich in drei Designs sorgen die Ölkannen im Vintage-Look für mediterranes Flair in der Küche. Die Kannen schützen die Fettsäuren und Vitamine im Öl vor Lichteinfall, wodurch der Geschmack unverändert bleibt und die Haltbarkeit verlängert wird. **www.cilio.de**

SPICE IT UP!

Mit Furikake, Vadouvan und Zatar bringt Ubena drei international bewährte Gewürzmischungen auf den Markt. Das orientalische Zatar verfügt über hocharomatischen Thymian, das japanische Furikake enthält würzige Wakamealge und beim Vadouvan verfeinert fermentierter schwarzer Knoblauch subtile Currynoten. **www.ubena.de**

FILTER FÜR ALLE FÄLLE

Mit dem Drip Coffee Bag denkt die bayerische Kaffeerösterei Emilo das Konzept von Coffee to go neu. Die kleinen, nachhaltig produzierten Filter sind perfekt zum Mitnehmen bei Outdooraktivitäten oder auf Reisen. Sie werden am Tassenrand eingehängt und mit kochendem Wasser übergossen. Der Drip Coffee Bag ist in den Röstungen Ethiopia, Colombia, Bio Nicaragua und Decaf erhältlich.
www.emilo.com

EIN ECHTER WIENER

Der Spruch des ehemaligen Wiener Bürgermeisters Michael Häupl, „Man bringe den Spritzwein!“, ist nun der Name eines besonderen Weins: Der leichte, frische Grüne Veltliner von Wein & Co ist trinkfreudig und versteht sich als österreichisches Nationalgetränk.
www.weinco.at

Fotos: Frankfurter Brett GmbH, Wein & Co, beigestellt

Eine Frage der Gene

WARUM ESSEN WIR, WAS WIR ESSEN? WAS BESTIMMT EIGENTLICH UNSEREN **GESCHMACKSSINN?** DAS GEHEIMNIS LIEGT IN DEN **GENEN** – UND IM **PROTEIN T2R38.**

Text: Marc Bonsmann, Foto: Monika Reiter

Dass die Nahrungsaufnahme für alle Lebewesen auf dem Planeten essenziell, ja überlebenswichtig ist, ist allgemein bekannt. Durch sie versorgen wir unseren komplexen Körper mit den wichtigsten Nährstoffen – genauso wie es Tiere und Pflanzen tun. Doch warum essen wir, was wir essen? Warum schmecken manchen Menschen Fisch, Rosinen oder Rosenkohl und anderen wiederum nicht?

Das Geheimnis liegt in den Genen

Die allgemeingültige Antwort lautet: Unsere Gene bestimmen, was unser Körper gut verwerten kann und was nicht. In ihnen liegt das Geheimnis, das entschlüsselt, warum wir für gewisse Lebensmittel eine Vorliebe haben – und andere meiden. Unser Geschmackssinn gibt uns gleichzeitig auch Hinweise darauf, welche Nahrungsmittel bzw. Nährstoffe wir gut verarbeiten können und für unseren Stoffwechsel wichtig sind. Leider haben wir im Laufe der Jahrtausende vergessen, was gut für uns ist. Der menschliche Körper ist eine hochkomplexe Maschine, die richtig und lang anhaltend gepflegt sein will, doch manch einer behandelt diese Maschine eher wie einen Mülleimer und dies besonders in puncto Ernährung. Aber ohne die richtigen Nährstoffe kann unser Körper nicht funktionieren. Wie kann es also sein, dass uns so manch wichtiger Nährstoffträger nicht schmeckt?

BLUMENKOHL: DASS ER FÜR MANCHE BITTER SCHMECKT UND FÜR ANDERE NICHT, IST EINEM PROTEIN GESCHULDET

Decoding T2R38

Wie bereits erläutert, definieren unsere Gene unseren Geschmack – dank ihnen können wir die Richtungen süß, salzig, sauer und bitter schmecken.

Unter ihnen gibt es allerdings ein besonderes Gen, das den Namen T2R38 trägt. T2R38 ist ein Protein – und zählt gleichzeitig zu den wenigen Rezeptoren, von denen nachgewiesen wurde, dass sie beeinflussen, wie intensiv wir bitteren Geschmack wahrnehmen. Wir alle tragen es in uns, aber nicht bei jedem ist es auch „aktiviert". So nehmen einige von uns Bitterstoffe viel extremer wahr und bittere Lebensmittel wie zum Beispiel Chicoree oder Rosenkohl schmecken uns nicht. In diesem Fall machen wir entweder einen großen Bogen um diese Lebensmittel – oder wir süßen sie mit Zucker, wie etwa Kaffee. Würden wir wissen, ob dieses Gen bei uns aktiviert ist, ließe sich für jeden von uns ein individuelles Menü zusammenstellen, das sowohl unserem Geschmack als auch unseren Bedürfnissen entspricht.

www.koppertcress.com

Foto: Shutterstock

inspiration.

WIE ANDERE KONZEPTE FUNKTIONIEREN UND WARUM: EIN BLICK AUF DIE SPANNENDSTEN HOTELS, BARS UND RESTAURANTS. LASS DICH INSPIRIEREN UNTER: www.rollingpin.com/inspiration

AM ENDE DER WELT

KACHI LODGE, UYUNI, BOLIVIEN

Manchmal muss man an die entlegensten Orte der Welt reisen, um die beeindruckendsten Naturschauspiele zu sehen. Eines dieser Phänomene ist die Salzwüste von Uyuni. Inmitten dieser weißen Wüste liegt die Kachi Lodge – etwa eine Flugstunde und eine Busfahrt vom bolivianischen La Paz entfernt. Auf einer Holzplattform in der Nähe einer kakteenbedeckten Insel warten sechs Suiten auf Besucher, die auch in der Natur nicht auf Luxus verzichten wollen. Aber nicht nur der Standort der Kachi Lodge ist einzigartig. Um für das kulinarische Wohl ihrer Gäste zu sorgen, arbeiten die Betreiber der Kachi Lodge mit den Köpfen des Gustu zusammen, einem der besten Restaurants in Südamerika. Das Gustu serviert Haute Cuisine aus bolivianischen Produkten, lokalen Aromen und altem Wissen. Mit seinen Rezepturen kreieren einheimische Köche in den Kuppeln der Lodge Gerichte, die eine gastronomische Reise durch Bolivien garantieren. Auch ein Ausflug in die kristallinen Landschaften empfiehlt sich: Nach dem Regen spiegelt das Wasser den Himmel wider. Der Horizont verschwimmt und das Abenteuer kann beginnen.

KONZEPT Die sechs Kuppeln der Kachi Lodge dienen jeweils als eigene Unterkunft. Auf 28 Quadratmetern genießen Gäste ihr Eigenheim inmitten der kristallinen Landschaft der Salzwüste von Uyuni.

SPEISEN UND GETRÄNKE Die Betreiber arbeiten eng mit den Köchen des Gustu zusammen – eines der besten Restaurants Südamerikas. Kredenzt werden Gerichte aus lokalen Zutaten, zubereitet nach altem Wissen.

www.kachilodge.com

Fotos: Amazing Escapes

HÖHEN-RAUSCH

LOWELL CAFÉ, WEST HOLLYWOOD

KONZEPT Das Lowell Café verbindet Cannabis mit Kulinarik.

SPEISEN Das Menü verbessert das Cannabiserlebnis – und steigert Geschmacks- und Geruchssinn.

www.lowellcafe.com

Die City of West Hollywood hat es möglich gemacht: Seit Anfang September verbindet das Lowell Café Cannabis und Kulinarik. Damit ist es laut eigenen Angaben das erste seiner Art. Und bestimmt auch das erste, in dem der Grundsatz „Farm to Table" eine ganz neue Bedeutung bekommt. Küchenchefin Andrea Drummer hat bereits zwei Bücher über das Kochen mit besonderen Kräutern veröffentlicht. Im Lowell Café kreiert sie ein Menü, das den Effekt der Droge intensiviert. Wie das legal sein kann? West Hollywood vergab eine spezielle Lizenz, die es den Betreibern erlaubt, ein außerordentlich grünes Café zu erschaffen. Das ist ihnen auch gleich auf mehreren Ebenen gelungen: Denn auch das Ambiente gleicht einem Urwald. Sollten betörende Pflanzen darin wachsen, weiß der Tableside Flower Service mehr. Ähnlich wie ein Sommelier berät er die Gäste in Sachen Begleitung: Anstatt des Weines geht es hier allerdings um die Auswahl des richtigen Grasgrüns.

OMAMA

VOLLPENSION, WIEN

Weil Omas die besten Kuchen backen und soziale Einsamkeit keinen Spaß macht, gibt es das Wiener Café Vollpension. Dort backen Senioren, die in Teilzeit angestellt sind, ihre Lieblingsmehlspeisen nach alten Familienrezepten. Mit den jüngeren Gästen teilen sie außerdem Lebensgeschichten und Erfahrungen. Ursprünglich war die Vollpension als einmalige Social-Design-Intervention im Rahmen der Design Week 2012 gedacht. Danach gab es einige Pop-ups – und eine Österreich-Tour im VW-Bus. Der Erfolg war dabei so groß, dass am Ende ein richtiges Café daraus entstand. Seit 2015 gibt es einen festen Standort in der Schleifmühlgasse. Das Interieur soll genauso wie das Essen an frühere Besuche bei den Großeltern erinnern, dafür sorgen Vintage-Möbelstücke. Und es wird noch besser: Demnächst eröffnet die Vollpension einen neuen Standort im 1. Bezirk.

KONZEPT Ein Generationenkaffeehaus mitten in Wien: Ein bunter Haufen Menschen, die Alt und Jung wieder ein Stückerl näher zusammenbringen wollen.

SPEISEN Omas backen, was das Zeug hält, und machen mit alten Familienrezepten alle Generationen glücklich.

www.vollpension.wien

Fotos: Mark Glassner, Lowell Café

WHAT A FEELIN'

AUTOCAMP, KALIFORNIEN

Die Innenausstattung verrät: Hier handelt es sich garantiert nicht um schlichtes Camping. Queen-Size-Bed, Flachbild-Fernseher und Spa-Dusche sind nur zwei der vielen Features, die den Gästen im AutoCamp das Reiseleben mehr als komfortabel machen. Ein Aufenthalt in der – man will nicht, aber muss sie doch so nennen – Wohnwagen-Anlage soll den amerikanischen Roadtrip-Traum zu neuem Leben erwecken. Das Credo: Um ihn zu verwirklichen, sollen Abenteurer nicht auf Luxus verzichten müssen. Dank vollausgestatteter Küchen und großzügiger Außenbereiche sollte das auch der Fall sein. Aber das Wichtigste am Konzept sind die Standorte: Denn die AutoCamps stehen inmitten der Natur. Den Ideengebern kommt es nämlich nicht nur auf den Komfort an, sondern auch auf „the zone": Das Konzept soll Menschen mit ihrer Umgebung verbinden. Aktuell gibt es sinngemäß Standorte am Russian River, im Yosemite-Nationalpark und in Santa Barbara – nur wenige Minuten von der kalifornischen Küste entfernt.

KONZEPT Amerikanisches Roadtrip-Feeling, eng verbunden mit Luxus und Komfort, noch tiefer verbunden mit der Natur.

PREISE Im AutoCamp im Yosemite-Nationalpark zahlen zwei Erwachsene etwa 300 US-Dollar pro Nacht. Das Frühstück ist inkludiert.

www.autocamp.com

FRESH & FUNKY

KRAZY KRAKEN, FRANKFURT AM MAIN

KONZEPT Fine-Dining-Fischrestaurant im Maison-Blanche-Look. Die Macher setzen auf nachhaltige Aquakulturen, internationale Klassiker und extravagantes Ambiente.

PREISE Die meisten Vorspeisen gibt es für weniger als 20 Euro, die Hauptspeisen kosten zwischen 20 und 30 Euro.

www.krazy-kraken.de

Frankfurt ist um eine coole Location reicher: Das Fine-Dining-Fischrestaurant Krazy Kraken hat vor Kurzem seine Türen geöffnet. Wie der Name schon vermuten lässt, liegt der Fokus der Küche auf Meeresfrüchten, Kaviar und Fisch. Hinter dem Konzept steckt die Mook Group, die bei der kulinarischen Umsetzung großen Wert darauf legt, dass die Tiere aus nachhaltiger Fischerei und seriösen Aquakulturen kommen. Sie werden im Krazy Kraken zu internationalen Gerichten wie Ceviche, Seezunge Müllerin, Poke und Oktopus Carpaccio. Aber auch fischlose Alternativen bietet die Karte. Neben dem Fisch dominiert noch ein anderer Faktor das Lokal: die Farbe Weiß. Denn das Restaurant erstrahlt im Maison-Blanche-Stil. Das spiegeln glänzende weiße Oberflächen und reflektierende Chromspiegel im wahrsten Sinne des Wortes wider. Passend dazu hüllt sich auch das Serviceteam in blütenweiße Stewardjacken mit goldenen Epauletten.

Fotos: AutoCamp, Erin Feinblatt, Stefano Granata

eingeschenkt.

LUST AUF EINEN SENSATIONELLEN COCKTAIL? EGAL OB GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT, IN DER NORMAL- ODER VIRGIN-VERSION – HIER PRÄSENTIEREN WIR DIE INSPIRIERENDSTEN COCKTAILIDEEN VON DEN BESTEN BARKEEPERN DER BRANCHE

ZIRBEN PETER

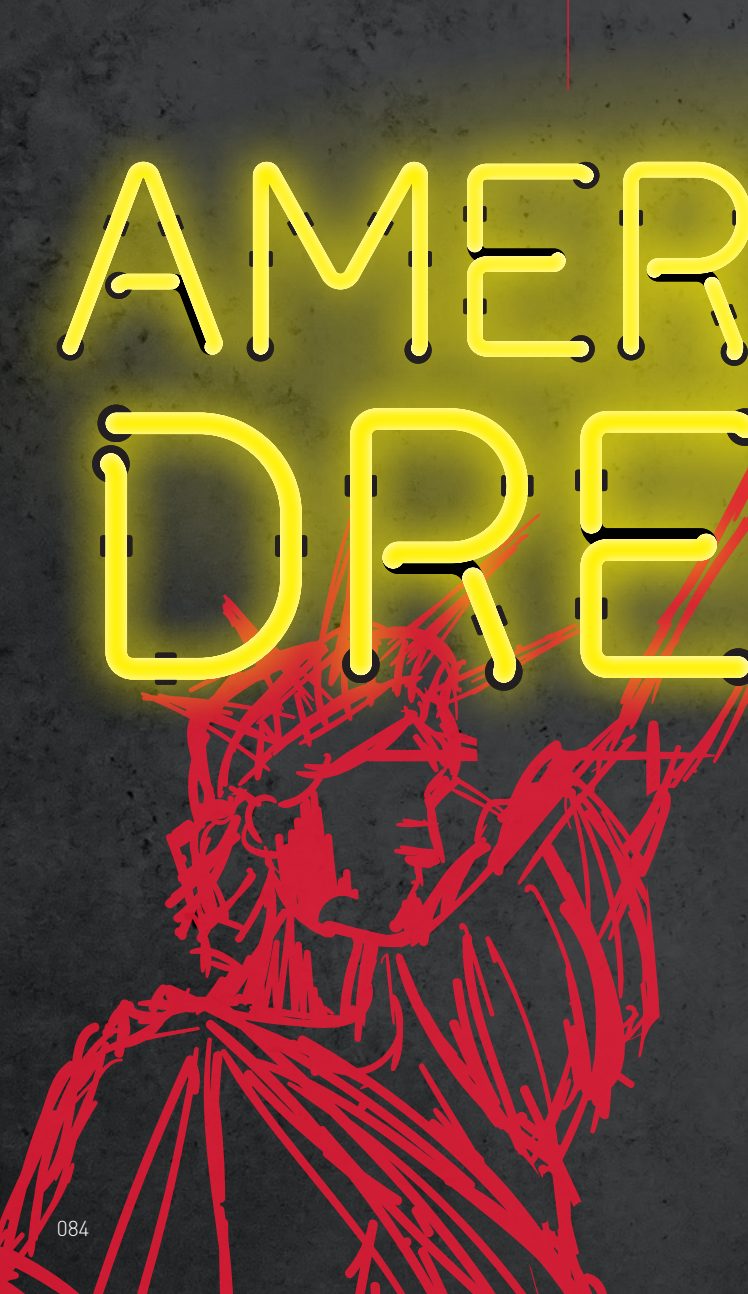
Blaues Flossenmuster und ein Bullauge: Sammy Walfischs neue Bar Moby Dick in Wien Neubau macht ihrem Namen alle Ehre – mit maritimem Chic und einem After-Work-Drink vom Chef höchstpersönlich. Der Botanical-Garden-Inhaber setzt auf feinfühlige Kreationen aus selbstangesetzten Kräuterlikören und Spirituosen, wie etwa den Zirben Peter: Puchheimer Zirbenedelbrand bildet ein charaktervolles, frisches Fundament. Wie die ersten Sonnenstrahlen auf die Waldlichtung treffen Limettensaft und Ananas-Papaya Falernum auf das Aroma der Zirbe, und Angostura Bitters verbreitern und unterstreichen den Geschmack der Natur. Organics Simply Cola lässt mit einer frischen Brise die Blätter rauschen, und schon ist die Hektik der Großstadt vergessen.

REZEPT

www.mobydickvienna.at

Fotos: Red Bull, Philipp Lipiarski, Lily Zyka

AMERICAN DREAM



ER IST DER **PERSONIFIZIERTE AMERICAN DREAM** UND DIE **DESIGN-IKONE DER HOTELLERIE.** WIE KEIN ANDERER PRÄGTE **IAN SCHRAGER** DER BRANCHE SEINE HANDSCHRIFT EIN. UND DER **CO-FOUNDER DES LEGENDÄREN NACHTCLUBS STUDIO 54** IST NOCH LANGE NICHT FERTIG DAMIT.

Text: Sarah Helmanseder

Ian Schragers Leben liest sich wie die Bilderbuchversion des American Dream. Man stelle sich vor: Der Mann, der mit seinen bahnbrechenden Konzepten bestimmt hat, wie Hotels auf der ganzen Welt heute aussehen, war in den 1950er-Jahren ein kleiner Junge in Brooklyn, New York, der nicht auf der Schokoladenseite des Lebens gelandet zu sein schien. Sein Vater, ein Unternehmer im bescheidenen Rahmen, starb, als der Sohn 19 Jahre alt war. Vier Jahre später starb auch seine Mutter. Schrager studierte Rechtswissenschaften, aber bald zeichnete sich ab, dass er nicht sein ganzes Leben lang Justitia zu Diensten sein würde. Am College hatte er sich mit einem gewissen Steve Rubell angefreundet, seinerseits gescheiterter Wirtschaftswissenschafter. 1972 eröffneten die beiden zunächst eine Steakhouse-Kette, gefolgt von einer Disco in Queens. Das vornehme Manhattan zog die Jungunternehmer wie magisch an. Sie erwarben eine leer stehende Immobilie, butterten ein Vermögen in die Sanierung und eröffneten am 26. April 1977 den Nachtclub Studio 54, wo sich wenig später schon das Who is who aus Film- und Showbusiness gemeinsam mit New Yorker No-Names die Nächte um die Ohren schlug, eine multi-ethnische, oft bisexuelle Klientel – bewusst von Schrager und Rubell so eingefädelt. „Mixing the salad" war das Motto der Einlasskontrolle, und so wurde das Studio 54 zu DEM Society-Hotspot schlechthin. Schrager und Rubell waren plötzlich weltberühmt. Zu ihren legendären Partys fanden sich Stars wie Rod Stewart, Frank Sinatra, Diana Ross, Andy Warhol und Elton John ein.

DER SELFMADEMAN

Ian Schrager stammt aus dem New Yorker Stadtteil Brooklyn. In den 70er-Jahren gründete der studierte Jurist mit seinem Partner Steve Rubell den Nachtclub Studio 54. Wenige Jahre später fokussierten sich die beiden auf die Hotellerie. gründeten die Morgans Hotel Group und eröffneten 1984 mit dem Morgans das erste Boutique-Hotel der Welt. Weitere bahnbrechende Konzepte wie „cheap chic" und „urban resort" folgten. 1989 starb Rubell. 2005 gründete Schrager die Ian Schrager Company und die Hotelmarke Public mit dem Konzept Luxus für alle. Sein bisher letzter Coup waren die Edition Hotels in Kooperation mit Marriott International.

Foto: Weston Wells

Der Trendsetter: Ian Schrager hat in den 80er-Jahren das Boutique-Hotel erfunden und damit für Jahrzehnte die Weichen in der Hotellerie gestellt. Plötzlich drehte sich alles um Design.

IAN SCHRAGER.

01

02

03

04

05

06

DESIGN SIND DIE SPECIAL EFFECTS

Das Motto der Marke Edition Hotels: Ian Schrager will damit wieder einmal alle Maßstäbe der Hotellerie sprengen.

1979 war es mit dem Glamour vorerst vorbei: Schrager und Rubell wurden wegen angeblicher Steuerhinterziehung zu dreieinhalb Jahren Gefängnis und einer Geldstrafe von 20.000 Dollar pro Kopf verurteilt. Die beiden wanderten bis 1981 hinter Gitter und das Studio 54 wurde verkauft. Mehr als 30 Jahre später erhielt Schrager vom damaligen US-Präsidenten Barack Obama eine Begnadigung. Zu diesem Zeitpunkt war er freilich längst eine Ikone. Denn Rubell und er hatten sich nach ihrer Haftstrafe sofort wieder ins Business gestürzt.

Mit dem Palladium eröffneten sie ihren nächsten Nachtclub, im Gebäude der ehemaligen Academy of Music. Der weltberühmte Architekt Arata Isozaki gestaltete das Konzerthaus gemeinsam mit Künstlern wie Keith Haring so um, dass seine Integrität erhalten blieb und schuf dadurch eine einzigartige, kuratierte Umgebung mit riesigen, mobilen Videoinstallationen auf der Tanzfläche. Schrager hatte dadurch die für seine weitere Karriere bahnbrechende Erkenntnis, dass hervorragende Architektur ihre unmittelbare Umgebung stark beeinflussen kann. Er begann, sich auf Architektur zu fokussieren, arbeitete mit Architekten, Künstlern und Designern zusammen. Und die neue Leidenschaft führte ihn dorthin, wo er sich wie kein anderer verewigte: in die Hotellerie.

Die Erfindung des Designhotels

Im von Zweckmäßigkeit und Massenmarkt geprägten Hotelbusiness schlug das Morgans Hotel, 1984 von Schrager und Rubell eröffnet, ein wie eine Bombe. Es war das erste Boutique-Hotel der Welt. Nie zuvor hatte sich jemand sonderlich Gedanken über Design in Verbindung mit Hotels gemacht. Nun wurde es zum Maß aller Dinge. Eine Design-Welle riss die Hotellerie mit sich, und die Richtung gab an: Ian Schrager. „Design ist für mich der integrale Bestandteil eines erfolgreichen Projekts. Es ist so etwas wie die Special Effects in einem tollen Film", sagt er. Sie sind wichtig, aber sie machen den Film nicht legendär. Es sind dann doch auch die vielen anderen Elemente, die einen Film großartig machen. So ist es auch bei einem Hotel.

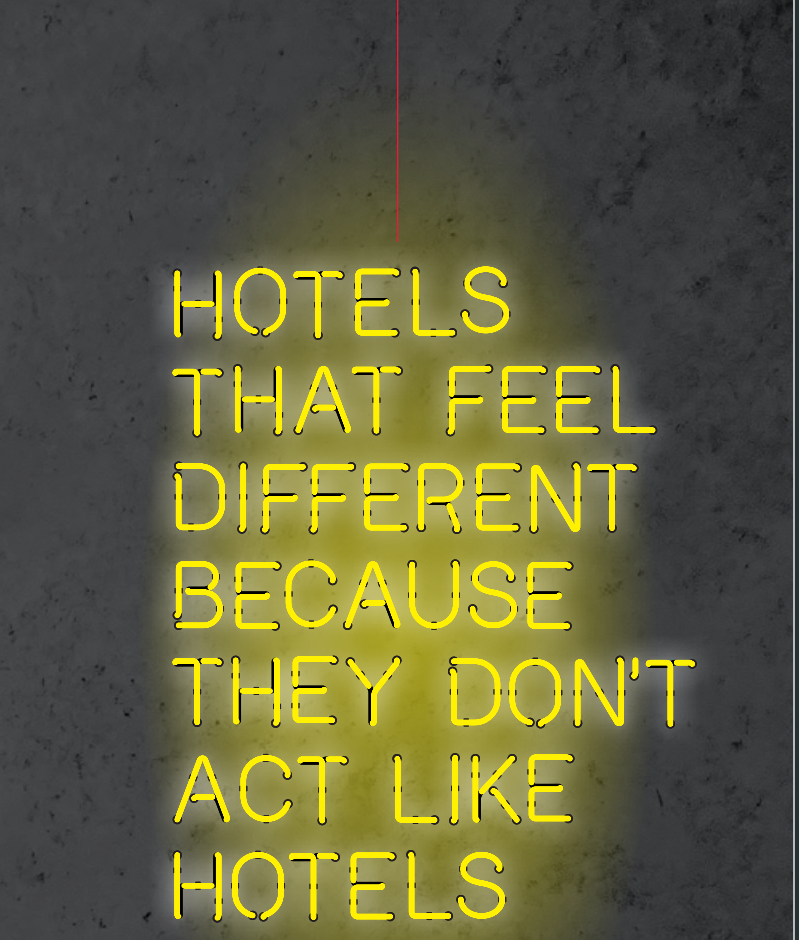
Schrager und Rubell gründeten die Morgans Hotel Group und engagierten Philippe Starck als Designer. Mit dem Royalton Hotel und dem Paramount Hotel erfand Schrager die Konzepte „lobby socializing", wobei die Lobby als Begegnungszone für Hotelgäste und New Yorker gleichermaßen fungiert, und „cheap chic", das leistbaren Luxus in stilvoller und kultivierter Atmosphäre bietet. Mit dem Delano Hotel in Miami und dem Mondrian Hotel in West Hollywood begründete er das „urban resort", und im Hudson Hotel in New York kulminierten seine Konzepte in einem Paradigma, das als Überidee aller seiner Projekte gesehen werden kann: das Hotel als Lifestyle. Weitere von Starck gestaltete Häuser wie das Clift Hotel in San Francisco und das St. Martins Lane Hotel sowie das Sanderson Hotel, beide in London, verschrieben sich dieser Leitlinie, die Schragers Schaffen noch heute bestimmt. Ebenso typisch für Hotels von Schrager ist, dass sie eben nicht typisch sind. Jedes seiner Häuser ist ein Original und Unikat, spiegelt den individuellen Stil der Stadt und die Menschen, die dort leben. Anspruch und Attitüde sind aber immer gleich, und im Mittelpunkt steht für Schrager immer: das Produkt.

1989 verlor Schrager seinen Partner Rubell, der an AIDS verstarb. Er führte das Geschäft alleine weiter, verkaufte 2005 die Morgans Hotel Group und gründete die Ian Schrager Company. „Ich war einfach dazu bereit, etwas völlig Neues zu beginnen. Vor allem wollte ich mich aber einer neuen Herausforderung stellen", sagt Schrager. „Man muss ganz einfach hin und wieder aus seiner Komfortzone ausbrechen und sich in neues Terrain begeben. Sonst wird das Leben doch stinklangweilig." In Kooperation mit Julian Schnabel transformierte er das Gramercy Park Hotel in New York City und schuf zwei Wohnprojekte in New York City. 2011 eröffnete mit dem Public Hotel Chicago das erste Haus der neuen Marke Public, mit dem Konzept „luxury for all", unabhängig von finanziellen Mitteln. Seit 2017 ist der französische Starkoch Jean-Georges Vongerichten mit an Bord. Gemeinsam planten sie mehrere Public Hotels mit Public Kitchen Restaurants in New York. ▶

1 Atemberaubender Ausblick von der Dachterrasse des Shanghai Edition Hotels. Die Marke Edition ist der jüngste Coup des legendären Hoteliers Ian Schrager **2** Das Miami Edition Hotel: Bungalows mit viel Glas inmitten von Palmen **3** The Royalton ist New Yorks erstes Designhotel und bis heute eine Institution in der Luxuskategorie **4** Über den Dächern von Barcelona: das Barcelona Edition Hotel **5** Blick in vergangene Zeiten: Die Partys im New Yorker Nachtclub Studio 54 von Ian Schrager und Steve Rubell waren legendär **6** Prunk und vollendet englischer Stil prägen das Edition Hotel in London.

Fotos: Nikolas Koenig, Robin Platzer

Vom Nachtclub ins Luxushotel: Die beispiellose Karriere des Ian Schrager begann mit dem Studio 54, erreichte mit dem ersten Design-Hotel der Welt einen Höhepunkt und ist heute, mit der Kooperation mit Marriott, sicher noch lange nicht vorbei.



Das Motto der Marke Edition Hotels: Ian Schrager will damit wieder einmal alle Maßstäbe der Hotellerie sprengen.

Foto: Chad Batka

Kooperation der Giganten

2017 ging der Parade-Entrepreneur Schrager eine Kooperation mit Bill Marriott ein. Marriott International ist seit der Übernahme von Starwood die größte Hotelkette der Welt. Gemeinsam schufen sie die neue Marke Edition Hotels mit 100 geplanten Häusern überall auf der Welt. „Edition ist die nächste Generation der Lifestyle-Hotels", sagt Schrager. „Ein beeindruckender Ort mit unglaublich aufregenden visuellen Eindrücken, außergewöhnlich freundlichem sowie personalisiertem Service, extravaganten Kulinarik-Konzepten und den notwendigen coolen Vibes." Oder, wie auf der Homepage zu lesen ist: „Hotels that feel different because they make you feel something. Hotels that don't act like hotels." Aktuell gibt es zehn Häuser am New Yorker Times Square, in Miami Beach, New York City, Bodrum in der Türkei, Barcelona, Shanghai, Abu Dhabi, in der chinesischen Stadt Sanya und in West Hollywood. Für die Jahre 2020 bis 2023 sind die Eröffnungen weiterer 14 Edition Hotels von Reykjavík über Rom bis hin zu Las Vegas und Kuala Lumpur geplant.

Schrager ist heute 73 Jahre alt und weit entfernt davon, sich nach einem halben Jahrhundert im Business auf seinem Lebenswerk auszuruhen. Die Design-Ikone ist eine unerschöpfliche Quelle genialer Ideen, die der Hotellerie wohl auch in Zukunft noch viele weitere Sternstunden bescheren wird.

www.ianschragercompany.com

GA
GENUSS
AKADEMIE
BAYERN

Wir machen
Wissen schmackhaft!

Trends kennenlernen, Wissen verfeinern und Genuss mit allen Sinnen ganz neu begreifen: Als Fachkraft der Ernährungsbranche findest du in der Genussakademie Bayern praxisnahe, auf dich zugeschnittene Kurse und Fortbildungen.

Profikurse

Du arbeitest in der Ernährungsbranche und möchtest dich weiterbilden? In unserer Genusswerkstatt geben wir dir den Feinschliff. Melde dich jetzt an und erweitere dein Wissen zu Verarbeitungstechniken und Produkten. Unsere erfahrenen Referenten zeigen dir, wie du dein neues Wissen praktisch umsetzst und erfolgreich in deinen Arbeitalltag integrierst.

Jetzt anmelden und viele spannende Kurse entdecken!

Profikurse in der Genusswerkstatt
mehr als 20 praxisorientierte Workshops pro Jahr

mehrtägige Sommelierkurse
Käsesommelier, Edelbrandsommelier, Gewürzsommelier

Sommelierangebote unserer Partner
Biersommelier (Doemens e.V.), Wassersommelier (Doemens e.V.), Weinsommelier (IHK Würzburg-Schweinfurt)

Besuche uns auf Facebook:
facebook.com/
GenussakademieBayern

www.genussakademie.bayern

„Als Erstes musste ich Kontakte ausfindig machen": Seine Produktrevolution startete Eckart Witzigmann mit einem kleinen Netzwerk an Produzenten. Mit ihnen läutete der Küchenchef des Münchner Tantris und der Aubergine ein neues kulinarisches Zeitalter in Deutschland ein – und prägte die dortige Spitzengastronomie damit wie kein Zweiter.

Der „G'spinnerte" vom Viktualienmarkt

IN DEN 1970ER-JAHREN LÄUTET **ECKART WITZIGMANN** DIE **PRODUKT-REVOLUTION** EIN. DAMIT HEBT ER NICHT NUR DIE **GASTRONOMIE** IN EIN NEUES ZEITALTER, SONDERN VERÄNDERT AUCH DIE **GRUNDIDEE DER TOP-LIEFERANTEN.**

Interview: Lucas Palm, Foto: Wolfgang Hummer

VISIONÄR

Er revolutionierte im Deutschland der 1970er-Jahre die gesamte Gastronomie – indem er Top-Produkte kompromisslos in den Mittelpunkt seiner Küche stellte. Warum der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann als Spinner vom Münchner Viktualienmarkt galt, im Tantris Hummer ihr eigenes Becken bekamen – und plötzlich jeder auf Entenbrust schwor.

Herr Witzigmann, wie hat das damals alles begonnen, als sich in Deutschland die ersten Top-Lieferantennetzwerke für die Spitzengastronomie etablierten?

Eckart Witzigmann: Beim Blick zurück muss man fair sein, es gab vor 50 Jahren auch gute Produzenten und Händler in Deutschland. Man denke zum Beispiel nur an die Fischhändler in Hamburg, aber auch in Düsseldorf. Dort gab es schon damals Steinbutt und Seezungen. Als ich nach Deutschland gekommen bin, habe ich durch meine intensiven Erfahrungen in Frankreich auch gewusst, was es an tollen Produkten gibt. Natürlich wollte ich dann eben eine Miéral-Taube auf der Speisekarte haben. Das Problem war: Für die Verwendung im Restaurant mussten die eben halbwegs die gleiche Größe haben. Das war für die Züchter am Anfang sehr schwierig, aber um im Restaurant immer halbwegs gleich große Tauben zu haben, wurde letztlich bei meinen bekannten Züchtern in Frankreich bestellt. Ich habe ja bei Paul Bocuse gelernt, dass es im Grunde genommen nur immer um das perfekte Produkt geht. Und er ist in Lyon jeden Tag zum Markt gefahren und hat sich das Beste vom Besten ausgesucht. Das Interessante ist, dass der Viktualienmarkt in München damals im Vergleich bereits ziemlich gut aufgestellt war, aber die Nachfrage war einfach nicht da. Mit der Zeit wurden unsere Gäste letztlich auch Kunden des Viktualienmarktes in München oder anderer großer Märkte in Deutschland.

Und Sie waren es dann, der wesentlich mitverantwortlich dafür war, diese Nachfrage durch ein für damalige Verhältnisse sehr mutiges Angebot erst kreiert zu haben. Wie sind Sie vorgegangen?

Witzigmann: Naja, ich war durch meine Zeit in Frankreich da schon erheblich vorbelastet und mir war klar, dass wir für unsere Mission in Deutschland ohne die Produkte aus Frankreich nicht weiterkommen. Aber parallel dazu habe ich mit viel Aufwand versucht, hier Produzenten zu finden und denen meine Anforderungen klarzumachen. Der Aufbau eines eigenen Netzwerkes hier war schwierig, aber nach heutiger Sicht erfolgreich. Mein damaliger Gemüselieferant beispielsweise, Walter Suter, gab mir damals den Kontakt zu Dieter Biesler, Küchenchef im Hotel Vier Jahreszeiten in München. Suters Vater wiederum war auch Lieferant von Alfred Walterspiel, und durch Zufall – über Otto Koch – habe ich dann den Herrn Baron Riederer kennengelernt, der mir sein legendäres Lamm lieferte, das unglaublich war. Auf dem Viktualienmarkt hatten wir außerdem unseren Wild-Händler, der wunderschöne Rehrücken anbot, aber auch Fasane und Wildhasen. Auch von Herrn Maier bezog ich dort tolle Süßwasserfische. Das musste man sich halt alles hartnäckig erarbeiten! Wenn ich auf den Viktualienmarkt kam, hieß es bei den Ständen meistens: „Da kommt wieder der G'spinnerte!"

Sie galten nicht erst in Ihrem legendären Dreisterner Aubergine als kom- ▸

IN DEN MARKTHALLEN DES QUARTIER DES HALLES IN PARIS FÄNGT ALLES AN: 1969 ZIEHEN DIE MÄRKTE UM – IN DEN BERÜHMTEN GROSSMARKT RUNGIS.

promissloser Produktfanatiker – schon als Küchenchef im Tantris pflanzten Sie bekanntlich Ihren eigenen Thymian an ...

Witzigmann: Nicht nur Thymian. Im Tantris hatten wir natürlich auch unsere Becken für Süßwasserfische und Hummer! Wir hatten natürlich den großen Vorteil, dass Herr Eichbauer, der Besitzer des Tantris, ausgesprochen großzügig und risikofreudig war. Dadurch konnten wir uns die Ware auch aus Paris einfliegen lassen. Ich kannte die guten Adressen dort und bin selbst öfters hingefahren. Langsam hat es dann auch begonnen, dass man mit Kollegen Einkaufsgemeinschaften gründete und auch nach Italien fuhr. Das war alles so Mitte der 1970er, da hat diese Entwicklung an Fahrt aufgenommen. Ich würde schon sagen: München war damals die Keimzelle dieser kulinarischen Evolution. Carlo Wolf und George Kastner haben dieses Thema bekanntlich aufgegriffen und Rungis Express gegründet. Plötzlich hat dann jeder Zugang zu einer Entenbrust und Loup de mer bekommen, das war quasi die Demokratisierung der Spitzenküche.

Inwiefern hat sich denn seit den 70ern Ihrer Meinung nach das Lieferantennetz verändert?

Witzigmann: Da hat sich sehr viel getan – vor allem Österreich hat enorm viel weitergebracht, und das nicht nur im Fleisch- und Fischsektor, sondern auch, was Gemüse und Pilze betrifft. Früher habe ich gesagt: Das Produkt ist der Star in der Küche. Heute würde ich es ergänzen und sagen: Produkt und Produzent sind die Stars in der Küche! Der Hangar-7 mit seinem Gastkochkonzept beispielsweise hat maßgeblich dazu beigetragen, Menschen für Produzenten und Top-Produkte zu sensibilisieren, neue Gewohnheiten und Geschmäcker zu etablieren. Da haben Roland Trettl, und Martin Klein ganze Arbeit geleistet, neue Produkte und Produzenten ausfindig zu machen. In Spanien gab es einfach unwahrscheinlich gute Produkte! Dann ist Skandinavien nachgezogen, heute sind Asien und Südamerika stark im Kommen. Die Küche und Top-Produzenten sind heute viel stärker globalisiert als noch vor 40 Jahren, und durch diese Globalisierung der Küche wurden bei uns auch eine Menge neuer Produkte entdeckt. Das hat dazu geführt, dass sich heute jeder Produzent und Gastronom unweigerlich fragen muss: Wo stehe ich, wo will ich hin? Das kann und muss letztlich jeder für sich selbst entscheiden.

Wohin geht Ihrer Meinung nach die Reise für Top-Lieferanten in Deutschland und Österreich?

Witzigmann: Ich bin kein Wahrsager und möchte auch nicht im Kaffeesatz lesen. Aber die Lieferanten werden sich dem Geschmack und Essverhalten der Bevölkerung anpassen müssen. Im Moment sind die Vegetarier die Lieblinge der allgemeinen Wahrnehmung, das wird sich sicher wieder einmal ändern und dann werden andere Trends durchs Dorf getrieben. Der Erfolg der Top-Produzenten wird es sein, den Trends nicht nachzulaufen, sondern selbst welche zu kreieren. Ich kann mir gut vorstellen, dass Fleischlieferanten sich womöglich spezialisieren, dass es noch mehr Top-Qualität bei Fleisch geben wird. Und fest steht: Top-Qualität wird einfach immer Zukunft haben. Das hat meine Generation zur Genüge bewiesen. Klar, wir waren heillose Idealisten, aber letztlich hat es sich gelohnt.

www.eckart-witzigmann.de

> WENN ICH AUF DEN VIKTUALIENMARKT KAM, HIESS ES MEISTENS: „DA KOMMT WIEDER DER G'SPINNERTE!"
>
> Eckart Witzigmann, einst verkanntes Produkt-Genie

Foto: Charles Marville

Das
Produkt ist:
unterwegs

DIE **BESTEN PRODUKTE ZU BESCHAFFEN,** GLEICHT SOGAR HEUTE OFT NOCH EINER **ODYSSEE.** ABER WIE WAR DAS EIGENTLICH DAMALS, ALS DIE GRENZEN NOCH NICHT OFFEN WAREN? EINBLICK UND AUSBLICK IN DIE **GESCHICHTE DER TOP-LIEFERANTEN.**

Text: Alexandra Polic

Wie oft haben wir gehört, dass es früher kein Olivenöl zu kaufen gab? Nur zwei Sorten Joghurt im Supermarkt? Und dass gutes Fleisch nur sonntags auf den Tisch kam? Wahrscheinlich nicht oft genug: Denn meist vergessen wir, wie beschwerlich es war, unsere Regale zu füllen, unsere Ansprüche zu befriedigen und damit auch Produkte zu beschaffen, um die außergewöhnlichsten Gerichte zu kreieren. Dafür haben die Besten ihrer Zunft, die Top-Lieferanten, hart gearbeitet. Wie alles begann? Begeben wir uns auf eine kleine kulinarische Zeitreise.

Stunde null

München, 1960: Die deutsche Küche fristet ein überschaubares Dasein. Denn sie dient vor allem einem Zweck: satt zu machen. Dass die Jahre der Entbehrung nach dem Krieg passé waren, zeigte sich wie so oft in der Geschichte an unserem Essverhalten. Kredenzt wurden Fleisch, Braten mit deftigen Saucen und Sahnetorten – und davon reichlich. Doch während die üppige Küche in Deutschland und in Österreich dem Magen meist mehr Freude bereitete als dem Gaumen, hatte das Produkt-Wettrüsten im Sinne der Haute Cuisine in Frankreich längst begonnen. Unsere westlichen Nachbarn betrachteten das Kochen als Kunst: Essen, das war ein Zeitgeist, das war Kultur. Bald sollte sie überschwappen, erst nach Deutschland, dann nach Österreich – und mit ihr all die Produkte, die der deutschen Küchenrevolution erst den Weg ebneten. Ihre Reise wurde allerdings zu einer richtigen Odyssee. Um sie zu bestreiten, ließen sich nicht nur Eckart Witzigmann & Co so einiges einfallen, auch Lieferanten machten oft das Unmögliche möglich.

Denn vom freien Warenverkehr wie wir ihn heute kennen, konnte man damals nur träumen. In den 60ern existierten weder die Europäische Union noch das Schengener Abkommen. Aus wirtschaftlicher Sicht war das natürlich wenig lukrativ. Und was keinen Gewinn bringt, will die Politik meist ändern. Deswegen taten sich bald auch die ersten Länder zusammen, um an einer gemeinsame Zollunion zu arbeiten. Konkret waren das Deutschland, Frankreich, Belgien, Italien, Luxemburg und die Niederlande. Die Vereinigung nannte sich Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) – sie war ein Vorgänger der Europäischen Union. Allerdings noch ohne Österreich: Das wurde erst viel später ein Teil des Bündnisses.

PRODUKT UND PRODUZENT SIND DIE STARS!

Eckart Witzigmann ergänzt sein Credo

Für Lieferanten hieß das konkret: An den Grenzen gab es strenge Kontrollen, bestimmte Lebensmittel durften eigentlich gar nicht außer Landes gebracht werden. Und die Überführung so mancher Tierarten war bloß mit Tierarzt möglich.

Startschuss

Aber die besten Lieferanten kannten eben keine Hindernisse. Das bestätigt einer, der es wissen muss: „Es gab schon vor 50 ▶

Fotos: beigestellt

anuga **Anuga Köln 2019**
05.10.-09.10.2019 Halle 7.1 | Stand 071

Nachhaltiger Genuss mit Brattechnik von **silex®**

Effizient und effektiv – die spezielle Oberflächenveredelung der Bratplatten durch unser patentiertes Verfahren **DURANEL®+plus Easy Clean**.
9 Hamburger oder 6 Rumpsteaks oder 8 Schnitzel in 1 1/2 Minuten fertig. Leistung mit Klasse, für mehr Rendite.
www.silex-de.com

Doppel-Kontakt-Braten mit der S-Klasse S-161 GR OV

Doppel-Kontakt-Braten mit der GTT/T-Klasse

silex®
Made in Germany
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

WIE WITZIGMANN IN DEN 60ERN AM VIKTUALIENMARKT KAUFEN GASTRONOMEN AUCH HEUTE IHRE WARE AUF MÄRKTEN. EIN INTERNATIONALES NETZWERK IST DABEI FÜR PRODUZENTEN DAS A UND O.

Jahren gute Produzenten in Deutschland“, sagt Eckart Witzigmann. Der Viktualienmarkt in München hätte beispielsweise ein sehr gutes Angebot gehabt – von den gewünschten Produkten aber meist nicht genügend vorrätig. Jene, die wir heute ganz klar der gehobenen Küche zuordnen, mussten ihren Eingang in die Branche – und gleichzeitig in die Annalen der Kochgeschichte – erst finden.

Um sich die Dimensionen besser vorstellen zu können: Zu dieser Zeit galt zum Beispiel Crème fraîche als absolutes Luxusgut. Das Unternehmen C+C Pfeiffer etwa, das wir heute unter dem Namen Transgourmet kennen, hatte in den 60ern vor allem Trockenware in den Regalen: Es gab beispielsweise Mehl, Zucker, Reis und Waschmittel in Gastro-Größen zu kaufen. Fleisch, Fisch, Wein, Obst und Gemüse wurden bis in die späten 70er-Jahre von Spezialisten direkt an die Gastronomen geliefert. Den Weg dorthin ebneten Visionäre.

Die berühmteste Fahrgemeinschaft der 70er

Im Jahr 1971 – es soll ein schicksalsweisendes werden – beginnt Witzigmann die Vorbereitungen für das deutsche Küchenwunder. Er übernimmt das Ruder im Münchner Tantris und erobert mit seinem Kulinarik-Flaggschiff neue gastronomische Welten: die Nouvelle Cuisine. Die Reise dorthin ließ sich allerdings nicht ohne ein paar nächtliche Entdeckungsfahrten bestreiten.

Das stellen um diese Zeit auch Legenden wie Otto Koch, Fritz Keller und Hans-Peter Wodarz fest. So rufen sie kurzerhand die wohl berühmt-berüchtigtste Fahrgemeinschaft der 70er-Jahre ins Leben: die Köpfe voll mit wilden Ideen, die Kofferräume voll mit Hummern, Foies gras und Entenbrüsten. Von Paris nach München transportieren sie für die damalige Zeit wahre Exoten, um tags darauf die sensationellsten Menüs zu kredenzen. Die Revolutionäre sind damit schneller als die Grundprinzipien der Wirtschaft. Sie schaffen Angebot und Nachfrage selbst und öffnen der deutschen Gastronomie damit die Türen zur Internationalität. ▶

Fotos: Flo Smith

BIOGAST

Der österreichische Bio-Großhändler!

Die Nr. 1 für Bio aus Österreich!

Ihr Partner für kontrolliert biologische Lebensmittel:

- 4.400 Bio-Artikel aus Österreich
- 14.000 Bio-Artikel (Vollsortiment)
- 470 Lieferanten

Horst Moser

www.biogast.at

IN DEN 60ERN HATTEN HÄNDLER VOR ALLEM TROCKENWARE IM SORTIMENT

Doch nicht nur der Anfang der 70er war turbulent. 1979 nimmt der deutsch-französische Handel richtig Fahrt auf. Der Auslöser ist ein Treffen zwischen Karl-Heinz Wolf und George Kastner. Kastner kann beschaffen, was Wolf in seinem Restaurant in Deutschland braucht: Ware vom berühmten Pariser Rungis-Markt. Gemeinsam gründen sie kurzerhand den Rungis Express. „Ich bin dann zwei Mal pro Woche nach Paris gefahren und habe eingekauft. Aus früheren Zeiten habe ich einige gekannt, die von der Idee begeistert waren. So sind wir mit ein paar Autos durch die Gegend gefahren, zuerst mit zwei, dann mit drei und so weiter“, erinnert sich Kastner.

Auch die Firma R&S Gourmets importierte zu dieser Zeit bereits Ware vom Rungis-Markt nach Österreich, darunter etwa Produkte wie Meeresfische, Flusskrebse, Tauben, Stubenküken und Gänsestopfleber. Französisches Geflügel zählte neben Meeresfischen und US-Beef zu den gefragtesten Lebensmitteln, bevor die EU uns viele Handelsgrenzen öffnete. Die ersten Schritte in die richtige Richtung waren zu dieser Zeit bereits getan: Die EWG wollte bis zum Ende der 70er eine gemeinsame Währungs- und Wirtschaftsunion schaffen.

Aber der Durchbruch gelingt dem Koch vor dem Politiker: 1979 bekommt Eckart Witzigmann von Michelin drei Sterne für seine Aubergine verliehen – heller schien bis zu diesem Zeitpunkt kein einziges Restaurant. Es wird zum Kulinarik-Leuchtturm, der Deutschland von nun an den Weg weist.

Auf der Jagd nach den besten Produkten

Mit den neuen Richtungsgebern ändern sich auch die Ansprüche an die Produkte – und damit jene an ihre Lieferanten. „Mit der Zeit ist die Branche unzufrieden geworden und wollte andere Produkte sehen. Darum habe ich begonnen, auf der Welt herumzureisen. Das war ja früher alles viel komplizierter. Heute kann jeder Depp das Internet aufmachen und hat 95 Leute, die was anbieten. Ich musste das alles selbst organisieren und Produkte finden, die man noch nicht kannte“, erzählt George Kastner vom analogen Zeitalter und den Anfängen des Foodhuntings.

Aber Foodhunting und die großen Reisen waren gar nicht immer nötig. Manchmal rannte das beste Produkt auch direkt vor der eigenen Haustür. So hat etwa Krös-wang in den 80er-Jahren noch frisches Geflügel verkauft, das die Unternehmer auf dem Bauernhof selbst gezüchtet haben. Aus dieser Geflügelzucht entsteht später der Großhandel, wie wir ihn heute kennen.

Den Unternehmen in die Hand spielte ein anderes historisches Ereignis: 1985 tritt das erste Schengen-Abkommen der Geschichte in Kraft. Damit ist der Grundstein für den europäischen Binnenmarkt gelegt.

Dass sich bei Lieferanten und Händlern einiges getan hatte, konnte man bald nicht nur schmecken, sondern auch schwarz auf weiß in Flyern lesen. Jene des heutigen C+C-Vollsortimentanbieters AGM priesen

MIT DER ZEIT IST DIE BRANCHE UNZUFRIEDEN GEWORDEN UND WOLLTE ANDERE PRODUKTE SEHEN.

George Kastner führt den Rungis Express in neue Sphären

im Jahr 1987 beispielsweise die in den 70ern noch so heiß begehrte französische Crème fraîche für das Weihnachtsfest an. Außerdem gab es im Abholgroßmarkt bereits Gänse „frisch, ohne Darm, mit Leber" zu kaufen. Allerdings gibt es für Österreich noch immer Einschränkungen: Diese betreffen vor allem Obst, Gemüse und Käse.

Neue Handelswege

Andere Lebensmittel zu importieren war hingegen auch hierzulande gang und gäbe, gleichzeitig aber mit strengen Kontrollen und viel Bürokratie verbunden. Ferkel etwa kamen in den frühen 90ern meist aus Frankreich. Zumindest bis sich im Jahr 1993 ein gewisser Herr Grillmair der Milchferkel-Produktion verschrieb. Den heimischen Markt eroberte sein Unternehmen Grilly mit den selbstgezüchteten Kräuterferkeln im Handumdrehen. Das ändert sich auch nicht, als Österreich im Jahr 1995 der Europäischen Union beitritt.

Davon profitieren viele: Die Firma Wiesbauer, die zu dieser Zeit bereits seit mehr als 60 Jahren den österreichischen Markt belieferte, kann nun direkt nach Deutschland exportieren – und dort auch einen eigenen Vertrieb aufbauen. Die Vorreiter wissen, dass ein internationales Netzwerk das A und O der Branche ist.

Ein Unternehmen, das von seinem des Öfteren Gebrauch macht, ist die Firma Albers. Noch in den 90ern importiert sie als einer der ersten Lieferanten Straußenfleisch. Der richtige Coup gelingt aber 20 Jahre später mit dem japanischen Kobe-Wagyu-Rind, das Albers 2013 als Erster nach Deutschland bringt. Gleich wie damals an der deutsch-französischen Grenze gibt es bei solch exklusiven Lieferungen auch heute einige Richtlinien zu beachten. So müssen im Ausland etwa Produzenten gefunden werden, die von der EU zugelassen sind. Auch Mengen und Cuts sind auf anderen Kontinenten meist unterschiedlich – genauso wie es früher mit dem deutschen Nachbarland Frankreich der Fall war.

Zurück zum Ursprung

Während es im Großen und Ganzen trotz allen Hürden immer einfacher wird, Ware zu importieren, kristallisiert sich in den vergangenen Jahren zudem ein gegensätzlicher Trend heraus: Regionalität. Den Konsumenten wird es zunehmends wichtiger, die Herkunft ihres Produktes zu kennen – und Transportwege so kurz wie möglich zu halten. War der österreichische Produzent Nannerl damit im Gründungsjahr 1975, als er als klassische Garagenfirma aus der Taufe gehoben wurde, noch Vorreiter, sieht er sich heute als Missionär: „Wir leben Regionalität", sagt Geschäftsführer Markus Pfarrhofer. 95 Prozent der Artikel, die er verkauft, werden in Österreich produziert.

Heute geht es aber nicht nur um Regionalität, unsere Top-Lieferanten stehen ganz neuen Herausforderungen gegenüber. Denn mit der Zeit haben sich ihre Aufgabengebiete erweitert. Einzig das beste Produkt zu beschaffen, reicht oft nicht mehr aus. Es geht um Geschwindigkeit, um ständige Verfügbarkeit und um Convenience. Das hat auch die Firma Aumaerk erkannt. Obwohl erst im Jahr 2015 gegründet, gilt sie bereits als Spezialist für Schweinebauch-Veredelung.

HANDELSHAUS WEDL
Das starke österreichische Familienunternehmen seit 1904
www.wedl.com
onlineshop.wedl.com

Foto: Shutterstock

IMMER ERREICHBAR: DER MOBILE SUPERMARKT WHEELYS BIETET CONVENIENCE-PRODUKTE RUND UM DIE UHR. IST STÄNDIGE VERFÜGBARKEIT DIE ZUKUNFT?

Noch lange nicht am Ziel

Wiederum andere konzentrieren sich nun voll auf die Digitalisierung. Den Lieferanten helfen Apps, Algorithmen und automatisierte Bestellvorgänge. So haben die Israelis Alon Chen und Eyal Gaon die Plattform Tastewise entwickelt. Sie berechnet Foodtrends beinahe in Echtzeit. Das macht Tastewise mithilfe von Daten: Es analysiert Menüs, Online-Rezepte und Einzelprodukte, aber auch öffentliche Posts und Diskussionen in den sozialen Medien.

24 Stunden am Tag verfügbar sollen in der Zukunft aber nicht nur Informationen, sondern auch Produkte sein. Mobile Supermärkte, die ohne Kassierer auskommen, weil Kunden per App bezahlen, sind dabei nur der Anfang. Einen Schritt weiter hat auch C+C-Händler Metro gedacht. Mit seiner neuen Marke Smart & Easy soll alles intelligenter und einfacher werden. Gehen alle Unternehmerträume in Erfüllung, werden wir irgendwann sogar einzelne Lebensmittel digitalisieren können. So weiß das Küchengerät in Zukunft, welches Produkt es gerade zur Vollendung bringen soll – und wie ihm das am besten gelingt. Kurzum: Die Küchenmaschine wird künstlich intelligent.

Wir sehen: Unsere Lieferanten sind längst in der Zukunft angekommen. Um zu begreifen, wie viel tatsächlich passiert ist, werfen wir nochmal einen kurzen Blick in die Vergangenheit, in das Jahr 1950: Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg ist es Lieferanten unmöglich, eine Bestellung per Telefon oder Fax aufzugeben. Um zwei äußerst gefragte Produkte zu besorgen, schickte die Firma Kastner deswegen einen LKW durch das halbe Land. Es ging um Salz und Haferflocken. Das Salz kam direkt von den Salinen in Ebensee, die Haferflocken holte das Unternehmen aus Wels.

Heute bekommen wir Hummer aus der Bretagne, Wagyu aus Japan und Crème fraîche aus dem Supermarkt. Für die Entwicklungen findet Eckart Witzigmann mehr als passende Worte: „Früher habe ich gesagt: Das Produkt ist der Star in der Küche. Heute würde ich es ergänzen und sagen: Produkt und Produzent sind die Stars in der Küche!“

Foto: beigestellt

schon probiert?
entdecken sie köstliches, ofenfrisch gebäck.

BESUCHEN SIE UNS AUF DER ALLES FÜR DEN GAST IN HALLE 7, STAND 110

Beste, regionale Zutaten
95 Jahre Handwerk & Tradition
Premium Service
Das ist Resch&Frisch

Resch & Frisch®
AM LIEBSTEN IMMER.

www.resch-frisch.com/gastro
reschundfrisch | reschundfrisch | #reschundfrisch

ALLES FÜR DEN GAST HERBST

AUMAERK PROUDLY PRESENTS:

Der pure Wahnsinn
PURE MADNESS
1/2 Gans in 18 Minuten

MISE EN PLACE FÜR PROFIS

GOURMET GEFLÜGEL ON DEMAND

Adel verpflichtet

THE DUKE

1/2 Ente in 16 Minuten

AUMAERK

FLEISCHMANUFAKTUR

SEI KEIN SUPPENKASPAR!

Zaubertrank Miraculix und Zwiebelsuppe wärmen die Seele nicht nur im Winter.

Bei der Suppe handelt es sich um eine Speise, die es schon seit Urzeiten gibt und die sich seit eh und je großer Beliebtheit erfreut. Ob als Teil eines Menüs oder als selbstständiges Gericht, WIBERG stellt die Suppenschüssel wieder in die Tischmitte und schöpft aus dem Vollen!

Die Produkte aus den WIBERG Sortimentswelten helfen dabei, langwierige Zubereitungsschritte zu verkürzen und genussvolle Ergebnisse zu erzielen. Dem Koch selbst bleibt es schlussendlich überlassen, kreativ zu sein. Wir stellen ihm dafür alles zur Verfügung, was er braucht!

Kaltschalen

Die Kaltschale, als Ursprung des Smoothies, ist in den Küchen rund um den Globus zuhause. Ihre erfrischenden, würzigen und anregenden Seiten bündelt WIBERG in innovativen, internationalen Anwendungsbeispielen – von der südspanischen Gazpacho über die mitteleuropäische Kartoffel-Lauch-Kaltschale bis hin zum exotischen Curry-Purpur-Joghurt-Lassi.

Klare Suppen und Einlagen

Traditionell, alpenländisch, mit herzhaften Einlagen – so kennt man die klare Suppe als beliebten Klassiker. Die WIBERG Produktauswahl aus dem À la Carte Sortiment gibt dem ganzen einen modernen Spirit – der Gewürzprofi mischt wilde Kräuter in die Frittaten, belebt den Leberknödel mit Chili, veredelt den Kaspressknödel mit Bergkräutern und macht aus einfachen Suppennudeln wertvolle Safrannudeln. So geht Suppe heute!

Gesunde Suppen – vegetarisch, Fisch & Fleisch

Dank WIBERG kann man bewusst auf lange Kochprozesse verzichten, um das Gemüse knackig, das Fleisch zart und den Fisch saftig zu machen. So erfreuen sich sowohl Auge als auch Gaumen an den wertvollen Inhaltsstoffen und der ansprechenden Dekorwürzung. Erbsencreme Harissa, Blumenkohl-Curcuma-Suppe, Tomatencreme mit Basilikum-Öl-Staub und Paprikasuppe mit Meatballs und geräuchertem Paprika sind nur ein paar wenige Anwendungsbeispiele für diese umfangreiche Sparte!

Internationale Suppen

Keine Scheu vor fremden (Suppen-)Küchenkulturen! Vom ukrainischen Borschtsch bis zur Zwiebelsuppe mit Käsetoast oder der herzhaften Bouillabaisse aus Frankreich – Suppen gibt es überall und überall anders.

Inspirationen

Mit WIBERG lässt sich der Erlebnischarakter dieses – vermeintlich einfachen – Gerichts entdecken. Eine Suppe zu löffeln bedeutet, Geschichten zu erzählen, in denen alles Platz haben darf. Brauen Sie den Zaubertrank des Miraculix samt Zimt-Garnelenspieß, kochen Sie eine wohltuende Tasse „Jaga-Tee“ aus dem Wildkräuterbeutel oder empfehlen Sie Ihren Gästen „Die Kraft der Feldfrüchte“ mit violettem Kartoffelkäse und Roggencrostini.

www.wiberg.eu

Exquisite Forest Flair – der WIBERG Tipp für herbstlich-würzige Suppenkreationen.

Fotos: FRUITAROM Savory Solutions

VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Exklusives Trainingsangebot über die UFS Academy von Unilever Food Solutions: Köche können sich mithilfe von kostenlosen Online-Videokursen flexibel weiterbilden.

Neue Techniken und Ernährungsformen, Küchenmanagement und Digitalisierung: Zu diesen und vielen weiteren Themen stellt die UFS Academy Online-Videokurse bereit.

Der Wunsch vieler Köche, ihr Wissen und ihre Fertigkeiten durch professionelle Trainings zu erweitern, wird oft durch fehlende Zeit, knappes Budget oder wenige Möglichkeiten zum Austausch erschwert. Die UFS Academy von Unilever Food Solutions bietet eine Lösung, die die Bedürfnisse und Wünsche der Gastronomen und Köche miteinbezieht. Von veganer Küche über Küchentechniken bis hin zu Social Media können sich Köche mithilfe kostenfreier Online-Videokurse zu einer Vielzahl an Themen unabhängig von Zeit und Ort weiterbilden.

Das exklusive Angebot der UFS Academy startet mit fünf verschiedenen Kursreihen und wird regelmäßig erweitert. Aktuell haben Köche unter anderem die Möglichkeit, sich in den gastronomisch immer bedeutsameren Themen Vegetarismus und Veganismus weiterzubilden. Passend dazu findet sich ebenfalls Input zu Saisonalität und der nachhaltigen Plant-Based-Ernährung. Aber auch Videos zu Basics wie dem richtigen Kochen von Pasta oder Informationen rund ums Thema Grillen deckt das Angebot der UFS Academy ab. Im Laufe der Zeit folgen noch weitere kulinarische Techniken und Trainings, darunter Kurse in den Bereichen Küchenmanagement und Digitales oder zur Social-Media-Fotografie, in der der Zuschauer lernt, wie er den eigenen Betrieb und die angebotenen Speisen professionell und ansprechend auf den eigenen Kanälen präsentieren kann.

Kompakte Einheiten vermitteln die Inhalte schnell und effizient

Nach einem kurzen Registrierungsprozess auf der Website haben Köche Zugriff auf das gesammelte und aufbereitete Wissen der UFS Academy. Gemeinsam mit erfahrenen Köchen hat Unilever Food Solutions die Kursreihen so aufgebaut, dass die Inhalte portionsweise in kurzen zweiminütigen Videoeinheiten an den Zuschauer vermittelt werden. Auch bei Zeitknappheit können sich Köche auf diese Weise neues Wissen aneignen. Nach und nach werden insgesamt etwa 360 Videos in über 40 Kursen in der UFS Academy verfügbar sein. Das Angebot ist kostenfrei und komplett ohne Werbeunterbrechungen.

Über Unilever Food Solutions

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

www.ufs.com/academy

Fotos: Unilever Food Solutions

WEINKULTUR TRIFFT BRAUKUNST

Zum 25-jährigen Bestehen der Weinagentur Jordan sowie ihrer höchst erfolgreichen Zusammenarbeit mit der Privatbrauerei Hirt lud die Kärntner Traditionsbrauerei jede Menge hochkarätige Gäste in die Burgruine Glanegg – und machte klar: Die Zukunft hält noch jede Menge Highlights parat.

Weinagentur-Chef Günther Jordan und Hirter-Eigentümer Niki Riegler begrüßten höchstpersönlich die 450 hochkarätigen Gäste.

Auf der sagenumwobenen Kärntner Burgruine Glanegg fand am 6. Mai dieses Jahres ein Gipfeltreffen der absoluten Extraklasse statt: Über 450 heimische Wirtschaftstreibende sowie Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie gaben sich auf Einladung der Privatbrauerei Hirt nicht nur die Klinke, sondern auch das eine oder andere Gläschen in die Hand. Der Anlass: Das 25-jährige Bestandsjubiläum der Weinagentur Jordan sowie die einjährige, höchst erfolgreiche Kooperation mit der Privatbrauerei Hirt.

Startschuss war um 17 Uhr. Nach dem gemütlichen Come-together am Fuße der malerischen Burgruine wurden die Gäste standesgemäß mit Hirter Bier und Sekt von Szigeti auf den gloriosen Abend eingestimmt. Danach begrüßten Hirter-Eigentümer Niki Riegler und Verkaufsleiter für Wein Günther Jordan höchstpersönlich die Geladenen – darunter übrigens so illustre Ehrengäste wie die Ski-Legende Franz Klammer und Hotelier und Fachgruppenvorstand für Gastronomie Helmut Hinterleitner.

Gelebte Gastlichkeit und Produktqualität

Danach konnten sich die Gäste auf dem Weg zum Innenhof quer durch 30 Weingüter aus Österreich, Slowenien und Italien kosten – Weingüter, die sich auf der Burgruine als großartige Schausteller präsentierten und zwischen denen auch hochwertige regionale Schmankerln angeboten wurden. Von erlesenen Weinen, die es in unseren Breiten verstärkt zu entdecken gilt, über Hirter Bierspezialitäten bis hin zu den heimischen Köstlichkeiten wie Gelbe Suppe mit Kärntner Reindling, Schinken und Käse bewiesen die Veranstalter damit ihr mehr als bewährtes Fingerspitzengefühl, wenn es um gelebte Gastlichkeit und Produktqualität geht.

Im Innenhof der Burgruine Glanegg ging es nicht weniger ans Eingemachte: Neben Kaffee und Mehlspeisen sorgten eine Zigarrenlounge und eine nicht gerade geringe Anzahl an besten Edelbränden für gediegene Atmosphäre, in der genauso produktiv wie entspannt genetzwerkt und natürlich genossen wurde, was das Zeug hält.

Zukunft mit Highlights

Damit die Gemütlichkeit nicht Vorbote der Trägheit wurde, sorgten gleich zwei Bands für animierende musikalische Unterhaltung vom Feinsten: Blechgröstl mit ihrem charakteristischen Mix aus Rock, Schlager, Oldies und Volksmusik – und die Kärntner Band Die Tiger, die mit ihren eigenen Kompositionen für ein abwechslungsreiches Programm und verdammt viel gute Laune sorgte. Zum Schluss brillierten die Models von Rettl 1868 mit atemberaubenden Tanzeinlagen und präsentierten den hochkarätigen Gästen eine grandiose Modeschau. Ein regelrechtes Finale furioso, das diesem einmaligen Event der absoluten Extraklasse nicht nur einen würdigen Schluss bescherte – sondern auch klarmachte: Die Zusammenarbeit zwischen Hirter und der Weinagentur Jordan wird auch in Zukunft noch für jede Menge Highlights sorgen.

www.hirterbier.at

1 Personen von l. n. r.: Ing. Hans Czerny - Familienweingut Wimmer-Czerny, Nikolaus Riegler, Dr. Klaus Möller – Eigentümer Privatbrauerei Hirt, Günther Jordan, Petra Jordan, KR Helmut Hinterleitner, Monja Lick, Gregorio Bortolin - Ca' Salina, Valentin Latschen - PFAU, Fritz Tinnacher - Weingut Lackner-Tinnacher, Mariana Moser - Weingut Sepp Moser

2 Darf auf keiner Hirter-Veranstaltung fehlen: Das Hirter Morchl mit seinem charakteristischen Karamellmalz
3 Personen von l. n. r.: Bernhard Jackl, Lan Kristancic - Movia, Wolfgang Sicher - Fischrestaurant Sicher **4** Die Band Blechgröstl sorgte für musikalische Unterhaltung.

Fotos: Dietmar WAJAND

Schwaiger, Sepp Schwaiger: Ausnahmehotelier und Traditionsbrecher. In einem Hotel, das er in die Hände bekommt, bleibt kein Stein auf dem anderen.

Sepp, der Ausreißer

SEPP SCHWAIGER IST **HOTELIER** IN DRITTER GENERATION. IN MARIA ALM FÜHRT ER ABER NICHT NUR DEN **FAMILIENBETRIEB** WEITER, SONDERN AUCH EIN **ADULTS-ONLY-HOTEL.** EINE UNGEWÖHNLICHE GESCHICHTE ÜBER TRADITION UND INNOVATION.

Text: Alexandra Polic, Fotos: Raphael Gabauer

Höher als der Kirchturm ragt in Maria Alm bloß der Hochkönig, der stolz den Horizont des Steinernen Meeres bestimmt. Wer den Blick gen Himmel hebt, fokussiert erst die Gletscher, streift dann Felsen, Wälder, Wiesen, bis er an einem Haus inmitten des Dorfplatzes hängenbleibt. „Eder" prangt in goldenen Lettern über dem Fenster des zweiten Stocks, den eine Holzfassade ziert. Was sich hinter den Wänden verbirgt, übertrifft die Erwartungen – vor allem der Besucher, die wissen, dass das Hotel bereits sechs Jahrzehnte alt ist.

Um 1961 nannten die Gäste es noch Gasthof Eder. Neun Zimmer standen ihnen damals zur Verfügung. Neun Zimmer und eine Familie, die sich der Hotellerie verschrieben hatte. Ein Mitglied ebendieser Familie: Sepp Schwaiger. „Ich bin in unserem Gasthof aufgewachsen", sagt er, ein im Jahr 1980 geborenes Kind der Alpen. Zu dieser Zeit führten seine Großeltern den Gasthof. Sie selbst hatten ihn aufgebaut. Bald steigen auch Schwaigers Eltern in den Betrieb ein. Dass ihn die nächste Generation eines Tages übernehmen würde, war damals vielleicht ihr Traum. Aber dass der kleine Blondschopf das Traditionsunternehmen gehörig auf den Kopf stellen würde, das konnte wohl niemand erahnen.

Er wird aus dem einstigen Gasthof seiner Großeltern ein 4-Sterne-Superior-Hotel machen. Er wird ein zweites, komplett neues Konzept entwerfen, dafür ein eigenes Hotel bauen, zu dem „adults only" Zutritt haben. Und er wird aus seinem Erbe eine Marke machen: die Eder Collection.

HOTELIER AUF UMWEGEN

Obwohl Sepp Schwaiger sich seit Kindertagen im Hotelier-Business übt, verbringt er seine Jugend auf dem Bau – auf dem, nicht im! Der Sprössling der Hoteliersfamilie Eder studiert erst Architektur, entdeckt die Liebe zur Branche aber durch den Aufbau der hauseigenen Bar. Prompt absolviert Schwaiger ein weiteres Studium, übernimmt 2008 das Hotel Eder und baut es erstmal um. Aus 29 Zimmern werden 72, inklusive Suiten: 4-Sterne-Superior-Lifestyle heißt die neue Kategorie. Im September 2018 eröffnet Schwaiger außerdem das Hotel Sepp, ein Adults-Only-Konzept. Das Gebäude entwirft er von Bett bis Dach selbst.

Baujahre

Dass es so kommen würde, stand allerdings nicht immer fest. Denn zuallererst zog es den jungen Schwaiger in die Baubranche. „Schon in der Schule hat sich herausgestellt, dass ich in diesem Bereich sehr talentiert bin", erzählt der Salzburger. Während er dem Bundesheer dient, jobbt er in einem Architekturbüro. Das Fach fasziniert ihn – so sehr, dass er es studiert. „Ich war bei einer Baufirma, ich war Elektriker, ich war bei den Tischlern. Ich habe Einblick in sehr viele Bereiche bekommen", erinnert sich Schwaiger an die Anfänge seines Berufslebens. Aber wie so oft gab es auch in Schwaigers Leben diesen einen Schlüsselmoment, nach dem doch noch alles anders kommen sollte: Als er „ungefähr 22 Jahre alt" war, richtete er im Hotel Eder eine Cocktailbar ein. Im Gebäude gab es leerstehende Räume und in Schwaigers Kopf eine Fülle an Ideen. Mit ein paar Kumpels setzt er sie um und entdeckt ganz nebenbei seine Freude für den Beruf, der ihm am Ende wohl doch ▶

1

2

1+6 Alles außer gewöhnlich: Das Hotel Sepp in Maria Alm ist nur für Erwachsene gedacht – das Adults-Only-Konzept wartet trotz überschaubarer Größe mit Pool und Sauna auf
2+3+4+5 Upgrade für das Familienunternehmen: Erfolgshotelier Sepp Schwaiger macht in vier Renovierungsetappen aus dem Traditionsbetrieb Hotel Eder ein 4-Sterne-Superior-Haus.

4

5

6

Fotos: moodley brand identity, beigestellt

3

in den Genen lag. „Da habe ich gemerkt, dass man etwas verändern und einen ganz anderen Zugang zur Gastronomie öffnen kann“, sagt der Hotelier heute und stellt fest: „Ich habe richtig Freude daran bekommen, mit Menschen zu arbeiten.“ Diese Freude bringt den verlorenen Sepp zurück nach Hause. In Innsbruck studiert er nun Unternehmensführung in Tourismus- und Freizeitwirtschaft.

Sepp Schwaiger gibt also ein unverhofftes Comeback. Aber in Maria Alm steht er zuallererst vor ein paar großen Fragen: Denn in der Familie war der Zeitpunkt für die Übergabe des Betriebes gekommen. Aber nicht nur, wer das Unternehmen weiterführen, sondern auch wie genau die Zukunft aussehen sollte, war unklar. Möglichkeiten gab es zur Genüge, immerhin hat Schwaiger vier Geschwister. Im Jahr 2008 beschließt der Familienrat dann, dass Sepp jener sein soll, der von nun an den Kopf hinhält, wenn etwas schiefläuft. Aber er wird auch jener, der das Unternehmen in neue Sphären katapultiert. „Wir haben den Betrieb grundlegend verändert“, resümiert der Hotelier, denn: „Das Hotel war in der Bilanz viel zu à-la-carte-lastig und nicht zukunftsfähig.“

Umbau mit Folgen

Unter seiner Führung wird aus dem 29-Zimmer-Hotel ein 4-Sterne-Lifestyle-Hotel mit 72 Zimmern und Suiten: ein Akt in sechs Bauphasen und drei Schritten. Erst kommt die Vergrößerung von 29 auf 55 Zimmer. „Mit dem Schritt von 55 auf 72 Zimmer haben wir dann die notwendigen Attraktionen wie Schwimmbad und Wellnessbereich gebaut“, sagt Schwaiger. Kurzum: Nach der Verschönerung kam das Upgrade.

Mit der Renovierung waren aber nicht nur Hoffnungen, sondern auch Ängste verbunden. „Viele haben mir gesagt, dass ich Gäste verlieren werde, wenn ich teurer werde. Davor hatte ich sehr großen Respekt – und auch Angst“, erinnert sich der Hotelier. Im Endeffekt habe er zwar Gäste verloren, „aber es sind wiederum neue Gäste aufmerksam geworden, die mittlerweile zu Stammgästen geworden sind“. Die Tradition gleichzeitig weiterzuführen und sie doch zu brechen: Das scheint immer schon Sepp Schwaigers Ding gewesen zu sein. Aber er betont auch, dass es die Familie brauche, um das zu schaffen.

Seine Geschwister sind während des Umbaus in unterschiedlichen Führungsrollen beschäftigt. „Das ist auch etwas, das wir als Familie lernen mussten“, sagt Schwaiger, „dass nicht jeder für alles zuständig sein kann.“ Die Lösung: „Wir müssen uns auf einzelne Bereiche konzentrieren. Aber das kriegen wir mittlerweile schon ganz gut hin.“ So regelt Schwester Theresa beispielsweise ▶

Der Betrieb war viel zu à-la-carte-lastig und nicht zukunftsfähig.

Sepp Schwaiger macht aus einem Traditionsbetrieb ein 4-Sterne-Superior-Lifestyle-Hotel

den Vertrieb. Mutter Gertrude hilft mit der Buchhaltung und ist – nach mittlerweile 30 Jahren selbstredend – die Seele des Hauses. Schwaigers Frau Tanja kümmert sich um die gastronomische Qualitätssicherung. Auch wenn nicht immer alles glattläuft in einer derart großen Hoteliers-Familie, die Eder-Connection hält. „Wenn man auf die Familie zurückgreifen kann, ist das Gold wert", sagt Schwaiger. Und der hat allen Grund zur Freude: Denn im Hause Eder wurden 2018 gleich zwei Sepps geboren.

Eder bekommt Sepps

Der erste Sepp wird ein Neujahrsbaby: Schwaigers erster Sohn. Der zweite wird ebenfalls ein Lebensprojekt. „Der Schritt zum zweiten Hotel war der unternehmerische Drang, noch einmal mehr zu wollen", beginnt der Ausnahmehotelier zu erzählen. Schwaiger will aber nicht nur mehr, er will etwas komplett Neues: Und so baut der Unternehmer ein Adults-Only-Hotel in sein 2000-Einwohner-Dorf. Es trägt seinen Namen – oder den seines Sohnes. Bis der Hausherr des Adults-Only-Hotels wird, dürften aber noch einige Jahre vergehen: Denn seine Gäste – und damit wahrscheinlich auch die Geschäftsführer – müssen mindestens 21 Jahre alt sein. In den Alpen ist das Konzept ein absolutes Novum. „Im Winter tun wir uns leicht", sagt Schwaiger, „das Skifahren ist ein großes Argument für unsere Gäste." Aber der Sommer ist viel länger und auch im Süden gibt es Hotels nur für Erwachsene. Trotzdem läuft das Unternehmen laut Schwaiger super. „Sich auf ein Nischenprodukt zu konzentrieren führt dazu, dass die Gäste, die kommen, sehr zufrieden sind", resümiert der Hotelier. Vor allem das Design begeistert die Besucher. Und das stammt vom Hotelier selbst: Schwaigers Berufsausflug in die Baubranche hat sich hier einmal mehr bezahlt gemacht. Das Sepp plant er vom Bett bis zum Dach selbst. Und obwohl das Hotel nur 40 Zimmer hat, gibt es Pool und Sauna. „Das schätzen die Gäste", weiß Schwaiger, der im April zum ROLLING PIN-Hotelier des Jahres gewählt wurde.

Die Eder-Connection

Aber nicht nur Schwaiger expandiert, auch sein Bruder Tom macht sich mit einem weiteren Konzept selbstständig: der Almhütte Tom. Es ist der dritte Betrieb der Familie. „Und da wir eine so schöne Konstellation haben, die zwei Hotels und die Hütte, haben wir uns gedacht, dass wir auch gleich eine Marke kreieren", erklärt Schwaiger über das Entstehen der Eder Collection. Denn Marken und Wiedererkennungswert werden heute immer wichtiger. „Mit unserem außergewöhnlichen Haus können wir dementsprechend auch für unsere anderen Betriebe einen Mehrwert schaffen", sagt der Initiator des Hotel Sepp. Mittlerweile werden auch neue Zielgruppen darauf aufmerksam: Immer öfter buchen Firmen die Unterkunft als Eventlocation.

Next Generation

Sepp Schwaiger hat gewagt – und gewonnen. Etwas zu wagen und sich nicht aufhalten zu lassen, das rät der Hotelier auch der nächsten Generation. „Das Schlimmste wäre, nicht mutig zu sein und sich später zu fragen, was gewesen wäre, wenn man sich getraut hätte", sagt er. Konsequent sein Ziel im Auge zu behalten, sei dabei das Wichtigste, aber eben auch, flexibel zu bleiben, die Grundidee zu verändern, wenn sie nicht funktioniert.

Die Grundidee der Eder-Hotels jedenfalls trägt und spinnt er weiter. Das finden auch die älteren Generationen schön. „Mein Großvater hat das über 50 Jahre lang gemacht. Und wenn er sieht, was daraus wird, ist das ein schöner Anblick. Es ist ja auch schön für ihn, zu sehen, dass die jungen Menschen weitermachen, was er gestartet hat", sagt Schwaiger. Vielleicht führt ja sein Sohn das Hotelerbe eines Tages weiter.

www.hoteleder.com
www.edersepp.com
www.ederhotels.com

Hotelier Sepp Schwaiger hat gut lachen: Mit seinem Adults-Only-Konzept im idyllischen Maria Alm hat er einen Nischenmarkt gefunden – und sich ein zweites Standbein geschaffen.

VIDEO:
Zum Word-Rap mit Sepp Schwaiger geht's hier entlang:
www.rollingpin.com/241

Mister Hofbräuhaus: Am 1. September 2000 übernahm Michael Möller als Geschäftsführer das Kommando im Hofbräuhaus München, wo jährlich rund 1,9 Millionen Maß Bier über den Tresen gehen und ein Umsatz von über 50 Millionen Euro erwirtschaftet wird.

AUF EINE MASS MIT...

SEIT KNAPP 20 JAHREN FÜHRT **MICHAEL MÖLLER** DAS LEGENDÄRE **HOFBRÄUHAUS IN MÜNCHEN**. BEI EINER MASS SPRICHT DER VOLL-BLUT-GASTRONOM ÜBER DAS ANSPRUCHSVOLLE **FRANCHISE-KONZEPT**, DIE ENORME ERWARTUNGSHALTUNG UND WAS DER FREISTAAT BAYERN DAMIT ZU TUN HAT.

Interview: Bernhard Leitner, Fotos: Volker Debus

MIA SAN MIA

3500 Sitzplätze, mehr als 400 Schweinshaxen am Tag, hektoliterweise Bier und mehr als 50 Millionen Euro Jahresumsatz. Seit 400 Jahren ist das Hofbräuhaus in München eine gastronomische Institution der Superlative. Inhaber der Cash-Maschine mit insgesamt 13 Franchise-Outlets ist übrigens der Freistaat Bayern. Geschäftsführer Michael Möller erklärt im Exklusivinterview, wie man ein Unternehmen als Staatsbetrieb führt, Touristen und Einheimische an einen Tisch bringt und warum sie im Restaurant keine Spüler brauchen.

Knapp 20 Jahre stehen Sie jetzt an der Spitze des Münchner Hofbräuhauses. Was hat sich in dieser Zeit verändert?

Michael Möller: Als ich damals angefangen habe, war natürlich mein oberstes Ziel, die Brauerei erfolgreich weiterzuführen. Die Zeiten waren damals schon ein wenig härter geworden. Einerseits geht der Bierkonsum in Deutschland seit den 80er-Jahren zurück und andererseits gibt es eine wachsende Zahl an Brauereien. Somit gab es auf einem immer kleiner werdenden Markt immer mehr Spieler. Das war schon eine enorme Herausforderung. Trotzdem ist es uns gelungen, unseren Absatz in den letzten 20 Jahren zu verdoppeln. Dabei waren wir aber nie volumenorientiert. Viel wichtiger als das Volumen ist uns der Ertrag, um dem Eigentümer das zu liefern, was er sich erwartet, nämlich einen Gewinn.

Sie haben den Eigentümer bereits angesprochen. Im Gegensatz zu beinahe allen anderen Gastronomie- und Brauereibetrieben steht hinter dem Hofbräuhaus kein privates Unternehmen, sondern der Freistaat Bayern. Wie wird so ein Unternehmen geführt?

Möller: Wie jede andere Privatbrauerei oder Gastronomie auch. Der einzige Unterschied ist, dass wir keine eigene Rechtsform sind. Wir sind der Freistaat Bayern. Alles, was wir tun, spielt direkt in den bayrischen Haushalt rein. Gegenüber diesem Haushalt, einem Haushaltsrecht, das nicht für die private Wirtschaft gebaut ist, haben wir gewisse Sonderrechte, die sich sehr stark am Aktienrecht orientieren. Und so arbeiten wir auch. Wir haben eine Rechtsordnung, wir werden selbstverständlich geprüft, wir müssen unsere Ergebnisse veröffentlichen und zahlen natürlich Steuern, wie jedes andere Unternehmen auch. Der Eigentümer ist der Staat. Das heißt, die Werbung soll über der Gürtellinie bleiben und speziell verantwortungsbewusster Konsum von Alkohol steht bei uns ganz hoch oben.

VOM WIRTSHAUS ZUM GOBAL PLAYER

1589 als herzogliche Brauerei gegründet, wurde das Hofbräuhaus am 22. September 1939 zum Staatsbetrieb. Mittlerweile wurde aus dem zünftigen Wirtshaus mit Brauerei eines der erfolgreichsten deutschen Franchise-Unternehmen überhaupt. 13 Outlets in den USA, China oder den Vereinigten Arabischen Emiraten, ein Jahresumsatz von über 50 Millionen Euro und mehr als 130 Mitarbeiter zählt das Unternehmen heute. An der Spitze steht seit knapp 20 Jahren Geschäftsführer Michael Möller, der das Unternehmen in neue Dimensionen katapultierte und es wie kein Zweiter versteht, Einheimische und Touristen an einen Tisch zu bekommen.

Aber nicht nur die Unternehmensform des Hofbräuhaus sucht seinesgleichen. Kaum eine andere Gastronomie an einer der stärksten Touristen-Locations in München hat es geschafft, ein Place to be für Touristen und Einheimische gleichermaßen zu sein. Wie ist dieses Kunststück gelungen?

Möller: Wir bieten den Einheimischen hier eine Heimat, die nicht nur unten in der Schwemme ist, sondern auch im Braustüberl und den Nebenräumen, die hochmodern ausgestattet sind. Die sind zwar innen gut bürger- ▶

1+4 Eine wie keine: Seit über 400 Jahren ist das Hofbräuhaus am Platz'l eine unverzichtbare Institution in München. Geführt wird es vom Freistaat Bayern **2** Flüssige Cashcow: Rund 1,9 Millonen Maß Bier gehen in München jährlich über den Tresen **3** Weltweit begehrt: 13 Franchise-Outlets in Locations wie Las Vegas **(6),** Shanghai **(3)** oder Jiangjin **(5)** gehören zum einzigartigen HB-Imperium.

1

2

3

4

5

Fotos: beigestellt

6

lich eingerichtet – wie es eben eine bayrische Wirtschaft ist –, aber die Technik ist auf dem modernsten Stand und bietet für diverse Veranstaltungen alles, was man braucht – egal ob privat oder für Firmen. Darüber hinaus haben wir über 120 Stammtische. Ich kenne keine zweite Gastronomie, die so viele Stammtische hat wie wir. Und diese Gäste kommen regelmäßig. Es gibt ja in der Schwemme kein „Wait to be seated", man geht rein und schaut, wo ein Platzerl frei ist. Und unsere Stammgäste haben keine Hemmungen, Gäste, die nicht Deutsch oder Bayrisch sprechen, aufzunehmen. Darum kommt es zu dieser Vermischung zwischen unseren Stammgästen und Touristen. Das schätzen alle unsere Gäste und das macht das Hofbräuhaus eigentlich so berühmt.

Seit über 400 Jahren ist das Hofbräuhaus am Platz'l eine Institution in München. Wie schaut das Verhältnis zwischen Getränke- und Speisenverkauf aus?

Möller: Wir haben hier auf drei Ebenen insgesamt 3500 Sitzplätze. Da gibt es allerdings eine Limitierung. Wenn wir alles ausreservieren, dürfen wir – ohne den Biergarten – nur 2500 Plätze reservieren. Das liegt daran, dass sich über die Jahre die Brandschutzbestimmungen massiv verschärft haben. Wobei wir nur zweimal im Jahr wirklich versuchen, alles auszuservieren: zu Silvester und zu Fasching. Mittlerweile sind wir bei 55 Prozent Umsatz mit Bier und 45 Prozent Umsatz mit dem Essen. Das hat dazu geführt, dass wir die Küche ständig vergrößern mussten. Allerdings sind wir schnell an unsere Platzgrenzen gestoßen, sodass wir jetzt viele Nebenleistungen, die wir für die Küche brauchen, auslagern. Das Vorbereiten, Knödelmachen, das Würzen, den Salat waschen, das wird alles außerhalb von München gemacht. Unsere Transporter fahren ständig hin und her. Das Gleiche gilt auch fürs Geschirrabwaschen. Wir sammeln das gesamte Geschirr und fahren an den Stadtrand, wo es gereinigt wird und danach wieder hierher kommt, weil wir im Hofbräuhaus ganz einfach den Platz nicht haben. Das hat aber den Vorteil, dass wir dort ganz andere Maschinen einsetzen können, die deutlich umweltschonender arbeiten. Das macht sich gleich bemerkbar, und so können wir uns hier auf das fokussieren, wofür wir da sind, nämlich aufs Kochen, Essen und das Bier.

Mittlerweile gibt es das Hofbräuhaus aber nicht nur am Platz'l in München, sondern in insgesamt 13 Locations weltweit. Wie funktioniert das Franchise mit einem so einzigartigen Konzept?

Möller: Die Idee ist ja keine der Neuzeit. Das erste Franchise war 1903 am New Yorker Broadway. Das hat damals auch für viele Schlagzeilen gesorgt und aus unseren Büchern geht hervor, dass ganz schön viel Bier dorthin gekarrt wurde. Ich möchte aber nicht wissen, wie es damals geschmeckt hat, weil es eine vierwöchige Reise im Holzfass hinter sich hatte, bis es ausgeschenkt wurde. So lange Zeit kann ▶

Ein Prosit der Gemütlichkeit!

Zwei Spezialisten – ein starkes Team: Mit dem SelfCookingCenter® und dem VarioCookingCenter® produzierst Du mehrere tausend Gerichte ohne Stress und Hektik.

Mehr unter:
rational-online.com

RATIONAL

Die neue Ära: Unter Michael Möller wurde das Hofbräuhaus vom traditionellen Staatsbetrieb zum internationalen Player mit weltweit operierenden Outlets und einem boomenden Bierexport.

VIDEO:
Mit ROLLING PIN einen Blick hinter die Kulissen des Hofbräuhaus werfen? Hier entlang:
www.rollingpin.com/241

WAS WOLLEN'S MIT EINEM HOFBRÄUHAUS OHNE BIER?

Das erste Hofbräuhaus-Franchise in New York fiel der Prohibition zum Opfer

man die Qualität in einem Holzfass nicht halten. Es hat aber dennoch funktioniert. Dem Hofbräuhaus in New York den Garaus gemacht hat dann die Prohibition. Was wollen's mit einem Hofbräuhaus ohne Bier? Erst in dern 90er-Jahren kam das Thema wieder auf und speziell in den USA wollten viele ein Hofbräuhaus eröffnen. Man muss dazu sagen, dass das Hofbräuhaus keine kleine Wirtschaft ist – nicht der alte Wirt vom Dorf. Das ist ein gestandenes Unternehmen mit dementsprechend vielen Mitarbeitern und Umsatz. Das kann man nur mit dem richtigen Partner realisieren, der dahintersteht und einen Großbetrieb führen kann. Wir verkaufen diese Lizenzen nicht aktiv. Viele besuchen uns und fragen dann an. Hier beginnt ein langwieriger Prozess, wo wir die Voraussetzungen überprüfen. Denn wir müssen in den Franchise-Vertrag einiges reinschreiben, wo wir sagen, das muss so sein. Beispielsweise in den USA würden Franchise-Nehmer gerne Gerichte auf die Karte setzen, die weder bayrisch noch amerikanisch sind. Es könnte ja jemand kommen, der gerne Nachos hätte. Das sind nicht wir, das entspricht nicht der Erwartungshaltung an uns. Wir müssen uns auf das fokussieren, was wir machen, und dabei müssen wir outstanding sein. Natürlich braucht man in den USA Pommes, Ketchup und einen Burger, aber andere, unter Anführungsstrichen ethnische Produkte gibt es nicht. Entweder es ist bayrisch oder amerikanisch. Das schreiben wir vor und das kontrollieren wir auch regelmäßig. Dafür haben wir in den USA eine Tochterfirma, die regelmäßig mit unseren Küchenchefs und Braumeistern durch die Betriebe fährt, die Qualität kontrolliert sowie Trainingskurse mit dem Personal im Bereich Küche und Schanktechnik abhält. Denn die Erwartungshaltung unserer Gäste, egal wo, ist groß.

Wie funktioniert die Produktlogistik? Koordiniert ihr alle Wege von Deutschland aus oder arbeitet ihr mit Partnern vor Ort?

Möller: In Amerika macht unsere Tochterfirma sowohl das Franchise-Geschäft als auch den Import unserer Produkte, weil die USA mittlerweile unser größtes Exportland sind. Ihr Sitz liegt in der Nähe von Las Vegas und von dort werden quasi die ganzen Vereinigten Staaten betreut. Beim Bierexport in andere Länder arbeiten wir mit Partnern vor Ort zusammen.

www.hofbraeuhaus.de

Skyline-Fine-Dine: Das Écriture eröffnete im April 2018 seine Pforten und holte unter der Führung des französischen Herdmagiers Maxime Gilbert innerhalb von nur sieben Monaten gleich zwei Michelin-Sterne.

GASTRO GLAMOUR UND FOOD PUNKS

DIE SONDERVERWALTUNGSZONE **HONGKONG** IST AUCH GASTRONOMISCH EINE **LEUCHTENDE AUSNAHMEERSCHEINUNG**: WARUM AUSGERECHNET **EIN SPANIER** DIE JAPANISCHE KÜCHE REVOLUTIONIERT, **EIN FRANZOSE** NICHTS VON FUSIONSKÜCHE HÄLT – UND **EIN ITALIENER** GERADE IN DER **SÜDCHINESISCHEN MILLIONENSTADT** DIE WELTBESTE PIZZA BÄCKT.

Text: Lucas Palm

Fotos: Nicolas Quisson

1

2

1+2 Das Aulis ist der intime Chef's Table des britischen Starkochs Simon Rogan, der in England bereits vier Michelin-Sterne sein Eigen nennen darf: zwei für sein L'Enclume im englischen Cartmel, einen ebendort mit seinem Rogan & Co sowie einen mit dem Roganic in London **3** Das Roganic Hong Kong eröffnete Rogan im Februar 2019 **4+6** In seinem Kytaly zaubert der Pizzabäcker Franco Pepe die nachweislich beste Pizza der Welt **5** Vicky Laus Tate Dining Room gehört zu den ästhetischsten Fine-Dine-Erfahrungen, die man in Hongkong machen kann.

3

4

5

6

ES IST SCHEUSSLICH DORT. KEIN EINZIGER BETRIEB BEZIEHT VOM HAFEN SEINE WARE!

Für Geoffrey Wu hat der Hongkonger Hafen zwar seine Vorzüge, aber nicht unter kulinarischen Gesichtspunkten

MENTALITÄT

CHAOTISCH, LAUT UND NUR EIN BISSCHEN CHINESISCH

Hongkong ist chaotisch, pulsierend, laut, weltoffen – und trotz der bunten Vielfalt an über sieben Millionen Menschen, die auf einer Fläche kleiner als Manhattan leben, chinesisch. Nur: Im Gegensatz zum Rest Chinas genießt die Sonderverwaltungszone Hongkong ein liberaleres politisches System, was nicht zuletzt für Hongkong als Finanz-Hotspot bezeichnend ist. Ausschlaggebend für Hongkongs Autonomie: EU-Bürger brauchen kein spezielles Visum zur Einreise. Im restlichen China gestaltet sich das um einiges schwieriger.

Ich kenne keinen einzigen Ort auf der Welt, wo auf so wenig Raum so viel passiert", schwärmt Geoffrey Wu. Die Rede ist von der sogenannten Sonderverwaltungszone Hongkong. Und Mister Wu muss es wissen: Seine Beratungsfirma zählt einige der schillerndsten und innovativsten Restaurants der südchinesischen Sonderverwaltungszone zu ihren Kunden. Sieben 3-Sterne-Tempel kann Hongkong sein Eigen nennen, insgesamt befinden sich sage und schreibe 63 Sternerestaurants auf dieser pulsierenden Fläche, die kleiner als der New Yorker Stadtteil Manhattan ist. Siebeneinhalb Millionen meist überdurchschnittlich zahlungkräftige Einwohner aus aller Herren Länder kreieren hier eine Nachfrage, die von der (Spitzen-)Gastronomie auf eine Weise beantwortet wird, die fortschrittlicher nicht sein könnte. „Von chinesischer Küche über die japanische, französische, italienische, vietnamesische, koreanische oder südamerikanische, britische oder auch spanische – Hongkong kennt keine kulinarischen Berührungsängste", weiß Wu. Da überrascht es kaum, dass Spitzenköche in dieser einmaligen Stadt ihr Glück probieren. „Für sie", erklärt Wu, „geht von Hongkong verständlicherweise ein besonderer Reiz aus. Aber so attraktiv diese Stadt auch ist, man muss wissen, dass jedes Unterfangen hier mit hohen Kosten verbunden ist." In Bezug auf die Höhen der Geschäftsmieten hat Hongkong bereits London überholt und ist damit die teuerste Stadt weltweit, wenn es um die Kosten von Geschäftsräumlichkeiten geht. Wer in Hongkong eine Immobilie – ob nun geschäftlich oder privat – erwerben möchte, muss durchschnittlich mit 1,2 Millionen US-Dollar rechnen. Auch das ist weltweit die absolute Spitzenposition. Aber Hongkong als asiatische Finanzmetropole bietet nicht nur die entsprechende Kundschaft für die Spitzengastronomie, sondern liegt geografisch auch so günstig, dass der Import von Produkten aus Japan, China, aber durch entsprechend dichte Flugverbindungen auch aus Fankreich fast schon Tradition hat. So gut wie alles wird übrigens eingeflogen. Denn der berüchtigte Hafen, so Wu, ist „einfach scheußlich. Von dort", stellt er klar, „bezieht kein Betrieb seine Ware." Dass Hongkong aus dem Kantonesischen übersetzt übrigens „duftender Hafen" heißt, lässt also den Schluss zu, dass es sich wohl um eine blumige Untertreibung handelt. Aber wir schweifen ab. Was konkret hat Hongkong also gastronomisch zu bieten?

Kaiseki auf Spanisch-Argentinisch

Es ist zweifellos eines jener Restaurants, die ein perfektes Beispiel für Hongkong als kulinarischen Schmelztiegel abgeben. Erst im Juli 2017 eröffnet, hat sich das Haku zu einer der innovativsten und vielversprechendsten Fine-Dine-Adressen in Hongkong entwickelt. Eigentlich kein Wunder – wenn man weiß, wer hinter dem Konzept steckt, das japanischen Produktpurismus, virtuose Küchentechnik und eine unverkrampfte Offenheit gegenüber anderen kulinarischen Traditionen in ungeahnte Sphären hievt. Kein Geringerer als der legendäre Küchen-Samurai Hideaki Matsuo aus dem Dreisterner Kashiwaya am Rande der japanischen Stadt Osaka ist es, der als Patron dieser neuen Pilgerstätte fungiert. Bezeichnenderweise befindet sich diese übrigens auf dem Ocean Terminal, einem unglaublichen Deck mit Sicht auf den Hafen im noblen Einkaufszentrum Harbour City. Der Zweite im Bunde braucht Kennern nicht mehr vorgestellt zu werden. Agustin Balbi ist, wie Geoffrey Wu klarmacht, ein Küchenchef mit „einmaligem Background". Als Kind spanischer El- ▶

WOHNEN

GANZ KLAR: SAUTEUER!

Da gibt es nichts schönzureden: Wohnen in Hongkong ist einfach nur unfassbar teuer. Laut mehreren Studien ist die südchinesische Sonderverwaltungszone dafür die weltweit teuerste Stadt – ob nun für Kauf- oder Mietwohnungen. Kleine WG-Zimmer gibt es nur in seltenen Fällen unter 1000 Euro. 80 Quadratmeter kosten schnell um die 5000 Euro, selbst in den nicht allzu noblen Vierteln.

Fotos: Kytaly Hong Kong, Aulis Hong Kong, TATE Dining Room, Roganic Hong Kong, Geoffrey Wu

Im Haku hievt der Argentinier mit spanischen Wurzeln, Agustin Balbi, Kaiseki auf ein neues, noch nie dagewesenes Level. Mit an Bord: Der japanische Küchensamurai und Dreisterner aus dem Kashiwaya in Osaka: Hideaki Matsuo.

tern, das in Argentinien aufwächst, lernt er zunächst mit 15 Jahren in seinem Heimatland die Grundlagen des Kochberufs. Nach Stationen in den USA geht er für mehr als sechs Jahre nach Japan, weil ihn die Zubereitung von Fisch interessiert. Der Übereifer des technischen Messervirtuosen trägt bald erste Früchte: Innerhalb kürzester Zeit lernt er nicht nur, sich auf Japanisch zu verständigen – Balbi spricht die Sprache fließend! –, sondern auch, Fisch auf eine einmalige Art und Weise zu veredeln. Die besten Köche des Landes nehmen ihn unter seine Fittiche – und Balbi taucht letztlich so tief in die kulinarische Kultur der Japaner ein, dass Matsuo ihn als Küchenchef im Haku einsetzt. „Wir machen japanisch-spanische Fusionsküche, wir kreieren modernes japanisches Essen mit mediterranen Einflüssen", so Balbi im Mai dieses Jahres auf der Mainstage der CHEFDAYS Austria. „Das Konzept des Haku", erklärt Wu, „gründet auf Kaiseki, also den leichten Gerichten, die traditionell zur japanischen Teezeremonie serviert werden. Kaiseki Cuisine gehört zum Schwierigsten, was Küchenchefs in Japan machen – und letztlich beherrschen es nur sehr wenige. Jemanden wie Agustin Balbi zu haben, der seine eigene, biografisch bedingte Interpretation von Kaiseki nach Hongkong bringt, ist einfach einmalig."

Die Spätberufene

Dass die Hongkonger Gastronomie in geografischer Hinsicht vielfältiger nicht sein könnte, macht sie auch gegen das Branchenmerkmal Nummer eins nicht immun. Denn selbst in dieser pulsierenden Sonderverwaltungszone dominiert in gastronomischer Hinsicht das männliche Geschlecht. Die gebürtige Hongkongerin Vicky Lau gehört zu den wenigen Frauen ihrer Zunft, die ihren Weg konsequent gegangen sind – und das, obwohl sie vergleichsweise spät in das Gastro-Business eingestiegen ist. Als gelernte Grafikdesignerin, die in New York studiert und eine Zeit lang sogar als Creative Director einer Design-Agentur gearbeitet hatte, gründete Lau erst 2012 – mit 31 Jahren – ihr eigenes Restaurant: das Tate Dining Room. Im Grunde genommen ist das Konzept dieses ästhetischen Tempels eine Hommage an das einschneidende Erlebnis, das die zukünftige Küchenvirtuosin hinter den Herd gebracht hat. In einer Phase der Orientierungslosigkeit nahm sie mehr zufällig mit zwei Freundinnen an einem Grundlagenkurs im Le Cordon Bleu in Bangkok teil. Wie sehr Lau dort kulinarisches Blut geleckt hat, beweist der darauffolgende neunmonatige Kurs des renommierten Grand Diplôme im Le Cordon Bleu Dusit. Es folgten eineinhalb Jahre im mittlerweile geschlossenen Restaurant Cépage in Hongkong unter ▶

KARRIERECHANCEN

SCHWIERIG UND LANGWIERIG – ABER NICHT UNMÖGLICH

Um einen Arbeitsplatz in der Millionenmetropole zu ergattern, muss man Qualifikationen nachweisen, die es auf dem Hongkonger Arbeitsmarkt nur selten oder gar nicht gibt. Ein Englischzertifikat ist für so gut wie jede Stelle Voraussetzung. Neben einem Mindesteinkommen von umgerechnet rund 1900 Euro müssen die entsprechenden Unternehmen anschließend bei den Behörden beweisen, dass sie für die ausgeschriebene Position keine einheimische Fachkraft finden konnten. Erst dann erhält man die begehrte Hongkong ID-Card, mit der man in der Millionenstadt wohnen und arbeiten darf.

Fotos: Miles Slater

MAISONS DU MONDE

Business

Ihr Business liegt uns am Herzen

140 stilvolle Artikel speziell für den professionellen Markt entwickelt!

Katalog PRO 2019

Bitte kontaktieren Sie uns!

www.maisonsdumonde.com/DE/de/professionnels

0800 627 0951 (Anruf gratis) / +33 2 51 71 55 03 pro@maisonsdumonde.com

MAISONS DU MONDE Allemagne GmbH Am Kai 16 44263 – DORTMUND HRB 28280 Ust-IdNr :DE290625300

1

2

3

4

5

1+4 Im Yardbird serviert der kanadische Küchenchef Matt Abergel Yakatori-inspirierte Küche, die Gäste im zwanglosen Ambiente in kleinen Portionen bestellen und miteinander teilen können **2** Das Écriture mit seinem unfassbaren Skyline-Ausblick **3** Agustin Balbi, der Argentinier mit spanischen Wurzeln, der in Hongkong in seinem Haku die japanische Küche revolutioniert **5** Foodporn Agustin-Balbi-Style: Matsu-kinoko-Pilze, Tamanegi-Zwiebel, Erdnüsse, getrocknete Oliven.

VERDIENST

FÜR EINEN SPRUNG AUF DER KARRIERELEITER EINE REISE WERT

Die Gastro-Gehälter in Hongkong sind im internationalen Vergleich durchaus wettbewerbsfähig. So erhält ein Restaurantmanager im Durchschnitt 412.000 Hongkong-Dollar – rund 47.000 Euro –, ein Souschef rund 26.000 Euro. Zu beachten gilt, dass die Löhne je nach Renommee des Betriebs entsprechend steigen können – aber auch, dass die Lebenserhaltungskosten in Hongkong sehr hoch sind.

Sebastien Lepinoy, der heute bekanntlich das Les Amis in Singapur führt, das auf Platz 29 der Liste der Asia's 50 Best Restaurants steht. Die Küchenlinie samt Konzept, die Vicky Lau in ihrem Tate etablierte, stellte sich schon bald als hocherfolgreich heraus. Detailverliebte französische Technik kombiniert mit japanischen und kantonesischen Einflüssen waren nur ein Jahr nach Eröffnung dem Guide Michelin einen Stern wert. 2015 schließlich wurde Lau im Rahmen der Asia's 50 Best Restaurants der renommierte Award Asia's Best Female Chef verliehen. Von Michelin als „eklektischer Mix" besungen, loben diverse Medien neben den puristischen Aromenkombinationen der Gerichte auch die ästhetische Dimension von Laus Schaffen. Der Hongkonger Luxusguide Hong Kong Tatler verlieh dem Tate 2017 nicht umsonst den Preis für das Best Interior Design, das genauso wie die Gerichte reduziert und ohne Scheu vor offensichtlich weiblicher Ästhetik ein beeindruckendes, persönliches Konzept veranschaulicht.

Franzosen, immer und überall

Über das gastronomische Hongkong zu schreiben, ohne die in Scharen dort einfliegenden französischen Küchenchefs zu erwähnen, wäre nicht nur ein redaktionelles Sakrileg, sondern würde auch der gastronomischen Identität dieser Megastadt nicht gerecht werden. Denn so vielfältig es in den Restaurants dort auch zu- und hergehen mag: Französische Küchenchefs und die cuisine à la française sind Teil der Hongkonger Gastro-DNA.

„Er gehört wie Balbi zu den Vielversprechendsten in Hongkong", sagt Wu über Maxime Gilbert aus dem Zweisterner Écriture. Der aus einem künstlerischen Haushalt stammende Franzose begann seine Karriere bei keinem Geringeren als Yannick Alléno im Alléno Paris au Pavillon Ledoyen. „Dort wurde ich nach drei Jahren Sous Chef", so Gilbert in einem Interview mit dem Guide Michelin, „und zwei Jahre später bekamen wir drei Sterne." Als Sohn eines asien- und besonders hongkongaffinen Vaters, der in der Cognac-Industrie tätig war, zog es Gilbert nach Stationen in Marrakesch und Peking nach Hongkong. Dort lernte er als Küchenchef des Zweisterners Amber, wie ein Restaurant auch buchhalterisch funktioniert. „Ich verstand nichts von Kalkulationen. Aber während der vier Jahre im Amber habe ich gelernt, wie ein Restaurant gemanagt werden muss. Nur so konnte ich zum General Manager des Écriture werden", erklärt Gilbert. Und was für einer: Das Écriture eröffnete im April vergangenen Jahres und erhielt nach nur sieben Monaten zwei Michelin-Sterne. „Was dieses Restaurant so besonders macht", erklärt Wu, „ist Gilberts Verständnis von moderner französischer Küche gepaart mit extrem hochwertigen japanischen Produkten." Doch wer das Écriture-Konzept auf ein beliebiges japanisch-französisches Kuddelmuddel reduziert, der irrt. „Natürlich verwenden wir japanische Produkte", stellt Gilbert klar, „aber ich hasse es, wenn wir als ‚fusion restaurant' bezeichnet werden. Wir sind ein französisches Restaurant."
Vielleicht macht gerade das die Hongkonger Gastronomie aus: Starre kulinarische Traditionen und Identitäten geraten ins Wanken – und bringen Konzepte hervor, für die es (noch) keine gastronomischen Schubladen gibt. Denn ob jetzt japanische Produkte, die mit französischen Techniken zubereitet werden, oder spanisch-argentinische Küchenchefs, die Kaiseki im Hongkonger Schmelztiegel neu erfinden – im Gegensatz zur spärlichen Fläche ist der Geist der kochenden Götter in Weiß offenbar grenzenlos.

www.lecomptoir.hk/ecriture
www.haku.com.hk
www.tate.com.hk
www.yardbirdrestaurant.com
www.kytaly.hk
www.roganic.com.hk
www.aulis.london

Fotos: Aperire, Nicolas Buisson, TseChiChung, Yardbird Hongkong

KARRIERE CHECK

SPORTHOTEL LORÜNSER

Skifahrer aus aller Welt sind schon seit 1927 im Sporthotel Lorünser in Zürs am Arlberg zu Gast. Das von Familie Jochum geführte Traditionshaus bietet seinen Mitarbeitern zahlreiche Benefits wie kostenlose Logis und Verpflegung sowie ermäßigte Skipässe. Gebhard Jochum ist Inhaber und Geschäftsführer des Sporthotel Lorünser.

1+2 Schon seit 1927 ist das Sporthotel Lorünser eine Top-Adresse für Winterliebhaber und engagierte Mitarbeiter.

Wie würden Sie das Konzept Ihres Hauses beschreiben?
Gebhard Jochum: Das Lorünser ist ein klassisches Ski-Hotel in einem der besten Skiorte der Welt. Seit 1927 bietet das Haus Skifahrern aus aller Welt eine ideale Unterkunft und hat sich im Lauf der vielen Jahre in ein modernes Hotel mit allen Annehmlichkeiten der heutigen Zeit entwickelt. Aufgrund langjähriger Beziehungen zwischen der Eigentümerfamilie Jochum, den Mitarbeitern und den zahlreichen Stammgästen herrscht eine persönliche Atmosphäre.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?
Jochum: Weil individuelle Betreuung und dadurch entstehende Beziehungen viel zur persönlichen Zufriedenheit beitragen.

Welche Gäste erwarten die Mitarbeiter im Sporthotel Lorünser?
Jochum: Skibegeisterte Stammgäste aus aller Welt, aber keine Gruppen oder Tagungsgäste.

Welche Benefits bieten Sie Ihren Mitarbeitern?
Jochum: Mitarbeiter erhalten bei uns kostenlose Logis und Verpflegung, gratis WLAN und Mitarbeiterparkplätze, ermäßigte Skipässe sowie Kosmetik- und Friseurbehandlungen. Wir haben ein Mitarbeiterhaus mit Fernsehern in allen Zimmern, großem Aufenthaltsraum, Billardtisch, Fitnessraum und Sauna.

4-, 5- oder 6-Tage-Woche?
Jochum: 6-Tage-Woche.

Wie werden Überstunden abgegolten?
Jochum: Wir bezahlen unsere Mitarbeiter für geleistete Überstunden entsprechend.

Wie lange sind Mitarbeiter durchschnittlich im Betrieb?
Jochum: Manche sind über 30 Jahre bei uns, einige über 20 Jahre, viele über fünf und zehn Jahre. Der längstdienende Mitarbeiter ist schon seit 43 Jahren bei uns im Haus.

Was war das schönste Kompliment, das Ihnen jemals ein Gast gemacht hat?
Jochum: Ein Stammgast, eine Dame aus Wien, sagte zu mir: „Wenn einer im Lorünser war, kommt er immer wieder. Ich weine heute, nach zirka 65 Jahren, immer noch, wenn ich wegfahre."

FACTS

Das Sporthotel Lorünser in Zürs ist ein 5-Sterne-Hotel für den leidenschaftlichen Winterliebhaber. Mit Gemütlichkeit und österreichischem Charme sowie Service auf höchstem Niveau möchte es Gäste aus aller Welt begeistern. Das Team freut sich auf deine Bewerbung!

BENEFITS

Wohnen | Saisonstelle | Parkplatz | Fitness
Verpflegung | Badezimmer | Sauna | WLAN

OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Rezeptionist | Chef de Partie
Demi Chef de Partie | Commis de Partie
Commis de Pâtissier | Frühstückskoch
Masseur

INFO UND BEWERBUNG

Sporthotel Lorünser
AT-6763 Zürs am Arlberg 112
0043 5583 22540
office@loruenser.at
www.loruenser.at

JOBS:
Du möchtest im Sporthotel Lorünser am Arlberg durchstarten? Hier geht's zu den Jobs:
www.rollingpin.com/241

Fotos: Sporthotel Lorünser

KARRIERE CHECK

TAUERN SPA
ZELL AM SEE-KAPRUN

1 Das TAUERN SPA liegt inmitten der Salzburger Urlaubsregion Zell am See – Kaprun **2** Der 23-jährige Christoph Wagner ist ambitionierter Restaurantleiter.

Expedition neue Höhen – Es geht noch mehr!" Nach diesem Motto strebt das 4-Sterne-Superior-Resort TAUERN SPA danach, in allen Bereichen für die Gäste immer besser zu werden. Christoph Wagner ist mit nur 23 Jahren bereits Restaurantleiter. Er schätzt vor allem die zahlreichen Benefits und die Ganzjahresstelle, die der Betrieb bietet.

Was macht das TAUERN SPA als Arbeitgeber besonders?
Christoph Wagner: Zahlreiche Benefits und die Ganzjahresstelle in einer 2-Saisonen-Destination, wodurch sehr große Flexibilität bei der Urlaubsplanung gegeben ist. Außerdem muss man sich nicht alle paar Monate Gedanken über einen neuen Job machen.

Welche Benefits bietet das TAUERN SPA seinen Mitarbeitern?
Wagner: Am tollsten finde ich die Möglichkeit, in unseren Partnerresorts zu Sonderpreisen zu wohnen. Im Haus steht uns die gesamte SPA Wasser- und Saunawelt zur freien Verfügung, und im Treatmentbereich können wir uns zu Spezialtarifen verwöhnen lassen. In unserem Mitarbeiter-Restaurant können wir uns den ganzen Tag über stärken, auch an freien Tagen.

Welche Karrieremöglichkeiten stehen den Mitarbeitern offen?
Wagner: Wenn man seinen Beruf liebt, bereit ist, Verantwortung zu übernehmen und die Extra-Meile zu gehen, wird man auch gefördert. Wenn im Haus direkt kein weiterer Aufstieg möglich ist, weil die Stellen besetzt sind, wird man auf Wunsch auch an Partnerresorts weitervermittelt.

Welche Aus- und Weiterbildungen werden den Mitarbeitern geboten?
Wagner: Sprachkurse und Erste-Hilfe-Schulungen finden regelmäßig statt. Besonders ist aber, dass wir – gemeinsam mit dem AQUA DOME und der Therme Geinberg – einen eigenen Trainer haben. Dieser schult vor allem Soft Skills: Umgang mit Gästen, Reklamationshandling, Verkaufsschulungen, etc. Bei Bedarf steht er auch für Einzelcoaching zur Verfügung.

4-, 5- oder 6-Tage-Woche?
Wagner: Wir haben durchgängig 5-Tage-Woche, es sind aber auch Vereinbarungen mit weniger Stunden bzw. Tagen möglich.

Wie weit über Kollektiv wird gezahlt?
Wagner: Knapp darüber – auch abhängig vom Engagement.

FACTS
Das 4*S Resort mit 160 Zimmern und mehr als 20.000 m² SPA-Areal wurde im Dezember 2010 eröffnet. Im Winter 2019 kommen 50 neue Naturzimmer dazu. Zusätzlich werden in allen Bereichen Qualitätssteigerungen und Innovationen umgesetzt. Eine spannende Herausforderung!

BENEFITS
Jahresstelle | Ausbildung | Verpflegung | Fitness
Spa | Weiterbildung | Mitarbeiterevents | Vergünstigungen

OFFENE POSITIONEN (M/W/D)
Chef de Partie | Jungkoch | Chef de Rang
Commis de Rang | Commis de Bar
Rezeptionsmitarbeiter | Housekeeping-mitarbeiter

INFO UND BEWERBUNG
Tauern Spa Zell am See-Kaprun
Tauern Spa Platz 1, AT-5710 Kaprun
jobs@tauernspakaprun.com
0043 6547 2040 3120
www.tauernspakaprun.com

JOBS:
Du möchtest im TAUERN SPA Karriere machen? Hier geht's zu den Jobs:
www.rollingpin.com/241

Fotos: TAUERN SPA

KARRIERECHECK

HOTEL POST ISCHGL

1 Das Hotel Post im Zentrum von Ischgl **2** Hoteldirektor Mario Karpf legt Wert darauf, dass Mitarbeiter Herzlichkeit leben.

Da er selbst in Saisonbetrieben gearbeitet hat, weiß er, worauf Saisonarbeiter Wert legen: Mario Karpf war in Neusiedl am See von 1988 bis 1992 Chef de Rang, bevor er im Juni 2000 Hoteldirektor des Hotels Post Ischgl wurde. Das Managementteam wurde erst im April zum Arbeitgeber des Jahres gekürt.

Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

Mario Karpf: Wir haben sehr viele Stammmitarbeiter: Zwei Drittel von 92 Mitarbeitern sind sowohl in der Sommer- als auch in der Wintersaison bei uns beschäftigt. Wir sind ein Familienbetrieb mit Tradition, der Wert auf den Service legt, um die Gäste zu begeistern.

Wer waren die berühmtesten Gäste in Ihrem Betrieb?

Karpf: Zahlreiche Künstler, die beim „Top of the Mountain Concert" auf der Idalpe aufgetreten sind.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Karpf: Weil wir ein junges Team sind und die Mitarbeiter schätzen und fördern. Für jeden besteht die Möglichkeit, sich hochzuarbeiten. Wir bieten außerdem die Kochausbildung an, die Ausbildung zur Restaurantfachkraft und berufsorientierte Kurse wie die Sommelierausbildung oder die Ausbildung zum Diätkoch.

FACTS

Das legendäre Hotel Post der Familie Wolf liegt direkt im Zentrum von Ischgl. Das renommierte Haus verfügt über 180 Gästebetten, ein Apartmenthaus, ein Restaurant, eine Nacht- und Cocktailbar, eine Zigarrenlounge und einen Wellnessbereich.

BENEFITS

Saisonstelle · Ausbildung · Einzelzimmer · Fernseher
Parkplatz · Mitarbeiterevents · Skiverleih · Radverleih

OFFENE POSITIONEN

Commis de Rang
Commis de Bar
Masseur

INFO UND BEWERBUNG

Hotel Post Ischgl GesmbH & Co. KG
Hoteldirektor Herr Mario Karpf
Dorfsraße 67 | AT-6561 Ischgl
0043(0)5444-5232-702
www.post-ischgl.com

JOBS:
Du willst im Hotel Post Ischgl Karriere machen? Hier entlang:
www.rollingpin.com/241

Welche Benefits bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Karpf: Verpflegung und Unterkunft in Top-Mitarbeiterhäusern mit gratis WLAN, Benutzung des Wellnessbereichs samt Fitnessraum, Mitarbeiterschulungen im Haus, Personaltrainingseinheiten mit einem Fitnesstrainer, gemeinsame Freizeitgestaltung mit Freizeitturnieren, Skifahren, großes Saisonabschlussessen und Betriebsausflüge.

Was war das schönste Kompliment, das Ihnen jemals ein Gast gemacht hat?

Karpf: „Vielen Dank, wir kommen wieder!" Das hören wir zum Glück des Öfteren.

Gibt es vielleicht eine Mitarbeiter-Anekdote aus Ihrem Betrieb?

Karpf: In der Saison 2004/2005 lernten sich zwei Servicemitarbeiter kennen und lieben. Sie arbeiteten dann gemeinsam bis 2007 im Betrieb. Danach zog es sie in die Ferne, aber 2011 fanden sie wieder zurück in die Post und arbeiten seitdem hier. 2017 wurde geheiratet und im Februar diesen Jahres bekam die „Postfamilie" Nachwuchs. Beide werden weiterhin in Ischgl wohnhaft sein und dem Hotel Post die Treue halten!

Fotos: Rupert Mühlbacher, Hotel Post Ischgl

GEWINNE EIN EXTRAGEHALT

UND ERFÜLLE DIR EINEN TRAUM.

Jetzt teilnehmen und gewinnen.

www.rollingpin.com/wunschgehalt

Der Meister am Schwarzwald: Jörg Sackmann ist eine Fixgröße in der Spitzenküche und stolz darauf, die ganze Familie mit an Bord zu haben. Nicht mehr alleine das Sagen zu haben, war anfangs aber nicht leicht.

Mein größter Fehler

AUCH DIE **GROSSEN DER BRANCHE** MACHEN NICHT ALLES RICHTIG. HIER ERZÄHLEN SIE VON IHREN **FEHLTRITTEN UND RÜCKSCHLÄGEN,** DAVON, WAS SIE DARAUS GELERNT HABEN UND WIE SIE ES HEUTE BESSER MACHEN. DIESMAL: **JÖRG SACKMANN.**

Text: Sarah Helmanseder, Foto: Thomas Haindl

Das Kochhandwerk lernte Jörg Sackmann unter anderem von den Legenden Eckart Witzigmann, Henry Levy und Harald Wohlfahrt. Im Familienbetrieb Romantik Hotel Sackmann in Baiersbronn baute er das Gourmetrestaurant Schlossberg auf, wo er bis heute mit traditionsbewusster, dennoch kreativer und weltoffener Küche überzeugt. Ein Michelin-Stern ziert das Restaurant, und Gault Millau vergab für 2019 17 Punkte. Längst ist es nicht mehr nur der Chef, dem die Lorbeeren gelten. Seine Söhne Nico und Daniel Sackmann, die Schwiegertöchter, seine Frau und seine Schwester sind ebenso an Bord. Ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht, in dem alle an einem Strang ziehen. Das funktioniert allerdings nur, wenn auch alle in dieselbe Richtung ziehen, und diese Richtung zu finden, war anfangs nicht leicht. „Mein größter Fehler war, dass ich nie richtig zuhören konnte", gesteht Sackmann. Als die Kinder nach Hause kamen, musste ich mich erstmal an eine andere Diskussionskultur gewöhnen. Die Jungen haben eigene Vorstellungen und Wünsche, wollen ihre eigenen Ideen einbringen."

Wenn man jahrelang alleine den Ton angegeben hat, ist es nicht einfach, plötzlich jemanden mitreden zu lassen – nicht aus Herrschsucht, sondern weil man glaubt, selbst am besten zu wissen, was das „Baby" braucht, um zu florieren. „Meine Söhne haben am Anfang gesagt, ich weiß immer alles besser, und was sollen sie überhaupt dazu sagen, wenn ich dann doch wieder alles so mache, wie ich es will", erinnert sich Sackmann. „Da hab ich mir dann gedacht: Mensch, eigentlich muss ich mir jetzt einmal überlegen, wie wir das Ganze anders angehen können."

Vor allem in der Küche prallten oft ganz unterschiedliche Vorstellungen aufeinander. Problematisch war es, erzählt Sackmann, „wenn ich da war und den Mitarbeitern gesagt habe, wir müssen das so und so machen,

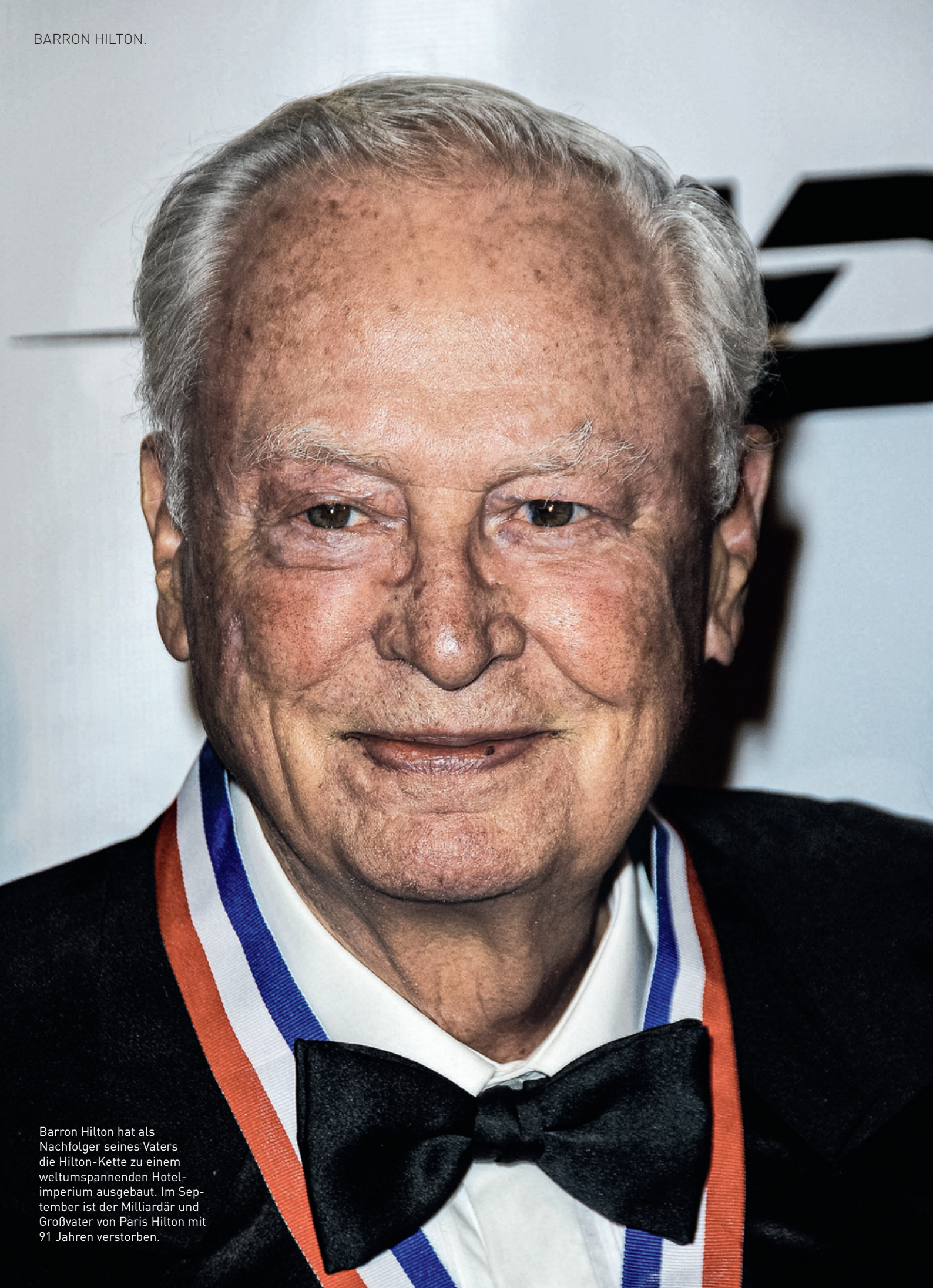
Das kannst du so nicht machen! Isst das überhaupt jemand?

Jörg Sackmann war anfangs nicht ganz überzeugt von einer Dessertkreation seines Sohnes

weil ich mir das so überlegt habe, und dann kam der Nico und hat gesagt, aber wir haben das gestern doch anders gemacht. Da merkt man dann schnell, dass man sich besser abstimmen muss." Auch an einem neuen Dessert schieden sich zunächst die Geister, wie sich Sackmann erinnert: „Dieses Erbsendessert mit Schokolade, Eis und Fruchtkomponenten, da habe ich am Anfang gesagt: Du, das kannst du so nicht machen! Isst das überhaupt jemand? Erbse, Champignons und Eis als Dessert? Dann kam das aber super an und wird sogar auf der Titelseite unseres neuen Kochbuchs sein." Ende November erscheint das gemeinsame Werk unter dem Titel „Jörg und Nico Sackmann – Unser Kochbuch".

Dass die Zusammenarbeit in der Küche, aber auch in den anderen Bereichen, heute so gut funktioniert, liegt daran, dass Sackmann gelernt hat, sich zurückzunehmen und das Steuer ein Stück weit der Jugend zu überlassen – ein schwieriger Prozess, wenn man aus der „alten Schule" kommt, wo nicht lange gefackelt wurde: „Früher bin ich morgens gekommen, wir haben klar festgelegt, wie der Fahrplan aussieht, klar entschieden, was passiert, und das war dann eine Linie. Da wurde nicht viel diskutiert. Da wurde gemacht", erinnert sich Sackmann. Heute sehe das anders aus: „Ich kann nicht einfach immer hineinpreschen und sagen: Weil ich das immer so gemacht habe oder weil meine Arbeitsabläufe mit meinen Mitarbeitern so sind, muss es so sein." Also hat Sackmann gelernt, einfach mal zuzuhören, sich die Visionen der jungen Generation anzuhören, sie machen zu lassen und zu schauen, was am Ende herauskommt. Mittlerweile gibt es im Hause Sackmann zwei Mal im Monat eine Besprechung der aufgetauchten Probleme und anstehenden Pläne. „Durch das Zuhören musste ich auch lernen, Kompromisse zu schließen, Verantwortung zu übertragen und loszulassen. Das war die Konsequenz aus dem Fehler, dass ich nie richtig zuhören konnte. Im Nachhinein finde ich es toll, von der Gestaltung und allem, was die machen, auch profitieren zu können."

www.hotel-sackmann.de



Barron Hilton hat als Nachfolger seines Vaters die Hilton-Kette zu einem weltumspannenden Hotelimperium ausgebaut. Im September ist der Milliardär und Großvater von Paris Hilton mit 91 Jahren verstorben.

Milliardenschwer: BARRON HILTON

AM 19. SEPTEMBER 2019 STARB **BARRON HILTON,** DER ERBE DER **WELTUMSPANNENDEN HILTON-HOTELKETTE.** SEIN GROSSVATER WAR 1870 NACH AMERIKA AUSGEWANDERT, UND SEIN VATER HATTE ANFANG DES 20. JAHRHUNDERTS MIT DEM KAUF EINES KLEINEN HOTELS IN TEXAS DEN **GRUNDSTEIN FÜR EIN IMPERIUM** GELEGT.

Text: Sarah Helmanseder

Das Magazin Forbes beziffert das Vermögen von Barron Hilton mit etwa 2,3 Milliarden US-Dollar. So viel häuft sich schon einmal an, wenn man Erbe der Hotelkette Hilton ist. Sein Vater Conrad Nicholson Hilton, verheiratet mit Mary Adelaide Barron, kaufte im Jahr 1919 das Mobley Hotel in Cisco, Texas, und legte damit den Grundstein für das hundert Jahre später weltumspannende Hotelimperium der Hiltons. Der ambitionierte Gründer verfolgte von Anfang an die Maxime, jedes Hotel, das unter der Marke Hilton eröffnet wird, selbst zu konzipieren oder zumindest federführend am Konzept mitzuwirken. Somit gab es bis zu seinem Tod am 3. Januar 1979 in Kalifornien tatsächlich kein einziges Hilton Hotel, das Conrad Hilton nicht höchstpersönlich eingeweiht hatte. Man kann davon ausgehen, dass der Terminkalender des Hotelpioniers jahrzehntelang ziemlich voll war.

Die Erfolgsstory der Hiltons

Die Geschichte der Familie Hilton ist auf jeden Fall einen Exkurs wert: Conrad Hiltons Vater hieß Augustus Halvorsen und lebte mit seiner Familie auf einem Bauernhof in der norwegischen Provinz Akershus. Seine Mutter war Mary Genevive Laufersweiler, die Tochter eines Kaufmanns aus Rheinland-Pfalz. Augustus Halvorsen wanderte 1870 nach Amerika aus und nahm der Einfachheit halber den Namen Hilton an. Sein Sohn Conrad Nicholson Hilton wurde am 25. Dezember 1887 geboren. Er besuchte das Militär-College Goss Military Institute, das St. Michael's College und das heutige Institut New Mexico Technology. New Mexico war damals gerade erst im Entstehen begriffen, und Conrad Hilton wurde schließlich Repräsentant des neuen Staates.

Nun sind wir wieder im Jahr 1919 angelangt, als Conrad Hilton ins Hotelbusiness einstieg. Das erste offiziell als Hilton Hotel bezeichnete Haus eröffnete allerdings erst am 2. August 1925. Es war das Dallas Hilton, das erste Hochhaushotel in Texas, von Conrad Hilton selbst gebaut, versteht sich. Es wurde 1985 wegen seiner Bedeutung für Architektur und Ingenieurswesen in das National Register of Historic Places aufgenommen.

Ein bedeutsamer Teil des Lebenswerks von Conrad Hilton war auch die 1944 gegründete Conrad N. Hilton Stiftung, die bis heute Hilfsprojekte für Kinder und behinderte Menschen auf der ganzen Welt unterstützt. Als Hilton 1946 die Hilton Hotel Corporation gründete, hatte er bereits auf der ganzen Welt Hotels im hochpreisigen Segment geschaffen. Dass er sein Leben der Rolle als Gastgeber gewidmet hatte, brachte er auch in seiner Autobiografie „Be My Guest" zum Ausdruck, die er 1957 mit siebzig Jahren veröffentlichte.

Um die Familiengeschichte fortzuführen: Sein Sohn Barron Hilton war mit Marilyn Hawley verheiratet. Sie hatten acht Kinder, darunter Richard Howard Hilton, geboren 1955, der Vater von Paris Hilton, Nicky Hilton und – wie der Großvater – Barron Hilton.

Am Anfang seiner Karriere war Barron Hilton als Geschäftsmann in Los Angeles umtriebig, bekleidete unter anderem einen Sitz im Vorstand der Conrad N. Hilton Foundation. Sein Vater war Präsident der Hilton Hotels Corporation und Geschäftsführer mehrerer anderer Unternehmen. 1954 wurde Barron Hilton zum Vizepräsidenten der Hilton-Kette gewählt, und 1966 übernahm er die Präsidentschaft.

Barron Hilton war nicht nur Erbe, sondern auch selbst Gründer, aber nicht in der Hotellerie, sondern im Sport: 1960 gründete er das Football-Team San Diego Chargers und engagierte sich bei der Gründung der National Football League (NFL). 1981 gründete er gemeinsam mit Helmut Reichmann mit dem Barron Hilton Cup einen der wichtigsten internationalen Wettbewerbe im Segelflug.

Barron Hilton führte das Werk seines Vaters 30 Jahre lang fort und baute die Hilton Hotels zu einer der größten Hotelketten der Welt aus. 2007 kündigte er dem Magazin Fortune gegenüber an, sein Vermögen nach seinem Tod zu 97 Prozent an die Conrad N. Hilton Stiftung zu vererben. Am 19. September 2019 starb Barron Hilton im Alter von 91 Jahren in Los Angeles. „Miss and love you forever Papa", twitterte seine Enkelin Paris Hilton.

www.hilton.com

Fotos: Shutterstock

HOHENFELS
Das Genießerhotel

„Sie sind jung, haben Lust auf neues und sehen unser Haus als Sprungbrett in eine Gastro Karriere, oder wie viele Stammmitarbeiter - seit vielen Jahren - als zweite Heimat"

Verstärken Sie unser Team ab 17.12.2019 (m/w) für die Winter- und Sommersaison:

- Chef de Partie (Tournant)
- Commis de Cuisine
- Küchenhilfe/ Frühstückskoch

(Einstieg für Köche auch ab sofort bis 04.11.19 möglich!)

- Chef de Rang
- Chef de Bar

Initiativbewerbungen in der Küche (Commis, Chef de Partie... immer willkommen)

Sehr gute Bezahlung,
5- od. 5 ½-Tage-Woche, freie Kost & Logis, sowie Benefits sind bei uns selbstverständlich.
Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Lichtbild an:

monika-wolfgang@hohenfels.at
Hohenfels das Genießerhotel
A-6675 Tannheim/Tirol
05675 / 62 86
www.hohenfels.at

241002-AT

KAISERHOF

Küss die Hand in Kitzbühel

HOTEL KAISERHOF KITZBÜHEL
Hahnenkammstrasse 5
A-6370 Kitzbühel
T: +43 5356 75503
www.hotel-kaiserhof.at

Sind Sie gerne kreativ in der Gourmetküche?
Und zählen Sie auf Regionalität?
Sie wollen an einem der schönsten Orte in Tirol arbeiten?

Dann sind Sie im Küchen- und Serviceteam des Kaiserhofs genau richtig – wo 365 Tage im Jahr Gastfreundschaft gelebt wird.

Für unsere prämierte Küche und unser Halbpensions- und A-la-Carte-Restaurant suchen wir nach Vereinbarung:

CHEF DE PARTIE (m/w)
FRÜHSTÜCKSKOCH (m/w)
JUNGKOCH (m/w)
CHEF DE RANG (m/w)
OBERKELLNER MIT WEINKENNTNISSEN (m/w)

WIR BIETEN:

Wohnen · Verpflegung · Einzelzimmer · Wäscheservice · Fitness · Vergünstigungen
W-Lan · Jahresstelle · Weiterbildung · Parkplatz · Schwimmbad · Bergbahntickets

241003-AT

Unser Direktor, Maximilian Hawlik, freut sich auf Ihre Bewerbung:
maximilian.hawlik@hotel-kaiserhof.at

Alpenhof
Wellness-Sporthotel

Wir suchen
ab sofort bzw. Mitte Dezember

Küchenchef/-in
Koch/Köchin
Commis de Rang (m/w)
Kosmetiker/-in
Masseur/-in
Rezeptionist/-in

Auch Teilzeitanstellung möglich

Wir bieten Ihnen gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeiten und Logis im Einzelzimmer frei.

Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.

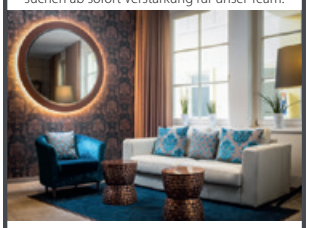
Wir freuen uns auf Sie.

241008-AT

Bewerbung an Familie Pesendorfer
Alpenhofstr. 13 • 6632 Ehrwald/Tirol
Tel.: 0043 5673 2345
office@alpenhof-ehrwald.at

HOTEL POST
VELDEN | WÖRTHERSEE
★★★★

Wir sind ein familiengeführtes ganz Jahres Unternehmen im Zentrum von Velden und suchen ab sofort Verstärkung für unser Team.



KÜCHENCHEF

Eintrittsdatum: ab sofort
Beschäftigungsdauer: Ganzjahresbetrieb
Entlohnung: lt. KV – Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation
Moderne gratis Unterkunft mit Flat TV, WLAN, WC, Dusche
6-Tage-Woche-48h

Ein offenes und respektvolles Miteinander, laufende Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten und ein junges, dynamisches Team warten auf Sie!

WRANN HOTELS GESMBH – HOTEL POST
Europaplatz 4-6 – 9220 Velden
Tel: +4342742141
www.hotel-post.ws
hotel.post@wrann.at
Bewerbungen an: tono@wrann.at

241009-AT

Als familiär geführtes Hotel auf 1.500m Seehöhe, mitten im Skigebiet Sonnenalpe Nassfeld suchen wir engagierte, motivierte Mitarbeiter mit Liebe zum Beruf. Wir bieten Ihnen eine Saison- oder Jahresstelle.

CHEF DE CUISINE
€ 4.200,00 BRUTTO

SOUS CHEF
€ 3.500,00 BRUTTO

CHEF DE PARTIE
€ 2.400,00 BRUTTO

CHEF DE PATISSERIE
€ 2.650,00 BRUTTO

CHEF DE RANG
€ 2.300,00 BRUTTO

COMMI DE RANG
€ 2.050,00 BRUTTO

MASSEUR
€ 2.150,00 BRUTTO

Bereitschaft zur Überzahlung je nach Ausbildung und Erfahrung.
Kost und Logis wird Ihnen kostenlos zur Verfügung gestellt.

***** Hotel Gartnerkofel Waldner GmbH***
Sonnenlape Nassfeld 18 I 9620 Hermagor
0043/4285/8175 I martin@gartnerkofel.at I www.gartnerkofel.at

241004-AT

Das SPITTELBERG

ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR KREATIVE UND INNOVATIVE TEAMPLAYER M/W

GARDEMANGER

JUNGER, AMBITIONIERTER PATISSIER

Nur Abenddienst, Sonntag frei, gutes Gehalt.

KREATIVE WIENER KÜCHE - SHOWKÜCHE - EINZIGARTIGE MOLTENI ROTISSERIE

Bewerbungen an:
office@das-spittelberg.at
Spittelberggasse 12 | 1070 Wien
+43 (0)664/442 56 77
www.das-spittelberg.at

241011-AT

WENGERALM

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle noch qualifizierte Arbeitskräfte (m/w).

- **Koch/Köchin**
- **Sous Chef**
- **Kellner/in mit und ohne Inkasso**

Wir bieten eine familiäre Atmosphäre, gutes Arbeitsklima, 6-Tage-Woche, freie Verpflegung und Unterkunft, sehr gute Bezahlung: je nach Qualifikation und Erfahrung, gerne auch Überzahlung möglich.

Du bist motiviert, belastbar und teamfähig ? Deutsch ist für dich keine Herausforderung & Freundlichkeit kein Lifestyle?

Dann freuen wir uns auf einen Anruf, eine E-Mail oder eine persönliche Bewerbung von dir.

Mail: info@wengerbauer.at
Tel: +43 (0)6433/7257 oder +43 (0)6433/7626
Adresse: Solarbadstrasse 4, 5632 Dorfgastein

241021-AT

WIR SUCHEN AB SOFORT bzw. AB DEZEMBER 2019

RESTAURANTLEITER (M/W)
CHEF DE RANG (M/W)
BARKELLNER (M/W)

WARUM DER OBERFORSTHOF FÜR DICH ATTRAKTIV IST:
gratis Logis & Kost, WLAN, Fitnessraum, Ermäßigung im Restaurant, Skiverleih, PURE ALP SPA, ...

Bezahlung nach Kollektiv. Bereitschaft zur Überzahlung.
Alle Positionen (m/w) 5- oder 6-Tage-Woche.

Bewerberungen bitte an hotel@oberforsthof.at zH Herrn Doubek senden!
Hotel Oberforsthof | Alpendorf 11 | 5600 St. Johann i.P. | +43 6412 6171 | www.oberforsthof.at

241005-AT

SEMINAR & SPORTHOTEL KAPFENBERG

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir (w/m):

Chefkoch
(ab € 2.300,- brutto VZ)

Koch (Sous Chef)
(ab € 2.100,- brutto VZ)

Servicemitarbeiter
(ab € 1.850,- brutto VZ)

Stubenmädchen
ab 25 Std./Woche
(ab € 1.570,- brutto VZ)

Wir bieten eine Jahresstelle in einem familiengeführten Hotel. Geregelte Arbeitszeiten mit 2 freien Wochenenden pro Monat und 5-Tage-Woche. Bereitschaft zur Überzahlung.

Wenn der Umgang mit Menschen und Teamgeist zu Ihren Stärken zählt, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Sporthotel Kapfenberg
Alfred Grabner
03862 21770
grabner@sporthotel-kapfenberg.at

Mitarbeiter 50+ sind bei uns herzlich willkommen!

241175-AT

Alpengasthof Neuhaushof

In Neukirchen/Grv. suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember motivierte Mitarbeiter mit Deutschkenntnissen:

Koch
★★★
Kellner mit Inkasso

Wir bieten sehr gute Bezahlung. Neues und modernes Mitarbeiterhaus. Kost, Logis, W-Lan frei.

Bitte sende deine Bewerbung an:
info@neuhaushof.at
+43(0)699 18 23 40 26

ALPENGASTHOF NEUHAUSHOF
Mitterhohenbramberg 8
5741 Neukirchen am Großvenediger
www.neuhaushof.at

241023-AT

hotel zum mohren ★★★★

Das TOP HOTEL in REUTTE / TIROL

Das „Hotel zum Mohren" ist ein traditionsreicher Hotel- und Gastronomiebetrieb im Zentrum von Reutte. Durch laufende Renovierungsarbeiten und Investitionen verfügt das Hotel über 61 Zimmer, einen Wellnessbereich, Weinkeller und vieles mehr!
Unser á la carte Restaurant ist bei internationalen Gästen gleichermaßen beliebt wie bei Einheimischen, bietet viel Abwechslung und einen spannenden Aufgabenbereich!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Zahlkellner/in
Voll- oder Teilzeit (Ganzjahres- oder Saisonstelle)

Zimmermädchen
Voll- oder Teilzeit (Ganzjahres- oder Saisonstelle)

Bezahlung nach Kollektivvertrag, bei entsprechender Qualifikation sind wir gerne bereit zu überzahlen. Geregelte Arbeitszeiten. Unterkunft vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:

Familie Ruepp, Untermarkt 26, 6600 Reutte / Tirol
Tel: +43 5672 62345 • info@hotel-mohren.at
www.hotel-mohren.at

241007-AT

Theresa 4S WELLNESS GENIESSER HOTEL

Für unsere Gäste nur das Beste!
Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams ab 20.12.2019 m/w:

Chef de Rang
Rezeptionist/in
Bar Kellner/in
Kinderbetreuung

BEST ALPINE WELLNESS HOTELS

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Familie Egger | A-6280 Zell im Zillertal
Tel.: +43/(0)5282 22860
Fax: +43/(0)5282 4235
www.theresa.at, job@theresa.at

241015-AT

★★ Seehotel ★★
BRUNNER

WARUM NICHT MAL DIREKT AM MEHR ARBEITEN

Wir suchen ab 16.12.2019:

SOUS CHEF/IN
ENTREMETIER M/W
CHEF DE RANG M/W
SERVIERER/IN
ZIMMERMÄDCHEN M/W

Alle Stellen 6 Tage/9 Stunden

KOSMETIKER/IN
mit Massageausbildung
MASSEUR/IN
40 Stunden

REZEPTIONIST/IN
5 Tage /48 Stunden

NUR HOTELGÄSTE
KEIN A-LA-CARTE

*Sehr gute Bezahlung, deutlich über KV
*Einzelzimmer Dusche/WC
*Gratis W-Lan in allen Zimmern

Bitte bewerben Sie sich unter:
nb@seehotelbrunner.com
www.seehotelbrunner.com
M. +43 (0)664 88398780

241170-AT

Almhof Schneider, Lech
*****S

Wir suchen *(m/w)* für die Wintersaison 2019/20
Almhof Schneider, Lech***** s

HOUSEKEEPING
· Haustechniker
Jahresstelle (Winter 48 Stunden/ 6 Tage – Sommer 45 Stunden/5 Tage)

REZEPTION
· Rezeptionist/in

KÜCHE
· Chef Pâtissier
· Chef Gardemanger
· Demi Chef de Partie

SERVICE
· Chef de Rang
für Roomservice
· Chef de Rang
· Commis de Rang
· Commis de Rang
für unser externes Restaurant Klösterle
· Barman
· Commis de Bar

SPA
· Physiotherapeut/in bzw. Masseur/in

Zahlung laut KV, Überzahlung möglich. Wir arbeiten in einer 6-Tage-Woche. Du freust dich auf eine neue berufliche Herausforderung? Hast Spaß daran höchste Gastgeberqualitäten einzubringen, deine Fähigkeiten auszubauen und unsere internationalen Gäste mit unserem Serviceversprechen zu verwöhnen? Dann freuen wir uns über deine **aussagekräftige Bewerbung!**

Johannes Rassi
Human Resources Manager/F&B Manager
Hotel Almhof Schneider*****S
Tannberg 59
6764 Lech

hannes.rassi@almhof.at
www.almhof.at
t:+43 5583 3500
m: +43 676 6456011

241166-AT

Hotel Jenbacher Hof Gruber GmbH
Postgasse 22-23 / A-6200 Jenbach
Tel.: 0043(0)5244-62442
E-mail: info@jenbacherhof.at

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

eine/n **Küchenchef/in,**
eine/n **Koch/Köchin,**
mit langjähriger Berufserfahrung
eine/n **engagierten Kellner/in**
für unsere Pensionsgäste
eine/n **Barkellner** in Jahresstelle, sehr gute Bezahlung
ein **Zimmermädchen**

für die kommende Wintersaison in Tirol (Österreich). Bezahlung laut österreichischem Kollektivlohn/ Überbezahlung möglich.
Die Unterbringung erfolgt in einem geräumigen Einzelzimmer mit Dusche/WC, SAT-TV und gratis W-Lan.

Kontakt: Albrecht Katrin
Tel.: +43(0) 676 7316130
E-mail: katrin.81@hotmail.de

Hotel Jenbacherhof
Postgasse 22-23
A-6200 Jenbach
Tirol/Österreich

241013-AT

Gut WEISSENHOF ★★★★ Superior

Sie sind
QUALIFIZIERT . MOTIVIERT
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir suchen für die kommende Wintersaison (m/w):

CHEF DE RANG
KOSMETIKER/ MASSEUR

Überbezahlung je nach Qualifikation, Erfahrung und Arbeitszeit,
5-/6-Tage Woche.

Wir bieten Kost und Logis in unserem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Familie Habersatter
Tel: +43 (0) 664-33 888 67

241178-AT

Hotel Gut Weissenhof ****Superior
Weissenhof (Str.) 6/A-5550 Radstadt
info@weissenhof.at
www.weissenhof.at

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams im Winter 2019/20 für das **Schiliftzentrum Gerlos im Tagesbetrieb**

- **Seilbahnmitarbeiter/in**
- **Pistengerätefahrer/in**
- **Kassamitarbeiter/in**
- **Koch/Köchin**
- **Kellner/in**

Bezahlung lt. Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation. Unterkunft im Mitarbeiterhaus möglich. Sollten Sie an einem sicheren Arbeitsplatz interessiert sein, dann rufen Sie uns bitte an oder richten Sie Ihre Bewerbung schriftlich an uns.

Schilift Zentrum Gerlos GmbH
Gerlos 306, 6281 Gerlos
Tel. 05284/5376
E-Mail: info@bergbahnen.gerlos.at

Zillertal ARENA
zillertalarena.com

241177-AT

KASTANIENBAR

KREISCHBERG
Apres Ski - Restaurant - Bar
sucht für Jahres- oder Saisonstelle:

Assistent/in der Geschäftsleitung
Kellner/in
Koch/Köchin

* 5-Tage-Woche
* Logis frei
* sehr gute Entlohnung
* Top-Trinkgeld
* selbstständiges Arbeiten

#workhappy #playhappy #enjoytheparty

Richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an:
teamwork@kastanienbar.at

+43(0)664 83 42 494
Familie Wolfsberger
www.kastanienbar.at

241189-AT

4 DER RENOMMIERTESTEN, FAMILIENGEFÜHRTEN 4-STERN-SUPERIOR-HÄUSER SUCHEN FÜR WINTER- UND SOMMERSAISON BZW. GANZJÄHRIG:

241147-AT

Enzian Hotel & Zirbenspa ★★★★S, Obertauern

- Rezeption
- Kinderbetreuung
- Zimmermädchen/ Masseurin

Familie Veit
e.veit@enzian.net
www.enzian.net

Panorama ★★★★ Superior, Obertauern

- Sous Chef
- Tournant
- Chef de Partie
- Entremetier
- Gardemanger
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Frühstückskellnerin
- Rezeptionistin
- Hausmeister
- Zimmermädchen
- Masseurin

Familie Storch
info@panorama.at
www.panorama.at

Hotel Schneider ★★★★ superior

- Patissier
- Commis de Rang
- Commis de Bar
- Rezeptionistin
- Masseurin
- Kosmetikerin
- Hausdame

Familie Schneider
jakob@schneider.at
www.schneider.at

Hotel Steiner ★★★★ Superior, Obertauern

- Sous Chef
- Chef de Bar
- Chef Patissier
- Chef Tournant
- Jungkoch
- Frühstückskoch
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Stellv. Rezeptions-leitung
- Hausdame

Familie Steiner
a.steiner@hotel-steiner.at
www.hotel-steiner.at

Die freien Stellen der einzelnen Betriebe sowie alle weiteren Details finden Sie auf den jeweiligen Homepages der Hotels.

Alle Stellen m/w, Entlohnung nach KV – je nach Qualifikation Bereitschaft zur Überzahlung.

PIRIBAUER

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams:

KOCH/KÖCHIN & KELLNER/ KELLNERIN (40 Stunden)

Wenn Sie dynamisch & freundlich sind und der Umgang mit Menschen Ihnen Freude macht, melden Sie sich bitte unter

+43 664 33 28 061
oder schreiben Sie uns auf
office@piribauer.net

Flexible Dienstzeiten, Unterkunft möglich, Bezahlung laut Kollektiv, Überzahlung möglich

WEINGUT & HEURIGER PIRIBAUER

Hauptstraße 71
7201 Neudörfl
www.piribauer.net

241057-AT

Für unser 4 Sterne Hotel in Vent im Ötztal, mit 70 Betten und à la carte Restaurant, suchen wir noch motivierte Mitarbeiter (m/w) für die Wintersaison 2019/20 (Mitte Dezember bis Ende April):

- **SOUS CHEF**
- **BARKELLNER FÜR DIE SCHIRMBAR**
- **COMMIS DE RANG**
- **ABWÄSCHER**

Wir bieten freie Verpflegung und Unterkunft. Entlohnung nach Kollektivvertrag (Bereitschaft zur Überbezahlung).

Bewerbungen an Frau Moser
natur@alpinhotel-post.com

FAMILIE PIRPAMER & MOSER
A-6458 Vent | Ötztal-Tirol
Tel. +43(0)5254 81 19 | Fax +43(0)5254 81 19 4
natur@alpinhotel-post.com | www.alpinhotel-post.com

241018-AT

Unterreith
Familienhotel. Restaurant. Café.

Bist du motiviert und hast Lust auf neue Herausforderungen? Dann Bewirb dich bei uns. Wir suchen DICH!
Wir suchen für den folgenden Winter 2019/20 (m/w):

- **SOUSCHEF** Vollzeit
- **JUNGKOCH/BEIKOCH** Vollzeit oder 20h möglich
- **KELLNER/in** mit Inkasso Vollzeit oder 20h möglich
- **BARKELLNER/in** für den Tagesbetrieb, Vollzeit oder 20h möglich

Bezahlung laut Kollektiv. Überzahlung je nach Qualifikation möglich!
Wir freuen uns über deine Bewerbung.

HAUS UNTERREITH
Familie SCHERÜBL
Ort Nr. 6 | A-5552 FORSTAU
info@unterreith.at | www.unterreith.at

241083-AT

Der Hot Spot in Schladming am Fuße der Planai - Platzhirsch-Alm- Apres Ski DeLuxe oder für unser hervorragendes Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison oder auch für Ganzjahresstelle ab 1. Dezember 2019 top motivierte, erfahrene Mitarbeiter die ein Teil des Ganzen sein wollen!!!!!

- Küchenchef/ Allrounder
ab 2.500,-- netto
(Überzahlung je nach Qualifikation und Leistungsbereitschaft möglich)

- Koch
ab 2.000,-- netto
(Überzahlung je nach Qualifikation und Leistungsbereitschaft möglich)

- Chef de Rang
(Top Verdienst !!!Umsatzprovision!!!)

Für alle: Kost und Logis frei
6-Tage-Woche

Bewirb Dich jetzt:

Platzhirsch-Alm
Franz&Maria Böhmer
Coburgstraße 626
8970 Schladming
office@platzhirsch.cc
www.platzhirsch.cc
Tel: 0043 664 184 1514

241066-AT

HOTEL POST BEZAU

by Susanne Kaufmann

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort engagierte Fachkräfte (m/w) in den folgenden Bereichen:

Chef de Partie
Rezeptionist/in
Commis de Rang

Unter www.hotelpostbezau.com/karriere lesen Sie, was wir außer dem Grundgehalt monatlich noch alles bieten. Bewerben Sie sich bei Frau Melanie Domig-Wöhr unter bewerbung@hotelpostbezau.com.

Hotel Post Bezau by Susanne Kaufmann
6870 Bezau Österreich hotelpostbezau.com

241019-AT

Ederalm

Für die EDERALM in Saalbach (Tagesbetrieb), suchen wir ab sofort für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter (m/w):

- **KÜCHENCHEF/CHEFIN***
- **KOCH/KÖCHIN**
- **KELLNER/IN MIT INKASSO**
- **ALLROUNDER/IN**

*Mit Praxis und guten Deutschkenntnissen Bezahlung lt. KV. mit der Bereitschaft zur Überzahlung, Kost und Logis frei

Bewerbungen bitte an: Familie Kendler
Bergerkreuzweg 51, A-5753 Saalbach | Tel.: +43 (0)664/7340 4892 | info@ederalm.at

241058-AT

ALL·SUITE RESORT
OETZTAL

241064-AT

FÜR UNSER NEUERÖFFNETES 4-STERNE-RESORT IN OETZ /ÖTZTAL SUCHEN WIR:

GASTGEBER*IN
REZEPTIONIST*IN
MITARBEITER*IN IM HOUSEKEEPING

ALL-SUITE RESORTS Österreich
Albert Ehrenreich
a.ehrenreich@ehrenreich-partner.com
Örlachweg 4, A-6433 Oetz

Winterbauer HOTEL ★★★★

Top4* - Hotel in Flachau sucht motivierte Mitarbeiter (m/w)

241036-AT

AB DEZEMBER FÜR DEN WINTER

RESTAURANTFACHFRAU/MANN

COMMIS DE RANG

JUNGKOCH ODER CHEF DE PARTIE

ZIMMERMÄDCHEN

(Lohn lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung)

Wir bieten freie Unterkunft und Verpflegung sowie eine geregelte Arbeitszeit und ein gutes Betriebsklima.

Johann Eschbacher
Am Feuersang 28, A-5542 Flachau
info@winterbauer.at
Tel.: +43 (0) 6452-4248
www.winterbauer.at

Neue Gastgeber gesucht!

Nach 40 Jahren, geht unser Pächter Helmut Biedermann in Pension. Die Mohrenbrauerei sucht daher für ihre **Braugaststätte „schwarzer Adler“** ab Herbst 2019 einen ambitionierten und erfahrenen Gastronomen als neuen Pächter (m/w).

Die Gaststätte liegt zentral im Herzen der **Gemeinde Rankweil** im Vorarlberger Rheintal. Sie verfügt über einen großzügigen **Gastraum mit Schank und Bar** sowie einen weiteren gemütlichen Gastraum (insges. rd. **150 Sitzplätze**) und eine schöne überdachte **Terrasse mit 40 Plätzen**. Zusätzlich stehen **Personalräume, ausgestattete Küche** mit Nebenräumen sowie **Lagerfläche** zur Verfügung.

Wenn Sie bereit für eine neue Herausforderung und Wirt(in) aus Leidenschaft sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Anfrage.

MOHREN Immo KG, Mag. Irmgard Huber,
Dr. Waibel-Str. 2, 6850 Dornbirn,
T+43-5572-37770, F+43-5572-377758,
leitung-verwaltung@mohrenbrauerei.at

www.mohrenbrauerei.at

MOHREN
Das Vorarlberger Bier

241024-AT

FREIWILD
Das moderne Wirtshaus

HAST DU LUST IN UNSEREM FREIWILD-TEAM MITZUARBEITEN?

WIR SUCHEN AB ENDE NOVEMBER 2019 EINEN

KÜCHENCHEF

FÜR UNSER À-LA-CARTE-RESTAURANT IM ZENTRUM VON OBERTAUERN.

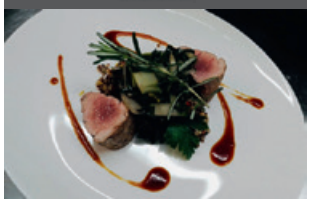
Du arbeitest gerne in einem jungen Team und bist motiviert den Posten des Küchenchefs in Angriff zu nehmen? Dann bist du bei uns richtig! Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Ansprechpartner:
Harald Scharfetter

Freiwild - Das moderne Wirtshaus
Römerstraße 65
A-5562 Obertauern
+43/(0)6456 / 74 447
info@restaurant-freiwild.at

241037-AT

OBERTAUERN



WERDEN SIE TEIL DER LAMARK-FAMILIE!

Für den kommenden Winter 2019/20 suchen wir folgende Mitarbeiter m/w:

HOTEL LAMARK

SERVICE:
•Zahlkellner •Kellner •Servicekraft für Frühstück •Commis de Service

KÜCHE:
•Sous Chef •Gardemanger •Patissier •Entremetier
•Commis de Cuisine für alle Bereiche •Jungkoch •Frühstückskoch

REZEPTION:
•Rezeptionist (gerne auch Fachschulabgänger)

8-ER ALM, 8ER-TREFF, PANORAMA LODGE (ALLES TAGESBETRIEBE)
•Pizzakoch •Koch •Küchenhilfe •Allrounder •Bar-Mitarbeiter •Kiosk-Betreuung

Wir bieten sehr gute Entlohnung sowie freie Kost & Logis! Wir erwarten von Ihnen Einsatz & Freude an Ihrem Beruf!
Alles Nähere, Information zu Bezahlung und Dienstzeiten beim Vorstellungsgespräch.
Vereinbarung unter 0043-(0)5280-225 oder info@lamark.at
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Fankhauser / Petra & Alexander Fankhauser / Hotel Lamark** - Restaurant Alexander**
(3 Hauben, Gault Millau 2019) Hochfügen 34 A-6264 Fügenberg / Zillertal www.lamark.at | info@lamark.at

241006-AT

Hotel Lamark

unter den besten Restaurants Österreichs von Gault Millau und À la carte

Restaurant Alexander

GRIDLON
INSPIRATION ARLBERG

Hideaway & Spa

Für unser 4-Sterne-Hotel in Pettneu am Arlberg suchen wir zur Verstärkung unseres Teams für die Wintersaison oder auch längerfristig m/w:

CHEF DE RANG
KELLNER
COMMIS DE RANG
ZIMMERMÄDCHEN

Wir bieten eine 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten, leistungsgerechte Entlohnung bei freier Kost und Logis. Unterbringung in unserem Mitarbeiterhaus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Frau Sigrid Lieglein
sigrid.lieglein@gridlon.com
+43(0)5448 8208
www.gridlon.com

241138-AT

LEADING FAMILY HOTELS & RESORT
LÖWE & BÄR

Löwe & Bär sind zwei „Leading Family Hotels" – führende Erstklasshotels für Familien – im exklusiven Ferienort Serfaus/Tirol.

Wir betreuen Gäste auf internationalem Niveau. Unser Ziel ist es, uns täglich zu verbessern und deshalb erweitern wir uns und suchen **ab 15. Dezember bis Mitte April 2020** folgende Mitarbeiter (m/w):

Chef Pâtissier
Chef Entremetier
Chef Gardemanger
Jungkoch
Chef de Bar
Chef de Rang
Servicemitarbeiter
Kinderbetreuer
Rezeptionist

Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung.
Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Geregelte freie Tage, Unterkunft im nagelneuen Mitarbeiterhaus im Einbettzimmer mit Dusche/WC, sehr gute Mitarbeiterverpflegung und interne Weiterbildung sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Wenn Sie ein herzlicher, humorvoller Mensch sind, dem das Betreuen und Bedienen der Gäste Spaß macht, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Herr **Andreas Stolz** (andreas@loewebaer.com)
Tel.: +43(0)664/20 66 071 / Untere Dorfstraße 5, A-6534 Serfaus
www.loewebaer.com

241151-AT

Aktiv Hotel ★★★★
ZUR ROSE
www.hotelrose.at

Wir suchen für unser familiär geführtes 4* Hotel im Wipptal ab Dezember erfahrene Mitarbeiter mit Freude an Herausforderungen

Koch (m/w)
Rezeptionist (m/w)
Kellner ohne Inkasso (m/w)

Wir bieten:
5 Tage Woche
Neue Personalzimmer
Parkplatz
Verpflegung

Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überbezahlung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
info@hotelrose.at

Aktiv Hotel zur Rose
Fam. Franz Holzmann
Brennerstraße 30
6150 Steinach
+43 5272 / 6221
www.hotelrose.tirol

241169-AT

Wir suchen ...

Nauders am Reschenpass

- RESTAURANTLEITER STV. m/w
- CHEFKOCH m/w
- KOCH m/w
- SOUSCHEF m/w
- KÜCHENHILFE m/w
- ABSPÜLER m/w
- KELLNER m/w
- KASSIER m/w

Bezahlung nach Qualifikation, Wohnung im neuen Personalhaus, nur Tagdienst uvm.

Schriftliche Bewerbung
Nauderer Bergbahnen AG - z.Hd. Michael Schediwey
Gewerbegebiet 1 - 6543 Nauders bergbahnen@nauders.com

241146-AT

HOTEL ANEMONE
- LECH AM ARLBERG -

DAS SKI-IN UND SKI-OUT HOTEL IN LECH
WWW.HOTELANEMONE.COM

- KÜCHENCHEF (m/w) -
- SOUS CHEF (m/w) -
- CHEF DE PARTIE (m/w) -
- CHEF DE RANG (m/w) -

Jetzt DEINE Bewerbung:
Aktuelles Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse/ Referenzen an:
info@hotelanemone.com

Hotel Anemone ****
A-6764 Lech am Arlberg 431
www.hotelanemone.com/karriere-jobs
Tel: +43 (0) 5583 / 3539

241144-AT

Hotel-Restaurant zum Hirschen ★★★★

Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir ab Wintersaison:

REZEPTIONIST/IN ★ CHEF DE PARTIE
SOUS CHEF ★ CHEF DE RANG

in Voll- oder Teilzeit, auch Jahresstelle möglich!
Überbezahlung und weitere Benefits!

GAULT-MILLAU

Wir würden uns sehr über Ihre Bewerbung freuen!
christina@zum-hirschen.at

HOTEL ZUM HIRSCHEN | 5700 Zell am See | Tel. +43 (0)6542/774-0

241145-AT

Sporthotel Royer - Schladming

Für viele Mitarbeiter/innen war bzw. ist das Sporthotel Royer das Sprungbrett in eine große Karriere, für viele Mitarbeiter/innen ist das Sporthotel Royer seit Jahren „die zweite Heimat".

Wir suchen kein „Personal", wir suchen ab Mitte November 2019 folgende „Mitarbeiter"…

Chef Patissier* (m/w)

Chef de Partie* (m/w)

Jungkoch* (m/w)

Chef de Rang* (m/w)

Zimmermädchen/ Burschen

*Lohn lt. KV, Überzahlung möglich.

Wir bieten: 5 1/2-Tage-Woche, freie Verpflegung, gutes Betriebsklima, gepflegte Unterkunft sowie die Benützung unserer zahlreichen Sportanlagen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto schicken Sie bitte an:

Sporthotel Royer
Europaplatz 583, A-8970 Schladming
direktion@royer.at, www.royer.at
Fax: +43 (0) 3687/200-91
oder rufen Sie uns einfach an:
Tel. +43 (0) 3687/200
Frau Silvia Gerhardter oder
Herrn Dir. Andreas Mayrhofer
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

241167-AT

Laterndl Hof

Hotel ★★★★ S

Für unser familiär geführtes Haus am Haldensee im Tannheimertal suchen wir engagierte und qualifizierte Mitarbeiter, alle m/w
Perfekte Deutschkenntnisse erforderlich!
Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle ab 12. Dezember 2019 (m/w):

Souschef
Entremetier
Gardemanger
Frühstückskoch/- köchin
Abwäscher

Chef de Rang
Commis de Rang
Reservierungs- und Rezeptionsmitarbeiter
mit Praxis und Englischkenntnissen

Kosmetikerin
mit Ayurveda-Massagekenntnissen

Masseur

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit aktuellem Lichtbild an Herrn Peter Zotz
Wir bieten TOP BEZAHLUNG über KV
E-Mail: peter.zotz@laterndlhof.com Tel. +43 (0) 664 333 8267
Romantik Resort & SPA „Der Laterndlhof" – Peter Zotz GmbH,
A-6672 Haller 16 am Haldensee – Tirol

241174-AT

Du bist auf der Suche nach einer neuen Herausforderung für den kommenden Winter?
Dann werde Teil unseres Teams!

Hotel Hinterhag (ab Dezember):
REZEPTIONIST/IN
REZEPTIONIST/IN für Homeoffice

Muzi´s Restaurant (À-la-carte):
KELLNER/IN mit Inkasso

Bezahlung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung – je nach Qualifikation.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung inkl Gehaltsvorstellung an:
Carmen Rusch | pa@hinterhag.at

ART & SKI-IN HOTEL HINTERHAG
FAMILIE FERSTERER
HINTERHAGWEG 43
A-5753 SAALBACH
WWW.HINTERHAG.AT

241160-AT

★★★★ SUPERIOR

Hotel Post Ischgl

HOTEL POST ISCHGL

Jobben Sie noch oder sind Sie bereit Ihre BERUFUNG zu finden?
Wir sind ARBEITGEBER DES JAHRES - by Rolling Pin

Für unser ****Superior Hotel Post suchen wir stets engagierte MitarbeiterInnen, die sich gerne für unser Haus und unsere Gäste einsetzen.

Ab 25. November 2019

COMMIS DE RANG (m/w)

CHEF SAUCIER (m/w)

MASSEUR (m/w)

FÜR EIN GUTES MITEINANDER HABEN WIR EINIGES ZU BIETEN:

- Ein faires Arbeitsklima mit ausgezeichneter Gesprächsbasis
- Leistungsgerechte Entlohnung
- Geregelte Dienst- und Freizeit
- Regelmäßige Schulungen & Fortbildungskurse
- Freie Unterkunft & Freie Verpflegung (auch an den freien Tagen)
- Kostenlose Parkmöglichkeiten
- Gratis W-Lan
- Benützung der Freizeiteinrichtungen, vergünstigter Skipass, kostenloser Ski- & Bikeverleih

Lohn lt. KV, mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.

Ein berühmter Ort, ein renommiertes Haus.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

Direktor Mario Karpf
Dorfstr. 67
A- 6561 Ischgl
+43 5444 5232-702
direktion@post-ischgl.at

ISCHGL Tirol

241149-AT

HOTEL Pulverer ★★★★★ THERMENWELT

Wir suchen noch kompetente und engagierte Mitarbeiter für die kommende Wintersaison 2019 / 2020. Bei uns werden Sie sich garantiert wohlfühlen und wir freuen uns schon auf Ihre Bewerbung.

Rezeptionist/in
mit Erfahrung
(Italienisch und Englisch)
m/w

Kosmetiker/in
MASSEUR
mit Erfahrung m/w

Chef Gardemanger
Chef Tournant
Jungkoch
Chef de Rang
Commis de Rang
Etagenfachfrau

Voraussetzung für alle Stellen sind Praxis und gute Deutschkenntnisse. Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation gerne möglich.

Frau Siegrun Pulverer
A-9546 Bad Kleinkirchheim
Tel.: +43 (0)4240/744
hotel@pulverer.at
www.pulverer.at

241035-AT

ARLBERGER BERGBAHNEN

Himmeleck

Für unser À la Carte Restaurant Himmeleck suchen wir:

- Köche (m/w) für alle Positionen
- Commis de Rang (m/w)
- Chef de Rang (m/w)

Wir vom Himmeleck haben großes Interesse daran, Sie als Mitarbeiter/in zu gewinnen. Dementsprechend bieten wir Ihnen folgende Benefits:

- Tagesarbeitsplatz
- 6-Tage-Woche
- freie Unterkunft oder gratis Busskarte bis Landeck
- freie Verpflegung
- Saisonskipass für die Arlberger Bergbahnen

Das Himmeleck befindet sich im Herzen der Berge St. Antons am Arlberg in Tirol und verfügt über 160 Plätze auf der Terrasse und weitere 120 im Haus. Das À la Carte Restaurant ist Teil des Gampenrestaurants, dessen SB-Bereich die Bewirtung von 1.000 Gästen im Freien und 500 im Restaurant ermöglicht. Weiters finden Sie hier die Gampenbar mit Platz für ca. 60 Personen. Im Jahre 2015 wurde das Himmeleck komplett neu gebaut und ist somit auf dem neuesten Stand der Technik und Architektur. Als Mitarbeiter/in, im größten zusammenhängenden Skigebiet in Österreich, können Sie sich auf uns als sicheren Arbeitgeber verlassen. Die Bezahlung erfolgt lt. Kollektivvertrag, Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.

Bei Interesse rufen Sie uns bitte einfach an oder schicken Sie uns eine E-Mail:

241027-AT

ARLBERGER BERGBAHNEN AG | KANDAHARWEG 9 | 6580 ST. ANTON AM ARLBERG
HERR ANDREAS PAPACEK | TEL.: +43 676 846 54 25 31 | MAIL: papacek.a@abbag.com

Wir suchen in Saison oder Jahresstelle (m/w/d)

- REZEPTIONIST MIT ERFAHRUNG -
- STELLV. RESTAURANTLEITER - JUNGKOCH -

Unterkunft frei
Bewerbungen mit Lebenslauf auch per Whatsapp möglich

241029-AT

Romantik Hotel Seevilla | z.Hd. Ines Gulewicz | Fischerndorf 60 | 8992 Altaussee
ines.gulewicz@seevilla.at | Tel. 0043 (0)6763007973

N

Das Chalet N in Oberlech, umgeben von einer imposanten Bergwelt, vereint die echte und authentische Ursprünglichkeit des Arlbergs mit außergewöhnlichem Luxus.

Wir glauben, dass Erfolg das Ergebnis guter Zusammenarbeit ist. Deshalb haben wir eine große Familie gegründet, zusammengesetzt aus talentierten Mitarbeitern, die den Gästen jederzeit einen tadellosen und freundschaftlichen Service leisten.

Wenn auch Sie begeistert und dynamisch sind, dann nehmen Sie die Herausforderung an und werden Sie Teil der Chalet N Familie.

Restaurantleiter (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Gouvernante (m/w)
Zimmermädchen/Roomboy (m/w)
Kosmetiker/-in (m/w)
Masseur/-in (m/w)
Hausmeister

Wir bieten:
* Saisonstelle (November 2019 bis Mitte April 2020)
* NEU für unser Team! Das Mitarbeiterhaus am Puls der Zeit mit modernster Ausstattung. Doppel- oder Einzelzimmer mit TV und WLAN, allgemeine Küche mit separatem Essraum und grosszügigem Wohnzimmer, Fitnessraum mit modernsten Geräten, Sauna mit Ruheraum, Garage bzw. Parkplätze, Waschraum und Skiraum.
* freie Verpflegung während der Dienstzeit
* 6-Tage-Woche
* Dienstkleidung wird zur Verfügung gestellt
* nach Kollektivvertrag (mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre elektronische Bewerbung mit Lebenslauf, aktuellem Foto und Zeugnissen.

Bewerbungsunterlagen bitte schriftlich an:
Frau Claudia Walch, office@chalet-n.com
www.chalet-n.com
Tel.: +43 (0) 5583 37 900

241030-AT

FRIERSS feines haus

RUDOLF FRIERSS GmbH.
z. H. Herrn Mag. Clemens Neunhoeffer,
Gewerbezeile 4, A-9500 Villach
Tel.: +43 (0)4242/3040-0,
E-mail: bewerbung@frierss.at
www.feines-haus.at
weitere Jobangebote:
www.frierss.at/jobs

Zur Verstärkung unseres Service-Teams im Restaurant und Gourmet (2 Hauben) suchen wir eine(n) flexible(n) und engagierte(n)

SOMMELIER

mit abgeschlossener Ausbildung zum Restaurantfachmann/frau

WEIN ist Ihre Welt?
Dann begeistern Sie mit Ihrer Expertise die Gäste im Frierss Feinen Haus, eine der besten kulinarischen Adressen Kärntens. (Sonntag Ruhetag) Bereitschaft zur Überzahlung.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Frierss.

241056-AT

KÜCHE	SERVICE	REZEPTION
sous chef m/w	chef de rang m/w	rezeptionist/in
koch/köchin	restaurant-	
commis de cuisine	fachmann/ -frau	

241048-AT

FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON 2019/20 SUCHEN WIR NOCH VERSTÄRKUNG! BEZAHLT WIRD NACH KOLLEKTIV, BEREITSCHAFT ZUR ÜBERZAHLUNG IST VORHANDEN, 6-TAGE-WOCHE

Fam. Bischof . Hotel Formarin . Oberlech 255 . 6764 Lech . info@formarin.com

**** CITYHOTEL DESIGN & CLASSIC
HOTEL RESTAURANT BAR LOUNGE EVENT

WIR SUCHEN FÜR
DAS CITYHOTEL D&C!

OPERATIVER KÜCHEN-
VERANTWORTLICHER/
KÜCHENCHEF

★★★★

CHEF DE PARTIE/
KÜCHENFACHKRAFT/
JUNGKOCH

Um unsere zahlreichen Gäste bei Seminaren, Feiern und Veranstaltungen sowie im A la Carte-Restaurant nicht nur zu betreuen, sondern immer wieder aufs neue zu begeistern, brauchen wir genau solche, begeisterten MitarbeiterInnen und suchen daher Verstärkung ab Oktober 2019.

Als Küchenverantwortlicher führen Sie Ihr kleines aber schlagkräftiges Team mit großer Eigenverantwortung durch Vorbildwirkung, Hands on-Management und aktive operative Einbindung.
Dabei decken Sie die komplette gastronomische Bandbreite vom Frühstücksbuffet für Hausgäste, über Seminarverpflegung, Snacks, Mehlspeisen und Eisangebot sowie das A la Carte-Restaurant bis zu Feiern & Veranstaltungen mit maximal 350 Personen ab. Für tägliche Abwechslung und spannende Herausforderungen ist also gesorgt.

Ein sicherer Vollzeit- und Ganzjahres-Arbeitsplatz, nette Kollegen, Arbeiten im Team, hohe Qualitätsstandards und beste Dienstleistung sind Ihnen wichtig?
Dann sind Sie bei uns richtig!

ENTLOHNUNG KÜCHENCHEF:
€ 3.500,- brutto
mit Bereitschaft zur Überzahlung nach Qualifikation.

ENTLOHNUNG CHEF DE PARTIE:
€ 2.000,- brutto
mit Bereitschaft zur Überzahlung nach Qualifikation.

Wir wenden uns für alle Positionen an Damen und Herren.
Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per Email an:
walter.jahn@cityhotel-dc.at

241039-AT

Hoch über Sölden, auf über 3.000 m Seehöhe – am Gipfel des Gaislachkogls – und direkt neben der James Bond Erlebniswelt 007 ELEMENTS gelegen, befindet sich Österreichs höchstgelegenes Haubenrestaurant ice Q. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Gäste aus aller Welt zu begeistern.

Für kommende Wintersaison (ab 25. Oktober 2019) sowie für länger suchen wir für das ice Q GOURMETRESTAURANT noch:

ice Q SERVICE
Chef de Rang (m/w/d)
Commis de Rang (m/w/d)
Bar & Schankkraft (m/w/d)

ice Q KÜCHE
Sous Chef (m/w/d)
Chef de Partie (m/w/d)
Demi-Chef de Partie (m/w/d)

Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung.
★★★★★
Kostenlose Unterbringung im Mitarbeiterhaus.

GOURMETRESTAURANT ice Q
Herr Robert Hanser
robert.hanser@central-soelden.at
www.iceq.at | +43 (0) 664 81 98 166

BERGBAHNEN SÖLDEN GASTRONOMIE

241031-AT

Wir suchen für unser Team:

Küche
· Sous Chef m/w
· Chef de Partie m/w
· Chef Gardemanger m/w

Service
· Chef de Rang m/w
· Commis de Rang m/w

Rezeption
· Rezeption m/w

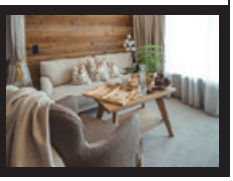
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Unterlagen bitte an Herrn Markus Schuler:
markus@madlochblick.at

6 Tage-Woche, 48 h/Woche, Kost & Logis frei, freundliche Zimmer, Flat-TV & gratis WLAN.

Überbezahlung gerne je nach Qualifikation.

241034-AT

hotel & chalet madlochBlick
Tannberg 60, 6764 Lech am Arlberg, Austria
Tel +43 (0)5583 2220, hotel@madlochblick.at
www.madlochblick.at



Arbeiten auf sonnigen 1690 m

Gemütlich urige Hütte in Rauris mit bezauberndem Panorama sucht für kommenden Winter noch so manchen (m/w):

- **KELLNERIN**
- **KOCH/KÜCHENHILFE (AUCH PÄRCHEN)**
- **SCHANKGEHILFE**
- **SPEISEN- & GETRÄNKETRÄGER**

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an:
info@waldalm.at
www.waldalm.at

241043-AT

HOTEL VIERJAHRESZEITEN

Top-Jobs!

Wir suchen
ab Dezember 2019

Küchenchef m/w
Chef de Partie m/w
Chef de Rang m/w

- 80 Hausgäste
- Innovative Küche
- Kein À-la-carte
- Bestehendes Team
- Kost & Logis frei
- Bezahlung weit über KV

Brunäcker Hotel Vierjahreszeiten GmbH
Unterberggasse 251
A-5542 Flachau
Tel. +43 6457 2981
info@vierjahreszeiten.co.at
www.vierjahreszeiten.co.at

241044-AT

Skihütte ASTERALM

in Saalbach sucht zur Verstärkung ab Mitte Dezember 2019 folgende MitarbeiterInnen:

- *Gelernte Köche*
- *Beiköche*
- *Schankhilfe f. SB*
- *Allrounder*
- *Küchenhilfe*

Ihr Profil:
- Selbstständige und gastorientierte Arbeitsweise
- Positive Beeinflussung von Umsatz und Wareneinsatz
- Teamfähig, belastbar und verantwortungsbewusst

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung. Verpflegung und Unterkunft am Berg frei!!!

Schriftliche Bewerbung mit Bild senden Sie bitte an:

asteralm@gmx.at
z.Hd. Frau Brunner
Handy: 0043 664/3926712
(9-11 & 16-20 Uhr)

241045-AT

BILLA

FÜHRUNGSKRÄFTE UND FILIALMITARBEITER (M/W)
FÜR 6534 SERFAUS, 6561 ISCHGL
UND 6580 ST. ANTON GESUCHT
GANZJAHRES- ODER SAISONSTELLEN

MEINE BENEFITS BEI BILLA

- für Führungskräfte (m/w) ab EUR 1.806,00*
  für Filialmitarbeiter (m/w) ab EUR 1.634,00*
- kostenlose Unterkunft in Serfaus und Ischgl
- Flexibles Arbeitszeitmodell
- Einschulung & Weiterbildung

Kontakt für Rückfragen:
Regionalmanager Markus Gstrein
0664/6209390

* Monatsbruttogehalt auf Vollzeitbasis, der tatsächliche Gesamtbetrag ergibt sich aus Qualifikation und Berufserfahrung.

Alle Infos in unseren Filialen oder unter rewe-group.jobs

241090-AT

Heu Stadl OBERTAUERN

Koch/Köchin
Zahlkellner/in

vorwiegend Tagesarbeitszeit,
Entlohnung lt. KV
mit der Bereitschaft zur Überzahlung

241051-AT

Bewerbung bitte an
info@breitlehenalm.at oder
Tel.: +43 (0) 676/33 55 600

alpenland ★★★★ HOTEL & APARTMENT since 1956

Für die kommende Wintersaison 2019/20 verstärken wir unser Team:

Chef de Partie
€ 2.100,- Netto
Frühstückskoch
Küchenhilfe
Allrounder
(Zimmer und Service)

Entlohnung laut Kollektivvertrag. Überzahlung nach Vereinbarung.

Freie Verpflegung und Unterkunft im Haus

Bewerbungen an
Cornelia Kieler
kieler@hotelalpenland.at

Hotel Alpenland
Kressbrunnenweg 6
6456 Obergurgl
☎ **0043 /(0)5256 6337**
www.hotelalpenland.at

241053-AT

ELIZABETH ★★★★★ ARTHOTEL ISCHGL

WE WANT YOU !

... ab Mitte/Ende November für die Wintersaison 2019/20

- Commis de Rang
- Chef de Partie
- Frühstückskoch
- Rezeptionist/in
- Hausmeister/ Chauffeuer

Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung!

Hr. Mag. Harald Kieber
direktion@elizabeth.at | www.elizabeth.at

241086-AT

Bergnarrisch, Naturliebhaber, Gipfelstürmer

Almi's Berghotel

– ein Hotel wie eine Almhütte

Wir suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle ein

ZIMMERMÄDCHEN

Du liebst Sauberkeit,
bist belastbar, sprichst Deutsch,
arbeitest gerne im Team.
6-Tage-Woche, Entlohnung lt.
Kollektiv, Überzahlung nach
Qualifikation und Berufserfahrung.
Freie Kost und Logis.

Wir freuen uns Dich
kennen zu lernen.
Schicke Deine
Bewerbungsunterlagen an:
info@almis-berghotel.at
+43 664 4340 471
Fam. Almberger
www.almis-berghotel.at

241054-AT

Almi Gastronomie GmbH
Aussertal 30
A-6157 Obernberg am Brenner

FORTINO
MEINE LEIDENSCHAFT
Restaurant | Steak | Bar | Christoph Parzer

Werde Teil unseres coolen Teams im Restaurant Fortino in Wels.

Wir suchen motivierte Mitarbeiter (m/w) für folgende Positionen:

- **Oberkellner mit Sommelier Erfahrung** Brutto ab: €2.600,-
- **Sommelier** Brutto ab: €2.600,-
- **Chef de Rang*** Brutto ab €2.000,-

Überbezahlung je nach Qualifikation und Erfahrung sicher möglich.

Freie Tage im Winter Sonntag/Montag, in den Sommermonaten Samstag/Sonntag. Haupturlaub erfolgt in den Sommer Monaten Juli und August.

Bewerbung an
Christoph Parzer
info@fortino.at oder
Tel.: +43 (0) 6644231747

Wir freuen uns!

241052-AT

Shine on.
European Ayurveda Resort
Sonnhof

Gemeinsam für eine gesunde & glückliche Welt.

Das Ayurveda-Resort möchte sein Teamerweitern und sucht ab sofort:

Med. Masseur/in
Rezeptionist/in
Zimmermädchen
Frühstückskellner/in

WIR BIETEN:
- 40h pro Woche, 5 Tage
- Verpflegung
- junges Team mit gutem Betriebsklima
- geregelte Arbeitszeiten
- Weiterbildungen möglich
- Einschulung im Bereich Ayurveda
- Entgelt nach Vereinbarung
- Unterkunft wenn gewünscht verfügbar
- gute Bezahlung

BEWERBUNGEN BITTE AN:
Fr. Mauracher,
Hinterthiersee 16,
6335 Thiersee,
Tel. 05376-5502
www.sonnhof-ayurveda.at,
lisa.mauracher@sonnhof-ayurveda.at

241068-AT

DER WICHTIGSTE JOB DER WELT:
Menschen glücklich machen
Werde Teil des Alpenrose- und Sonnhof-Teams

BERGZEIT
AXAMER LIZUM TIROL
HOTEL LIZUMERHOF

WIR SUCHEN DIE BESTEN!
GUT AUSGEBILDET, ERFAHREN UND MOTIVIERT!

Dann bewerben Sie sich bitte für die ***Wintersaison 2019/20 im schönsten Schigebiet, nahe Innsbruck***

KÜCHENCHEF m/w
DIREKTIONSASSISTENT/IN
REZEPTIONSSEKRETÄR/IN
BARMANN
KÖCHE mit Praxis m/w
SERVICEKRÄFTE mit und ohne Inkasso m/w

*Bezahlung lt. KV, 6-Tage-Woche (48 Std.) mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.

Auf Ihre Bewerbung freut sich

Beate und Ferdinand Zsifkovits
A-6094 Axamer Lizum 3-4
Tel.: +43 (0)5234/68 244
Mobil: +43 (0)664/580 133 9
hotel@lizumerhof.at
www.lizumerhof.at

241055-AT

almrausch pub | bar | flachau
downtown bar | discothek | flachau

Für unsere Après-Ski-Bar **Almrausch** oder unsere Diskothek **Downtown** suchen wir noch junge, zuverlässige, engagierte Mitarbeiter ab Anfang Dezember für Winter 2019/20 (m/w):

Barchef/in*
Barkellner/in*
Kellner/inn
Pizza/Imbisskoch
Reinigungskraft Teilzeit/Vollzeit

*Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung
Auf ihre Bewerbung freut sich Herr Rohrmoser Matthias unter info@downtown-flachau.at
Join us on facebook: **www.facebook.com/flachau**

Dorfwirt

241062-AT

Sport Genusshotel mit herausragender Küche

Teamplayer gesucht!

Für die Herbst- bzw. Wintersaison nach Vereinbarung

Chef de Rang m/w
Kellner mit Inkasso m/w
Commis de Rang m/w
Speisenträger m/w

Entlohnung laut Kollektivvertrag. Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.

Ich freu mich auf Ihre Bewerbung!
Julia Schneeberger / julia@vital-central.at
Sport Vital Hotel Central | Lanersbach 433 | A-6293 Tux im Zillertal – Tirol
www.vital-central.at

241060-AT

BÄCKELAR WIRT
HOTEL ●●● SUPERIOR

Wir suchen ab der kommenden **Wintersaison 2019** (Mitte Oktober bis Mitte April) für unser familiär geführtes 90-Betten **Hotel Bäckelar Wirt** in Sölden:

SOUS CHEF

ENTREMETIER

FRÜHSTÜCKSKOCH

ZIMMERMÄDCHEN

Alle Stellen werden überdurchschnittlich bezahlt!

Hierbei gilt:

6-Tage-Woche, 48h, Kost und Logis & W-Lan gratis

Bewerbungen an:

Hotel Bäckelar Wirt

Gstrein Peter

Dorfstrasse 125

6450 Sölden

Tel.: +43 (0) 5254-2183

E-Mail: hotel@baeckelarwirt.at

www.baeckelarwirt-soelden.at

241078-AT

241067-AT

SonnAlm
www.sonnalm-saalbach.com

Zur Unterstützung suchen wir für unser SonnAlm Restaurant für die Wintersaison m/w:

- **Commis de Rang**
- **Barmitarbeiter**
- **Schankmitarbeiter**
- **Kellner/in ohne Inkasso**

Wir bieten Euch Unterkunft in unserer neu erbauten Mitarbeiterwohnanlage (Einzelzimmer), nur Tagesbetrieb, gutes, familiäres Betriebsklima und Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Wir freuen uns auf Eure Bewerbung!

SonnAlm
Christoph Lassnig
Unterreitweg 537
A-5753 Saalbach
Tel: +43/(0)650 81 41 655
info@sonnalm-saalbach.com
www.sonnalm-saalbach.com

241083-AT

★ ★ ★ ★ ★ SUPERIOR

TOP HOTEL HOCHGURGL

Auf 2.150 Meter macht man keine halben Sachen ...

...deshalb suchen wir motivierte, gastfreundliche, professionelle und erfahrene Mitarbeiter, die als Teil des TOP Hotel Teams unseren Gästen ein Erlebnis der Spitzenklasse bieten.

WINTERSAISON 2019/20
AB NOVEMBER (M/W):

- **Sous Chef**
- **Chef de Partie**
- **Demi Chef de Partie**
- **Commis de Partie**

Neben Kost und Logis bieten wir leistungsgerechte Bezahlung, viele Sonderleistungen und attraktive Mitarbeiterrabatte. Entlohnung lt. KV, Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung möglich.
NEUES MITARBEITERHAUS mit Sauna, Fitness- und Aufenthaltsraum zur Verfügung.
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Dir. Martin Kuprian.

241071-AT

TOP Hotel Hochgurgl
Hochgurglerstraße 8
A-6456 Hochgurgl

RELAIS & CHATEAUX.

Tel. +43 (0) 5256/6265
direktor@tophochgurgl.com
www.tophochgurgl.com

T·R·E·F·F·P·U·N·K·T
Tauernalm
ROHRMOOS

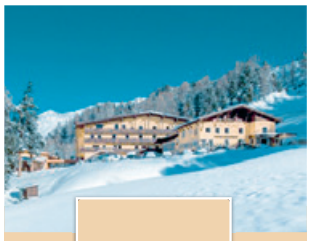
Tages- und Abend-Restaurant, Apres-Ski und Hüttendisco sucht für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter (m/w):

sehr gute Bezahlung
je nach Qualifikation, Praxis und Können.
5- oder 6-Tage-Woche.
Kost und Logis frei.

- **KOCH/KÖCHIN**
- **JUNGKOCH/-KÖCHIN**
- **KÜCHENHILFE**
- **KELLNER/IN MIT INKASSO**
- **SERVICE-BARGEHILFE/IN OHNE INKASSO**

Bewerbung unter:
info@tauernalm.com
Tel: +43 (0)664 47 47 813
Tauernalm GmbH, Rohrmoosstraße 208
A-8971 Rohrmoos ob Schladming

241079-AT



Mein Wurmkogel
IHR WOHLFÜHLHOTEL
BOUTIQUE SUPERIOR

Wir suchen für den Winter 2019/2020

Freundliche Servicefachkraft mit Inkasso
m/w

Erfahrenen Beikoch
m/w

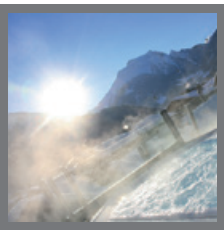
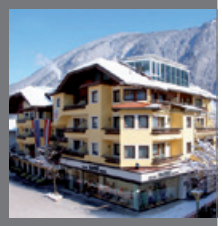
Tüchtige Küchenhilfe
m/w

Frau Riml, A-6456 Hochgurgl
hotel@wurmkogel.com
wurmkogel.com
Tel.: +43(0)5256/6246
Fax: …5256/6307

241093-AT

★ ★ ★ ★

MANNI
SPORTHOTEL

Wir erweitern unser Team!
Für unseren Betrieb in traumhafter Lage, mitten in Mayrhofen, suchen wir für die **Wintersaison 2019/2020** folgende Mitarbeiter (m/w).

SOUSCHEF
jungen & leistungsstarken Abteilungsleiter
für unser á la carte Restaurant

GRILL-SPEZIALIST
für den Lava-Grill

PIZZAKOCH
mit Erfahrung am Holzofen

BEILAGENKOCH
Induktionsherd (Menüsystem)

JUNG- & BEIKÖCHE

ZAHLKELLNER
für starkes á la carte Geschäft

SPEISENTRÄGER & SERVIERMÄDCHEN
für unseren Pensionsbereich

REZEPTIONIST
selbstständiges Arbeiten

AB SOFORT IN JAHRES-STELLE!

Neben **Kost** und **Logis** bieten wir unseren Mitarbeitern **leistungsgerechte Bezahlung über** dem jeweiligen **Kollektiv**. Wir freuen uns auf deine **Bewerbung!**

241070-AT

★ ★ ★ ★

Sporthotel Manni
Hauptstraße 439 · A-6290 Mayrhofen · +43 5285 63301-0
sporthotel@mannis.at · www.sporthotel-manni.at

MANNA DELIKAT.
INNSBRUCK

Wir suchen für unseren innovativen Gastronomiebetrieb im Zentrum Innsbrucks eine(n)

SERVICE LEITERIN
SERVICE LEITER

Wir bieten:
+ profunde Einschulung in die Betriebsabläufe
+ vielfältige Möglichkeiten individueller und externer Weiterbildung im Gastronomiebereich
+ Arbeitszeiten werden einvernehmlich festgelegt – 5 Tage pro Woche
+ beste Entlohnung

Wünschenswerte Eigenschaften
+ aktiver und freundlicher Zugang zu den Gästen
+ freundschaftliche Mitarbeiterführung
+ abgeschlossene Ausbildung und Praxis in der Gastronomie

E-Mail: manna@kueninnsbruck.at
Tel: 0512 560700
Mobil: 0664 200 01 02

241084-AT

ARBEITEN SIE NIEMALS IN DER GASTRO!

Überdurchschnittliche Bezahlung,
8 Wochen Urlaub im Jahr,
Kostenloses Essen und
Unterkunft erwarten Sie.
Fleißige Menschen werden belohnt.
Sind Sie einer von uns?

Koch/Köchin, Sous Chef/in
Frontoffice, Gouvernante
Leitung Housekeeping,
Zimmermädchen/Zimmerbursch
Servicemitarbeiter/in
mit Inkasso oder ohne Inkasso
(m/w/x)

HOTEL KAISER IN TIROL SCHEFFAU
KAISERLODGE Am Berg. Am See.

Hotel Kaiser in Tirol**** Kaiserlodge
Frau Barbara Winkler, Frau Eva Krall,
Dorf 11, 6351 Scheffau
kaiserlodge.at / hotelkaiser.at
+43 5358 8000 / job@hotelkaiser.at

241080-AT

POSTHOTEL SCHLADMING

und Haubenrestaurant Johann am Schladminger Hauptplatz

Direktionsassistnt/in

Rezeptionist/in

Chef de Rang

Commis de Rang

Bardame/Barkeeper für Bar Cabalou am Hauptplatz

Chef de Partie

Alm ARENA

Apres Ski Service und Barmitarbeiter

Köche

Pizzakoch

Speisenträger

241097-AT

Posthotel Schladming
zH Christian Gappmayr
Hauptplatz 10 | A-8970 Schladming
t +43 (0) 3687 22 571
m +43 (0) 664 1985 141
mitarbeiter@posthotel-schladming.at
www.posthotel-schladming.at
www.almarena.at

HOTEL KARL SCHRANZ
ST. ANTON AM ARLBERG

Sie arbeiten gerne mit internationalen Gästen, in einem tollen Schigebiet, sind motiviert und lieben Ihren Beruf, dann bewerben Sie sich bei uns. Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

SERVICE-MITARBEITER/IN
mit Erfahrung, guten Deutschkenntnissen und gutem Englisch

SPRINGER/IN FÜR SERVICE UND HOTELBAR
mit Erfahrung, guten Deutschkenntnissen und gutem Englisch

******

Unsere Löhne und Gehälter beziehen sich auf den Kollektivvertrag. Je nach Qualifikation und Ausbildung besteht gerne die Bereitschaft zur Überzahlung

******

Wir bieten:
Zimmer mit Dusche/WC/ Telefon/TV und gratis W-Lan

******

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit ZEUGNISSEN und FOTO an:

HOTEL KARL SCHRANZ
Ges.m.b.H.&CO.KG / Frau Schranz
Alte Arlbergstrasse 76 / 6580 St. Anton/A
+43 (0) 5446 29770
info@hotelkarlschranz.com
www.hotelkarlschranz.com

241082-AT

Warum nur davon reden!?

Geh auf Saison & werde kommenden Winter Teil des Teams der **Silvrettaseilbahn AG in Ischgl** ...

	Bruttolohn/Monat 6 -Tage-Woche
Restaurantleiter (m/w) (Hotelfachschulabschluss, Sommelier)	**€ 3.356,-**
Souschef/Tournant (m/w)	**€ 2.825,-**
Koch (m/w)	**€ 2.665,-**

DU BIETEST UNS:
- abgeschlossene Lehrabschlussprüfung
- Sommelierausbildung von Vorteil
- Teamfähigkeit
- Höfliches, freundliches und hilfsbereites Auftreten

WIR BIETEN DIR:
- Geregelte Arbeitszeiten
- Kostenlosen Ischgl/Samnaun Skipass
- Freie Verpflegung
- Freie Unterkunft

Es ist an der Zeit - bewirb dich JETZT (inklusive Lehrabschlusszeugnis):
Silvrettaseilbahn AG, Silvrettaplatz 2, A-6561 Ischgl
zH EMMA WALSER
Tel.: +43 (0)5444 / 606-106, E-Mail: restaurant@silvretta.at

241085-AT

---

stefan HOTEL

241102-AT

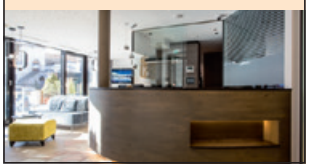
Wir suchen ab sofort für die Wintersaison 2019/20 (m/w)

Rezeptionist

Wir bieten eine 5- oder 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten, freie Unterkunft in komfortablen Einzel-Garconnieren, freie Kost, gutes familiäres Betriebsklima, div. Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag. Je nach Qualifikation besteht die Bereitschaft zur Überzahlung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung inkl. Lichtbild.

„stefan" Hotel
Barbara Falkner
Dorfstraße 50 | A-6450 Sölden
Tel. +43 5254 2237
team@stefan-soelden.at
www.stefan-soelden.at



Gasthof Siggen

Wir suchen ab 18. Dezember 2019
zur Verstärkung unseres Teams folgende Mitarbeiter:

Abwäscher/Küchenhilfe

Lohn lt. KV, mit der Bereitschaft zur Überzahlung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Hotel Gasthof Siggen
Sulzau-Mittergasse 63 | A-5741 Neukirchen
Tel. +43 (0) 6565 / 63 35 0 | info@siggen.at | www.siggen.at

241090-AT

SKIHOTEL Edelweiss HOCHSÖLDEN

sucht ab Dezember (m/w)

REZEPTIONIST
€ 1.800,- Netto

CHEF DE PARTIE
€ 2.000,- Netto

CHEF DE RANG
€ 1.900,- Netto

ENTLOHNUNG LT. KV
MIT DER BEREITSCHAFT
ZUR ÜBERZAHLUNG

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto an:

Familie Fender
Fender Herbert
Hotel Edelweiss GmbH
Hochsöldenstraße 9. A-6450 Hochsölden
Tel: +43 5254 / 22 98
jobs@skihotel-edelweiss.at
www.skihotel-edelweiss.at

241098-AT

Jesacherhof
ALPINHOTEL ★★★★ 1400m
GOURMET & SPA

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams für kommende Wintersaison folgende engagierte Mitarbeiter/Innen:

- **Commis de Rang** m/w
- **Chef de Rang** m/w
- **Patissier**
  ab sofort
- **Masseur/in**
  mit Kosmetik- und/oder Pedikürkenntnissen

Für unsere Apres-Ski-Alm (nur Tagdienst):

- **Kellner/in**
  mit Inkasso

Überzahlung je nach Qualifikation möglich.

Wir bieten:
Ausgezeichnetes Arbeitsklima, interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, Kost & Logis frei und Förderung zur Weiterbildung.

Gault Millau 14

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Hotel Jesacherhof
Fr. Birgit Jesacher
A-9963 St. Jakob i. Def.
Tel: +43 (0) 48735333
E-Mail: info@jesacherhof.at
www.jesacherhof.at
Neu: www.facebook.com/jesacherhof

241079-AT

HOTEL Superior
BRIGITTE

Das Hotel Brigitte ist ein familiär geführter Betrieb im Zentrum von Ischgl mit internationalem Publikum. Wir suchen für die Wintersaison 2019/2020 noch Verstärkung für unser Team.

WIR SUCHEN:

Pâtissier m/w
Chef de Rang m/w
Zimmermädchen m/w
Abwäscher m/w

Wir bieten faire, leistungsorientierte Bezahlung bei geregelter Arbeitszeit (Kost und Logis frei).

BEWERBUNGEN AN:
info@hotel-brigitte.com
oder telefonisch unter:
+43 (0)676-5570579 oder
+43 (0)699-15646000

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

241075-AT

Hotel Zürserhof
*****S

bietet für die **Wintersaison 2019 – 2020**
(ca. Anfang Dezember bis ca. Mitte April)
folgende Positionen (m/w) an:

SERVICE
Chef de Rang brutto € 2.750,60
Demi Chef de Rang brutto € 2.564,64
Commis de Rang brutto € 2.446,38

KÜCHE
Demi Chef de Cuisine brutto € 2.657,58
Commis de Cuisine brutto € 2.522,91
Crewkoch brutto € 2.522,91

REZEPTION
Rezeptionist/-in brutto € 2.615,94

ETAGE
Assistentin der Hausdame brutto € 2.935,65
Zimmermädchen brutto € 2.354,35

SPA
Kosmetikerin brutto € 2.373,04
Medizinische Masseurin brutto € 2.373,04
Physiotherapeutin brutto € 2.373,04

DIVERSE
Kindergärtner/-in brutto € 2.373,04

**Unsere Löhne und Gehälter sind Bruttobezüge (lt. Kollektivvertrag für Arbeiter und Angestellte) bei 6 Tagen und 48 bzw. 54 Wochenarbeitsstunden.
Je nach Qualifikation und Ausbildung besteht Bereitschaft zur deutlichen Überzahlung.**

Kost und Logis stellen wir freiwillig zur Verfügung. Erstklassige Mitarbeiterunterkünfte mit Freizeiteinrichtungen, sowie vergünstigte Schipässe für die gesamte Arlberg-Schiregion, einem der schönsten Schigebiete der Welt.

Wir erwarten Freude am Beruf, Einsatzbereitschaft und Loyalität. Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Lichtbild an:

HOTEL ZÜRSERHOF
A-6763 Zürs am Arlberg
Telefon: 0043-5583-25130
Mail: hotel@zuerserhof.at
www.zuerserhof.at

241074-AT

5 STERNE HOTEL
BERG LAND
DESIGN- UND WELLNESSHOTEL SÖLDEN

VERANTWORTUNG, LOYALITÄT, ZUVERLÄSSIGKEIT, VERTRAUEN, HUMOR UND EHRLICHKEIT ZEICHNEN DEINE PERSÖNLICHKEIT AUS? DANN LASS UNS MITEINANDER REDEN!

Wir suchen ab sofort (m/w):

BARCHEF
SIGNATURE DRINKS

OBERKELLNER
A LA CARTE

CHEF DE RANG
WEINAFFIN

PATISSIER
GOURMETKÜCHE

CHEF DE PARTIE
TEAMPLAYER

COMMIS DE PARTIE
NEWCOMER

MASSEURIN
SIGNATURE TREATMENTS

Bergland Hotel Sölden
Familie Grüner | 6450 Sölden
Dorfstrasse 114
Tel: +43 (0) 5254 22400
Fax +43 (0) 5254 2240510
jobs@bergland-soelden.at
www.bergland-soelden.at

241065-AT

Wir suchen:

www.laterndlpub-finkenberg.at

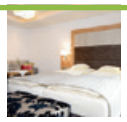
KELLNER/IN
DJ
für Apres Ski Lokal

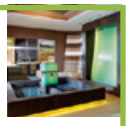
LATERNDL PUB • FINKENBERG/ZILLERTAL

Fam. Wechselberger freut sich auf deinen Anruf!
Tel.: +43 (0) 664 344 8000 oder E-Mail: laterndl.pub@aon.at

241069-AT

Seespitz HOTEL ★★★★ Superior





Wir suchen für unser familiär geführtes ****superior Hotel Seespitz in Ischgl ab **Ende Nov. 2019** bis **Anfang Mai 2020** kompetente und motivierte Mitarbeiter (m/w):

- **Entremetier**
- **Chef de Partie**
- **Zimmermädchen**

Wir bieten beste Bezahlung, angenehmes Betriebsklima, 6-Tage-Woche, freie Unterkunft und Verpflegung in Einzelzimmern! Auf Ihre Bewerbung freut sich **Larissa Thauer**.

A-6561-Ischgl, Dorfstraße 81, Tel: +43 (0) 5444/52 14,
hotel@seespitz-ischgl.com, **www.seespitz-ischgl.com**

241077-AT

TOP OF STUBAI ★★★★

Alpensporthotel MUTTERBERG

NEUSTIFT IM STUBAITAL

Wir suchen
ab Oktober 2019

NUR WINTERBETRIEB

Rezeptionist bzw. Empfangsmitarbeiter (m/w)

Chef de Rang (m/w)

Commis de Rang (m/w)

Zimmermädchen (m/w)

Jungkoch (m/w)

Konditor (m/w)

Koch / Entremetier (m/w)

Koch / a la carte (m/w)

Kellner mit Inkasso für a la carte (m/w)

Kellner mit Inkasso für Apres Ski (m/w)

Restaurantfachmann für die Hotelbar (m/w)

6-Tage-Woche mit 54 Stunden, Unterkunft mit Bad und Wlan kostenlos. Alle Gehälter richten sich nach dem KV. Bereitschaft einer Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

VORAUSSETZUNGEN:
Deutsche Sprachkenntnisse

Wir bitten um ausführliche Bewerbungen per Mail:

Alpensporthotel
Mutterberg****
Familie Hofer
A-6167 Neustift/Stubaital/
Tirol
Tel.: +43 (0)5226 8116
www.mutterberg.at
info@mutterberg.at

241085-AT

Direkt an der Talstation der Stubaier Gletscherbahn

Das 4-Sterne Sporthotel Steffisalp in Warth am Arlberg liegt direkt an der Piste in Österreichs größten und renommiertesten Skigebiet.

Als eines der führenden Skihotels am Arlberg bietet das Haus höchsten Komfort und Dienstleistung durch geräumige Zimmer, einem modernen Wellnessbereich mit Pool, Ski-, in & Ski-out sowie hervorragende Kulinarik mit freundlicher Gastlichkeit in innovativen Restaurants.

Für die kommende Wintersaison vom 02.12.2019-21.04.2020 suchen wir bereits jetzt folgende motivierte Mitarbeiter:

» **Rezeptionist** *m/w*

» **Stv. Restaurantleiter** *m/w für unser HP- und à la carte-Restaurant*

» **Chefs de Rang** *m/w für unser HP- und à la carte-Restaurant*

» **Commis de Rang** *m/w für unser HP- und à la carte-Restaurant*

» **Frühstückskellner** *m/w*

» **Commis de Bar** *m/w*

» **Oberkellner** *m/w für Restaurant „Burgermeisterei“*

» **Zahlkellner** *m/w für Restaurant „Burgermeisterei“*

» **Pâtissier** *m/w*

» **Chef de partie Gardemanger** *m/w*

» **Abwäscher** *m/w*

» **Zimmermädchen/ Roomboy**

» **Hausbursche**

241087-AT

SKI ARLBERG – AUSTRIA'S LARGEST SKI RESORTS
Mitten drin
steffisalp
TOP 5 WORLDWIDE

Neben freier Kost und Logis, z. T. in unserem brandneuen Mitarbeiterhotel in Warth, auf Wunsch kostenfreier Skipass, bieten wir ein ausgezeichnetes Arbeitsklima in einem tollen Team. Bezahlung gemäß KV- Überzahlung nach Qualifikation und Berufserfahrung selbstverständlich. Alle Tätigkeitsbereiche 6 Tage/48 Stunden-Woche

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte per E-Mail an
Herrn Wolfgang Telser, Geschäftsführer:
wolfgang.telser@steffisalp.at

Sporthotel Steffisalp ★★★★
GmbH & Co KG
Bregenzerwaldstraße 36
A-6767 Warth

sporthotel
steffisalp ★★★★

UHUDLEREI MIRTH

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

KÜCHENCHEF & ALLEINKOCH

Du bringst mit:
Kochausbildung bzw. Berufserfahrung
Leidenschaft für gutes Essen
Gute Deutschkenntnisse bzw. Deutsch als Muttersprache

Wir bieten:
Familiär geführtes Unternehmen, angenehmes & abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, Ganzjahresbeschäftigung mit 30 oder 40 Wochenstunden, 4-Tage Woche

Entgelt:
Wir bieten eine Entlohnung auf Vollzeitbasis (KV mit Bereitschaft zur Überzahlung).

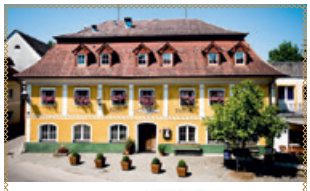
Dieses Inserat richtet sich an männliche und weibliche BewerberInnen!

Bewerbungen an:

Uhudlerei Mirth
Gasthof Kirchenwirt Mirth
z.H. Matthias Mirth
Kirchenstraße 7
7562 Eltendorf

office@uhudlerei-mirth.at

241100-AT



Hoftaverne
Ziegelböck

Wir stellen ab sofort ein:

Kellner/in mit Inkasso und Koch/Köchin

geringfügig, Teilzeit oder als Aushilfe bei Veranstaltungen, sehr gerne bilden wir auch Lehrlinge aus
(AB 1.700,- Euro brutto pro Monat bei Vollbeschäftigung, eine Überzahlung ist selbstverständlich möglich)

- KEIN Teildienst
- abwechslungsreiche Arbeit
- regelmäßig Wochenende frei
- Dienstzeiten nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ingrid Ziegelböck
07614/63 35
info@hoftaverne.at
Hoftaverne Ziegelböck GmbH
Lambacherstrasse 8
4655 Vorchdorf

241105-AT

Rohrmoser kocht

Rohrmoser Kocht GmbH
5500 Bischofshofen

Rufen Sie uns an:
☎ 0664-586 21 02

Willkommen
im Erfolgsteam

WIR STELLEN EIN:

- ☑ **Küchenchef**
- ☑ **Sous Chef**
- ☑ **Chef de Partie**
- ☑ **Jungkoch**
- ☑ **Patissier/Konditor**

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung verbunden mit der Möglichkeit einer ganzjährigen Beschäftigung in der heimischen Hotellerie und Gastronomie?

Dann bist Du genau richtig bei uns. Komm auch Du in unser Team!

14 Gehälter pro Jahr

bis zu **€ 5.500** brutto/mtl. je nach Qualifikation sowie freie Kost und Logis

Weiterbildung

Wir unterstützen Dich mit kostenlosen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Vom Jungkoch bis zum Küchenchef. Alles ist möglich!

Jahres-anstellung

Ganzjahresstelle in Österreich mit hoher Wertschätzung

WIR BIETEN IHNEN:

- attraktive Jahresanstellung in Österreich
- zwei Weiterbildungswochen pro Jahr in Sterne- und Haubenrestaurants weltweit
- abwechslungsreiche Aufgabenstellung
- ein hohes Maß an Weiterentwicklungspotential
- ein qualifiziertes, motiviertes Team

241088-AT

Rohrmoser Kocht GmbH | 5500 Bischofshofen
peter@rohrmoserkocht.at | www.rohrmoserkocht.at | ☎ 0664-586 21 02

Der Lärchenhof

Wir sind ein familiär geführtes 5-Sterne-Ferienhotel in den Kitzbüheler Alpen und suchen:

Rezeptionist *(m/w)*

Sous Chef *(m/w)*

Jungkoch *(m/w)*

Chef de Rang *(m/w)*

Chef de Bar *(m/w)*

Commis de Rang *(m/w)*

Kost und Logis frei!
Entlohnung lt. KV, Überzahlung ist je nach Qualifikation, Erfahrung und Arbeitszeit möglich.

Fam. Martin Unterrainer
Lärchenweg 11 | 6383 Erpfendorf
Tel.: +43(0)5352/8138-0
info@laerchenhof-tirol.at
www.laerchenhof-tirol.at

241104-AT

MODERNES MITARBEITERHAUS MIT VOLL AUSGESTATTETEN WOHNUNGEN

WIR SUCHEN (M/W)

AB SOFORT

- **CHEF DE PARTIE**
- **JUNGKOCH**

WIR FREUEN UNS AUF INITIATIV-BEWERBUNGEN IN ALLEN ABTEILUNGEN.

ALS JAHRESSTELLE, 5- ODER 6-TAGE-WOCHE MÖGLICH. BRUTTOLOHN LT. KV. ÜBERBEZAHLUNG JE NACH ERFAHRUNG UND QUALIFIKATION.

A TEAM

★★★★ Superior Alpenhof

85 Punkte falstaff

Gault-Millau

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen an: Klaus Dengg, Hintertux 750, A-6293 Tux, Tel.: +43-5287-8550, team@alpenhof.at
www.alpenhof.at

241099-AT

KIRCHEN WIRT ★★★★ KAUNER TAL

****HOTEL KIRCHENWIRT
KAUNERTAL, TIROL

Für unseren familiär geführten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams ab sofort einen engagierten

★★★★
KOCH
★★★★

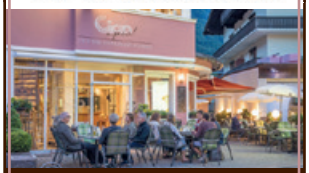
Entlohnung nach Kollektivvertrag. Bereitschaft zur Überzahlung.

Bewerbungen an:
Martin Larcher
info@kirchenwirt.com
Tel. +43(0)5475 381

241103-AT

Ciao Espresso!

CAFÉ · BAR · RESTAURANT · PIZZERIA



Wer liebt es nicht - das Dolce Vita Italiens?

Wir suchen
ab sofort:

KOCH
PIZZAKOCH

Sehr gute Bezahlung!
Jahresstelle
5-6-Tage-Woche

Mayrhofen | Tirol
+43 (0)5285 6399
+43 (0)664 236 1424
info@ciao-mayrhofen.at
www.ciao-mayrhofen.at

241106-AT

5-Sterne-Superior-Betrieb

SCHLOSSHOTEL ISCHGL

Für die Wintersaison ab November 2019 (m/w)

WIR BIETEN UNSEREN MITARBEITERN:

+ Überdurchschnittliche Bezahlung
+ 6-Tage-Woche
+ Modernes Mitarbeiterhaus im Zentrum von Ischgl
+ Kost und Logis auch an den freien Tagen
+ Lohn je nach Qualifikation

ABWÄSCHER
CHEF DE PARTIE
NACHTKOCH
CHEF DE RANG/COMMIS DE RANG
KOSMETIKERIN M. MASSAGEKENNTNISSEN
MITARBEITER WELLNESS & KOSMETIK
HOTELPAGE
ZIMMERMÄDCHEN

241101-AT

ISCHGL

Schlosshotel Ischgl GmbH | Dorfstraße 85 | A - 6561 Ischgl
Tel.: +43 (0)5444 5633
beatrix.joerg@schlosshotel-ischgl.com

www.schlosshotel-ischgl.com

Milderer Hof

Wir sind ein führendes 4-Sterne-Superior-Hotel im Stubaital und suchen ab sofort oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Teams (m/w):

Jungkoch
brutto € 2.400,-

Entremetier
brutto € 2.500,-

Chef de Rang
brutto € 2.400,-

Überzahlung je nach Qualifikation möglich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Wellness & Relax Hotel Milderer Hof
Franz-Senn-Straße 166
A-6167 Neustift/Stubaital
Tel.: +43 (0) 5226 / 2219
www.mildererhof.at | office@mildererhof.at

241107-AT

BERGSPORTHOTEL ANTONIE ***S

Wir suchen
für die Wintersaison

Kellner/in
mit Inkasso (m/w)

Abwäscher/
Zimmermädchen
(m/w) Pärchen bevorzugt

Wir bieten:

- beste Entlohnung
- Saisonstelle (Winter / Sommer)
- 6-Tage-Woche
- freie Kost und Logis im Zimmer mit Sat-TV und W-LAN Zugang

Die Arbeit umfasst die Versorgung unserer Hotel- als auch einiger À-la-carte-Gäste.

Überzahlung je nach Qualifikation jederzeit möglich

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Hr. Manfred Oberegelsbacher

241109-AT

Sporthotel Antonie Betriebs GmbH
Fam. Denifle und
Fam. Oberegelsbacher
Sporthotel Antonie ***S
A-6182 Gries im Sellrain, Tirol
Tel.+43/(0)5236/203
info@hotel-antonie.at
www.hotel-antonie.at

Werden Sie Teil unseres hervorragenden Teams in „Österreichs erstem und einzigem Private Members Club" dieser Art in Reith bei Kitzbühel.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeiter (m/w) in Saison oder Jahresstelle:

- Chef de Rang
- Barkeeper
- Chef de Partie Gardemanger
- Jungkoch
- Rezeptionist
- Pâtissier

Wir bieten Ihnen eine 5 Tage Woche, Übertarifliche Bezahlung, Kost und Logis frei

Bewerbungen bitte an
info@kitzbuehel.cc
Telefon +43 5356 64 664

241124-AT

KITZBÜHEL
COUNTRY CLUB

**** HOTEL
OMESBERG
LECH AM ARLBERG

Wir sind ein familiär geführtes 4* Hotel am Arlberg und suchen für die kommende Wintersaison (ab 10. Dezember 2019) noch Mitarbeiter.

Rezeptionist/in
Tournant
Patissier/in
3 Servierer/innen für Hausgäste
Servierer/in für die Hausbar
Masseur/in

Lohn nach Vereinbarung/KV (nach Praxis, Lehre und Sprache) Breitschaft zur Überbezahlung.
Unterkunft & Verpflegung frei.

Bewerbung an: FAMILIE BUCHER
6764 Lech · Omesberg 5 · www.hotel-omesberg.at
Tel. +43 5583 2212 · bucher@omesberg.lech.at

241110-AT

Wir erweitern unser Team und suchen:

Chefkoch m/w	**Commis de rang** m/w
Jungkoch m/w	**Rezeptions Assistent** m/w
Beikoch m/w	**Kosmetik/Massage** beide Ausbildungen
Küchenhilfe m/w	**Führungskraft Krämerei**
Chef de rang m/w	Erfahrung Service und Verkauf

Entlohnung laut Kollektivvertrag, Überbezahlung nach Vereinbarung.

Werden Sie Teil unseres Teams und arbeiten Sie im Stäfeli, Relais du Silence**** mit a la carte Restaurant und Krämerei in Zug bei Lech am Arlberg. Sie sollten Erfahrung und Freude am Beruf mitbringen. Freundlichkeit, Qualitätsbewusstsein und Höflichkeit sind selbstverständlich. Wir bieten freie Unterkunft und Verpflegung direkt im Hotel, angenehmes Betriebsklima und leistungsgerechte Bezahlung. Bewerbungen bitte an: Stephanie Birk

RS Relais du Silence

Stäfeli, Hotel Garni**
Zug 525 | 6764 Lech am Arlberg
www.staefeli.at | info@staefeli.at

Lech Zürs ARLBERG

241113-AT

FISCHBACHER GASTRONOMIE

WELTCUPORT FLACHAU

Wir suchen zur Verstärkung unseres motivierten Teams ab Anfang Dezember für die Wintersaison oder auch in Jahresstelle:

Restaurant Paularei
www.paularei.at

- Küchenchef/-in
- Jungkoch/-köchin
- Service Mitarbeiter/-in
mit und ohne Inkasso

Hotel Alpenhof****
superior & spa
www.alpenhof.info

241119-AT

- Rezeptionist/-in
- Kosmetiker/-in
mit Massagekenntnissen
- Stubenmädchen/-Bursch
- Chef de Partie (m/w)

Hotel MATTEO
be smart & stay clever
www.meinmatteo.at

- Rezeptionist/-in
- Stubenmädchen/-Bursch

.....

6-Tage-Woche, 48 Std.
Lohn lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.
Sie haben Freude daran, anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen und in einem motivierten Team mitzuarbeiten.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
hotel@alpenhof.info oder
+43 6457 2205
(Hr. Fischbacher)

Die gehobene 4-Sterne-Superior Hotellerie ist Ihre Passion?
Sie schätzen die Arbeit in einem dynamischen motivierten Team und verwöhnen gerne ein internationales Publikum?
Dann freuen wir uns, wenn Sie hier im Ötztal, auf 1.980 Metern, Teil unserer Hotel Edelweiss & Gurgl-Familie werden.
Nach umfangreichen Umbauarbeiten im Sommer starten wir am 14. November 2019 in die Wintersaison und suchen Sie als:

Patissier (m/w)
Commis de Patissier (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis de Partie (m/w)

***

Chef de Rang (m/w)
Commis de Rang (m/w)
Barkellner (m/w)

***

Wellness Leitung (m/w)
Kosmetikerin (m/w)

***

Rezeptionsmitarbeiter (m/w)

***

Kinderbetreuung (m/w)

***

Haustechniker (m/w)

Freuen Sie sich als Mitarbeiter unseres **neu renovierten 4-Sterne-S-Hotels** auf gratis Nutzung des Wellness- und Fitnessbereiches zu den vereinbarten Zeiten, Ermäßigungen auf Skipässe, Wellnessbehandlungen und vieles mehr!

Neues Mitarbeiterhaus!
Wenn Sie qualifiziert sind und sich angesprochen fühlen, dann senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte an:
bewerbung@1889.at

Lohn- und Gehalt entsprechen den gesetzlichen Mindestlöhnen mit Bereitschaft zu Überzahlung bei entsprechender Qualifikation!

241132-AT

Unsere neuen Mitarbeiterzimmer zum Wohlfühlen

******S HOTEL EDELWEISS & GURGL©**
Lukas Scheiber | A-6456 Obergurgl | Ramolweg 5
p: +43-5256-6223
jobs.edelweiss-gurgl.com | bewerbung@1889.at

Für die kommende Wintersaison 2019/2020 suchen wir ab Dezember ambitionierte Mitarbeiter/innen in folgenden Positionen:

Chef de rang (m/w)
Commis de rang (m/w)
Sous chef (m/w)
Zimmermädchen (m/w)

Leistungsbezogene Vergütung über dem Kollektivvertrag. Kostenlose Kost & Logis. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an Frau Cornelia Rauter, **info@hotelplatzer.at.**

241089-AT

Hotel Platzer | www.hotelplatzer.at | Nr. 198, 6281 Gerlos/Tirol

Für unser familiär geführtes 4 Sterne Hotel mit 64 Betten im Herzen von Obertauern, suchen wir für die Wintersaison 2019/20 noch herzliche, motivierte und verantwortungsvolle Mitarbeiter (m/w).

Küchenchef/in
Souschef/in
Koch/Köchin
Jungkoch/-köchin
Chef de Rang
Servierer/in ohne Inkasso

Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Wir bieten: Eine lange Saisonstelle, geregelte Arbeitszeit, schöne Unterkunft und ein gutes Betriebsklima.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Foto.
Bewerbung bitte an:

Herrn Christoph Bernhofer
Hotel Gamsleiten
Gamsleitenstraße 2
A-5562 Obertauern
Tel: +43/(0)6456 7286 oder per
gamsleiten@obertauern.net

HOTEL **** Gamsleiten

241127-AT

Hotel Austria & Hotel Bellevue 4*S
in Obergurgl sucht
für die kommende Wintersaison 2019/2020
von Mitte November bis Ende April
motivierte Mitarbeiter m/w

austria
Bellevue

PÂTISSIER
CHEF DE PARTIE
CHEF DE RANG

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Familie Steiner,
6456 Obergurgl / Ötztal Tirol, Tel: +43 (0)5256 / 6282
info@austria-bellevue.com | www.austria-bellevue.com

241130-AT

Für die Wintersaison 2019/20 suchen wir qualifizierte und freundliche Mitarbeiter (m/w). Unterkunft und Verpflegung, kostenloser Parkplatz.
Bereitschaft zur Überzahlung

Sous Chef *, Fachkraft
Koch*, Fachkraft
Hausmeister *, Führerschein
Schankkraft
Stubenmädchen

* Saison/Zeitvertrag

Schriftliche Unterlagen mit Lichtbild senden Sie bitte an:

241118-AT

WISMEYERHAUS
Hotel - Restaurant - Pavillon
Plattenkarstraße 9, A-5562 Obertauern
Peter Burghard, **peter.burghard@sbg.at**
Tel.: +43 (0) 664 59 48 008

alpenverein edelweiss | OBERTAUERN

---

hotel kristberg

IHR KARRIERESPRUNG IN DEN WINTER
Wir suchen motivierte u. qualifizierte Mitarbeiter für unseren 4* Betrieb in **Lech am Arlberg** für die Wintersaison 19/20:

KÜCHE:
CHEF DE PARTIE (m/w)
JUNGKOCH (m/w)

SERVICE:
CHEF DE RANG (m/w)
COMMIS DE RANG (m/w)

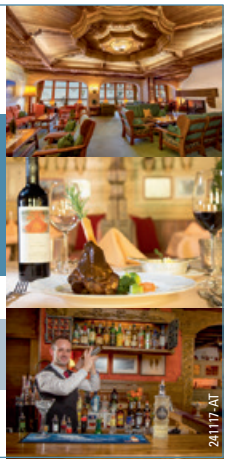
REZEPTION:
REZEPTIONIST (m/w) mit oder ohne Erfahrung

BAR - FÜR HOTELBAR UND SCOTCH CLUB EVENTS:
CHEF DE BAR (m/w)
COMMIS DE BAR (m/w)

Unsere Löhne beziehen sich lt. KV auf eine 54-Stunden-Woche. Selbstverständlich besteht je nach Qualifikation und Vereinbarung die Möglichkeit zur Überbezahlung.

WIR BIETEN: Gute Bezahlung, Kost und Logis frei, schönste Unterkunft mit gratis WLAN und Gemeinschaftsraum, tägliche Möglichkeiten zum Schilaufen, nettes Arbeitsklima im jungem, dynamischem Team, geregelte Arbeitszeit und ermäßigte Skipässe

Bewerbungen z.Hd. Herrn Michael Zimmermann
Egon Zimmermann Hotel Kristberg e.U.
Dorf 316, 6764 Lech am Arlberg | Telefon +43-(0)5583-2488 | office@hotel-kristberg.at



241117-AT

Seefeldstubn
KIRCHBERG / TIROL

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir noch für die Wintersaison 2019 (m/w):

Küchenchef
Koch
Zahlkellner

Wir bieten ein familiäres Betriebsklima, Kost und Logis frei, geregelte 6-Tage Woche, überdurchschnittliche Entlohnung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Christiane Klingsbigl
Restaurant Seefeldstub'n
Stöcklfeld 33, A-6365 Kirchberg/T
E-Mail: office@seefeldstubn.at
Tel.: +43(0)5357/2158
www.seefeldstubn.at

241133-AT

H
Wir mögen unsere Gäste!
HINTEREGGER HOTELS AM KATSCHBERG

VIER HINTEREGGERHOTELS AM KATSCHBERG ****

Wir sind auf der Suche nach neuen und motivierten MitarbeiterInnen für Winter- und Sommersaison in einem anspruchsvollen Berufsumfeld. Auf geht's in eine neue, tolle Wintersaison mit uns und tollen Kollegen ab ca. 10.12 2019.

- Assistent der Geschäftsleitung
- Junge/r Direktionsassistent(in)
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Commis de Bar
- 1 Hotelsekretärin mit Praxis
- 1 Kinderbetreuer /Kinderzirkus
- 1 Küchenchef: jung, kreativ, offen, herzlich
- 1 Sous Chef
- 1 Chef de Pâtissier
- 1 Commis de Pâtissier
- 1 Commis de Partie
- 1 Tournant
- 1 Masseurin mit Kosmetikkenntnisse /Pedikure von Vorteil
- Haustechniker mit viel Handwerkergeschick

m/w für alle Jobs
Gute Deutschkenntnisse Vorraussetzung

Pächterehepaar
Herzliche und engagierte Pächter (Koch und Servicefachkraft von großem Vorteil) für unseren Gasthof Kirchenbauer (bei Bad Kleinkirchheim)

Wir bieten Ihnen eine ausgezeichnete Bezahlung je nach Berufserfahrung und Qualifikation.
Wir schätzen Profis mit Herz, Gastfreundschaft und viel Liebe zum Beruf, ein strahlendes Lächeln – dann sind sie genau richtig - in einem tollen Hinteregger-Team.
Wir mögen unsere Gäste – wir mögen unsere Mitarbeiter!
WE ARE FAMILY

Bewerbungen an:
isolde@hinteregger-hotels.com
+43(0)4734 219
Katharina Hofmayer +43(0)4734 2500
Familie Hinteregger

241120-AT

Windau - Lounge

KOCH/ KÖCHIN
(HOTEL- UND GASTGEWERBE)

wird ab Anfang November 2019 bis ca. Mitte April 2020 gesucht.

ANFORDERUNGSPROFIL:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Berufspraxis (Koch-Kenntnisse) in der einheimischen Küche
- kreatives, selbstständiges Arbeiten
- Deutschkenntnisse der Position entsprechend
- A la carte Küche
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften

241129-AT

Kost frei, keine Unterkunft

Vollzeitstelle, 6-Tagewoche/48 Std. € 2.100,-- Brutto. Bei enstprechender Qualifikation ist eine Überzahlung möglich. Arbeitszeit im Rahmen der Öffnungszeiten von 07:30 Uhr bis 21:00 Uhr im Wechseldienst.

Die o.a. Bruttomindestentlohnung bezieht sich auf Basis einer 40-Stunden-Woche.

Bitte bewerben Sie sich bei:
Herrn Maarten Kok
Tel.: +43(0)676 39 29 766

GOLFRESTAURANT
WINDAU LODGE
HOLZHAM 120
6363 WESTENDORF

HOTEL Tirolerhof

St. Anton am Arlberg

Wir suchen ab Mitte Dezember und für die kommende Wintersaison

Alleinkellner/in

Servicemitarbeiter/in

für Frühstück- u. Abendservice

Rezeptionist/in

Sehr gute Entlohnung je nach Erfahrung und Qualifikation

Wir bieten:
Beste Bedingungen. Kost und Logis frei (Einzelzimmer mit Du/ WC, Kabel TV u. W-Lan) gratis Benützung des Fitnesstudios

Bewerbungen bitte an Hrn. Markus Sigl
A-6580 St. Anton am Arlberg
Tel.: +43 (0)5446 2448
info@tihof.at, www.tihof.at

241282-AT

HABEN SIE DAS ZEUG ZU MEHR ALS GEWÖHNLICH?
Sie haben das Gespür und die Leidenschaft für das Überraschende und achten auf kleine Details, die unseren Gästen große Freude bereiten?

Dann suchen wir genau Sie für eine 6-Tage-Woche im Winter 2019/2020 (von Dezember bis April), gerne auch darüber hinaus.
Wir sind ein 2-Saisonen-Betrieb.

- CHEF ENTREMETIER (m/w)
- COMMIS DE CUISINE (m/w)
- BARKELLNER(m/w)
- COMMIS DE RANG (m/w)
- RESTAURANTLEITER (m/w)
- SPA-MANAGER (m/w)
- CHEF DE GARDEMANGER (m/w)
- SOUS-CHEF (m/w)
- RESTAURANTLEITER BAR&LOBBY (m/w)
- CHEFREZEPTIONIST (m/w)
- SOMMELIER (m/w)
- OBERKELLNER (m/w)
- CHEF TOURNANT (m/w)
- DEMICHEF DE BAR (m/w)
- BADEMEISTER (m/w)
- KOSMETIKER (m/w)
- CHEF DE RANG (m/w)

Wir bilden Lehrlinge aus!

Wir bieten: ein familiäres Arbeitsklima, starken Teamgeist, freie Unterkunft und Verpflegung, W-LAN gratis, Weiterbildungsmöglichkeiten, Mitarbeiter-Yoga, Benutzung des Fitnessraums kostenlos, Ski-/Bergbahnticket ermäßigt, Skiverleih ermäßigt.
Entlohnung lt. KV, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Hotel Alpine Palace 5*S
Reiterkogelweg 169,
5754 Saalbach- Hinterglemm
Tel.: +43 (0) 6541 6346
personal@wolf-hotels.at
www.hotel-alpine-palace.com

Bewirb dich jetzt!

241226-AT

Wenn du lebensfroh bist und neugierig, wenn du unkompliziert bist und dennoch anspruchsvoll, wenn du echt bist und natürlich, dann bist du genau richtig bei uns Glemmtalerhoflinger'n!

Wir suchen zur Komplettierung unseres Teams für die kommende Wintersaison und auch für Jahresstellen noch folgende Mitspieler (m/w):

Nachtportier
Kellner/in* **Mit Inkasso**
Bardame
Commis de Bar
Commis de Rang*
Tournant*
Masseur/in
Kosmetiker/in

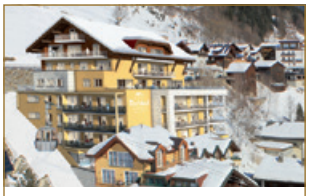
*Löhne lt. KV. für eine 6-Tage-Woche, 5-Tage- Woche oder Teilzeit verhandelbar, Überbezahlung nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich.

Wir freuen uns auf eure Bewerbung!

Christine Schnell mit Tanja & Jörg
A-5754 Hinterglemm 150
T: +43 (0) 6541 7135
@: info@glemmtalerhof.at
W: www.glemmtalerhof.at

241208-AT

hotelglemmtalerhof
bergsportwanderfamilienwohlfühlnerhotel



SUPERIOR Dorfstadl
HOTEL & LUXURY APPARTEMENTS

Sie sind motiviert, bereit für Neues, teamfähig und flexibel, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

WIR SUCHEN AB MITTE NOVEMBER 2019 (m/w):

REZEPTIONIST/IN
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
KOCH

Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag. Bereitschaft zur Überzahlung, abhängig von beruflicher Qualifikation & Erfahrung.

HOTEL – LUXURY APPARTEMENTS DORFSTADL * * * *
Familie Elke & Arnold Kofler
A-6555 Kappl | Dorf 452 | Paznaun-Ischgl
Tirol - Austria
Tel. +43 (0) 5445 6255
Fax +43 (0) 5445 6753
dorfstadl@hoteldorfstadl.at
www.hoteldorfstadl.at

241235-AT

SCHWARZER ADLER
St. Anton am Arlberg ★★★★s

DEIN JOB AM ARLBERG

Winter 2019/20

Stellv. Restaurantleiter
nach Vereinbarung

Chef de Rang
für unsere Halbpensionsgäste
ab €1.950 (54h)

Kellner mit Inkasso
für unser Haubenrestaurant „Alte Stube" ab €1.950 (54h)

Chef de Partie
ab €2.000 (54h)

Patissier
ab €2.000 (54h)

Jungkoch
ab €1.800 (54h)

Alle Angaben NETTO inklusive Kost & Logis

Hotel Schwarzer Adler
Familie Tschol GmbH
St. Anton am Arlberg

Tel. +43 5446 2244
jobs@schwarzeradler.com
www.schwarzeradler.com

241220-AT

GEWINNE EIN MONATS GEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt

hochfirst
ALPEN-WELLNESS RESORT

Für die Wintersaison 2019/2020 von November bis April
suchen wir zur Verstärkung unseres Teams
noch folgende Positionen (m/w) zu Spitzenverdiensten:

REZEPTIONIST/IN
SPA LEITER/IN
KOSMETIKER/IN
MASSEUR/IN
ZIMMERMÄDCHEN
HAUSMEISTER

CHEF GARDEMANGER
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
COMMIS PÂTISSIER
FRÜHSTÜCKSKELLNER/IN

Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag.
Bereitschaft zur Überzahlung,
abhängig von beruflicher Qualifikation & Erfahrung.

ALPEN-WELLNESS RESORT HOCHFIRST *****
Familie Karl Fender | A-6456 Obergurgl Ötztal | Tirol - Austria
Tel. +43 (0) 5256 63250 | Fax +43 (0) 5256 63030 | team@hochfirst.com
www.hochfirst.com

241219-AT

SALNERHOF

Lifestyle Resort Ischgl

shutterstock

» **RESTAURANT-FACHMANN/FACHFRAU** (Netto 2.200 €)

Unser Mitarbeiter Wohlfühlpaket:
» 5 oder 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
» Leistungsgerechte Bezahlung über Branchendurchschnitt
» Vollzeitarbeit sowie einen interessanten Arbeitsplatz
» Karriere-Möglichkeiten
» Interne und externe Workshops und Weiterbildungen
» Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
» Mitarbeiter-Apartments mit Wohlfühl-Atmosphäre, NEU ab 2019
» Ischgl Crew Card mit vielen Möglichkeiten für Sport und Freizeit
» Ermäßigung des ISCHGL VIP SKIPASSES

Jetzt bewerben info@salnerhof.at

241228-AT

Familie Salner · 6561 Ischgl · Tirol · Austria
info@salnerhof.at · **www.salnerhof.at**

ISCHGL.com

SALNERHOF

Lifestyle Resort Ischgl

shutterstock

Wir suchen für Restaurant Gourmet „Cuisine des Alpes"

KÜCHE:

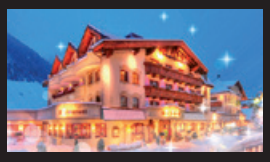
» **ROTISSEUR/SAUCIER** m/w (Netto 2.700 €)
» **CHEF DE PARTIE** m/w (Netto 2.650 €)
» **ENTREMETIER** m/w (Netto 2.650 €)

Wir bieten vor Ort:
» modernst eingerichtete Küche (Palux Topline)
» klimatisierter Arbeitsbereich

Unser Mitarbeiter Wohlfühlpaket:
» 5 oder 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
» Leistungsgerechte Bezahlung über Branchendurchschnitt
» Vollzeitarbeit sowie einen interessanten Arbeitsplatz
» Karriere-Möglichkeiten
» Interne und externe Workshops und Weiterbildungen
» Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
» Mitarbeiter-Apartments mit Wohlfühl-Atmosphäre, NEU ab 2019
» Ischgl Crew Card mit vielen Möglichkeiten für Sport und Freizeit
» Ermäßigung des ISCHGL VIP SKIPASSES

241227-AT

Jetzt bewerben info@salnerhof.at



Familie Salner
6561 Ischgl · Tirol · Austria
+43 (0) 5444 5272
info@salnerhof.at
www.salnerhof.at

TRATTLERHOF

Trattlers Hofleute verstärken ihr Team

Lassen Sie den Funken zu Kollegen und Gästen überspringen!

Rezeptionist/in

Sous Chef m/w

Zahlkellner/ Chef de Rang m/w

*Entlohnung lt. KV-Überzahlung gerne möglich, je nach Qualifikation und Erfahrung.

Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich jetzt - wir freuen uns!

Hotel Trattlerhof
Jakob Forstnig jun.,
Gegendtalerweg 1
A-9546 Bad Kleinkirchheim
Telefon: +43 (0)664 285 07 55
E-Mail: jfj@trattlerhof.at
www.trattlerhof.at

241134-AT

SUPERIOR ★★★★

Zinnkrügl

WELLNESS-GOURMET & RELAX HOTEL

Top-Hotel in der Sportwelt Amadé sucht ab sofort in Jahresstellung folgende qualifizierte Mitarbeiter.

Rezeptionist/in

Spitzenverdienst

Commis de Rang

In 5-Tage-Woche, 40h/Woche Kost und Logis frei, schöne Mitarbeiterwohnungen oder Zimmer vorhanden.

Samstag und Sonntag frei

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an:
WELLNESSHOTEL ZINNKRÜGL
z. Hd. Frau Mayr
5600 St. Johann, Alpendorf 7
Tel. +43 (0) 6412-6179, Fax +43 (0) 6412-8179
E-Mail: info@zinnkruegl.at, www.zinnkruegl.at

241153-AT

SALZBURGER SPORTWELT AMADÉ

EROBERE DIE Burg MIT DEINEM KÖNNEN!

* * * * S
Burg
OBERLECH | ARLBERG
HOTEL

Im Hotel Burg ****s in Oberlech freuen wir uns immer über neue Kolleg*innen. Bei uns erwarten dich ein freundliches Betriebsklima, gute Bezahlung, interessante Weiterbildungen, freie Unterkunft und Verpflegung in einem unserer gemütlichen Mitarbeiterhäuser, gratis WLAN, Nutzung des Wellnessbereichs und ermäßigte Tickets für die Bergbahnen sowie heimische Aktivitäten.

Aktuell suchen wir folgende Mitarbeiter (m/w):

- Erfahrene/r Rezeptionist/in
- Barkeeper für die Eis-/Abendbar m/w
- Chef de rang m/w
- Commis de rang m/w
- Lehrling zum/zur Restaurantfachmann/frau
- Sous Chef m/w
- Chef Entremetier m/w
- Chef Tournant m/w
- Chef de Partie m/w
- Demi Chef de Partie m/w
- Commis de Cuisine m/w

Wenn dich das anspricht und du außerdem freundlich und aufmerksam bist, wirst du bestimmt nicht nur die Burg, sondern auch die Herzen deiner Kolleg*innen und Gäste im Nu erobern. Sende uns einfach deine Bewerbung an: Martina.Haueis@burghotel-lech.com

241128-AT

Familie Lucian | Burg Hotel | Oberlech 266 | A-6764 Lech am Arlberg
Tel +43 (0)5583 2291 | www.burghotel-lech.com

ZONTAJA HOTEL

Neue Wege?

FÜHREN INS ZONTAJA!

Für unser 3 Sterne Superior Hotel in Galtür / Ischgl suchen wir für die kommende Wintersaison DICH:

KELLNER m/w für Hausgäste
CHEF DE PARTIE m/w
JUNGKOCH m/w
ZIMMERMÄDCHEN m/w

DAS ERWARTET DICH:
· 5 oder 6 Tage Woche
· neues, modernes Teamhaus mit Einzelzimmern (30m entfernt)
· Crew Card Galtür mit vielen Vergünstigungen
· WLAN · TV · Kost & Logis frei
· Entlohnung weit über KV
· nur Hausgäste, daher geregelte Arbeitszeiten

BEWERBUNG AN:
Fam. Wiltsche · info@zontaja.at
+43 5443 8538 · www.zontaja.at

Galtür.com ISCHGL

241138-AT

OBERSCHWARZACH

Lust auf Saalbach Hinterglemm?
Lust auf eine coole Wintersaison?
Lust auf neue Mitarbeiterzimmer mit einer tollen Aussicht?

Wir suchen Mitarbeiter (m/w) ab 5.12.2019 für die Wintersaison:

Rezeption*
ab sofort, Voll/Teilzeit

Chef de Rang*
A la carte Kellner*
Sous Chef*
Frühstückskoch*
Entremetier*
Gardemanger*

*Lohn lt. KV, Überzahlung selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen freie Kost und Logis, geregelte Arbeitszeiten und ein sehr gutes familiäres Betriebsklima.

Wir, ein 4 Sterne Familienhotel freuen uns auf deine Bewerbung!

Bewirb dich bei uns
hotel@oberschwarzach.at
+43 6541 6527

241141-AT

KÖCHIN/KOCH & MITARBEITER/IN FÜR ZIMMER & REINIGUNG

Schloss Hofen – der führende Seminarhotelanbieter in Vorarlberg bietet für Unternehmen und Organisationen die ideale Umgebung für Workshops, Weiterbildungen, Vorträge und Tagungen.

Wir erweitern unser Team ab November 2019 oder nach Vereinbarung um eine/n **Köchin/Koch & Mitarbeiter/in für Zimmer & Reinigung** in Ganzjahresstellung.

Wenn Sie Interesse an einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit an 5 Tagen pro Woche mit 40 Arbeitsstunden haben, richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an Frau Manuela Partel (manuela.partel@schlosshofen.at).

▸ **Details der Stellenausschreibung unter www.hotelschlosshofen.at**

Die Entlohnung erfolgt nach dem KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

SCHLOSS HOFEN - Seminarhotel
Hofer Straße 26, 6911 Lochau, Austria
W www.hotelschlosshofen.at

SCHLOSS HOFEN
WISSENSCHAFT & WEITERBILDUNG

241092-AT

TEAMZEIT

Wir suchen für unsere **Marten-Familie** motivierte Mitarbeiter/innen:

KÜCHENCHEF/IN
SOUS CHEF/IN
BEIKOCH/BEIKÖCHIN
KELLNER/IN
mit u. ohne Inkasso
ABWÄSCHER
HAUSMEISTER
ganzjährig

Je nach Qualifikation und beruflicher Erfahrung bieten wir eine sehr gute Bezahlung

Hotel Marten, Martenweg 9
A-5754 Hinterglemm
Tel.: +43(0) 6541 6493
hotel@marten.at | www.marten.at

241156-AT

Schihütte Heustadl

A-6580 St. Anton/Arlberg

Wir suchen ab Anfang Dezember für die Wintersaison 2019/2020

Küchenchef/in

Koch/Köchin

Servicemitarbeiter/in
mit und ohne Inkasso

Barkellner/in
mit und ohne Inkasso

Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Tagesbetrieb – 6-Tage-Woche, 9 Stunden
Küche nur bis 16.00 Uhr geöffnet
Kost und Logis frei

Hr. Rudolf Rauch

☎ **+43(0)664/5016635**
KONTAKT@HEUSTADL.COM

241131-AT

WARUM ARBEITEN SIE EIGENTLICH NICHT BEI UNS?

9 Läuf

ZUR AUFSTOCKUNG UNSERES STAMMPERSONALS SUCHEN WIR ENGAGIERTE MITARBEITER FÜR

Service-Mitarbeiter

Informationen über unseren familiär geführten Betrieb unter:
WWW.NEUNLAEUF.AT

Lohn lt. Kollektiv.
Überzahlung je nach Qualifikation möglich.

Bewerbung an Familie Krammer:
OFFICE@NEUNLAEUF.AT

GASTWIRTSCHAFT NEUNLÄUF
Wienerstrasse 4
2193 Wilfersdorf im Weinviertel
02573 25999
0664 371 44 91

241155-AT

OFENTÜRL
alpine living & alm

HOTEL RESTAURANT **APRÈS SKI**

Für unser **Hotel & unsere Skihütte** direkt an der Talstation in **FLACHAU** suchen wir ab Dezember 2019 (m/w):

- **KÜCHENCHEF / SOUSCHEF**
- **KOCH / JUNGKOCH**
- **KELLNER / BARKELLNER** mit und ohne Inkasso
- **SCHIRMBARKELLNER** mit Inkasso
- **ZIMMERMÄDCHEN / ABWÄSCHER**

Wir bieten sehr gute Bezahlung bei einer 5- oder 6-Tage-Woche, freie Verpflegung, Mitarbeiterzimmer im Haus.

Bewerbung an:
OFENTÜRL alpine living & alm
Familie Fischbacher
Flachauwinklstraße 265
5542 Flachau
M: info@ofentuerl.at
T: +43 (0) 664 1067066
W: www.ofentuerl.at

FLACHAU

241184-AT

HOTEL POST
STEEG IM LECHTAL

Wir suchen ab Mitte Dezember (m/w):

- **SOUS CHEF**
- **PATISSIER**
- **REZEPTIONISTIN**
- **CHEF DE RANG**
- **BARKELLNER**
- **COMMIS DE RANG**
- **MASSEURIN/KOSMETIKERIN**
- **GOUVERNANTE**

WIR BIETEN IHNEN:

- Kostenlose Unterkunft im Mitarbeiterhaus
- freie Verpflegung
- WLAN gratis
- Arlberg-Skipass zum halben Preis
- 5- bzw. 6-Tage-Woche
- Entlohnung lt. Kollektiv mit Bereitschaft zur Überzahlung

HOTEL POST STEEG
Norbert Obwegeser | A – 6655 Steeg Lechtal Tirol
hotel@poststeeg.at | www.poststeeg.at

241212-AT

Außergewöhnliche Orte zum LEBEN, LIEBEN, LACHEN, TRÄUMEN, …
Im **4* superior Hotel DER UNTERSCHWARZACHHOF** in Saalbach-Hinterglemm sind wir Gastgeber mit Leidenschaft und Tradition.

Wir suchen für die Wintersaison 2019/2020 bzw. in Jahresstelle:

CHEF DE PARTIE
oder
JUNGKOCH

RESTAURANTLEITER
CHEF DE RANG
BARKELLNER

REZEPTIONIST
KINDERBETREUUNG
ZIMMERMÄDCHEN

Das sind unsere Vorteile:
5,5-Tagewoche
Kostenlose Verpflegung und Logis im Team-Haus
Familiäres Betriebsklima

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich
Familie Hasenauer und Team

241209-AT

HOTEL UNTERSCHWARZACHHOF
jobs@unterschwarzach.at
Tel: 0043 6541 6633
www.unterschwarzach.at

---

duundi alm
HAUSER KAIBLING

Wir suchen:

SOUS CHEF

in Saisonstelle ab November 2019
€ 2.000,- Netto
52h/6 Tage

KELLNER
MIT INKASSO

in Saisonstelle ab November 2019
€ 1.800,- Netto
48h/6 Tage

Verpflegung sowie die Unterbringung in unserer neuen Kulinarwerk Team Lodge sind inkludiert!! Bewerbungen schriftlich oder nach telefonischer Vereinbarung an:

241214-AT

ANDREAS ROYER
info@duundi-alm.com oder
+43 (0)664 4561 410

Der Winter 2019/20 kommt in großen Schritten,
darum brauchen wir genau DICH für unser junges kreatives TEAM.

★ Chef de Partie (m/w) ★
★ Patisseur (m/w) ★
★ Zahlkellner/Chef de Rang (m/w) ★

Unsere Mitarbeiter haben viele Annehmlichkeiten im Hotel:

- Frühstück, Mittagessen und Abendessen an 7 Tagen die Woche inkl. Salatbuffet
- Gratis zur Verfügung gestellte Dienstkleidung
- Reinigung der Kochkleidung
- Gratis Parkplatz
- Wellness
- freiverfügbares WLAN
- Weiterbildung
- Einzel bzw. Doppelzimmer mit Flachbildschirm und Kühlschrank
- Bettwäsche, Handtuch und Badetücher stehen immer bereit
- verbilligte Sportmöglichkeiten
- Vergünstigungen
- Saisonstelle Winter wie Sommer

Bei einer 5- bzw. 6-Tage-Woche 48/54 Stunden nach Absprache.
Wir freuen uns schon auf DEINE Bewerbung!

Eure Bewerbung schickt einfach per Email an:
Rosi Scheiber | Hotel Wiesental | Piccardweg 16 | 6456 Obergurgl
+43(0)5256 6263 | r.scheiber@hotelwiesental.com | www.hotelwiesental.com

241154-AT

HOCH MOTIVIERTE, ENGAGIERTE MITARBEITER GESUCHT?

AT: 0043-316-584946-20
DE: 0049-89-970074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

CHOOSE
PEPPER-COLLECTION

www.peppercollection.com
axel.pfefferkorn@lech.at
+43 5583 2214

241208-AT

The Arula Chalets | www.arulachalets.com

Hotel & Chalet Aurelio***S** | www.aureliolech.com

Chalet Mimi | www.chaletmimi.com

Restaurant & Hotel OBAUER

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Gault&Millau

A-5450 Werfen, Markt 46,
Salzburger Land

Wir suchen Verstärkung
für unser Team m/w

Chef de Rang
Commis de Rang

Entlohnung lt. Kollektivvertrag
Überzahlung nach Vereinbarung

5-Tage-Woche
Kost & Logis frei

obauer.com
ok@obauer.com
Tel. +43(0)6468/5212

241197-AT

hotels zehnerkar & obertauern

Für unser familiär geführtes Hotel im Zentrum von Obertauern suchen wir **ab Ende November bis Ende April:**

- KELLNER M/W/D
  mit Inkasso für unser á la Carte Restaurant
- SERVICEMITARBEITER M/W/D
  mit guten Fachkenntnissen
- CHEF DE RANG M/W/D
  für unseren Pensionsbereich
- ZIMMERMÄDCHEN M/W/D
- COMMIS DE RANG M/W/D
- CHEF DE PARTIE/ KOCH M/W/D

Wir bieten: eine lange Saisonstelle, geregelte Arbeitszeit, ein fixer freier Tag pro Woche, schöne Unterkunft im Hotel, angenehmes Betriebsklima, Kost und Logis frei, W-Lan, vergünstigter Skipass.

Bewerbungen bitte an:
Iris.Hollfelder@zehnerkar.at
bzw. **+43 (0)6456 7257**
zehnerkar.at

OBERTAUERN · SALZBURGER LAND

241192-AT

TALENTE GESUCHT:

WEDEL HÜTTE
HÖCHSTER GENUSS

KÜCHE:
Chef Entremetier
Chef Patissier
Jungkoch/-köchin

BAR:
Chef de Bar
Barkellner/in

SERVICE:
Chef de Rang
Kellner/in mit Inkasso
Servierer/innen

Ab Ende Nov./Anfang Dez. 2019. Gerne sind wir bereit deine berufliche Erfahrung mit einer Überzahlung zu honorieren.

Skiresort.de 2019 BESTE SKIHÜTTE

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:
Wedelhütte, M. Kleiner GmbH
Koflerweg 21, 6275 Stumm
job@wedelhuette.at
+43 676 88632570

RESTAURANT · WEINKELLER
GOURMET LOUNGE · CHALET
KALTENBACH · HOCHZILLERTAL

www.wedelhuette.at

241194-AT

S·H·F Crew TIROL

#workhappy
#playhappy

Offene Stellen ab Anfang Dezember...

- + 2. Barchef
- + Chef de Rang
- + Commis de Rang
- + Chef de Partie
- + Demi de Partie
- + Rezeption

Hi
Easy bewerben
www.shfcrew.at

Schlosshotel Fiss - Familie Domenig | HR Manager: Christian Heinisch
Tel.: +43 5476 63970 167 | +43 676 846569116 | job@schlosshotel-fiss.com | www.shfcrew.at

SCHLOSSHOTEL FISS

241171-AT

KINDERHOTEL ZELL AM SEE

MAVIDA
WELLNESSHOTEL & SPORT ZELL AM SEE

WERDEN SIE TEIL EINES INNOVATIVEN TEAMS!

Wir sind immer auf der Suche nach neuen und motivierten MitarbeiterInnen, die sich in einem anspruchsvollen und spannenden Berufsumfeld hervortun möchten.

- Küchenchef* ab 4.000 € (Jahresstelle)
- Sous Chef ab 3.000 €
- Chef Pâtissier ab 2.700 €
- Tournant ab 2.500 €
- Jungkoch ab 1.900 €
- Küchenhilfe ab 1.800 €
- Restaurantleiter ab 2.900 €
- Stellvertretender Restaurantleiter ab 2.700 €
- Barkeeper ab 2.500 €
- Chef de Rang ab 2.200 €
- Commis de Rang ab 1.900 €
- Rezeptionist ab 2.200 €
- Kinderbetreuer ab 1.900 €
- Haustechniker ab 1.900 €
- Masseur ab 1.900 €

(* langjährige Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie)
Lohn- bzw. Gehaltsangaben verstehen sich brutto & monatlich,
5-Tage pro Woche (45 Std.) mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:
jobs@kinderhotelzellamsee.at oder jobs@mavida.at

KINDERHOTEL Zell am See | www.kinderhotelzellamsee.at
MAVIDA Wellnesshotel & Sport Zell am See | www.mavida.at

241173-AT

HOTEL & RESTAURANT Hirlanda ZÜRS AM ARLBERG

Familiengeführtes Hotel sucht noch zur Unterstützung des Teams für die kommende Wintersaison ab Anfang Dezember folgende Mitarbeiter (m/w):

- **Rezeptionist/in**
- **Commis de Rang**
- **Chef de Partie**
- **Hausmeister/in**

Wir bieten Einzelzimmer mit Bad/WC und TV, vergünstigtem Skipass, Benützung von Solarium und Fitnessraum:

HOTEL HIRLANDA · FAMILIE WILLE
6763 ZÜRS AM ARLBERG
ÖSTERREICH · T +43(5583)2262
HOTEL@HIRLANDA.AT
WWW.HIRLANDA.AT

241159-AT

SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE/JUNGKOCH
FRÜHSTÜCKSKOCH
KÜCHENHILFE
ABWÄSCHER/SPÜLER
CHEF DE RANG
SERVICEMITARBEITER

WIR BIETEN:

- Saisonstelle ab Anfang Dezember 2019 (Weiterbeschäftigung in Folgesaisonen z.B. Sommer) erwünscht
- Kost&Logis frei
- Lohn laut KV (bereit für Überzahlung)
- Arbeitserfahrung erwünscht
- adäquate Ausbildung
- Vollzeitbeschäftigung

Genuss und Kulinarik sind bei uns GRÜN.

Wer durch die Fußgängerzone von Zell am See spaziert, landet unweigerlich auf der Terrasse des Restaurant Grüner Baum. Hotel, Bar und Restaurant sind Teil eines viele Generationen alten Familienbetriebs. Fast schon eine Institution inmitten der Stadt Zell am See, nicht zu übersehen und immer einen Besuch wert.

Hotel Grüner Baum
Schultes GmbH
Seegasse 1
A-5700 Zell am See
Tel.: +43 (0)6542 77 10
hotel@gruener-baum.at
www.gruener-baum.at

241172-AT

Figlmüller

Verstärken Sie unser Team als

KÜCHENCHEF (M/W)

IHR NEUER ARBEITGEBER

Bei Figlmüller im Herzen Wiens werden Werte hochgehalten und die Tradition gelebt. Höchste Qualität gepaart mit ausgezeichnetem Service und Wiener Charme - dafür steht Figlmüller, seit über 110 Jahren.

IHRE AUFGABEN

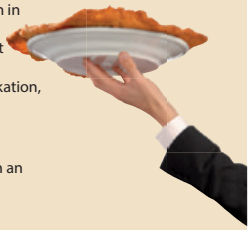
Als KüchenchefIn in unserem renommierten Lokal in der Bäckerstraße im ersten Bezirk führen Sie ein 20-köpfiges Team und sind für die Überwachung und Steuerung aller Arbeitsabläufe im gesamten Küchenbereich verantwortlich.

WIR ERWARTEN

Eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung und einschlägige Praxis in der Gastronomie, sowie Erfahrung als KüchenchefIn oder in vergleichbarer Position sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

WIR BIETEN

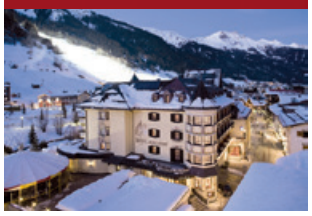
Eine langfristige und herausfordernde Position in unserem expandierenden Unternehmen. Das von uns angebotene Monatsbruttogehalt liegt bei € 3.000,– auf Vollzeitbasis bei 45 Wochenstunden. Je nach Berufserfahrung und Qualifikation, besteht die Bereitschaft einer Überzahlung.



WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an
hr@figlmueller.at | www.figlmueller.at
Für Rückfragen Tel.Nr. +43 664 54 20 551

241176-AT

WELLNESS & BEAUTY
HOTEL ALTE POST
in St. Anton am Arlberg



Hotel Alte Post****S

DAS Wellnesshotel im Herzen von St.Anton. Tradition, Luxus, Tirol.

WIR SUCHEN TEAMPLAYER
mit Berufserfahrung, Deutsch- und Englischkenntnissen

für unsere HP Gäste
Pâtissier
Sous Chef
Tournant

für unser a la carte Restaurant
Jungkoch

Service
Barkellner/ Commis

Wellness/Spa
Kosmetik/Massage

Rezeption

Voll- oder Teilzeit
Saisonstelle, gerne auch für weitere Saisonen (auch Sommer)
Mitarbeiterhaus, 10 Min. entfernt
Parkplatz vorhanden
Kost & Logis frei
WLAN frei

WIR FREUEN UNS AUF DICH!
Tel.: 0043 - 5446 - 2553
buchhaltung@hotel-alte-post.at
z.Hd. Frau Sabine Schweisgut

241188-AT

WIR VERSTÄRKEN UNSER TEAM

★ DESHALB SUCHEN WIR DICH! ★

VERWÖHNHOTEL Krista[ll]
★★★★ SUPERIOR
[DER PERFEKTE WELLNESS & SPA URLAUB]

Saison oder Ganzjahresstelle möglich.

Ab sofort oder Winter:
- Rezeptionistin
- Sous Chef
- Chef de Partie
- Sommelier/-ière
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Masseur/-in
- Kosmetikerin
- Wanderführer

Ab Winter:
- Erfahrener Küchenchef auf Hauben-Niveau

Interesse an einem Job im 4*superior Wellnesshotel in einer TOP Destination Österreichs?
Beste Entlohnung nach Vereinbarung | 5 od. 6-Tage-Woche | Freie Kost & Logis u.v.m.

Bewirb dich jetzt! Wir freuen uns auf deine Mail an: adi.rieser@kristall-pertisau.at

Verwöhnhotel KRISTALL in Pertisau am Achensee | Tel. +43 (0)676 604 75 93
www.kristall-pertisau.at

241182-AT

Landgut & Familotel
FURTHERWIRT

Wir suchen ab Anfang Dezember 2019:

Küche:
Küchenchef
Koch
Jungkoch

Animation - Kinderbetreuung:
Kinderbetreuer
für alle Altersgruppen

Service:
Kellner mit und ohne Inkasso
Speisenträger

Empfang:
Rezeptionist

Entlohnung
lt. Kollektivvertrag,
oder Überzahlung
JEDERZEIT möglich.
Gerne in Vollzeit
oder Teilzeit vereinbar.
Bewerbungen an:

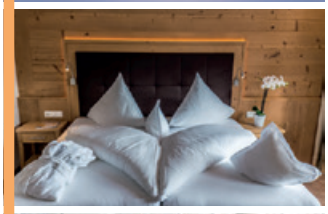
Wolfgang J.A.
Hagsteiner

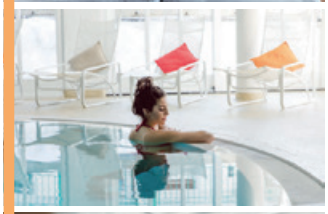
bewerbung@furtherwirt.at
www.furtherwirt.at
+43/5352/63150

241168-AT

Landgut & Familotel Furtherwirt
Familie Hagsteiner
Innsbruckerstraße 62 | 6382 Kirchdorf/T
T: +43 5352 63150, F: DW-15
bewerbung@furtherwirt.at
www.furtherwirt.at

erlebnisplattenhof
lech am arlberg





Das Erlebnishotel in Lech am Arlberg

Wir suchen **Sie**, für die kommende Wintersaison 2019/2020, als

KÜCHE
Patissier (m/w)
Chef de partie (m/w)
Jungkoch (m/w)

REZEPTION
Front Office Manager (m/w)
Rezeptionist (m/w)

Bewerben Sie sich jetzt,
wir freuen uns auf Sie!

Familie Schneider

Bewerbungen bitte an:
Johann Eberharter
office@plattenhof.com
+43 5583 / 25 22
www.plattenhof.com

241148-AT

Kaiserhof
superior

241195-AT

Der Kaiserhof, das 5-Sterne-Superior Hotel in Tirol,
vielfach prämiert und ausgezeichnet (2 Hauben Gault Millau, 3 Falstaff Gabeln,
2 Lilien Relax Guide, Österreichs Koch des Jahres 2011) sucht ab Mitte Dezember
für die Wintersaison (gerne auch für länger):

Rezeptionist/in (m/w)
Chef de Rang mit Weinkenntnissen (m/w)
Demi Chef de Rang (m/w)
Serviermädchen (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Demi Chef de Partie (m/w)
Jungkoch (m/w)
Kosmetikerin/Masseurin (m/w)

Leistungsgerechte Entlohnung (nach KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung).
Schöne Unterkunft und ausgezeichnete Verpflegung inklusive. Geregelte
Arbeitszeiten (5 oder 5 1/2-Tage-Woche).
Kostenlose Wilder-Kaiser-Staff-Card mit zahlreichen Mitarbeiterbenefits,
gemeinsame Freizeitaktivitäten und Weiterbildungsmöglichkeiten
(Gründungsmitglied im Club der attraktivsten Arbeitgeber)

Familie Lampert, **Hotel Kaiserhof GmbH**
Harmstätt 8, A-6352 Ellmau I Tel.: +43 (0) 5358-2022
info@kaiserhof-ellmau.at I www.kaiserhof-ellmau.at

ISCHGL.com

solaria
HOTEL

sucht ab
Mitte/Ende November
(m/w):

Rezeptionist/in

Chef de Rang

Commis de Rang

Chef de Partie

Entremetier

Masseur/in

*Gehalt nach KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Bewerbung an: Herrn
Kathrein
A-6561 Ischgl
Fon.: +43/5444-5205
Fax: +43/5444-5205-84
E-mail: kathrein@solaria.at

www.solaria.at

241193-AT

HOTEL MAIENSEE
FAR AWAY FROM EVERYDAY

Neue Wege

auf alten Spuren
Gemeinsam etwas bewegen und dort arbeiten, wo andere Urlaub machen.

Top Leute sichern sich schon jetzt ihre Top-Position

Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir möchten Sie begeistern. Denn unsere Gäste, sowie Sie, wohnen in der ersten Reihe des Winters!!

Das exklusive ****
Ski und Spa
Hotel Maiensee

sucht für die kommende Wintersaison:

Küche:
Küchenchef/in
Sous Chef/in
Chef de Partie
Abwäscher/in

Service:
Chef de Rang
Commis de Rang
Barkellner/in
Masseur/in
HGA-Assistent/in

Teamwork ist Voraussetzung und Nahrung unseres Erfolgs.
NEUES MITARBEITERHAUS!!!!
Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte mit Lichtbild u. Tel. Nr. an
Familie Walter Traxl
A-6580 St. Christoph a/A
Tel: +43 (0) 5446/2804
Fax: +43 (0) 5446/2804 56
E-Mail: info@maiensee.com
andreatraxl@maiensee.com
www.maiensee.com

241196-AT

★★★★S
SINGER
Our heart, your holiday
RELAIS & CHATEAUX.

Zur Verstärkung unseres engagierten teams suchen wir für die kommende Wintersaison 2019 folgende Mitarbeiter (m/w):

F&B ASSISTANT

CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG/
COMMIS DE BAR
JUNGKOCH

CHEF GARDEMANGER
CHEF TOURNANT
FRÜHSTÜCKSKOCH

KOSMETIKER

REZEPTIONIST

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem traditionsreichen 4-Sterne-Superior-Haus mit internationalem Flair – bei:

- leistungsgerechter Bezahlung (lt. Kollektiv mit Bereitschaft zur übertariflichen Entlohnung)
- 5- oder 6-Tage-Woche je nach Vereinbarung
- freier Verpflegung und Unterkunft
- wöchentlicher Nutzung des Singer's SPA
- täglicher Nutzung des Fitnessraums
attraktiven Vergünstigungen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Hotel Singer OG | z. Hd. Lena Hosp
Berwang 52, 6622 Berwang | Tirol/Österreich
T. + 43 (0) 5674 8181 | jobs@hotelsinger.at
www.hotelsinger.com

241188-AT

★★★★
OLYMPIA
Small is beautiful
Obergurgl

Wir suchen ab 11.11.2019 bis ca. 30.4.2020 folgende motivierte Mitarbeiter für unser 4-Sterne Hotel in Obergurgl / Ötztal / Tirol

SERVICE:
für unsere Halbpensionsgäste (kein á la Carte) (ca. 55-65 Hausgäste) mit Getränke und Speiseservice:

CHEF DE RANG M/W
(m/w) mit Praxis
ab Euro 1.700,– netto

RESTAURANT-FACHMANN/FRAU
(m/w) mit Praxis
ab Euro 1.606,– netto

COMMIS DE RANG M/W
(m/w) ab Euro 1.530,– netto

Für alle Servicepositionen gilt:
deutsch und englisch sprachsicher,
6 Tage Woche zu 48 Stunden

ETAGE:
ZIMMERMÄDCHEN
mit Praxis (deutsch sprachsicher)
6-Tage-Woche zu 48 Stunden,
ab Euro 1.532,- netto

WIR BIETEN:
Familiäres Betriebsklima, Kost und Logis frei, geregelte 6-Tage-Woche, freies W-Lan, kostenlose Benützung unserer Wellnesseinrichtung.
Bei entsprechender Qualifizierung gerne Überzahlung.
Ihre Bewerbungen richten Sie bitte an:

Fam. Köll | Hotel Olympia – 6456 Obergurgl | Kressbrunnenweg 14
E-Mail: info@hotel-olympia.at | www.hotel-olympia.at

241205-AT

Suchen für unsere Partyhütte junge, flotte

Barkellnerin

mit viel guter Laune und Engagement.

6-Tage-Woche (20^{00} bis 4^{00}) gute Deutschkenntnisse und Englisch Grundlagen.

Bieten beste Bezahlung, Unterkunft und Verpflegung frei, kleines Team!

FINKENNEST

A-6292 Finkenberg/Zillertal
Bewerbungen:
info@finkennest.at
0043 664 342 72 38
(Hans Stock)
www.finkennest.at

241198-AT

POSTHOTEL Rössle GASCHURN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison ab Mitte Dezember:

Koch/Köchin
•
Jungkoch/-köchin
•
Zahlkellner/in
•
Hausmeister

Leistungsgerechte Entlohnung über Kollektiv bei freier Kost und Logis.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Familie Gaby Keßler

241200-AT

A-6793 Gaschurn – Montafon
Tel.: +43(0)5558/8333-0
www.posthotel-roessle.at
job@posthotel-roessle.at

WILLST DU

#zumTEAMgehören #nielangeweile #mitanpacken

Erlebe gemeinsam mit uns den STOCK TEAM SPIRIT. Den gemeinsamen Herzschlag, den überragenden Zusammenhalt und unsere besondere Qualität. Werde jetzt zum einzigartigen STOCK TEAM PLAYER.

BEWIRB DICH JETZT! OFFENE STELLEN UNTER:
stock.at/team/jobs

241135-AT

STOCK **resort**
A - 6292 Finkenberg 142
Zillertal / Tirol

t +43 5285 6775 511
romana.n@stock.at
www.stock.at

NOW STOCK ★★★★★ resort

DIE KRONE L(I)EBT KULTUR!

Gastgeber Paul und Johannes Pfefferkorn pflegen die Krone-Kultur im Traditionshaus. Werden Sie Mitglied im Krone-Team.

FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON 2019/20

Rezeptionistin (m/w)

Hotelsekretärin
in Jahresanstellung (m/w)

Chef de Rang (m/w)

Commis de Rang (m/w)

Chef Rotisseur (m/w)

Demi Chef Gardemanger (m/w)

Demi Chef Pâtisserie (m/w)

Barmann (m/w)

Masseur (m/w)

Kosmetikerin (m/w)

best for people
mein arbeitsplatz
certified quality by quality austria

DIE GARANTIEN

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Freie Verpflegung
- Unterkunft im Einzelzimmer mit Bad und WC
- WLAN gratis
- Im Winter Skipass zum halben Preis für 360°-Skifahren am Arlberg
- Im Sommer Lech-Card zum halben Preis
- Starker Teamgeist
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Romantik Hotel
Die Krone von Lech
*****

Familie Pfefferkorn
Dorf 13 · 6764 Lech am Arlberg · Österreich
Telefon: +43 5583 25510 · Telefax: +43 5583 255181
office@kronelech.at · www.kronelech.at

241203-AT

Waldhof
Das Premium Kinderhotel

Aufgewacht!

Der frühe Vogel kriegt die besten Jobs!

Wir suchen Verstärkung und das ist Deine Chance, Teil unserer Erfolgsgeschichte zu werden.

Wir, das 4-Sterne Premium Kinderhotel Waldhof in Großarl, machen schon seit vielen Jahren Familien in Ihrem Urlaub glücklich und sind dabei selbst zu einer großen Familie geworden.

Bei uns erwartet Dich:

ein zweites Zuhause ▪ ein Ort zum Wohlfühlen
Teamspirit ▪ familiäre Atmosphäre ▪ Fortbildungen
eine Jahres- oder Saisonstelle ▪ Mitarbeiter Events
viele weitere Vergünstigungen

Am Besten Du bewirbst Dich gleich und lässt Deine Arbeitsträume Wirklichkeit werden!

Beautyleitung	Sous Chef
Leitung der Kinderbetreuung	Chef de Rang
Leitung der Reception	Chef de Partie

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung und auf eine tolle Zusammenarbeit!

Christine und Sepp Prommegger
mit dem gesamten Team

241207-AT

Sende Deine Bewerbung an:
Familie Prommegger
Marktstrasse 111, 5611 Grossarl
oder per E-Mail an:
sepp@kinderhotel-waldhof.at

Weitere Infos unter:
0664/32 50 895
www.kinderhotel-waldhof.at/karriere

ALPENHOTEL ISCHGLERHOF .at ****S

Sommelier
Bardame

Wir suchen für **Winter 2019/2020** ab **24. November bis 03. Mai** zur Verstärkung unseres Teams noch Mitarbeiter.

Wir bieten freie Kost und Logis, sowie erstklassige Unterkünfte im Einzelzimmer, W-Lan gratis!

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Jürgen Kurz.

241217-AT

Familie Kurz, Dorfstrasse 92, A-6561 Ischgl / TIROL
Tel: +43 (0)5444 5330, kurz@ischglerhof.at, www.ischglerhof.at

Lebzelter
HOTEL RESTAURANT
ZELL AM SEE

WIR SUCHEN AB ANFANG DEZEMBER ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS

(CHEF-)REZEPTIONIST M/W
MIT ERFAHRUNG SOWIE DEUTSCH-, ENGLISCH UND PROTEL KENNTNISSE

KELLNER M/W

Arbeitszeiten und Entlohnung über KV,nach Vereinbarung, Freie Kost, Logis & W-Lan inkludiert

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Lebzelter
Frau Karin Schandlbauer
Dreifaltigkeitsgasse 7
5700 Zell am See, Austria
T: +43 (0)660 4504865
lebzelter@hotel-lebzelter.at
www.hotel-lebzelter.at

241202-AT

Teilnahme am Team4U Bonusprogramm der Region Zell am See-Kaprun
www.zellamsee-kaprun.com/team4u

GASTHAUS ROSE

Wir suchen ...

SERVICEMITARBEITER|IN
in Teil- oder Vollzeit, gerne auch nur samstags

sowie

KOCH|KÖCHIN
Vollzeit, ganzjährig

Wir bieten Ihnen:
- Sonn- und Feiertags frei
- abwechslungsreiches Umfeld
- Bezahlung über KV
- familiäres Betriebsklima

Sie unterstützen uns durch:
- Freude an der Arbeit
- Verlässlichkeit
- gepflegtes Auftreten
- Teamgeist
- selbständiges arbeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

GASTHAUS ROSE - FAMILIE BLASCH
Ziegelbachstraße 7 . 6912 Hörbranz . Vorarlberg/Österreich
T 0043 5573 83765 . office@gasthaus-rose.at
www.gasthaus-rose.at

241190-AT

Arlberg
HOTEL ARLBERG TANNBERG 187 LECH AUSTRIA

Wanted Hungry Talents

Werden Sie Teil unserer Arlbergfamilie! Ab Anfang Dezember 2019 als Erweiterung unseres Teams suchen wir:

Hausmeister (m/w)
Kinderbetreuung (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Commis/Demi Chef de Rang (m/w)
Office Mitarbeiter (m/w)
Sous Chef (m/w)
Chef Entremetier (m/w)
Demi Chef Entremetier (m/w)
Chef Gardemanger (m/w)
Commis Gardemanger (m/w)
Commis Tournant (m/w)
Commis/Demi Patissier (m/w)
Masseurin
Stubenmädchen

WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG INKL. FOTO UND ZEUGNISSEN AN HERRN BENJAMIN SCHOFER UNTER JOBS@ARLBERGHOTEL.AT

White Line HOTELS · 15 Gault Millau

Für alle Saisonstellen gilt ein KV-Mindestgrundgehalt. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation selbstverständlich vorhanden.

241201-AT

Für unsere urige Neureitalm und unser Wohlfühlhotel Waldgasthof in Flachau suchen wir für die Wintersaison 2019/2020 motivierte, gastfreundliche Mitarbeiter/innen, gerne auch Quereinsteiger/innen:

Schankmädchen/bursche
(für Neureitalm)

Kellner/in mit Inkasso
(für Waldgasthof)

Koch/Jungkoch m/w
(für Waldgasthof)

*Freie Logis & Verpflegung
*Entlohnung über dem gesetzlichen KV
(je nach Qualifikation)

Wir freuen uns auf deinen Anruf/deine Mail:

Waldgasthof GmbH
Familie Tippelreither
Grießenkarweg 134
5542 Flachau, Österreich
Tel.: +43 6457/2328
E-Mail: info@waldgasthof.at

241199-AT

Gewinne ein Monatsgehalt
www.rollingpin.com/wunschgehalt

Außergewöhnliche Orte
zum LEBEN, LIEBEN,
LACHEN, TRÄUMEN, ...
Im **Restaurant &**
Eventlocations

DER SCHWARZACHER

in Saalbach-Hinterglemm
sind wir Gastgeber mit
Leidenschaft und Tradition.

Wir suchen für die
Wintersaison 2019/2020:

KÜCHENCHEF
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
ODER JUNGKOCH
KÜCHENHILFE

KELLNER mit Inkasso
APRES SKI KELLNER
COMMIS DE RANG
SPEISENTRÄGER
SCHANKHILFE

Das sind unsere Vorteile:
5,5-Tagewoche
Kostenlose Verpflegung und
Logis im Team-Haus
Familiäres Betriebsklima

Auf Ihre schriftliche
Bewerbung freut sich
Familie Hasenauer und Team

241210-AT

DER SCHWARZACHER

jobs@unterschwarzach.at
Tel: 0043 6541 6633
www.unterschwarzach.at

**** Alpenhotel
St. Christoph Arlberg 1.800 m

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir für die kommende Wintersaison Mitarbeiter (m/w)
mit Motivation, Humor und Liebe zum Beruf:

- **Rezeption/ Reservierung**
  Rezeptionist m/w
- **Küche**
  (gehobene Hotelküche)
  Sous Chef
  Chef de Partie
- **Restaurant**
  Oberkellner
  Chef de Rang

241213-AT

Unsere Löhne und Gehälter beziehen sich auf den Kollektivvertrag für Arbeiter und Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe. Wir bieten Ihnen beste Bedingungen und eine weit über dem Kollektivvertrag hinaus höhere und Ihrer beruflichen Erfahrung angemessenen Bezahlung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Alpenhotel St. Christoph • Familie Wechselberger
A-6580 St. Christoph
info@alpenhotel-arlberg.at • Tel +43 (0)5446 3666

www.stchristoph.at

RESTAURANT Tenne Stadl

KÜCHENCHEF

in Saisonstelle ab Anfang

Dezember 2019

€ 2.600,- Netto 54h/6 Tage

Verpflegung sowie die Unterbringung
in unserer neuen Kulinarwerk Team
Lodge sind inkludiert!! Bewerbungen
schriftlich oder nach telefonischer
Vereinbarung an:

OLIVER ESTERL
info@tennestadl-schladming.com
oder +43 (0)650 8112 204

241211-AT

ALPENHOTEL ISCHGLERHOF ★★★★S .at

Patissier m/w
Gardemanger m/w

Wir suchen für **Winter 2019/2020**
ab **24. November bis 03. Mai**
zur Verstärkung unseres Teams
noch Mitarbeiter.

Wir bieten freie Kost und Logis,
sowie erstklassige Unterkünfte im
Einzelzimmer, W-Lan gratis!

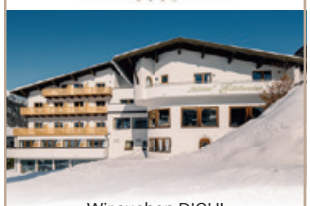
Auf Ihre Bewerbung freut sich
Herr Jürgen Kurz.

241218-AT

Familie Kurz, Dorfstrasse 92, A-6561 Ischgl / TIROL
Tel: +43 (0)5444 5330, kurz@ischglerhof.at, www.ischglerhof.at

ischgl.com

edelweiss



Wir suchen DICH!
Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir für die kommende
Wintersaison 2019-2020:

★

kellner/in mit inkasso
küchenchef/in
jungkoch/in
zimmermädchen

★

6-Tage-Woche / freie Kost und Logis
/ Lohn nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf
deine Bewerbung!
Melde dich telefonisch unter
+43(0)547387252
oder per E-Mail an
info@edelweiss-nauders.at

241222-AT

Familie Köllemann
Hauptstrasse 256
6543 Nauders am Reschenpass
T.: +43(0)5473 87252
info@edelweiss-nauders.at
www.edelweiss-nauders.at

HOTEL CAFE RESTAURANT FRITZ
sucht ab Anfang Dezember motivierte Mitarbeiter:

- **SERVICE** m/w mit Inkasso
- **KOCH** m/w
- **ZIMMERMÄDCHEN** m/w
- **COMMIS DE RANG** m/w
- **SPRINGER/IN** m/w
  im Bereich Zimmer und Schankhilfe

Wir bieten ein gutes Arbeitsklima, freie Kost und Logis im Einzelzimmer, Entlohnung nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
unter kontakt@cafe-fritz.at

241142-AT

GEWINNE EIN
MONATS
GEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt

241239-AT

Adler Damüls
Hotel Gasthof

Für unser 4-Sterne Hotel mit
À-la-carte-Restaurant suchen wir

eine/n Küchenchef/in

eine/n Souschef/in

eine/n Kellner/in
mit Inkasso

eine/n Houskeeping Mitarbeiter/in

Wir bieten eine attraktive Entlohnung lt. KV. Die genaue Lohnhöhe richtet sich nach Ihrer Tätigkeit, Qualifikation und Berufserfahrung. Die Unterbringung im neu sanierten Mitarbeiterhaus sowie Verpflegung werden kostenlos zur Verfügung gestellt!

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte per E-Mail an die angeführte Adresse, gerne mit Lichtbild. Vorstellungsgespräch nach telefonischer Vereinbarung.

Familie Patrick Breuß
Kirchdorf 132 | A-6884 Damüls
T +43 (0) 5510 220 | F DW - 10
office@adler-damuels.at | www.adler-damuels.at

dream work

NICHTS FÜR WEICHEIER!*

Unser TopTeam sucht ab sofort bzw. Anfang Dezember 2019

- Direktionsassistenz m/w/d
- Rezeptionsleitung m/w/d
- Reservierungsmitarbeiter m/w/d
- Chef de Partie für die a la carte Küche
- Chef de Rang für unser Hotelrestaurant
- Kellner für unsere Skihütte

Bezahlung nach Salzburger Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung.

241206-AT

Lust?!
www.dreamwork.team

Hotel Saalbacher Hof
Dorfplatz 27, 5753 Saalbach
+43 6541 7111

HOTEL SAALBACHER HOF

WORK FOR US

* Warnung des Bundesministeriums für Tourismus: Hier zu arbeiten macht SÜCHTIG!

HOTEL Trofana ALPIN

Wir suchen für die Wintersaison 2019/20 (m/w)

Chef de Partie
Jungkoch

Chef de Rang
Commis de Rang
Rezeptionist

TROFANA TENNE
Barkellner

Wir bieten exzellente Bezahlung, freie Unterkunft in unseren Top-Mitarbeiterhäusern, ein gutes Betriebsklima und Aufstiegsmöglichkeiten.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Familie von der Thannen
Bachweg 14
A-6561 Ischgl - Tirol - Austria
Tel.: +43(0)5444/601
E-Mail: info@trofana-alpin.com
WWW.TROFANA-ALPIN.COM

ISCHGL.com

241234-AT

Wir suchen Verstärkung für unsere Teams

Sous Chef (m/w)	netto **€ 1.900,–**
Konditor (m/w)	netto **€ 1.700,–**
Chef de Partie	netto **€ 1.600,–**
Jungkoch (m/w)	netto **€ 1.400,–**
Chef de Rang (m/w)	netto **€ 1.500,–**

- Wohnmöglichkeit vorhanden
- 5 Tage Woche
- Ganzjahresstelle
- Hohes Trinkgeld

Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung jederzeit gerne möglich.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Edith Widhalm | widhalm@wellenspiel.at

241237-AT

Café | Restaurant | Lounge | Vinothek
WELLEN.SPIEL

Café | Restaurant | Lounge
GENUSS.SPIEL

Loft | Bar
SCHAU.SPIEL

Wir suchen Verstärkung!

Für unser familär geführtes Hotel suchen wir ab Anfang Dezember in Saison oder Jahresstelle:

Sous Chef

Entremetier

Jungkoch

Pâtissier

Restaurantfachfrau

Commis de Rang

Barkellner für Apres Ski

Zimmermädchen

Abwäscher

241224-AT

Freie Kost und Logis, gute Entlohnung – Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung möglich! Wir freuen uns auf deine Bewerbung per E-Mail an **norbert@auhof.com** oder telefonisch unter +43 (0) 6645734459

Familie Rohrmoser

Sonnenburg
STAMMHAUS
★★★★★

Für unser Team suchen wir ab sofort noch folgende neue Helden, die mit uns gemeinsam die erste Haube erobern!
In Ganzjahresanstellung oder als Saisonstelle möglich.

Stellvertretender Restaurantleiter mit Sommelier-Kenntnissen

Jungköche

Sales & Marketing Assistant

Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an Waltraud Hoch [waltraud.hoch@sonnenburg.at]. Bezahlung laut KV. Gerne sind wir zu Überzahlung bei höherer Qualifikation bereit.

HOTEL SONNENBURG HOCH GMBH & CO KG
Familie Hoch . A-6764 Lech, Oberlech 55
Telefon: +43-5583-2147 www.sonnenburg.at

241231-AT

DER KIRCHHEIMERHOF
★★★★
SUPERIOR-REFUGIUM

WIR SUCHEN FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON AB MITTE DEZEMBER:

MARKETING & VERKAUF ASSISTENT
(m/w) ab sofort in Jahresstelle

CHEF DE RANG (m/w)

KELLNER
mit Inkasso (m/w)

KELLNER (m/w)

CHEF DE PARTIE (m/w)

GARDEMANGER (m/w)

FRÜHSTÜCKSKOCH
(m/w)

KINDERANIMATON
(m/w)

HAUSTECHNIKER
(m/w)

Maibrunnenweg 37
A-9546 Bad Kleinkirchheim
www.kirchheimerhof.at

Sehr gute D-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Kollektivüberzahlung bei entsprechender Qualifikation.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: team@kirchheimerhof.at

241152-AT

Sieghard

Coole Wintersaison oder Lehrstelle gesucht? Coolen Job gefunden!
(m/w)

. CHEF DE PARTIE
. CHEF DE RANG
. SOMMELIER
. LEHRLING (HGA & SERVICE)

Wir freuen uns auf Dich!

sieghard.at · 05282-3309

241240-AT

241241-AT

TROFANA ROYAL
★★★★★
SUPERIOR
GOURMET- & RELAXHOTEL

**FÜR DIE WINTERSAISON 2019/2020
SUCHEN WIR DICH**

RECEPTION (M/W)
Receptionsleitung, Night Audit

F&B MANAGER (M/W)

SERVICE (M/W)
Chef de Rang, Commis de Rang

TAGESBAR (M/W)
Chef de Bar, Demi Chef de Bar

GOURMETRESTAURANT
PAZNAUNERSTUBE (M/W)
Chef de Rang, Commis de Rang

ROYAL SPA (M/W)
Kosmetiker, Masseur, Saunameister

Trofana Alm

- **Geschäftsführung**
- **F&B Assistent**
- **Zahlkellner**
- **Chef de Partie**
- **Jungkoch**
- **Reinigungskraft**

Wir bieten Unterkunft in unseren Top-Mitarbeiterhäusern, ein gutes Betriebsklima und Aufstiegsmöglichkeiten.
Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag.
Bereitschaft zur Überbezahlung, abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung.

ischgl

Familie von der Thannen · Dorfstraße 95 · A-6561 Ischgl · Tirol
T. +43 (0)5444/600 · office@trofana.at · **www.trofana-royal.at**

241236-AT

Wir suchen Sie, für die kommende Wintersaison 2019/2020, als:

CHEF DE PARTIE m/w
JUNGKOCH m/w
CHEF DE RANG m/w
COMMIS DE RANG m/w

Bewerben Sie sich jetzt, wir freuen uns auf Sie!
Familie Windisch

241233-AT

DERBÄR®

falstaff

HOTEL DER BÄR FAMILIE WINDISCH

Gault&Millau 14

Kirchbichl 9 . 6352 Ellmau am Wilden Kaiser . Austria
T +43 5358 2395 . info@hotelbaer.com . www.hotelbaer.com

Für unser Team suchen wir genau Dich!

- Küchenchef / Sous-Chef (m/w)
- Chef de Partie / Koch (m/w)
- Servicemitarbeiter (m/w)
- Seminarbetreuung (m/w) - auch in Teilzeit!
- Frühstücksservice (m/w) - auch in Teilzeit

Entlohnung nach Kollektivvertrag und Überzahlung nach Qualifikation. Bitte sende uns Deine Bewerbung mit Foto an:
office@schlossmondsee.at

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

www.schlossmondsee.at

241230-AT

HOTEL ARLBERG

Hotel Arlberg****
Dorfstraße 90 • A-6580 St. Anton
Tel.: +43 (0) 5446 22100
www.hotelarlberg.com
info@hotelarlberg.com

Wir suchen zur Verstärkung
für die Wintersaison m/w:

CHEF DE PARTIE TOURNANT
ab € 3.400,-* brutto

COMMIS DE RANG
ab € 2.300,-* brutto

ZIMMERMÄDCHEN
ab € 2.150,-* brutto

* mit der Bereitschaft
zur Überzahlung
Wir bieten Komfortzimmer, gratis
Wifi und Verpflegung sowie
angenehmes Betriebsklima.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Familie Ennemoser.

241250-AT

ALPENHOTEL ISCHGLERHOF ★★★★S .at

TOP JOB

Wir suchen für **Winter 2019/2020**
ab **24. November bis 03. Mai**
zur Verstärkung unseres Teams
noch folgende Mitarbeiter:

CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
COMMIS DE BAR
JUNGKOCH
PATISSIER
GARDEMANGER
TOURNANT

Wir bieten freie Kost und Logis, sowie erstklassige
Mitarbeiterunterkünfte im Einzelzimmer, W-Lan gratis!

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Jürgen Kurz.

241216-AT

Familie Kurz, Dorfstrasse 92, A-6561 Ischgl / TIROL
Tel: +43 (0)5444 5330, kurz@ischglerhof.at, www.ischglerhof.at

---

RESTAURANT • BAR • TERRASSE
Platzl
SEIT 2003

Wir sind auf der Suche nach einem

Küchenchef (m/w)

und einen

Jungkoch (m/w)

für unser À-la-Carte-Restaurant Platzl
in St. Johann im Pongau, 5-Tage-Woche
Sonntag-Montag, Ruhetag, ca.40 Std./
Woche inJahresstelle.

BAR • RESTAURANT PLATZL
A-5600 St. Johann/Pg.
Hauptstraße 20
Tel. +43/(0)6412/41923
Tel. privat: +43/(0)699/13124980
platzl@sbg.at

www.platzl.cc

241252-AT

Huber Hotels

Lust auf Arbeit in der
SKIREGION SILVRETTA-ISCHGL-GALTÜR
mit einem jungen motivierten Team für
lange Wintersaison im
****Alpenromantik-Hotel Wirlerhof
dann bewerben Sie sich bitte als (m/w)

REZEPTIONISTIN
wenn möglich mit Praxis
CHEF DE PARTIE
PATISSIER
GARDEMANGER
CHEF DE RANG
für Hotelgäste und À la carte
COMMIS DE RANG
BARKELLNERIN FÜR APRES
SKI-STADL
SCHANKMITARBEITER
KÖCHE und KELLNER
für die SKIHÜTTE

241245-AT

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung im
Alpenromantik-Hotel Wirlerhof****
Thomas Huber
6563 Galtür / Tel. 0043-(0) 5443-8231
wirlerhof@huber-hotels.at
www.huber-hotels.at

Lust auf:

HUGO'S TAPAS BAR & WINE LOUNGE
HUGO'S TRATTORIA & PIZZERIA
HUGO'S CERVOSA ALM MOUNTAIN LODGE & RESTAURANT

RECEPTION mit Praxis
und Fremdsprachen

SOUS CHEF

CHEF DE PARTIE
– Tournant und Entremetier,
Gardemanger

CHEF DE RANG für Hotelservice
(kein à la carte)

COMMIS DE BAR

SERVICEFACHKRAFT
für Hugos Tapas Bar

CHEF DE PARTIE für Hugos Tapas Bar

PIZZAKOCH für Hugos Trattoria

LEHRLINGE (Hotel- und Gastgewerbe-
assistent, Restaurantfachmann, Küche)

Unsere Leistungen: kostenlose Logis und Verpflegung, leistungsgerechte Entlohnung, geregelte Arbeitszeit (elektronische Aufzeichnung durch den Mitarbeiter, gratis WLAN, Benützung der Freizeiteinrichtungen, Social Benefits, Winter- und Sommersaison, familiäres Arbeitsklima, Weiterbildungs- und Aufstiegschancen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel Cervosa ***** . Frau Gertrude Westreicher . Herrenanger 11, A-6534 Serfaus
Tel.: +43 5476 6211, E-Mail: gw@cervosa.com

241238-AT

HOTEL CERVOSA
Serfaus Gourmet & Spa Resort

Serfaus · Fiss · Ladis

www.cervosa.com

ALPHOF
SÖLDEN ★★★★

sucht für die kommende
Herbst- & Wintersaison

REZEPTIONISTIN
CHEF DE PARTIE
JUNGKOCH
FRÜHSTÜCKSKOCH
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
ZIMMERMÄDCHEN
ABWÄSCHER

Alle m/w, Bezahlung lt.
Kollektiv, Überzahlung je nach
Qualifikation!

Auf Ihre Bewerbung freut sich CHRISTIAN PULT.

241251-AT

T: +43 (0) 699 192 429 27
Dorfstr. 202, 6450 Sölden – Tirol
christian.pult@alphofsoelden.com
www.alphofsoelden.com

LANDHOTEL SCHÜTTERBAD

in Unken
(Salzburger Land)

„HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM TEAM“

Landhotel & Bikehotel Schütterbad sucht Verstärkung!

*KOCH (m/w)

*KÜCHENHILFE
mit Erfahrung (m/w)

ab Mitte Dezember 2019
Kost und Logis frei, sehr gute Bezahlung nach Qualifikation

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG.

Heidi Pfaffenbichler
Landhotel Schütterbad | 5091 Unken
Tel. +43 (0)6589/4296
info@schuetterbad.at

www.schuetterbad.at

241247-AT

WALLISERHOF

Where luxury meets nature.

WIR SUCHEN DICH FÜR UNSER TEAM M/W:

GESCHÄFTSFÜHRER
45/5,5 Tage, Brutto: € 4.900,-

CHEF DE RANG
45/5,5 Tage, Brutto: € 2.200,-

REZEPTIONIST/IN
40/5 Tage, Brutto: € 2.250,-

KINDERBETREUER
45/5,5 Tage, Brutto: € 2.250,-

GOUVERNANTE
45/5,5 Tage, Brutto: € 2.200,-

LEITUNG REZEPTION
45/5,5 Tage, Brutto: € 3.300,-

F&B MANAGER & SERVICELEITUNG
45/5,5 Tage, Brutto: € 3.700,-

Vb mit Bereitschaft zur Überbezahlung | Arbeitsbeginn nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf deine Bewerbungen:
WALLISERHOF Gmbh | 6708 Brand | Gufer 43
michaela.berthold@walliserhof.at
t: +43(0) 5559 241 | Vorarlberg/Austria | #walliserhof

241246-AT

Wir verstärken unser Team, deshalb suchen wir Dich:

TOURNANT
GARDEMANGER
MASSEUR/IN
SCHANK-MITARBEITER

★ Bezahlung über KV
★ freie Kost und Logis

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

241258-AT

+43(0)5256 6203
info@hotel-jenewein.com
Ramolweg 15
6456 Obergurgl

HOTEL RESTAURANT SPA ★★★★★
rosengarten
SIMON TAXACHER

AB 1. DEZEMBER SUCHEN WIR WIEDER VERSTÄRKUNG FÜR UNSER TEAM:

Restaurant
Simon Taxacher

- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Commis de Rang

Bistro-Restaurant Rosengarten

- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Commis de Rang

Alle Stellen m/w, Bruttomindestgehalt laut Kollektiv bei einer 5- oder 6-Tage-Woche. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation.

LES GRANDES TABLES DU MONDE

241265-AT

karriere@rosengarten-taxacher.com
rosengarten-taxacher.com
Aschauer Straße 46
6365 Kirchberg Austria
T +43 5357 4201

HOTEL
SALZBURGERHOF
ZELL AM SEE

Sie verfügen über eine entsprechende Praxis, sind motiviert und legen Wert auf Fortbildung und Aufstiegschancen. Wir ergänzen unser erfolgreiches Team in 5-, 5,5 oder 6-Tage Woche, Saison- oder Jahresstelle ab sofort oder nach Vereinbarung:

Rezeptionist/in

Chef de Rang
Commis de Rang

Hausmeister/Allrounder

Lehrlinge für Küche, Restaurant & HGA

Bezahlung lt. KV, Überzahlung je nach Qualifikation.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Tel: +43 (0)6542 765 * 5sterne@salzburgerhof.at
WWW.SALZBURGERHOF.AT

241253-AT

V
Vestibül

Für unser 2 Hauben Restaurant im Burgtheater suchen wir ab sofort:

CHEF DE RANG m/w
Mit fundierter Berufserfahrung und ausgezeichneten Weinkenntnissen.
Gehalt ab 1.800,-* brutto

PATISSIER m/w
Mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
Gehalt ab 2.200,-* brutto

GARDEMANGER m/w
Mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
Gehalt ab 2.200,-* brutto.

*Überzahlung je nach Qualifikation möglich.

WIR BIETEN

- angenehmes Arbeitsklima
- 5-Tage-Woche
- Sonntag, Montag und Feiertag frei

Wenn Sie Interesse haben, in unserem renommierten Unternehmen längerfristig zu arbeiten und die Struktur eines Familienbetriebes schätzen – freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
www.vestibuel.at
restaurant@vestibuel.at
Veronika Doppler
+43(0)1/532 4999

241263-AT

ALMSCHLÖSSL
SCHROTTERALM ★★★★

"ganz oben" in Obertauern

Suchen für kommende Wintersaison 2019/20 für unser

Ski- & Abendrestaurant „Almrausch" (À-la-Carte)

und Romantik-Apparthotel ****

Almschlössel & Schrotteralm

SOUSCHEF

Lohn € 2.500,- bis € 3.000,- netto je nach Qualifikation

Frühstückskellner/in

Commis de Rang

Zimmer-/Stubenmädchen

Wir bieten Ihnen:

Eine ausgezeichnete Bezahlung je nach Berufserfahrung und Qualifikation, Kost und Logis frei, schöne Unterkunft (Einzelzimmer), angenehmes Betriebsklima, Internetzugang kostenlos.

Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschnitten, Lichtbild und Telefon-Nr. an:
Fam.A.u.K.Huber, | Schrotteralm 4 | 5562 Obertauern
Tel:. +43 (0)6456/74 07
www.almschloessl.com & info@almschloessl.com

241249-AT

ALPENHOTEL TIROL

Wir sind ein sympathisches 4 Sterne Hotel in der

Ski Region Silvretta Galtür

und suchen für die Wintersaison (Dezember bis Ende April) - gerne auch längerfristig, denn wir sind ein zwei Saisonen Betrieb (m/w):

Sous Chef
Chef de Partie bzw. selbstständigen **Koch**
Chef de Rang bzw. **Kellner**
Zimmermädchen und **Abwäscher**

Wir bieten Ihnen eine 6 Tagewoche mit geregelten Arbeitszeiten – Kost und Logis im EZ, DOZ oder Appartement frei - eine Wertschätzung Ihrer Arbeit verbunden mit einer deutlichen Entlohnung über dem KV.

Alpenhotel Tirol – Peter Lorenz
A-6563 Galtür
Tel. +43(0)5443 8206
info@alpenhotel-tirol.com
www.alpenhotel-tirol.com

241269-AT

Keine Lust mehr auf Teildienste und lange Arbeitszeiten?
Dann ist unsere **Tages-Gastronomie** genau das Richtige für dich!

Salober Gastronomie

Auf 1.600m gilt die Salober Gastronomie als
Kulinarik-Hotspot mitten im Skigebiet **Warth-Schröcken am Arlberg**!

Für die **Wintersaison 2019/20** suchen wir motivierte Mitarbeiter (m/w)

Chef de Partie
Koch
Küchenhilfe
(kalte Küche)

SB-Kassier
Buffetkraft

241259-AT

Wir bieten:

Tagesbetrieb, 6-Tagewoche ohne Teildienst, Möglichkeit auf Teilzeitarbeit, Top Bezahlung je nach Qualifikation, kostenlose Einzelunterkunft und Anwesenheitsverpflegung, Werksverkehr, flexible Dienstplangestaltung, Skipass für den gesamten Ski Arlberg und weitere Vergünstigungen

Wir erwarten:

flexible Teamarbeit, Hilfsbereitschaft, Loyalität am Arbeitsplatz, Flexibilität, höfliches und professionelles Auftreten, Freude am gemeinsamen Arbeiten und Erfolg

Helga Kaufmann-Walch | walch.helga@salober.at | 0664 25 34 248
Standort: Hochkrumbach 10, 6767 Warth
weitere Infos unter: www.gastronomie-salober.at

ZUM TREFFNER WIRTSHAUS

Für unser neu eröffnetes Restaurant suchen wir

Chef Entremetier (m/w/d)
Chef Saucier (m/w/d)
Chef de Range (m/w/d)

Werde Teil eines jungen Teams in einem erfolgreichen familiengeführten a la Carte Restaurant

Bezahlung mind.1500€ netto bei 40 Std.
mit Bereitschaft zur Überzahlung
Jahres oder Saisonstelle

zumTREFFNER Wirtshaus im Hotel eduCARE
Eichrainweg 7-9 9521 Treffen am Ossiacher See
restaurant@zumtreffner.at

241257-AT

★★★★ SUPERIOR
Gaspingerhof
IM ZILLERTAL

Hotel Gaspingerhof**S in 6281 Gerlos/Zillertal**

E-Mail: **info@gaspingerhof.com**
Familie Hörl
WINTER- UND SOMMERBETRIEB

Unser gehobenes Hotel ****s
verfügt neben den 135 Betten auch über ein A la Carte Restaurant.
Wir brauchen Verstärkung für die Wintersaison und suchen noch gewissenhafte Mitarbeiter mit Erfahrung und mit Freude am Beruf.

CHEF DE RANG und
ZAHLKELLNER (m/w) mit Weinkenntnissen
SERVIERKRÄFTE
COMMIS DE BAR und **SCHANKKRAFT (m/w)**

FÜR DIE GEHOBENE KÜCHE
KÜCHENCHEF, SOUS-CHEF (m/w)
mit fachlichen und menschlichen Qualitäten und
CHEF DE PARTIE - Gardemanger/Entremetier/Pâtissier (m/w)
JUNGKÖCHE (m/w)

GOUVERNANTE mit Berufserfahrung
NACHTPORTIER

FÜR DEN WELLNESSBEREICH
MITARBEITER FÜR KOSMETIK-FUSSPFLEGE-MASSAGEN (m/w) mit Berufserfahrung

Wir bieten: Freie Kost und Logis, familiäres Betriebsklima, Benützung der Freizeiteinrichtung und der Sporthalle. Fortbildungsmöglichkeiten, leistungsgerechte Bezahlung und Mitarbeit in einem jungen Team.

Wir erwarten zuverlässige, freundliche und umsichtige Mitarbeiter, die unsere anspruchsvollen Gäste begeistern wollen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung schriftlich oder telefonisch an:
Familie Hörl, 6281 Gerlos 153
Tel. +43 (0)5284/5216 0 | Fax: +43 (0)5284-533549

www.gaspingerhof.com

241256-AT

MIT FRISCHEM PFEFFER
IN DEN WINTER

Gestalten Sie unter den neuen Eigentümern Christoph und Johannes Pfefferkorn mit Gastgeberin Alexandra Kiener den neuen „pfeffrigen" Tannbergerhof-Spirit in folgenden POSITIONEN:

- Rezeptionistin / Reservierungsmitarbeiterin ganzjährig
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Küchenchef
- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie
- Barmann

Freuen Sie sich im Mittelpunkt von Lech auf folgende GARANTIEN:

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Skipass zum halben Preis und sicher Zeit zum Skifahren
- Neuer „pfeffriger" Team-Spirit
- Weiterbildungsmöglichkeiten

PERSÖNLICHKEITEN mit Herz und Charme, Freude am Gestalten und Begeisterung bei der Arbeit BEWERBEN SICH BEI:

241261-AT

Alexandra Kiener
Hotel Tannbergerhof
Dorf 111
6764 Lech am Arlberg, Österreich
Tel. +43 5583 2202
info@tannbergerhof.com
www.tannbergerhof.com

Gewinne ein Monatsgehalt

www.rollingpin.com/wunschgehalt

Für unsere Skihütte, Après Ski und Gasthof in Flachau suchen wir ab Dezember 2019 m/w:

Kellner/in mit Inkasso
Schirmbarkellner/in

Vorwiegend Tagesarbeitszeit, sehr gute Bezahlung, Kost und Logis frei.
Bewerbungen an:
WALCHAUHOF | Fam. Huber | Walchauweg 40 | 5542 Flachau
+43 (0) 664 41 21 474 | info@walchauhof.at | www.walchauhof.at
Direkt an der Talstation!
FLACHAU

241268-AT

Elisabeth Hotel

elisabethhotel.com

Wir suchen für unsere Hotels in
Mayrhofen/Zillertal
ab 30. November 2019
in Saison- oder Jahresstelle (m/w)

ELISABETHHOTEL:
- Rezeptionist
- Chef de Rang
- Barmann/Chef de Rang
- Gardemanger
- Frühstückskoch
- KosmetikerIn
  m. Massagekenntnissen
- Zimmermädchen

PIZZERIA MAMMA MIA:
- Pasta- und Pizzakoch
- Zahlkellner

ALPENDOMIZIL NEUHAUS:
- Rezeptionist
- Chef de Rang für Hausgäste

- Lehrlinge:
  Koch
  Restaurantfachmann
  HGA

241260-AT

Entlohnung laut KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung.

Bewerbungen bitte an: Josef Moigg,
A-6290 Mayrhofen, Am Marktplatz 202
j.moigg@hotel-neuhaus.at oder
sebastian@elisabethhotel.com
T +43 (0) 664 341 2215

HOTEL
KONRADIN
★★★★

Für unser familiengeführtes 4-Sterne-Hotel in Kühtai, dem höchstgelegenen Wintersportort Österreichs, suchen wir ab November (m/w/d):

- **CHEF DE RANG**
- **REZEPTIONIST/IN**
- **KOSMETIKER/IN MIT MASSAGE**

Sie bringen mit: Entsprechende Ausbildung und Erfahrung, Flexibilität, gute Deutschkenntnisse.

Wir bieten: 6-Tage-Woche. Unterkunft & Verpflegung, Benützung Fitnessraum & Wellnessbereich, günstiger Skipass.

Bewerbung: (Lebenslauf mit aktuellem Foto) an:
Hotel Konradin, z.Hd. Julia Kretzer
6183 Kühtai, Tirol, Österreich
Tel. +43(0)5239/5220 | Fax 5293
j.kretzer@konradin.at

www.konradin.at

241270-AT

KARLWIRT
★★★★

Suchen für die Wintersaison und auch längerfristig, zuverlässige und motivierte Mitarbeiter (m/w).
(Nur mit guten Deutschkenntnissen)

Hotel Karlwirt

Zahlkellner/in
für Pensionsgäste & a-la-carte

Commis de Rang

Barmann

Restaurant Langlaufstube

Entremetier

Zahlkellner

Schankbursch

241279-AT

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Angelika Moser
Hotel Karlwirt
Golfplatzstraße 1
6213 Pertisau/Achensee
Tel. 0676/5206-602 Fax 05243/5967
a.moser@hotelkarlwirt.at
www.hotelkarlwirt.at
www.achenseebier.at

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMENGEHÖRT.

Hunderte großartige Jobs: rollingpin.com/jobs

Sammers ★★★★
Nock Resort
mehr als ein Hotel

BAD KLEINKIRCHHEIM
IN KÄRNTEN

Wir suchen ab Mitte Dezember für die Wintersaison 2019 (m/w):

- **Direktionsassistent/in**
- **Chef de Rang**
- **Service-Mitarbeiter**
  mit Praxis, auch Teilzeit
- **Frühstückskoch bzw**
  Küchenhilfe mit Praxis
- **Hausmädchen/bursche**

Kost und Logis sind frei
Entlohnung lt. KV -
gerne Überzahlung
nach Qualifikation

241262-AT

Bewerbung bitte schriftlich an:
jobs@sammer-hotels.com
+43 (0)660/829 26 40
Marianne Sammer

UNSER MOTTO „NATUR IST FREIHEIT"
– SEI TEIL EINER NEUEN LEBENSWELT

Massives Mondholz, Design & Architektur, Schauküche mit Holzkohlegrill bei Steak, Fisch oder Veganem, Bio, Yoga, Ayurveda, think green, ...

Wir verstärken unser Team:

Reservierung:	**Reservierungsmitarbeiter/in**
Restaurant:	**Chef de rang/Commis de rang (m/w), Barman/-frau**
Küche:	**Patissier (m/w)**
Spa:	**Kosmetiker/in mit Massageerfahrung, SPA Leitung (m/w)**

Wir freuen uns über Initiativbewerbungen.
Schriftliche Bewerbung unter: job@forsthofalm.com
www.forsthofalm.com/job, Almhotel Forsthofalm GmbH und Co. KG.
Hütten 37, A-5771 Leogang

241275-AT

LÜRZER

HOTEL KESSELSPITZE
★★★★★ Obertauern

ECHT SPITZE

KESSELSPITZE

Das persönlich geführte 5-Sterne-Hotel gehört zu den exklusiven Spitzenhotels im Skigebiet Obertauern im Salzburger Land. Die besonders ruhige Lage direkt an den Seilbahnen lädt zum Entspannen ein und ermöglicht es gleichzeitig, sich direkt vom Hotel auf die Skipiste zu begeben. Und in unserem Restaurant mit unserer „Cuisine Raffinée" verwöhnen wir unsere Gäste auf höchstem Niveau.

WERDE TEIL UNSERES TEAMS

Als 5-Sterne-Hotel der Lürzer-Betriebe in Obertauern überlassen wir nichts dem Zufall, deshalb suchen wir zuverlässige, erfahrene und motivierte Mitarbeiter, die unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt der Spitzenklasse bereiten.

UNSERE 5 STERN-BENEFITS

- Saisonstelle von November bis April
- flexible Arbeitszeitmodelle
- Entlohnung lt. Kollektiv und je nach Qualifikation; Bereitschaft zur Überzahlung
- keine A la Carte-Küche, sondern saisonale und abwechslungsreiche Gourmetküche
- freie Unterkunft mit eigenem Bad, TV und Free WIFI
- freie Verpflegung (Vollpension) – auch am freien Tag
- wöchentlich ein fixer freier Tag
- Arbeitsbekleidung* wird gestellt und kostenlos gewaschen
- Waschmaschine und Trockner steht zur Verfügung
- Wöchentlicher Sauna- und Badeabend
- Vergünstigter Saisonskipass

*Kochjacke, Kochschürze und Kopfbedeckung

JETZT BEWERBEN! luerzer.at/365/jobs

Alpenstraße 1 · 5562 Obertauern · Österreich · +43 6456/7400 · hotel-kesselspitze@luerzer.at · www.luerzer.at

241272-AT

Mitterwirt
Hotel ★★★★ Natur, Wellness & Genuss

Unser familiengeführtes Wellnesshotel am Hochkönig sucht für die kommende Wintersaison ambitionierte Mitarbeiter/innen in folgenden Positionen:

Souschef/in
Chef de Partie m/w
Chef de Rang m/w
Jungkoch/-köchin
Kellner/in für Hotelbar

- Kein a la carte
- Korrekte und gute Entlohnung nach Vereinbarung
- Geregelte Arbeitszeiten
- Unterkunft im Einzelzimmer mit W-lan und Verpflegung: Frühstück, Mittag- und Abendessen, auch an freien Tagen
- Vergünstigte Behandlungen und Nutzung der Wellnessbereiche

Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto bitte an: Frau Ulrike Ottino
office@hotel-mitterwirt.at
Tel: +43 6461 204
Dorf 23, 5652 Dienten/Hochkönig

241281-AT

Als eines der führenden 4****S Hotels im Ötztal bieten wir unseren internationalen Gästen ein Urlaubsgefühl der Extraklasse. Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

AB MITTE NOVEMBER 2019 BIS ENDE APRIL 2020 (m/w):

• HGA-Assistent/in

Wir suchen für unser Serviceteam Spitzenkräfte zu Spitzenlöhnen!

• Chef de Service

• Chef de Rang

Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag.
Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir bieten ein wertschätzendes Arbeitsklima, erstklassige Unterkünfte und freie Verpflegung sowie kostenlose Benützung der Wellness- und Fitnessanlagen, ermäßigte Saisonkarte - Skifahren bis vor die Haustüre!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Hotel Alpina deluxe GmbH
Kressbrunnenweg 12
6456 Obergurgl
Melanie Platzer
T. +43 / (0)5256 / 600 - 811
jobs@hotelalpina.com, www.hotelalpina.com

241273-AT

zur Post ★★★★
kohlmayr.com

Für unser familiär geführtes Hotel suchen wir für die kommende Wintersaison 2019-20 engagierte und motivierte Mitarbeiter (m/w) für folgende Bereiche:

Koch mit Erfahrung
Kellner mit Inkasso

Unsere Löhne & Gehälter beziehen sich auf den Kollektivvertrag und wir sind auch gerne zur Überzahlung je nach Qualifikation bereit!

Wir bieten Ihnen:
Freie Unterkunft und Verpflegung, leistungsgerechte Entlohnung, geregelte Arbeitszeiten und ein sehr gutes Betriebsklima.

Gerne freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Gustav Kohlmayr
Ferienhotel zur Post***
Dorfstraße 22
A-5561 Untertauern
Tel.: +43 (0) 6455-238
Mobil.: +43 (0) 664-174-7593
E-mail: info@kohlmayr.com

241290-AT

www.kohlmayr.com

Krummholz hütte

241286-AT

Wir sind eine urige Schihütte auf **1857m** am Hauser Kaibling. Für die kommende Wintersaison suchen wir, zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Teams, noch qualifizierte, motivierte und freundliche Mitarbeiter (m/w)

✣ Beikoch ✣
✣ Küchenhilfe ✣
✣ Schankbursche ✣
✣ Speisenträger ✣
✣ Abendkellner ✣
✣ Hausmeister ✣

Erforderlich sind sehr gute Deutschkenntnisse und Erfahrung. Sehr gute Entlohnung mit zusätzlich sehr gutem Trinkgeld auch in der Küche. Bonusauszahlungen für besondere Leistungen möglich!

Bewerbung mit Zeugnissen, Lichtbild und Lebenslauf per Mail an:

servus@krummholzhuette.at

Krummholzhütte | Hauser Kaibling 76
8967 Haus im Ennstal
Tel: 03686/2317
Handy: 0664/ 31 40 510

www.krummholzhuette.at

Bezahlung laut KV, Überzahlung nach Qualifikation.
Aktuelle Jobangebote unter www.obertauernjobs.com
Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung.
team@roemerhof.at | www.roemerhof.at

241274-AT

HOTEL RÖMERHOF ****SUPERIOR | 5562 Obertauern | Tel.: +43 (0) 6456 7238 – 35

GEWINNE EIN MONATS GEHALT

rollingpin.com/wunschgehalt

Lust auf eine neue HERAUSFORDERUNG?

Peternhof Wohlfühlresort im Kaiserwinkl

Du bist: Sympathisch, begeistert, dynamisch und ein echter Teamgeist?

DANN BIST DU BEI UNS GENAU RICHTIG! Bereichere unser Team und stelle dich neuen Herausforderungen und Möglichkeiten mit einer Karriere bei uns im Peternhof.

UNSERE BENEFITS

_ leistungsbezogene Entlohnung (über KV) mit aliquot 13. und 14. Monatsentgelt
_ kostenlose Verpflegung an 7 Tagen/Woche (Frühstück, Mittag- & Abendessen)
_ kostenlose Unterkunft in schönen geräumigen Zimmern inkl. WLAN n. Verf.
_ fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
_ kostenlose Nutzung des Fit-Well-Chalets und der Tennisfrei-& Hallenplätze
_ weitere hauseigene Mitarbeiter-Benefits mit zahlreichen Vergünstigungen

WIR SUCHEN:

Sous Chef m/w/d
Pâtissier/Jungpâtissier m/w/d
Chef de Rang m/w/d
Marketing-Mitarbeiter m/w/d
auch in Teilzeit

SCHICKE DEINE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG BITTE AN:

Frau Achhorner | achhorner@peternhof.com | +43/(0) 5375/6285
Hotel Peternhof - Wohlfühlresort im Kaiserwinkl | Familie Mühlberger
Moserbergweg 60, 6345 Kössen/Tirol | www.peternhof.com

241280-AT

© Hannes Wiedenhofer

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

bergwelt art & relax ★★★★s

Euer Wohnzimmer in den Alpen!

Werde Teil unseres erfolgreichen „bergwelt"-Teams!

Ab November 2019:

» Sous-Chef (m/w)
» Tournant (m/w)
» Frühstückskoch (m/w)
» Barkellner (m/w)
» Chef de Rang (m/w)
» Masseur (m/w)

art & relax hotel bergwelt - familie falkner
kressbrunnenweg 9 - 6456 obergurgl - ötztal - tirol
jobs@hotelbergwelt.com
www.hotelbergwelt.com / +43 5256/6274

241283-AT

****superior Aktiv- und Wellnesshotel Haidachhof in Fügen im Zillertal. Kochen mit Leidenschaft…..das ist unser Motto….Viele Plätze haben wir nicht zu vergeben – unsere langjährigen Stammmitarbeiter sprechen für sich.
Für die kommende Wintersaison suchen wir ab 10. Dezember 2019 eine/n kreative/n und motivierte/n

Koch/Köchin

in Vollzeit (6 Tage Woche).

- **Wintersaison (ab 10.12.2019 – 15.04.2020 Sommersaison ab 10.05. – 04.11.2020)**
- **Kleines – feines ****superior Hotel mit 70 Betten**
- **Kein a la carte**
- **Korrekte und gute Entlohnung nach Vereinbarung**
- **Geregelte Arbeitszeiten**
- **Arbeitskleidung**
- **Feine Unterkunft und Verpflegung: Frühstück, Mittag- und Abendessen, auch an freien Tagen**

Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto bitte an:
Frau Gabriele Heim | office@haidachhof.at | Tel: +43 5288 62380
Haidach 2, 6263 Fügen im Zillertal

241284-AT

HOTEL GROSSARL
Kathrin
Natur – Zeit – Leben

Für unseren familiär geführten Betrieb suchen wir ab Dezember in Saison- oder Jahresstelle fachkundige, teamorientierte und motivierte Mitarbeiter m/w, 48 Stunden/Woche:

Rezeptionist (m/w)

Jungkoch (m/w)

Chef de Rang (m/w)

Lohn lt KV,- Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation, freie Verpflegung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Hotel Kathrin
Frau Seer
Marktstraße 70, A-5611 Großarl
Tel. +43/(0)6414/292
office@hotel-kathrin.at
www.hotel-kathrin.at

241295-AT

JÄGERALPE

WIR SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON 2019/20

»Rezeptionistin » Kochin » Pâtissier » Chef de Partie »Chef de Rang » Commis de Rang » Barkeeperin »Service Leitung Stellvertreter*in* » Hausmeister

Wir bieten ein sehr gutes Betriebsklima. Freie Kost und Logis, Einzelzimmer direkt neben dem Hotel, kostenloses WiFi, gute Bezahlung, Nutzung unseres neuen Sportbeckens, Sauna und Fitnessraum, Weiterbildungsmöglichkeit. Kontakt: Hotel Jägeralpe GmbH, Mag. Oswald Jäger, Tel.: +43 5583 4250 oder oswald@jaegeralpe.at www.jaegeralpe.at

Kontakt: **Hotel Jägeralpe GmbH**
Mag. Oswald Jäger Tel.: +43 5583 4250
oder
oswald@jaegeralpe.at www.jaegeralpe.at

241285-AT

WELLNESSHOTEL WARTHER HOF
****s

HOCH HINAUS?

WELLNESSHOTEL WARTHER HOF MIT HERZ & SINN

Du bist auf der Suche nach mehr als nur einem Job? Bei uns am Arlberg erwartet dich neben exklusivem Spa- und Aktivprogramm auch Kulinarik auf höchstem Niveau. Bring deine persönliche Kompetenz in unser Team ein und erlebe den Arlberg in all seinen Facetten. Als Familienbetrieb ist uns ein starkes und motiviertes Team sehr wichtig. Sei ein Teil davon – mit Herz und Sinn.

Wir suchen ab Dezember
CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE
REZEPTIONIST/IN
BARKELLNER/IN

BENEFITS
- Benützung SPA Anlage
- 50% auf alle Best Alpine Wellness Hotels Urlaube
- 20% für Spa Behandlungen und Frisör
- Freie Logis und Verpflegung an 7 Tagen
- Einzelzimmer, Bad, WC, W-Lan
- Vergünstigung Arlberg Skipass

5 oder 6 Tagewoche / 48h. Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

JETZT BEWERBEN!
Herr Markus Roiderer
Bregenzerwaldstraße 53
A-6767 Warth am Arlberg
T +43 5583 3504
markus.roiderer@wartherhof.at
wartherhof.at

241286-AT

SHIKI
JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR

Das Restaurant SHIKI in der Wiener Innenstadt bietet seinen Gästen zeitgemäße, authentisch japanische Küche mit europäischen Akzenten und erstklassiger Servicekultur.

WIR SUCHEN:

CHEF DE PARTIE
CHEF DE RANG
SUSHI KOCH

Sie erwartet eine abwechslungsreiche Arbeit auf Michelin Stern Niveau, ein junges motiviertes Team, sowie eine 5-Tage-Woche (Sonn- und Montag frei). Entlohnung über dem KV, je nach Erfahrung und Qualifikation.

Schicken Sie eine aussagekräftige Bewerbung mit Referenzen bitte an: **INFO@SHIKI.AT** oder per Post Krugerstrasse 3, 1010 Wien. www.shiki.at, +43 1 512 73 97

Wir nehmen uns die Zeit jeden interessanten Kandidaten persönlich kennenzulernen und freuen uns auf Ihre Bewerbung!

241116-AT

A MICHELIN STARRED RESTAURANT

241287-AT

DAS TEAM12

Wir öffnen die Türen für Sie!

HABEN SIE LUST ...

... Ihre Erfahrungen mit uns zu teilen?
Sind Sie engagiert und flexibel?
Dann werden Sie Teil vom DAS TEAM12!
Das neu renovierte Hotel
DAS ZWÖLFERHAUS sucht Verstärkung
für Winter 2019/2020 (m/w)

CHEF DE PARTIE
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
RESTAURANT-LEHRLING

241289-AT

WAS WIR BIETEN

Angenehmes Ambiente, 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten, freie Logis im neuen Mitarbeiterhaus (Einzelzimmer mit, Kochecke, Dusche, gratis W-Lan, Balkon), kostenlose Verpflegung, Entlohnung lt. KV, Bereitschaft zur Überzahlung

das zwölferhaus
****

Familie Hasenauer | Zwölferkogelweg 137
5754 Hinterglemm | Tel. 06541 6317
info@daszwoelferhaus.at
www.daszwoelferhaus.at

Cinderella
SPA & RESORT

SERVICE IS OUR SUCCESS

Ganz oben von Ende November bis Ende April... Im ersten 5 Sterne Hotel im Herzen Obertauerns dem Cinderella Spa & Resort.

Wo der Après Ski zu Hause ist. Nicht nur unser Hotel, sondern auch unsere Après Ski Lokale zählen zu den Besten in der Schneeschüssel.

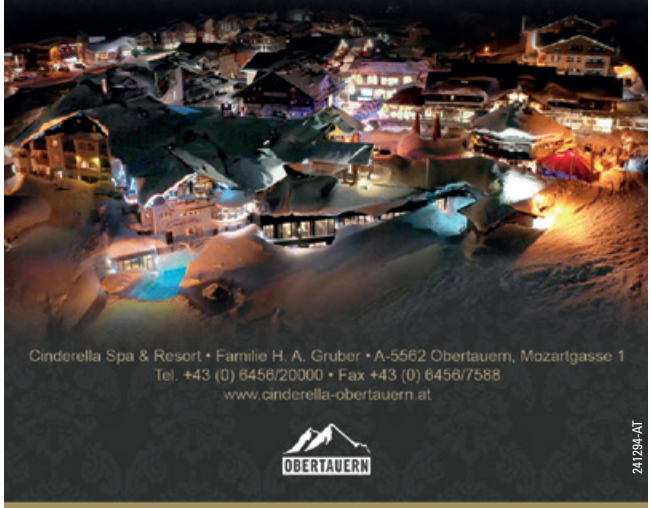
Küche
Küchenchef stv. à la carte m/w
Pâtissier m/w
Tournant m/w

Service
Restaurantleiter stv. m/w
Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w

Beauty
Masseur/in
Kosmetiker/in

Hotel
Rezeptionist/in
Haustechniker

Interessiert? - Weitere Infos
www.obertauernjob.at



Cinderella Spa & Resort • Familie H. A. Gruber • A-5562 Obertauern, Mozartgasse 1
Tel. +43 (0) 6456/20000 • Fax +43 (0) 6456/7588
www.cinderella-obertauern.at

OBERTAUERN

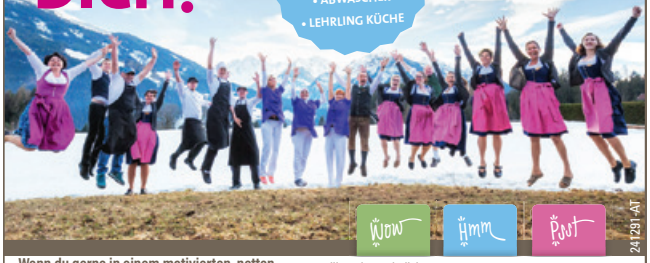
241294-AT

Bewerbungen an:
jobs@obertauern.at | Tel.: **+43(0)664 123 16 45**
Aktuelle Jobangebote unter **www.obertauernjob.at**

WIR SUCHEN DICH!

- MASSEUR/IN
- CHEF DE RANG / COMMIS DE RANG / SERVICEMITARBEITER/IN
- ABWÄSCHER
- LEHRLING KÜCHE

Sonnberghof
LANDHOTEL GUT & WELLNESS ★★★★



241291-AT

Wenn du gerne in einem motivierten, netten Team arbeiten möchtest - bewirbdich bei uns!
Christine Riedlsberger Tel. +43 (0) 6562 8311

Familie Holzer- Riedlsberger
Lämmerbichl 8, 5730 Mittersill, Österreich
Tel. +43 (0)6562 8311, info@sonnberghof.at, **www.sonnberghof.at**

HOCH MOTIVIERTE, ENGAGIERTE MITARBEITER GESUCHT?

Unsere großartigen Kundenbetreuerinnen helfen Ihnen sehr gerne!

AT: 0043-316-584946-20
DE: 0049-89-970074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

DU HAST LUST AUF EINE NEUE
Herausforderung?

DANN WERDE TEIL UNSERES TEAMS!
Stelle dich neuen Herausforderungen bei uns im **Hotel Hubertus** oder in der **Fuchslochbar**.

Wir suchen für die **Herbst- und Wintersaison** ab Ende Oktober oder Anfang November:

Rezeptionist (m/w) 5 o. 6 T/W
Barmaid (m/w)

SCHICKE DEINE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG AN:
Frau Claudia Fiegl | claudia.fiegl@hubertus-soelden.com | +43 (0) 664 5316814
Hotel Hubertus | Dorfstrasse 35, 6450 Sölden | www.hubertus-soelden.com

241115-AT

MONTANA
OBERTAUERN

Gestalten Sie Ihre Zukunft gemeinsam mit dem Team des Hotel Montana in Obertauern und werden Sie Mitglied eines dynamischen und erfolgreichen Unternehmens. Zur Unterstützung ab Ende November suchen wir motivierte, bestens ausgebildete Mitarbeiter (m/w) die mit uns gemeinsam nur ein Ziel haben:

Glückliche und zufriedene Gäste!

KellnerIn (mit und ohne Inkasso) | **RezeptionistIn/ServiererIn**
Frühstückskoch
Koch | Hausmeister

Unsere Löhne und Gehälter beziehen sich auf den Kollektivvertrag für Arbeiter und Angestellte. Je nach Qualifikation und Ausbildung besteht Bereitschaft zur Überzahlung. Kost und Logis stellen wir freiwillig zur Verfügung. Vergünstigte Skipässe für unsere Region und kostenloses W-Lan sind selbstverständlich.

Wir erwarten Freude am Beruf, Einsatzbereitschaft und Loyalität. Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Zeugnissen und aktuellem Lichtbild senden Sie bitte an:

Hotel Montana | Familie Baumgartner | Tauernweg 3 | A-5562 Obertauern
Tel.: +43 (0) 64 56 - 73 13 | info@hotel-montana.com | www.hotel-montana.com

241299-AT

Nützen Sie die Chance hier in Zug bei Lech am Arlberg ihr eigenes (Küchen)Profil zu finden

Übernehmen Sie die Position des Küchenchef bzw. SousChef in unserem àlacarte WeinRestaurant Achtele mit ca. 50 Sitzplätzen. Gemeinsam können wir eine gesunde, hippe Küchenlinie finden die zum Stil des Hauses passt. Sie haben Erfahrung im Bereich österreichische Küche mit modernem Touch & freuen sich Verantwortung zu übernehmen? Sie führen Ihr kleines Team mit Herz & Charme & stellen sich den Herausforderungen eines a la carte Betriebes? Außerdem werden Sie in die Planung der im nächsten Jahr entstehenden neuen Küche eingebunden & bringen dort Ihre Überlegungen ein. Wir bieten freie Unterkunft in modernem Zimmer. Wasch- & Trockenmaschine, eine Gemeinschaftsküche & ein TeamAuto. Bezahlung nach Kollektiv mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Vereinbarung. Wir freuen uns über Ihre Bewerbung – gerne auch gemeinsam als Team.

RELAIS DU SILENCE

Stäfeli, Hotel Garni****
Zug 525 | 6764 Lech am Arlberg
www.staefeli.at | info@staefeli.at

Lech Zürs ARLBERG

241297-AT

SCHALBER ALM SERFAUS

WELLNESS RESIDENZ SCHALBER
QUELLE FÜR KÖRPER & GEIST
SERFAUS · TIROL

HOTEL SERFAUSER HOF

Wir suchen für die kommende Wintersaison erfahrene und motivierte Mitarbeiter für unser Team...
... unsere Gäste sollen nicht nur zufrieden sein... sie sollen begeistert sein!!!

<u>Unser Bergrestaurant (Tagdienst)</u>

Sous Chef
Chef de Partie
Chef de Rang

<u>Das 5***** Superior Hotel in Serfaus</u>

Chef de Bar
Chef de Rang
Commis de Rang | Barkellner
Souschef
Chef de Partie | Jungkoch
Masseur | Kosmetikerin

<u>„Unser Schmuckstück" mit kleinem Restaurant</u>

Patissier
Oberkellner
Chef de Rang
Alleinrezeptionistin

Wir bieten Ihnen überdurchschnittliche Bezahlung, ein familiäres Klima, qualitätsbewusstes Arbeiten und freie Unterkunft / Verpflegung in einem der schönsten Wintersportorte Österreichs. Bewerbungen bitte an Frau Schalber - Dorfbahnstraße 15 - 6534 Serfaus - +43 (0) 5476 6770 - jobs@schalber.com

241298-AT

RELAIS & CHATEAUX

Jagdhof SPA-HOTEL

Gault&Millau 16

Erfolgreich am richtigen Platz landen

Mit den ***richtigen*** Mitarbeitern auf den ***richtigen*** Positionen landen wir gemeinsam ***erfolgreich*** am Ziel.

Machen Sie ***erfolgreich*** Karriere in einem 5-Sterne-Relais & Châteaux-Hotel mit internationaler Klientel und ergreifen Sie jetzt die ***Initiative***. Wir wollen ***Sie*** und bieten Ihnen viele ***Vorteile***:

1. Zentrale Lage. Nur 20 Minuten von Innsbruck entfernt inmitten der Stubaier Bergwelt.

2. Wohnen. In den eigenen 4 Wänden in unseren 3 vollmöblierten Mitarbeiterhäusern in Hotelnähe.

3. Time-Out. Im Mitarbeiterrestaurant: 3 x täglich frisch gekochte Mahlzeiten, Kaffee, Tee, Mineralwasser sowie frisches Obst stehen zur Verfügung.

4. Ausspannen. Vom Arbeitsalltag. Wellness für die MitarbeiterInnen. Kostenlose Benützung des jSPA auf 3.000 m². Tägliche kostenlose Nutzung der Fitnessräume. 50 % Wellnessrabatt auf SPA-Behandlungen.

5. Weltweit reisen. Durch die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux erhalten auch Sie vergünstigte Zimmerraten in 63 Ländern und 552 Hotels weltweit.

6. Freizeitticket Tirol. Den Kauf Ihres persönlichen Freizeittickets Tirol unterstützen wir – Sommer wie Winter.

7. Flexible Arbeitszeitmodelle. Alle Positionen m/w für 5-, 5,5- oder 6-Tage-Woche je nach Vereinbarung als Saison- oder Ganzjahresstelle. Lohn nach Vereinbarung.

8. Tolle Möglichkeiten zur Fortbildung.

241301-AT

KÜCHE

Entremetier

Gardemanger

Tournant

Frühstückskoch (m/w)

Commis de Cuisine

Lehrling Koch/Köchin

SERVICE

Chef de Bar

Lehrling Restaurant-fachmann/-frau

SALES & MARKETING

Sales & Marketing Manager (m/w)

SPA

Rezeptionist/in

FRONT OFFICE

Empfangschef/in

Rezeptionist/in

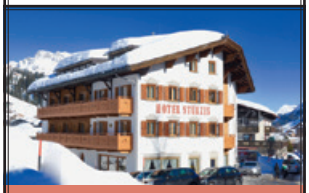
RESERVIERUNG

Reservierungsleitung

BEWERBUNG FÜR DIE PERFEKTE LANDUNG: karriere@hotel-jagdhof.at

SPA-HOTEL JAGDHOF · Pfurtscheller GmbH · Scheibe 44 · 6167 Neustift im Stubaital · Tirol · Austria
Tel. +43 5226 2666 · www.hotel-jagdhof.at

Familie Strolz



KOCH (M/W)

Sie möchten in einem kleinen Team zeigen was Sie können?
Wir suchen so jemanden!
Für ein 30 Betten Hotel ***
(wenn´s mal viel sind auch 35)

Wir servieren ein 4 gängiges Menü (nur Hauptspeise zur Wahl (2)) + Salatbuffet welches unser langjähriger Mitarbeiter herrichtet. Um das Frühstück müssen Sie sich nicht kümmern, dafür freuen wir uns, wenn wir gemeinsam ein gutes Mitarbeiteressen bekommen. Einzelzimmer mit Dusche, TV und gratis WLan ist bei uns Standard.
Kost und Logis inklusive!
Auch bezahlen wir nicht nur den KV.

Mehr dazu gerne im persönlichen Gespräch mit mir (Andreas Strolz)
Tel +43(0)676 69 09 456
Entsprechende Praxis in der österr. Gastronomie.

241223-AT

Hotel Stülzis
Omesberg 312
6764 Lech am Arlberg

KARRIERE in der WASNERIN
- werden Sie Teil einer Erfolgsgeschichte!

Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.

Wir suchen Mitarbeiter mit Begeisterung für den Beruf, Liebe zum Detail und Teamplayer aus Leidenschaft.

- Restaurantleiter m/w
- Chef de Rang m/w
- Chef de Partie m/w

Entlohnung lt. KV – mit einer von Qualifikation und Erfahrung abhängigen Überzahlung.

Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an nora.pfandlsteiner@diewasnerin.at.

DIE WASNERIN

Sommersbergseestraße 19, 8990 Bad Aussee | +43 (0)3622 52 108-606

241282-AT

RELAIS & CHATEAUX
TENNERHOF
KITZBÜHEL AUSTRIA
LEADING SPA RESORTS

#WeAreTennerhof

Unser Luxushotel ist das individuellste und charmanteste 5-Sterne Hotel in Kitzbühel und gehört zur renommierten Vereinigung Relais & Châteaux.
Unser Spa de Charme wurde ausgezeichnet von Leading Spa Resorts.
Tradition und Moderne trifft bei uns auf exklusiven Service in familiärer Atmosphäre.

Werden Sie Teil der Tennerhof-Familie!

Wir bieten Ihnen ein familiäres Arbeitsklima, Saison- oder Jahresstellen, Unterkunft in der legendären Gamsstadt Kitzbühel sowie freie Verpflegung. Ihre Individualität wird bei uns gefördert, gefordert und weiterentwickelt.

- Chef de Rang (m/w)
- Commis de Rang (m/w)
- Pâtissier (m/w)
- Lehrlinge alle Abteilungen (m/w)
- Front Office Agent (m/w)
- Hausmeister/ Techniker (m/w)
- Abwäscher (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an
martin.taumberger@tennerhof.com

241108-AT

Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel // Relais & Châteaux
Direktor Martin Taumberger // Inhaber Mag. Luigi von Pasquali
Griesenauweg 26, 6370 Kitzbühel, Österreich
+43 (0) 5356 63181 // office@tennerhof.com // www.tennerhof.com

17

Der Rindererhof ****

!! WIR SUCHEN DICH !!

Du teilst unsere Leidenschaft für Gastronomie und möchtest Teil unseres motivierten Teams werden? Dann bewirb dich jetzt bei uns als:

OBERKELLNER m/w

KELLNER
für unsere Hotelbar m/w

COMMIS DE RANG m/w

Wir bieten eine überdurchschnittliche Entlohnung je nach Erfahrung und Qualifikation.

Haben wir dein Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung!

Hotel Der Rindererhof **
Hintertux 789 - 6293 Tux
+43 5287 8558
andrea.krajnc@rindererhof.at

241121-AT

Alpenhotel Fernau ****
A-6167 Neustift, Stubaital

Wir suchen ab Anfang November

Rezeptionist/in

auch Teilzeit und für länger

Bezahlung laut KV,
Überzahlung möglich.
Geregelte Arbeitszeiten
(6-Tage-Woche),
Kost und Logis frei.

Bewerbungen erbeten an:

Familie Hofer
Tel. +43 (0)676/845 652 100
martin.hofer@hotel-fernau.at

www.hotel-fernau.at

241244-AT

Lust auf eine Wintersaison in Saalbach Hinterglemm?!

Berggasthaus BÄRNALM 1.580 m Saalbach

Für unsere urige Skihütte mit Après Ski Schirmbar suchen wir ab Anfang Dezember motivierte Mitarbeiter

Koch m/w
Jungkoch m/w
Servierhilfe m/w
Hausmeister m/w

...echt bärig

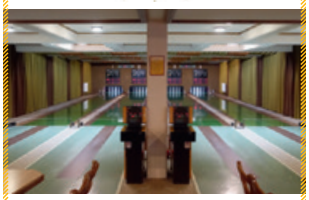
Bezahlung laut KV, die Überzahlung wird nach Qualifikation und Berufserfahrung gerne vereinbart!

Es erwartet dich: geregelte Arbeitszeit (6-Tage-Woche, nur Tagesbetrieb), freie Kost & Logis, familiäres Betriebsklima

Wir freuen uns über deine Bewerbung:
Bernhard Gschoßmann
Eberhartweg 18, A-5753 Saalbach
Tel. +43 (0) 676/70 44 430 | saalbach@baernalm.at | www.baernalm.at

241243-AT

FERIENHOTEL SUNSHINE SPORTKEGELN



Wir suchen Dich, eine/n:

ZAHLKELLNER/IN

flott und sportlich,
für unser Ferienhotel mit vier Sportkegelbahnen und Barbereich.
Gute Deutschkenntnisse setzen wir voraus.
Bezahlung lt. KV oder nach Vereinbarung, 5- oder 6-Tage-Woche.
Dienstbeginn ab 14 Uhr.
Kost und Logis FREI im Einzelzimmer mit DU/WC, WLAN.

Ich freue ich mich über Deine Bewerbung!

Familie Martin Tiefnig
Ferienhotel Sunshine
A-9771 Berg im Drautal 100
info@hotel-sunshine.at

241122-AT

WIR SUCHEN
für unser **4★s Hotel** in
Obergurgl ab Mitte November
bis Ende April 2020

- **Küchenchef** (m/w)
- **Rezeptionist** (m/w)
- **Chef de Rang** (m/w)
- **Commis de Rang** (m/w)
- **Jungsommelier** (m/w)

Für unser
á-la-Carte-Restaurant Picnic:

- **Küchenchef** (m/w)

Bezahlung über dem KV
je nach Qualifikation und Erfahrung.

6-Tage-Woche, Kost und Logis frei.

GOTT HARD Zeit

Bewerbung an:

HOTEL GOTTHARD-ZEIT
Hr. Christian Köll
A-6456 Obergurgl

Tel.: +43 (0) 5256 / 62 92
Fax: +43 (0) 5256 / 63 75
info@gotthard-zeit.com
www.gotthard-zeit.com

241187-AT

HOCH MOTIVIERTE, ENGAGIERTE MITARBEITER GESUCHT?

AT: 0043-316-584946-20
DE: 0049-89-970074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

HOTEL LIEBE SONNE
The heart of Sölden since 1840 ★★★★S

Sie sind gut ausgebildet, zuverlässig und sprühen vor Energie? Dann werden Sie Teil unseres jungen und dynamischen Teams. Für die Wintersaison suchen wir:

- **Entremetier (m/w)**
- **Jungkoch (m/w)**
- **Chef de Rang (m/w)**
- **Commis de Rang (m/w)**

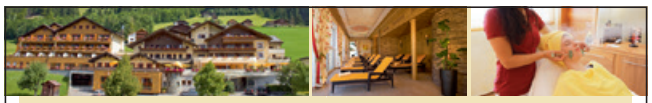
Après-Ski-Lokal Fire & Ice in Sölden

- **Barmaid (m/w)**

Senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:
direktion@liebesonne.at

HOTEL LIEBE SONNE · Dorfstraße 58 · 6450 Sölden · Österreich
T +43 (0)5254 2203

241308-AT



ZAMANGSPITZE
BERG-SPA & HOTEL

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

ab September:

REZEPTIONIST/IN

KOSMETIKER/IN MIT MASSAGE KENNTNISSEN

MASSEUR/IN

ab Oktober oder Dezember:

SERVICELEITER/IN

KELLNER/IN

KOCH/KÖCHIN

Gehalt/Lohn:
Dienstvertrag als Vollzeitkraft mit 48h/Woche und 6-Tage-Woche
Geregelte Arbeitszeit
Bezahlung lt. Kollektivvertrag mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation & Berufserfahrung

Unterbringung:
im Einzelzimmer in einem unserer 3 Mitarbeiterhäuser direkt neben dem Hotel

Extras:
freie Kost und Logis & freie Benützung des Fitnessraums
kostenloses Internet/W-Lan & ermäßigte Skipasspreise

Wir freuen uns auf Ihre Initiativbewerbungen für kommende Wintersaison!

Hotelbetriebsges. Metzler GmbH
Mag. Christoph Metzler
A-6791 St. Gallenkirch / Montafon | Tel. +43(0)5557/6238 • Fax +43(0)5557/6238 - 5
buero@zamangspitze.at • **www.zamangspitze.at**

241303-AT

Murmeli

Wintersaison in Lech am Arlberg
SPORTHOTEL MURMELI

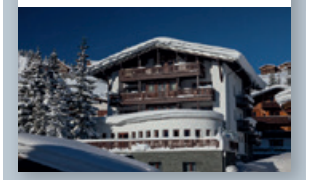
WIR SUCHEN für
unser sehr persönlich
geführtes
40-Betten-Hotel mit
gehobener Gastronomie
(2 Gault Millau Hauben,
93 Falstaff Punkte) für die
kommende Wintersaison
freundliche/n,
motivierte/n (m/w)

- *Chef de Rang*
- *Sommelier*
- *Chef de Partie*
- *Jungkoch*

Bezahlung lt. KV.
mit der Bereitschaft
zur Überzahlung.

Kost und Logis frei.

Gerne bemühen
wir uns um ein
angenehmes
Arbeitsklima und
freuen uns auf Ihre
Bewerbung.



A-6764 Oberlech 297
Tel.: +43 (0) 664 / 282 63 05
Mail: hotel@murmeli.at
www.murmeli.at

241150-AT

steiger ZIRBENHOTEL

Wir bieten gutes Betriebsklima, Einzelzimmer mit DU/WC, WLAN, Kost und Logis frei, Zeiten nach Vereinbarung, Bezahlung laut Kollektiv oder mehr sowie viele weitere Vorteile.
Dafür fordern wir Einsatzbereitschaft, Teamfähigkeit, Freude an der Arbeit mit Gästen sowie ein sauberes und korrektes Auftreten.

Für unser Familiengeführtes
4-Sterne-Hotel im Salzburger Land
suchen wir (m/w/d):

AB SOFORT
- Lehrlinge in Service und Küche

AB MITTE DEZEMBER
- Jungkoch
- Entremetier
- Kellner mit oder ohne Inkasso
- Zimmermädchen/-burschen

Bewerbungen bitte an
Herr Christian Steiger
christian@hotel-steiger.at
www.hotel-steiger.at
Steigergasse 259
5741 Neukirchen
am Großvenediger

241307-AT

ACTION UND TEAMPLAYER GESUCHT

Zur Ergänzung unseres Teams im 4 Sterne-Superior-Wellnesshotel suchen wir noch engagierte Mitarbeiter für die Wintersaison 2019/20, ab sofort und als Ganz-Jahresstelle:

Rezeptionist(in)
Masseur(in)
Alleinkoch(in)
Commis de Rang

mit der Bereitschaft zur Überbezahlung
je nach Qualifikation und Praxis. Unterbringung im angrenzenden DiWo-Haus mit großen Einzelappartements!
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder E-mail!

Schlosshotel Lacknerhof****S Unterberggasse 172 5542 Flachau E.mail: info@lacknerhof.at

241254-AT

241179-AT

Arbeiten auf höherer Ebene

Wir erweitern unser Team!

Für alle Positionen gilt eine 5-Tage-Woche.
Je nach Qualifikation und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich.

KONTAKT:
Ihre Bewerbung senden Sie per Email an:
barbara.greimel@almurlaub.at
oder per Post an die
PIERER GASTRONOMIE GMBH,
TEICHALM 77, 8163 FLADNITZ;
Steiermark

Almwellness Hotel Pierer****Superior
Teichalm 77, 8163 Fladnitz
Tel. +43 (0) 3179 / 71 72
hotel.pierer@almurlaub.at
www.almurlaub.at

- **Sous Chef** für die LAHÜ
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.200,00
- **Chef de Partie** für die LAHÜ
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.100,00
- **Jungkoch/köchin** für die LAHÜ
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.800,00
- **Rezeptionist/in**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.750,00

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT.

Hunderte großartige JOBS

rollingpin.com/jobs

DAS SEIWALD

Ein ambitioniertes Team sucht Verstärkung (m/w) für ein familiär geführtes Hotel in den Kitzbüheler Alpen. Sie bringen Freude und Engagement mit, haben Spaß im Umgang mit Gästen. Wir bieten hohe Entlohnung über KV, freie Kost und Logis (EZ) geregelte Arbeitszeiten und familiäres Betriebsklima.

CHEF DE PARTIE
ENTREMETIER
KOCH/BEIKOCH
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
RECEPTION

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Fam. Reinhard & Kristina Seiwald
A-6382 Kirchdorf, Habach 8
info@hotel-seiwald.com
www.hotel-seiwald.com
Tel.: +43(0)5352 63156

241300-AT

LANDHAUS ROIS
Kulinarium STEIERMARK

Das elegante steirische Wirtshaus für Ihre besonderen Anlässe - ausgezeichnete Küche - sucht zur Verstärkung (m/w)

- **COMMIS DE RANG**
- **SOUS CHEF**
- **JUNGKOCH**

1.450,- bis 2.200,- brutto
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an

241306-AT

Reinhard Rois
Gschwendt 7 | A-8130 Frohnleiten
rois@aon.at | www.landhausrois.at
+43/(0)3126/8217 oder
+43/(0)664/211 6003

★★★★S Tuxerhof
ALPIN SPA HOTEL

Wir suchen **ab sofort** oder nach Vereinbarung **TEAMPLAYER** mit Persönlichkeit:

Chef de Rang
Barkeeper
Servicemitarbeiter
Rezeptionist/in
Zimmermädchen
Kinderbetreuung
m/w/d

241309-AT

Wir bieten ein herzliches und familiäres Umfeld in dem sich Teamplayer wohlfühlen.

Nähere Informationen finden Sie auf **teamwork.tuxerhof.at**.

Alpin Spa Tuxerhof · Tux/Zillertal
Familie Schneeberger
Tel.: +43 (0)5287 851 1
jobs@tuxerhof.at

Glücklichmacher gesucht!

DU bist selbst am glücklichsten, wenn Du andere glücklich machst? Dann bewirb Dich jetzt, denn wir suchen ab **MITTE DEZEMBER:**

KÜCHENCHEF/IN
CHEF DE PARTIE
PATISSIER
RESTAURANTLEITER/IN
REZEPTIONIST/IN
MASSEUR/IN

Neu! **Teamlodge mit Fitnessraum, Dachterrasse uvm.**

241225-AT

Wir freuen uns auf deine BEWERBUNG an

gabi@hotel-rieser.com z.H. Gabi Rieser.

DAS ★★★★ superior RIESER

Familie Ernst & Gabi Rieser | A-6213 Pertisau am Achensee
Tel. +43 (0) 5243/5251 | info@hotel-rieser.com
www.hotel-rieser.com

FALKNER HOF
AM URSPRUNG

Sei auch Du aktiv in dieser Wintersaison! Leben und arbeiten am schönsten Platzerl in Tirol!

Wintersaison von Mitte Dezember 2019 bis Mitte April 2020

Griaß enk im Team Falknerhof hoch über dem Ötztal! Dein Job…

BARKELLNER
CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE
KUCHENCHEF
REZEPTIONS-FACHKRAFT/ BUROASSISTENTIN
MASSEUR
MIT AUSBILDUNG

Alle Stellen männlich und weiblich möglich
Voll – und/oder Teilzeit
Großzügige Bezahlung!
Unterkunft im Personalhaus

Fam. Falkner
Ennebach 76
A – 6441 Niederthai/Umhausen
Ötztal/Tirol/Österreich
+43 (0) 5255 5588
www.falknerhof.com
steffi@falknerhof.com

241305-AT

Lieber Weihnachtsmann!

Wir hoffen, du genießt deinen wohlverdienten Urlaub. Wir starten im Dezember in die Wintersaison in unserem Hotel und Restaurant am Arlberg und wünschen uns, das Weihnachtsfest – und überhaupt den ganzen Winter, mit Teamplayern in folgenden Bereichen zu verbringen:

- **JUNIOR SOUS CHEF**
- **CHEF DE PARTIE**
- **ROTISSEUR**
- **CHEF DE RANG**
- **FRONT OFFICE MANAGER**
- **RESERVIERUNGS-ASSISTENT/IN**

Bitte sei so lieb, erfülle uns den Wunsch. Wir sorgen dafür, dass sich alle bei uns mehr als nur wohlfühlen und auch über dem Kollektivlohn verdienen. Wir freuen uns auf deine Rückmeldung unter **katharina@wrann.at.**

4*S Hotel Bergkristall

Oberlech 382

6764 Lech

www.wrann.at

241232-AT

Deine Familie Wrann

ANGELA

JOIN THE A-TEAM !!!

Winter 2019/20

Rezeptionist/in
Küchenchef/in
Restaurantleiter/in
Jungkoch/-köchin
Servicemitarbeiter/in

Entlohnung laut KV
Überzahlung möglich

Hotel Angela 4*Superior
Familie Walch Fernandez
A-6764 Lech am Arlberg
T +43 (0) 5583 2407
jobs@hotel-angela.at

241312-AT

HOCH MOTIVIERTE, ENGAGIERTE MITARBEITER GESUCHT?

AT: 0043-316-584946-20
DE: 0049-89-970074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

SUPERIOR
HOTEL
TIROL
FISS

Für unser familiengeführtes 4-Sterne-Superior-Hotel in Fiss in Tirol suchen wir **ab Anfang Dezember** (m/w/d):

Pâtissier
Koch / Beikoch
Kellner
mit Inkasso

Wir bieten gutes Betriebsklima, Bezahlung lt. KV oder mehr, Kost und Logis frei, Einzelzimmer mit DU/WC, WLAN, erm. Skipass, Benützung Fitnessraum sowie viele weitere Vorteile.

Dafür fordern wir Motivation, Einsatz & Teamgeist. Vollzeit nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an

Frau Manuela Pregenzer
manuela@hotel-tirol.net

241310-AT

www.hotel-tirol.net

WIR SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON 19/20

Sport Walter

Sportartikel Verkäufer/in Skiservice/Verleih/ Werkstatt Mitarbeiter/in

Entlohnung nach KV, Bereitschaft zur Überzahlung (je nach Qualifikation und Erfahrung), Unterkunft nach Bedarf frei.

241091-AT

INTERESSIERT?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an Sport Walter z.H. Walter Eduard · Dorfplatz 41 · A-6563 Galtür Telefon: + 43 664 23 33 768 · Email: info@sportwalter.com

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

MONDI
RESORT AM GRUNDLSEE
SALZKAMMERGUT

Sommerfrische & Winterfrische im Herzen Österreichs.

FÜR UNSER RESORT IN TRAUMLAGE SUCHEN WIR

SOUSCHEF (m/w/d)

CHEF DE PARTIE (m/w/d)

AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

WIR BIETEN

- ein sehr gutes Betriebsklima
- übertarifliche Bezahlung, abhängig von Ausbildung und Erfahrung
- 5-Tage-Woche
- Ganzjahresstelle
- Studio als Wohnmöglichkeit bei Bedarf
- freie Nutzung der Hotel-Infrastruktur
- Weiterbildung im Rahmen der Mondi-Akademie
- ermäßigten Urlaub in anderen Hotels

Scannen Sie den QR-Code und schauen Sie hinter die Kulissen!

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG AN DIREKTOR FRANZ KROMOSER

karriere@seeblickhotel-grundlsee.at

MONDIHOTELS.COM/GRUNDLSEE
+ 43 (0)3622/8477-0

241313-AT

GEWINNE EIN EXTRAGEHALT

UND ERFÜLLE DIR EINEN TRAUM.

Jetzt teilnehmen und gewinnen.

www.rollingpin.com/wunschgehalt

DIE ÖSTERREICHISCHEN JEUNES RESTAURATEURS SUCHEN MITARBEITER!

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Die mehr als 20 Spitzenrestaurants der JRE-Köchevereinigung zählen zu den kulinarischen Trendsettern Österreichs und sind europaweit bestens vernetzt. Das perfekte Sprungbrett für eine internationale Karriere.

DER KIRCHENWIRT in Leogang - Salzburgerland sucht ab Mitte Dezember 2019 für das Hauben-Gourmetwirtshaus (m/w): **KOCH, SOMMELIER, SKI HÜTTENWIRT**

Ein motiviertes und professionelles Team wartet auf Sie!
Bezahlung lt. Kollektiv, Überzahlung je nach Erfahrung und Qualifikation. Kost & Logis frei.
Der KIRCHENWIRT seit 1326 | Gourmetwirtshaus & Historisches Hotel
A-5771 Leogang Nr. 3 | www.K1326.com | **barbara@k1326.com**

241050-AT

YSCLA

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Gault&Millau Koch des Jahres 2019

ISCHGL.com

Suchen ab Mitte November bis Ende April m/w:
CHEF DE RANG, COMMIS DE RANG, SOMMELIER, CHEF DE PARTIE
BESTE BEZAHLUNG, Gault Millau, 5 Sterne À-la-Carte falstaff
Hotel Yscla Familie Parth | Dorfstraße 73, 6561 Ischgl | Tirol / Österreich
Tel. 05444-5275 alfons.parth@yscla.at www.yscla.at

241157-AT

1928 Sonnhof VERWOEHNHOTEL·AT

Wir verstärken unser Team und suchen ab Mitte Dezember 2019:

CHEF DE RANG m/w **| COMMIS DE RANG** m/w **| SOMMELIER** m/w
CHEF DE PARTIE m/w **| COMMIS DE CUISINE** m/w

*Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation, Kost & Logis frei.

Genießer- & Verwöhnhotel Sonnhof | Vitus cooking | Vitus Winkler
A-5621 Sankt Veit im Pongau | Kirchweg 2 | +43 (0) 6415/4323 | sonnhof@verwoehnhotel.at

241163-AT

---

die forelle genießerhotel

Für unser Genießerhotel & Restaurant am Weissensee suchen wir noch einen
CHEF DE RANG | COMMIS DE RANG | REZEPTIONIST/IN
FRÜHSTÜCKSKELLNERIN zur Verstärkung unseres Serviceteams.

Bewerbungen bitte an Monika Müller, Hotel Die Forelle Mueller Betr. GmbH, Techendorf 80
9762 Weissensee | +43 4713 2356 | info@dieforelle.at

241180-AT

Alle Stellen sind selbstverständlich für Männer sowie für Frauen ausgeschrieben.
Weitere Jeunes Restaurateurs d'Europe Mitglieder finden Sie unter: www.jre.at

---

ENTREMETIER/KOCH
- Netto: € 2.000,00 / 48 h

KELLNER
mit/ohne Inkasso
-Netto: € ab 1.450,00 /48h

- 6 Tage Woche
- vorwiegend Tagesbetrieb
- Verpflegung frei
-Logis auf Anfrag

Grander Schupf
St. Johann i. Tirol

Kontakt: 0043 664 330633
Fr.Schober / info@granderschupf.at

241229-AT

Gewinne ein Monatsgehalt

www.rollingpin.com/wunschgehalt

die Genuss AKADEMIE FRANKFURT

Die Genussakademie Frankfurt ist die größte Kochschule Deutschlands und bietet spannende Konzepte für Kochkurse, besondere Koch- und Tastingerlebnisse, Küchenpartys und Caterings in unseren verschiedenen Locations in Frankfurt.

Kein Teildienst, Feiertags frei (außer Silvester), flache Hierarchie, Arbeitszeit meistens 6-8 Std am Tag.

WIR SUCHEN (m/w)

- **FB ASSISTENT**
- **RESTAURANT BANKETT MANAGER**
- **RESTAURANT-FACHMANN/FRAU**
- **SERVICEAUSHILFE**
- **SOUSCHEF**
- **KOCH/MITTAGSKOCH**

Schick uns deine aussagekräftige Bewerbung und werde ein Teil des Teams der Genussakademie Frankfurt.

Wir freuen uns drauf.

HERR PASCAL SCHEEL
pscheel@mmg.de

241271-DE

Ihre Karriere

im das RÜBEZAHL Superior

Schwangau im Allgäu, Bayern, D

Wir suchen in Jahresstelle m/w/d (5-Tage-Woche):

Front Office Mitarbeiter für Rezeption

Chef de Rang

Allrounder für unsere Berghütte

Gault-Millau Guide MICHELIN

Übertarifliche Bezahlung!
Weitere Informationen unter:
www.bit.ly/DR_Karriere
Bewerbungen an
erhard@hotelruebezahl.de

241311-DE

Für die Jugendherberge Berchtesgaden suchen wir ab sofort eine/n

STV. KÜCHENLEITUNG
(m/w/d) - 40h/Woche

KOCH/KÖCHIN
(m/w/d) - 20h/Woche

EMPFANGSMITARBEITER/IN
(m/w/d) - 40h/Woche

REINIGUNGSKRAFT
(m/w/d) - 20h oder Minijob

Alle Informationen unter:
jugendherbergen-bayern.careers

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Jugendherberge Berchtesgaden
Struberberg 6, 83483 Bischofswiesen
Petra Renner · Tel.: 08652/94 37-0
petra.renner@jugendherberge.de
berchtesgaden.jugendherberge.de

241125-DE

Wir suchen Profis – arbeiten **Sie** (m/w/d) mit uns in der **Küche**, im **Service** oder im **Housekeeping**!

BURG HOTEL
FELDBERG | SCHWARZWALD

APART HOTEL SONNENBURG
SCHLUCHSEE | SCHWARZWALD

Wir bieten...
- einen sicheren Arbeitsplatz
- flexibles Arbeiten in Vollzeit, Teilzeit oder als Minijob
- geregelte, familienfreundliche Arbeits-, Frei- und Urlaubszeiten
- Top Vergütung für Top Leistung
- angenehme Arbeitsatmosphäre
- Weiterbildungsmöglichkeiten

...wenn Sie mitbringen:
- ausnahmslose Freundlichkeit
- gepflegtes Auftreten und positive Ausstrahlung
- Deutsch-/Fremdsprachenkenntnisse
- Pflichtbewusstsein, Loyalität
- Respekt und Anstand
- selbstständige, organisierte und verantwortungsvolle Arbeitsweise

Senden Sie uns Ihre Bewerbung:
staub@burg-feldberg.de | +49 (0)7676/9399 280 | Grafenmattweg 2, D-79868 Feldberg

241140-DE

Gipfelstürmer arbeiten bei uns!
Für unser Team suchen wir

ARABELLA ALPENHOTEL AM SPITZINGSEE
Schliersee – Oberbayern

Chef de Rang / Demichef de Rang (m/w/d)
Mitarbeiter für Service und Küche für unsere Spitzing Alm (m/w/d)
Chef de Partie / Demichef de Partie (m/w/d)
www.arabella-alpenhotel.com/hotel-karriere

Wir bieten neben einem frisch renovierten Personalhaus mit neuen Küchen und Bädern, großteils mit Seeblick:

5-Tage-Woche, übertarifliche Bezahlung nach Qualifikation, Personalunterkünfte, Weiterbildung, Nutzung unseres AlpenSPAs und Fitnesscenters, spezielle Mitarbeiterraten, WWL und vieles mehr....
*Alle Vergünstigungen gelten innerhalb der steuerrechtlichen Freigrenzen

Wenn wir Ihr Interesse an einer Stelle in unserem Haus geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: gipfelstuermer@arabella-hotel.com oder per Post: Arabella Alpenhotel, Seeweg 7, 83727 Schliersee-Spitzingsee

241204-DE

MOOSHOF
Wellness & Spa Resort

Leidenschaft, Engagement, Anspruch und Können. Deine Chance!

Der Mooshof ist eines der führenden Wellnesshotels im Bayerischen Wald. Wir suchen (w/m/d):

- **Rezeptionistin**
- **Chef de Partie**
- **Chef de Rang**
- **Jungkoch**
- **Barkeeper**
- **Servicefachkraft**
- **Saunameister**

Wir bieten Top-Konditionen und auf Wunsch schöne Mitarbeiter-Appartments. Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Mooshof
A. Holzer
GmbH & Co. KG
Mooshof 7
94249 Bodenmais
Telefon 09924 / 7750
job@hotel-mooshof.de
www.hotel-mooshof.de

241276-DE

Das luxuriöse Landhotel »**Kronenschlösschen**« liegt in Eltville-Hattenheim am Rhein (Wiesbaden/Mainz 10 Min./Frankfurt 30 Min.). 29 Zimmer, Juniorsuiten & Suiten. Restaurant, Bistro und Restaurant-Terrasse. „Beste Weinkarte Deutschlands" (Gault Millau) & „Beste Rieslingkarte Deutschlands" (Metternich), Veranstalter des RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVALS.

TOP-Bezahlung: Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **SIE**

- **Chef de Partie** m/w/d
- **Demi Chef** m/w/d
- **Commis de Cuisine** m/w/d

Zimmer können wir im Appartmenthaus vermitteln. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee, D-65347
Eltville-Hattenheim
Tel.: +49/(0) 67 23 64 0
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

241014-DE

Isabella
GLUTENFREIE PATISSERIE
SEIT 2014

Bereichern Sie unser engagiertes Team als

Patissier / Konditor und Bäcker (m/w/d)

in Vollzeit für unseren Standort in Duisburg

Ihre Aufgaben:
- Bereitstellung der Rohstoffe und Anwendung der Rezepturen
- Herstellung von Patisserie Produkten / Broten und Backwaren
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Ihr Profil:
- Einsatzbereitschaft, Eigeninitiative und selbstverantwortliches Handeln
- Freude am Umgang mit Neuem
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit/Stressresistenz

Wir bieten:
- Fort- und Weiterbildungen
- Entwicklungsmöglichkeiten im Unternehmen
- flache Hierarchien mit einem sehr guten Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeiten (vormittags, keine Spät- oder Nachtschichten)

Isabella Glutenfreie Pâtisserie GmbH & Co KG
office@isabella-patisserie.de

241028-DE

Wir suchen nach Vereinbarung zur Unterstützung unseres Teams

• Restaurantleitung m/w/d

Wir bieten eine Ganzjahresanstellung mit geregelter Arbeitszeit und freuen uns über Ihre Bewerbung, gern auch per E-Mail, an:

hotel rungholt
Inh. Dirk Erdmann
Kurhausstraße 35 I 25999 Kampen/Sylt
Telefon 04651 4480 I bewerbung@hotel-rungholt.de

241047-DE

Lesaco GmbH
Liebfrauenweg 29- D-40878 Ratingen
Telefon: +49 (0)2012 74 190-0- Fax: +49 (0)2102 741 90-21
E-Mail: mail@lesaco.de Website: lesaco.de

Im Auftrag unserer Klienten suchen wir interessierte Bewerber für folgende nationale und internationale Stellenangebote:

Haushälterinnen (m/w/d)

München	Hamburg	Berlin
Zürich	Düsseldorf	Köln/Bonn
Luzern	Stuttgart	Starnberg
Bremen	München	Frankfurt a.M.

Gehalt 3.000- 5.000,- €

Hausmeister-Ehepaare

Zürich	München	Starnberg
Ammersee	Hamburg	Reit im Winkl
Ibiza	Mallorca	Sardinien

Gehalt 7.000- 9.000,- €

leitende Hausdame

Düsseldorf/Köln München

Gehalt 6.000- 8.000,- €

Gastronomie-Ehepaar zur Bewirtung einer Betriebskantine im Raum Koblenz auf selbstständiger Basis

Sind Sie an einer Anstellung in einem Privathaushalt interessiert, dann senden Sie uns Ihre aussagefähige Bewerbung an **mail@lesaco.de**. Diskretion und die Beachtung Ihrer Sperrvermerke sind selbstverständlich. Weitere Informationen auf unserer Website www.lesaco.de.

241072-DE

Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING

Für unser familiär geführtes Haus suchen wir ab sofort eine/n

Entremetier

Unterkunft kann gestellt werden. Wenn Sie an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Gasthof zur Mühle
Familie Seidl
Kirchplatz 5, D-85737 Ismaning
info@hotel-muehle.de | Tel: +49 (0)89/96093-0 | Fax:+49 (0)89/96093-110

241111-DE

ALLES GEHT AM JENNER
JENNERALM
GENIESSEN MIT AUSSICHT

JENNERALM (1.800 m)

Die Jenneralm ist das neue Restaurant an der Jennerbahn-Bergstation auf 1.800 m Seehöhe. Das moderne und dennoch traditionelle Restaurant (Tagesbetrieb) verfügt über 250 Innensitzplätze, sowie über eine „aussichtsreiche" Terrasse mit ca. 200 Sitzplätzen.

Der Jenner ist im Winter wie im Sommer ein beliebtes Ausflugsziel für Tagestouristen und Urlaubsgäste der Region Berchtesgadener Land.

Für unser Team in luftiger Höhe suchen wir ab Dezember 2019 (m/w/d):

SPEISENTRÄGER
SCHANKER
CHEF DE RANG
KOCH
HILFSKOCH
SPÜLER

Detaillierte Informationen finden Sie jederzeit auf www.jennerbahn.de/karriere

Warum auf die Jenneralm?
Ein Arbeitsplatz mit traumhafter Aussicht und frischer Bergluft.
5- oder 6-Tage-Woche als Saison- oder Jahresstelle möglich.
Nur Tagesbetrieb von 08:00-17:00 Uhr
Berchtesgaden als Wohnort mit zahlreichen Indoor- und Outdoor-Aktivitäten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Jenneralm GmbH
Geschäftsführer Thomas Hettegger
Jennerbahnstr. 18
D-83471 Schönau a. Königssee
hettegger@jennerbahn.de
+49 (0) 8652 9581-0

241042-DE

MARITIM
Seehotel Timmendorfer Strand

Werden Sie Teil...

...unseres Teams

Das Maritim Seehotel Timmendorfer Strand sucht Sie zur Unterstützung als

Patissier (m/w/d)

Chef de partie (m/w/d)

Commis de cuisine (m/w/d)

für verschiedene gastronomische Bereiche inkl. des Gourmetrestaurants unseres Hauses.

Wenn Sie Gäste durch Ihr Schaffen gern glücklich machen, Freude an Ihrer Arbeit als Gastgeber haben und sich im Team wohlfühlen, dann suchen wir genau Sie!

Maritim Seehotel Timmendorfer Strand
Frau Birgit Möllgaard
Strandallee 73
23669 Timmendorfer Strand
Telefon 04503 605-2427
personalabteilung.tim@maritim.de
karriere.maritim.de

Betriebsstätte der Maritim Hotelgesellschaft mbH
Herforder Straße 2 · 32105 Bad Salzuflen

241038-DE

Friedenseiche
Hotel · Restaurant · Café

Wir suchen
ab sofort oder nach Vereinbarung (m/w/d):

KÜCHENCHEF
SOUS CHEF
JUNGKOCH
OBERKELLNER
KELLNER

Festanstellung/5-Tage-Woche, Entlohnung nach Vereinbarung. Unterkunft kann vorübergehend gestellt werden. Bei der Wohnungssuche sind wir gerne behilflich.

Mehr Infos unter:
www.friedenseiche-hotel.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:
ressl@friedenseiche-hotel.de

241137-DE

Hotel Friedenseiche****
Häusernstr. 34
83671 Benediktbeuern
Tel: +49 (0) 88 57/ 82 05

GASTHOF ZUM BAD

GASTHOF ZUM BAD - LANGENAU

Unser Restaurant, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern und 16 Gault Millau Punkten, bietet Gourmet-Küche, sowie regionale Klassiker an. Das modern gestaltete Restaurant zeichnet sich durch eine große und exklusive Auswahl an Weinen und den familiären, freundlichen Service aus.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

JUNGKOCH / CHEF DE PARTIE
(m/w/d) Vollzeit

Ihr Profil:
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie von Vorteil
- Berufserfahrung erwünscht
- Viel Liebe für Speisen und gesunden Ehrgeiz
- Gepflegtes und positives Erscheinungsbild
- Absolute Zuverlässigkeit und Loyalität

Wir bieten dir ein übertarifliches Gehalt, eine 4,5-Tage-Woche und kompetente Kollegen. Unterkunft kann bei Bedarf gestellt werden.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, gerne auch per E-mail oder rufen Sie uns doch einfach direkt an!

Gasthof zum Bad | Familie Häge
Burghof 11 | 89129 Langenau
Tel.: +49 (0) 7345/96000
info@gasthof-zum-bad.de
www.gasthof-zum-bad.de

241041-DE

DerLeuchtTurm
MehrSeen-Lokal & Hotel

Sie lieben es, Gäste zu bedienen?
...dann kommen Sie zu uns als

Kellner/in
mit Inkasso

Koch/Köchin
gern mit Erfahrung in mediterraner Küche

Barkeeper/in

Rezeptionist/in

Wir sind ein kleines Hotel am See mit 42 verschiedenen Übernachtungsmöglichkeiten, einem Restaurant, einer Seeterrasse, einer Bikinibar und einer Sauna.

Sie sollten eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie haben, aber auch Quereinsteiger mit Spass an der Arbeit sind herzlich Willkommen.

DerLeuchtTurm-Gastro GmbH
Zum Leuchtturm 1
02979 Elsterheide
Tel.: +49(0)35722-9500-0

241026-DE

Mobil: +49(0)172-3573111
www.leuchtturm-lausitz.de
heike.struthoff@leuchtturm-lausitz.de

ZUM NEUSTART DER ALTEN POST NEUSES

GESCHÄFTSFÜHRERIN/GESCHÄFTSFÜHRER

gesucht, ab 15. März 2020 in D-97357 Prichsenstadt

Fränkischer Gasthof mit
100 Sitzplätzen innen, 200 außen, 10 Übernachtungszimmern

Nähere Informationen unter info@schaeufele.de

241264-DE

engel
HOTEL | RESTAURANT

Die Herausforderung für Sie!
Sie sind motiviert, flexibel und erholt nach einer tollen Saison? Dann sind Sie bei uns am Bodensee genau richtig.

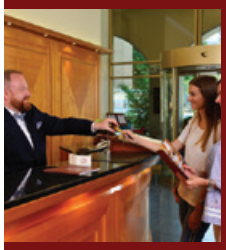
Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

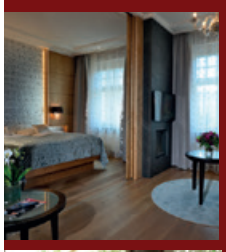
KOCH/KÖCHIN (m/w)

REZEPTIONS-MITARBEITER/IN (m/w)

Unterkunft vorhanden, gute Verdienstmöglichkeit! Schicken Sie
uns jetzt Ihre Bewerbung an:
pwittmann@engel-boden-see.de
Hotel Engel, Marktplatz 3
+49(0)7543/9344-0
D-88085 Langenargen am Bodensee
www.engel-bodensee.de

241094-DE





Hotel Torbräu
★ ★ ★ ★

Willkommen in Münchens ältestem Hotel! Das 4-Sterne Domizil mit 90 Zimmern und Suiten, modernen Konferenzräumen, Restaurant Schapeau und Weinkeller empfing seine ersten Gäste bereits im Jahre 1490. Heute erwartet unsere Besucher ein modernes, familiengeführtes Haus mit unverwechselbarem Münchner Charme in exzellenter Altstadtlage. Hier logiert man elegant – Individualität und beste Betreuung garantiert.

„Welche Schwelle du auch immer betrittst, es möge jemand da sein, der dich gebührend willkommen heißt!"

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung (m/w):

Koch/Jungkoch

Chef de Partie

Demichef de Partie

Commis de Rang

Chef de Rang

Commis de Bar

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen z.Hd. Herrn Sven Rupp oder per E-Mail an karriere@torbraeu.de

Hotel Torbräu****
Tal 41, 80331 München, Deutschland
Telefon: +49 (0)89-24 234 0 (Zentrale)
Telefax: +49 (0)89-24 234 235
karriere@torbraeu.de | www.torbraeu.de

241081-DE

WELL | VITAL | HOTEL
BERG BLICK
****Superior

Wir suchen engagierte Mitarbeiter (m/w) zur Ergänzung unseres Teams

Chef de Rang
Commis de Rang
Chef de Partie
Rezeptionist/in
SPA-Mitarbeiter/in mit Massagekenntnissen

Wir bieten Ihnen Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation und Erfahrung, sowie geräumige Zimmer in unserem Mitarbeiterhaus,
bei einer 6-Tage-Woche.
Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich jetzt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild und Lebenslauf.

tt@wellvitalhotel-bergblick.de
Thomas Torghele
T. +49 (0) 160 / 7059357
Schlipfhalden 31
87538 Balderschwang, Deutschland

241123-DE

ROSENSTOCK
HOTEL

Unser ****-Ferienhotel im Oberallgäu sucht Verstärkung ab sofort!
Werden Sie Teil des qualitätsorientierten ROSENSTOCK-Teams (m/w/d)!

Vollzeit

SERVICE-KRAFT/ CHEF DE RANG
in Vollzeit (kein Schichtdienst) oder 25 Stunden pro Woche von 17:30-22:30 Uhr

KOCH
oder
CHEF DE PARTIE
in Vollzeit (kein Schichtdienst)

Ihre Bewerbung bitte an:
Hotel Rosenstock GmbH
z. H. Stefan Karg
Berger Weg 14
D-87538 Fischen
T +49 (0) 8326-36456-0
sk@hotel-rosenstock.de

241076-DE

PLATZ FÜR ÜBER 100.000 POTENZIELLE BEWERBER

AT: Isabella Motl | 0043-316-584 946-20 | gerne@rollingpin.com
DE: Manuela Gspurning | 0049-89-970 074-83 | spitze@rollingpin.com
CH: Lisa-Marie Diestler | 0041-41-781 09 42 | wunderbar@rollingpin.com

ZUM KRANZ
GASTHOF

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung ein motiviertes Talent (m/w):

RESTAURANTLEITER/ SOMMELIER

Für unser kleines, modernes und weltoffenes Restaurant.
Direkt an der Grenze zur Schweiz.

Gasthof zum Kranz
Dorfstrasse 23
79807 – Lottstetten - Nack
www.gasthof-zum-kranz.de
info@gasthof-zum-kranz.de
Tel: +49 7745 7302

241161-DE

EUROPA PARK®
FREIZEITPARK & ERLEBNIS-RESORT

Werdet unsere neue Attraktion

Ob in der Bar, dem Restaurant oder der Küche, ob als Azubi, Servicemitarbeiter, Koch oder in leitender Funktion... in unseren hochwertigen Restaurants und Bars der Europa-Park Hotels haben wir garantiert die passenden Jobs für euch.

Neben einem tollen internationalen Team bieten wir euch:

- **bezahlte Überstunden**
- **eine frühzeitige Dienstplangestaltung**
- **ein Fitnesstudio inkl. weiterer Sportangebote**
- **hochwertige Mitarbeiterunterkünfte inkl. WiFi**
- **Sonn- & Feiertagszulagen**
- **eine eigene Akademie**
- **kostenfreie Sprachtrainings**
- **und vieles vieles mehr**

241277-DE

Werdet ein Teil der großen Europa-Park Familie und bewerbt euch jetzt unter **jobs.europapark.de**

© Mack INTERNATIONAL

BURG SCHWARZENSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

Sales Manager
(w/m/d)

Stellv.Küchenchef
für das Burgrestaurant
(w/m/d)

RELAIS & CHATEAUX.

Ihre Bewerbung
schicken Sie bitte an:

241162-DE

RELAIS & CHATEAUX
Hotel Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32
D-65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel.: +49(0)6722 99 500

info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

SCHUHBECK'S

sucht zur Verstärkung seines Teams (m/w) ab sofort

für die Südtiroler Stuben:
Chef de Rang
Commis de Rang
Commis de Cuisine

für den Partyservice:
Commis de Cuisine

für die Profiküche des FCB:
Commis de Cuisine

für Schuhbeck´s Orlando:
Schichtleiter
Koch
Kellner (mit Inkasso)

für Schuhbeck´s Orlando Sportsbar:
Kellner/Schankkraft

für Schuhbeck´s TEATRO:
Commis de Cuisine
Commis de Rang
Chef de Rang

Anforderungen:
• Erfahrung und Spaß an der Arbeit im Team
• Liebe zum Beruf
• Fundierte Fachkenntnisse
• Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität

Wir bieten dafür:
• Erstklassige Referenz für die eigene Karriere
• Einen sicheren Arbeitsplatz in einem namhaften und vielseitigen Unternehmen
• Selbstständiges Arbeiten

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit
Gehaltsvorstellung per Post oder E-Mail an: **Schuhbeck am Platzl GmbH**
Personal-Büro | Herr Christian Lötzsch | Platzl 2 | D-80331 München
c.loetzsch@schuhbeck.de | Für weitere Infos: +49 (0)89/216690133

241191-DE

RESTAURANT
VOGELKOJE
KAMPEN SYLT

Reif für die **Insel**
und Lust auf **Meer?**

Wir suchen ab November/ Dezember 2019 oder nach Vereinbarung motivierte Mitarbeiter in Jahresstelle.

241186-DE

KÜCHENCHEF
JUNGKOCH
SERVICEMITARBEITER
mit Weinkenntnissen

Apartments können gestellt werden!
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Bewerbung bitte schriftlich an:
Vogelkoje z.H. Herr Diehm
Lister Str. 100 • D-25999 Kampen
E-Mail: info@vogelkoje.de

WIENER DOG
RESTAURANT

FINE DINING

GENUSS BOTSCHAFTER GESUCHT

FLEXIBLE ARBEITSZEITEN
DIVERSE BONIFIKATIONEN
HILFE BEIM UMZUG

CHEF DE CUISINE
KÜCHENCHEF (M/W/D)

CHEF DE PARTIE
KOCH (M/W/D)

In unserem Fine Dining Restaurant legen wir großen Wert auf Kreativität und hochwertige Zutaten. Regionale Küche kombinieren wir mit exotischen Einflüssen und schaffen einzigartige Menüs in exklusivem Ambiente, ob à la Carte oder im Eventbereich. Wir bieten den Rahmen für eine persönliche Entfaltung auf höchstem Niveau.

241292-DE

HERRNSTRASSE 19 | 97209 VEITSHÖCHHEIM
INFO@WIENERDOG.DE | WIENERDOG.DE

LE MIRABEAU
HOTEL & SPA ZERMATT

THE MAGICAL PLACE IN ZERMATT

Das Hotel Mirabeau ist ruhig aber zentral gelegen, wenige Gehminuten vom Bahnhof und der Gornergrat Station entfernt. Geführt wird das Traditionshaus, welches berühmt für sein französisches Flair und „Art de vivre" ist, mit viel Herzblut von der dritten Generation der Julen und Reichenbach Familie. Dasbreitgefächerte Serviceangebot bietet von kulinarischen Begegnungen in zwei hochstehenden Restaurationskonzepten, einer Kaminbar und einer Eventlocationgenannt Josef's Wine Lounge bis zur der alpin-authentischen Wellness ein unvergleichliches Resort Erlebnis – und immer im Blick: Das majestätische Matterhorn.

ab 7. November 2019

CHEF DE RANG (m/w)
CHEF DE PARTIE (m/w)
CHEF DE BAR (m/w)
COMMIS DE CUISINE (m/w)
F&B SUPERVISOR (m/w)
ASSISTANT OUTLET MANAGER (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
FRANCIS REICHENBACH
Direktion - General Manager | **jobs@hotel-mirabeau.ch**
Le Mirabeau Hotel & Spa | Untere Mattenstrasse 12-14 | 3920 Zermatt, Schweiz

241304-CH

HOTEL EDELWEISS

★ ★ ★ ★ Sils Engiadina, since 1876

Das Hotel Edelweiss, erbaut 1876, befindet sich im Kraftort Sils-Maria bei St. Moritz. Kultur, Arvenholz und Jugendstil werden hier ergänzt durch zeitgemässe Küche, innovative Ideen und ein motiviertes Team.

Unser Betrieb freut sich über neue Arbeitskollegen, welche das Haus während der kommenden Wintersaison tatkräftig unterstützen.

CHEF DE SERVICE | STV. CHEF DE SERVICE | CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG | BARTENDER | CHEF DE RÉCEPTION
STV. CHEF DE RÉCEPTION | CHEF DE PARTIE
DIREKTIONSASSISTENT alle Positionen m/w/d

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
*Hotel Edelweiss****, Via da Marias 63, CH-7514 Sils Maria*
Frau Madeleine Petermann | +41 (0)81 838 42 42 | info@hotel-edelweiss.ch | www.hotel-edelweiss.ch

241164-CH

RIFFELALP RESORT 2222 m

ZERMATT-SWITZERLAND

In einem der besten Ferienhotels der Schweiz erleben unsere Gäste die absolute Ruhe an einem der schönsten Flecken der Erde. Neben drei Restaurants und der sonnigen Mark Twain Lounge gehören zum Hotel eine Vinothek, eine Bowling-Anlage, ein Billardzimmer, ein Fumoir, ein Konzertsaal, ein Kindergarten sowie ein einzigartiger Wellnessbereich mit dem exklusivsten Ausblick aufs majestätische Matterhorn.

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

- **Rezeptionist** (m/w)
- **Night Auditor** (m/w)
- **Lingeriegouvernante** (m/w)
- **Masseur** (m/w)

241165-CH

Riffelalp Resort 2222m
Mitarbeiterbüro
3920 Zermatt
Schweiz

Telefon: +41 (0)27 966 87 53
Email: jobs@riffelalp.com
Internet: www.riffelalp.com
Ansprechpartner: Frau Anka Petrovic
Position/Abteilung: Human Resources

GEWINNE EIN MONATSGEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt

Wir suchen dich...

Saisonmitarbeiter (m/w)

für den Winter 2019/20 in Arosa

Du möchtest einen Winter lang dort arbeiten, wo andere am liebsten ihre Ferien verbringen? Dann ist eine Wintersaisonstelle in einem der Bergrestaurants der Arosa Bergbahnen AG genau das Richtige für dich. Für die kommende Wintersaison 2019/20 suchen wir noch

- **Gelernte Köche**
- **Hilfsköche**

Wenn verschneite Berge und Sonne pur bei dir Herzklopfen auslösen und deine Garderobe neben Shorts auch was Wintertaugliches hergibt, dann zögere nicht und schick uns deine komplette Bewerbung per E-Mail mit Informationen wer du bist, wie du aussiehst, wo du gearbeitet hast und warum wir genau dich bei uns haben sollten. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen.

Gastrobetriebe der Arosa Bergbahnen AG
Seeblickstrasse 29, CH-7050 Arosa
Bianca Weissenfeld, Assistentin des Leiters
Gastronomie und Beherbergung,
T +41 81 378 84 18
bianca.weissenfeld@arosabergbahnen.ch
arosaberggastro.ch

Tschuggen Hütte Arosa
Brügger Stuba Arosa
360° Gipfelrestaurant Arosa weisshorn
„aifach Schwiiz" Sattelhütte Arosa

241278-CH

HOTEL LAUDINELLA

St. Moritz

Zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Kura suchen wir

JAPANESE CHEF (m/w)

ab November 2019 oder nach Vereinbarung

IHRE AUFGABEN:

Sie sind mitverantwortlich für die Küche unseres Japanischen Restaurants KURA und sind unserem Küchendirektor unterstellt. Sie sind für die Zubereitung von Maki, Nigiri und Sashimi in allen Variationen zuständig. Des Weiteren bereiten Sie traditionelle japanische Gerichte in unserer offenen Showküche zu.

IHR PROFIL:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und bringen mehrjährige Erfahrung in der Japanischen Kochkunst mit. Sie verfügen über hervorragende Kenntnisse der traditionellen japanischen Küche und das fachgerechte Verarbeiten von Fisch, Fleisch und Gemüse ist für Sie kein Problem.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Arbeitszeugnisse.

Hotel Laudinella
Andrea Sandra Cologna, 7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 96 / jobs@laudinella.ch
www.laudinella.ch

241063-CH

WIR SUCHEN SIE!

Wir fangen neu an - Das Haus wird neu positioniert.
Schreiben Sie mit uns Geschichte und begleiten Sie uns auf dem Weg in eine Neuausrichtung zum alpinen Boutique Hotel!

Ihnen liegt Gastfreundschaft am Herzen, Sie begeistern unsere Gäste mit Leidenschaft und Persönlichkeit?
Dann gehören Sie zu unserem Team – wir freuen uns auf Sie!

HOTEL ADULA
Via Sorts Sut 3 · 7018 Flims · Schweiz · T+41 81 928 28 28
adula.ch · jobs@adula.ch

241302-CH

Altein Arosa
ARENAS · THE RESORTS

Das Arenas Resort Altein ist

ein 137 Zimmer großes 3-Sterne Ferienresort im schönen Bergdorf Arosa.
Wir suchen ab Anfang Dezember (m/w):

REZEPTIONIST
1 KELLNER
IM SPEISESAAL
1 BARMAID
1 PATISSIER

Schöne Personalzimmer mit super Aussicht und W-Lan in unmittelbarer Nähe.

241143-CH

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

georges.oggenfuss@arenasresorts.com
Tel: +41 (0) 81 378 86 86
www.arenasresorts.com/arosa

swiss historic hotels

Hof Zuort

HISTORIC HOTELS - EUROPE

• Assistent Pächter m/w
• Allrounder m/w

Ramosch — Engadin

Erfahrung im Gastgewerbe
Sprache: Deutsch
ganzjährig oder Saision

24 Hotelbetten
Restaurant 36 Sitzplätze
Terasse 48 Sitzplätze

info@zuort.ch — www.zuort.ch — +41 (0) 81 866 31 53

241025-CH

Genuss- & Seminarhotel

ALFA a SOLEIL

Wir suchen dich per Mai 2019

SOUS CHEF- / IN 100%

nico's RESTAURANT

3718 Kandersteg • Schweiz
alfasoleil.ch • +41 33 675 84 84

GILDE Restaurants

241049-CH

Schweiz Wallis Bettmeralp

Für unser **gepflegtes Speiserestaurant** in der Aletscharena mitten im Skigebiet suchen wir ab Mitte Dezember bis Anfang April (m/w):

Buffetkraft
mit Hilfe im Service

Servicefachkraft

zeitgemäße Entlöhnung
schöne Personalzimmer sind vorhanden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Heidy Kreuzer - Restaurant Lusa
CH-3992 Bettmeralp
Tel. 0041(0) 27 927 24 24
info@lusa.ch - www.lusa.ch

241114-CH

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab Dezember für unser Hotel motivierte Mitarbeiter (m/w) mit

Deutschkenntnissen:

Commis de Partie
Commis de Rang

Wir bieten sehr gute Bezahlung.
Modernes & neues Mitarbeiterhaus,
Essen & Logis frei!
Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

241221-CH

Hotel Haus Homann
CH-7563 Samnaun-Ravaisch
Tel.: +41 (0) 81/861 91 91
Fax: +41 (0) 81/861 91 90
info@hotel-homann.ch
www.hotel-homann.ch

Top Jobs... Skiarena Samnaun Ischgl...

Für unser Erlebnisrestaurant in Samnaun Dorf suchen wir ab Ende Nov./ Anfang Dez. 2019:

Chef de Rang m/w **Pizzaiolo** m/w
Chef de Partie m/w **Barmaid**

Wir bieten:
5-Tage-Woche (43.5 Std.), Bruttolohn ab ca.
CHF 4'647.- / € 4'263.-
Zusätzlich vergütet werden Überstunden und Feriengeld. Es erwartet Sie sehr gute Verpflegung und komfortable Unterbringung mit WLAN und SAT-Anschluss sowie nettes und dynamisches Team. Bewerbungen bitte vorzugsweise per E-Mail!

Restaurant Schmuggler-Alm • Dorfstr. 55 • CH-7563 Samnaun-Dorf • Tel.: +41 81 861 82 00 • E-Mail: schmuggleralm@hangl.ch • www.schmuggleralm@hangl.ch

241248-CH

Möchten Sie hier **KOCHEN?**

Mitten in Davos, ab Mitte Dezember 2019 bis April 2020.

KÜCHENCHEF
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE

In kleiner Brigade mit ambitiösem Anspruch.

241136-CH

PANORAMA Hotel | CH7270 Davos | 004181252 7000 | ferien@panoramahotels.com

Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

Restaurant La Riva
Claudia Bläsi
Voa davos Lai 27
7078 Lenzerheide
Schweiz

bewerbung@lariva.ch
Tel. +41 81 384 26 00
www.lariva.ch

GAULT&MILLAU 16

Für unser mehrfach ausgezeichnetes Restaurant, direkt am idyllischen Heidsee in Lenzerheide/Schweiz gelegen, sucht das La Riva-Team Unterstützung.

Folgende Stellen sind für die **Wintersaison 2019/2020** neu zu besetzen

CHEF DE PARTIE - PATISSIER
CHEF DE RANG

Weitere Informationen zu den ausgeschriebenen Stellen finden Sie unter **www.lariva.ch**

241112-CH

JOBS IN DER SCHWEIZ

- ★ **RECEPTIONS** SEKRETÄRIN
  Mit AIDA Hospitality Erfahrung. Sprachen: D | I | E
- ★ **KÜCHENCHEF** À LA CARTE ART & GENUSSKÜCHE
  Kochen ist mein Leben...
- ★ **JUNGKOCH** COMMIS DE CUISINE
  Neues Kennenlernen!
- ★ **THAI-SPEZIALITÄTENKOCH** MIT ERFAHRUNG
  Gehobene thailändische Küche. THAILANDO.CH
- ★ **KELLNERIN** SERVICEFACHMITARBEITERIN
  Frisch, fröhlich und gutgelaunt! Gäste sind mein Leben! D | I
- ★ **BARMAID** HOTELBAR
  Aufgestellt und sexy! Hat gerne viel um die Ohren!
- ★ **ALLROUNDERIN** SERVICE & FRÜHSTÜCK
  Frisch, fröhlich und gutgelaunt! Gäste sind mein Leben! D | I

ANSTELLUNG: Ab 26. November 2019 bis 30. April 2020. **HOTEL & LODGE:** 4*Betrieb mit 95 Betten. **RESTAURANT-SPUNTA ENGIADINA:** 65 Plätze mit Bündner & Schweizer Spezialitäten und 14 Gault Millau Punkten. **RESTAURANT THAILANDO**: 85 Plätze mit Thai Show Cuisine. **CREDO**: Gemeinsam geht's besser. Teamwörk.Wir sagen alle DU zueinander. **UNTERKUNFT**: Alles neu umgebaute Studios [zur Einzelbelegung] mit SatTV, gratis WIFI. **VERPFLEGUNG**: Alle Mahlzeiten und Getränke inklusive. **SKI-TICKET FÜR ENGADIN-ST.MORITZ**: Stark reduziert. **NETTO-GEHALT**: Für ausgelernte Fachkräfte mit Erfahrung ab **chf/euro 2.850.-** zusätzlich TIP. Alle Steuern, Krankenkassen, Unterkunft, Verpflegung, etc. bereits abgezogen.

Facts & Figures [CV] über **DEINE** Person & **FOTO** per e-mail an: **hotel@hotelalbana.ch**
> **Malvika Bosshard-Jürisaar**, CEO, TEL: **+ 41 79 227 79 79**

241139-CH

...mehr leisten! ...more fun! ...mehr verdienen!

ALBANA
HOTEL & SUITES ★★★★ THAI & ENGADINE CUISINE

WWW.HOTELALBANA.CH | CH-7513 SILVAPLANA-ST.MORITZ

Bergbahnen Samnaun AG Gastronomie

„Erfolg hat, wer andere erfolgreich macht."

Wir suchen für die kommende Wintersaison 2019/20 zur Verstärkung und für die Erweiterung unseres Teams qualifizierte Mitarbeiter m/w

- **Köche** (alle Positionen)
- **Kellner/in & Speiseträger/in**
- **Kassierer & Schankkräfte**

Wir bieten:
Nur Tagesbetrieb von 08:00–17:00 Uhr
Schulungen u. Weiterbildung
Neues Personalhaus
Gratis-Skipass für das ganze Skigebiet
Teilzeitarbeit möglich

Wir erwarten:
Flexible Teamarbeit, Hilfsbereitschaft, Fachkenntnisse, höfliches und professionelles Auftreten, Freude am gemeinsamen Erfolg.

Wollen Sie in der einzigen Zollfrei-Zone der Schweiz, im grössten grenzüberschreitenden Skigebiet der Ostalpen:
der Silvretta Arena Samnaun-Ischgl am Berg arbeiten?

Dann schicken Sie uns eine vollständige Bewerbung per Mail an:

Bergbahnen Samnaun AG
Restaurantbetriebe
Bergbahnstrasse 8
CH-7563 Samnaun
Telefon: +41 (0)81 861 86 10
E-Mail: gastro@bergbahnen-samnaun.ch
www.bergbahnen-samnaun.ch

241069-CH

Eine Wintersaison 19/20 in der Schweiz mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heidiland

Für unseren lebhaften und anspruchsvollen Hotel- und Restaurantbetrieb mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol auf 1.550m suchen wir für die kommende Wintersaion vom ca 15. Dezember 2019 bis 15. April 2020 eine (m/w):

Jungkoch | Servicemitarbeiter/in
Hotelmitarbeiter/in für Zimmer & Lingerie
Hotelmitarbeiter/in für Küche & Allround

Kost und Logis im Hotel.
Sind Sie ein Freund der Berge und arbeiten Sie gerne in einem jungen, dynamischen Team? Dann verwöhnen wir doch unsere Gäste gemeinsam.
Mit Ihnen freuen wir uns heute schon auf die neuen Herausforderungen der kommenden Wintersaison.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.
Hotel Furt, Artho Meli, CH-7323 Wangs-Pizol
Tel. +41 (0) 81 723 21 66
www.hotel-furt.ch | E-Mail: info@hotel-furt.ch

EINFACH EIN PIZ PERSÖNLICHER

241046-CH

MOTIVIERTE, ENGAGIERTE MITARBEITER GESUCHT?

Unsere großartigen Kundenbetreuerinnen helfen Ihnen sehr gerne!

AT: 0043-316-584946-20
DE: 0049-89-970074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

Gut situiertes

****S Familienhotel

im Eisacktal/Südtirol/Italien

sucht in Saisons- oder Jahresstelle:

AMBITIONIERTEN UND ENGAGIERTEN

KÜCHENCHEF

GASTORIENTIERTEN STELLVERTRETER DES

OBERKELLNERS

Bewerbungen an:

topjobfamilyresort@gmx.net

oder

+39 366 66 57 573

241215-INT

seiser alm hotels

241126-INT

Hier geht's Ihnen gut! Auf Europas größter Hochalm erwarten Sie zwei Hotels mit besonderem Flair! Freude am Beruf und höchstes Engagement für unsere Gäste zeichnen uns aus.

Für unser Hotel Seiser Alm Urthaler***** suchen wir ab Anfang Dezember begeisterte und verantwortungsvolle Mitarbeiter (m/w) mit Deutsch-, Italienisch- und Englischkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie Urthaler

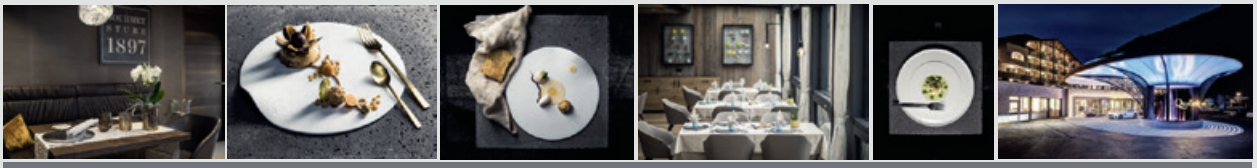
Oberkellner mit Weinkenntnissen

Seiser Alm Hotels I 39040 Seiser Alm – Südtirol
T: +39(0) 471 727 919 | E: info@seiseralm.com

www.seiseralm.com

QUELLENHOF LUXURY RESORT PASSEIER · SOUTH TYROL

THE LUXURY RESORT IN THE ALPS



Für unser **Resort in Passeier, bei Meran** suchen wir:

Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w
Commis de Bar m/w

Unsere Nettolöhne liegen zwischen 2.000 und 2.500 €.

Commis de Cousine m/w
Demi Chef de Partie m/w
Chef-Patissier m/w

Unsere Nettolöhne liegen zwischen 2.000 und 3.000 €.

241181-INT

Wir suchen genau DICH!

Für unser familiengeführtes Resort suchen wir ab sofort (o. nach Vereinbarung) begeisterte und zuverlässige Mitarbeiter. Es erwarten Dich ein moderner Arbeitsplatz, kostenfreie Verpflegung und Unterkunft in unseren neuen Mitarbeiterhäusern. Wir bieten eine über dem Kollektivvertrag hinaus erhöhte und Deiner beruflichen Erfahrung angemessene Entlohnung. 5- oder 6-Tage-Woche nach Vereinbarung möglich. Vorzüge Team+ Programm der Belvita-Hotels.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!
QUELLENHOF LUXURY RESORT PASSEIER - Meran/Südtirol - Tel. +39 0473 645 474 - personal@quellenhof.it - jobs.quellenhof.it

G · E · M

Gastgewerbliche Entwicklungs- und Management-Gesellschaft mbH

Im Kundenauftrag provisionsfrei langfristig zu verpachten:

Gasthaus zum Hirsch in der Sindelfinger Altstadt

Sindelfingen: ca. 65.000 Einw. Das historische Gebäude wird derzeit umfassend renoviert und auf neuesten gastronomischen Stand gebracht. Wiedereröffnung ist im Herbst 2020 geplant. EG ca. 70-80 Pl.; Terrasse ca. 100 Pl.; Bankettraum 1.OG (40 Pl.), mit Anrichte-Küche und Lastenaufzug. Pächterwohnung und 3 Personalzimmer im Hause.

Keine Lieferantenbindung.
Faire Pachtkonditionen.
Kaution erforderlich.

Innovative, regionale u. mediterrane Küche mit individueller Zubereitung und gelebter Gastfreundschaft erwünscht. Interessierte Fachleute wenden sich bitte an das beauftragte Beratungsbüro, Stichwort: Sindelfingen

GEM GmbH · Aispachstraße 24a · D-72764 Reutlingen
Tel. ++49 (0)7121 166333 · info@gem-gmbh.de

241096-RE

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMENGEHÖRT.

Hunderte großartige Jobs: rollingpin.com/jobs

elias maintal

Der Traum vom eigenen Restaurant…
in charmanten, denkmalgeschützten Räumlichkeiten ab 02. Januar 2020

Gut eingeführtes Restaurant im Speckgürtel Frankfurts in Maintal/Hochstadt, welches mit viel Liebe zum Detail und großem finanziellen Aufwand 2017 in eine einmalige moderne Location mit geschmackvoller Einrichtung umgestaltet wurde.
120m² Gastraumfläche / keine Brauerei- oder Lieferantenverträge / erstklassiger Ruf - aktuell 1 F im Feinschmecker, 2 Diamanten im Vartaführer und Platz 6 „Die Edlen" 2018 Journal Frankfurt / Altbau mit hohen Decken und angenehmer Akustik / Parkplätze direkt vor der Haustüre / niedrige Pacht
Aus familiären Gründen abzugeben
Interesse?

Thomas Reichert
Tel.: 0151 51154619
thomas.reichert@elias-maintal.de

241283-RE

Lebendes Mietlokal in historischem Gebäude aus dem 16. Jhdt. - Spitzencashflow – konkurrenzlos – einziges Speiselokal am Hauptplatz Tulln

Das seit 10 Jahren bestens eingeführte und vielfach ausgezeichnete Lokal (Hauptmiete) mit Schanigarten befindet sich gut sichtbar am stark frequentierten Hauptplatz der Bezirkshaupt-, Messe-, und Einkaufsstadt Tulln.

Ganzjahresbetrieb, 326,57 m², auf 2 Ebenen, 4 Stüberl 120 Pl./ Bar-Lounge 25 Pl./ Gastgarten am Hauptplatz mit 120 Pl., Gartenterrasse im OG 30 Sitzplätzen.
Zusammenarbeit mit 2 Hotels als Halbpensionspartner, sowie mit diversen Reisebüros (Donau-Radreisen), Messeausstellern und umliegenden Firmen.

Vertragsfreie Übergabe/Umsatz p.a. bei 5-Tage-Woche:
€ 920.000,00 netto

Auskunft nur bei ernstem Interesse unter:
essen@s-pfandl.at
oder
Kurt Hoffmann 0664/1400454
Informationen,
Fotos und Berichte unter:
www.s-pfandl.at

241255-RE

PÄCHTER GESUCHT FÜR GASTRONOMIE UND/ODER HOTEL

Vitalhotel ★★★SUPERIOR Quellengarten

Wir suchen für unser gut eingeführtes Hotel in Lingenau im Bregenzerwald/Vorarlberg einen neuen Pächter. Es gibt die Möglichkeit das gesamte Hotel oder das Lokal zu pachten. Alles ist voll eingerichtet und in Betrieb. Das Unternehmen hat 30 Zimmer (60 Betten), Restaurant, öffentliches Hallenbad und Sauna.
Von a´la Carte Restaurant über Pizzeria – jedes Gastro-Konzept ist für uns vorstellbar.

Kontakt: Angela Hirschbühl (über Gesundhotel Bad Reuthe) * marketing@badreuthe.at
0043 5514 2265 – 508* Montag – Donnerstag zwischen 08.00 – 17.00 Uhr

241266-RE

ATTRAKTIVES RESTAURANT IN DER STEIERMARK ZU VERPACHTEN

80 Sitzplätze im Innenbereich und die wohl schönste Terrasse in ganz Bruck an der Mur laden zahlreiche Gäste ein. Das Restaurant befindet sich in einem gut eingeführten Hotel, das für eine regelmäßige Grundauslastung sorgt. Nicht der Pachtpreis, sondern ein schlüssiges Küchenkonzept vorzugsweise im Bereich der steirischen oder mediterranen Küche ist entscheidend. Das Hotelfrühstück und die Tagungsverpflegung sind obligatorisch zu übernehmen.

Nähere Informationen erhalten Sie unter

+43 (0)3862 5845 8120
f.schmidt@fidelity-hotels.com | www.hotel-landskron.at

241020-RE

GEWINNE EIN MONATSGEHALT

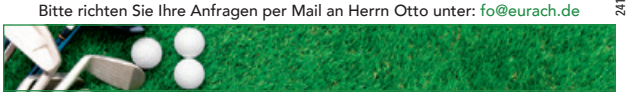
www.rollingpin.com/wunschgehalt

Golfclub St. Eurach

Der südlich von München, in der Nähe des Starnberger Sees, gelegene St. Eurach Land- & Golfclub sucht ab der Saison 2020 einen neuen Pächter für das Clubrestaurant.

Der Golfclub zählt zu den Top-Anlagen Münchens und hat während der Golfsaison zahlreiche, hochkarätige Veranstaltungen.
Zudem ist eine Umsatzgarantie durch Verzehrbons gegeben.
Konzeptwunsch gehobene Küche mit breitem Spektrum.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen per Mail an Herrn Otto unter: fo@eurach.de



241012-RE

Cruise Job Lounge

KARRIERETICKET 15. CRUISE JOB LOUNGE

COURTYARD • HAMBURG CITY • 07.11.2019 • 13 BIS 20 UHR

Die Hamburger Messe für Jobs in der Kreuzschifffahrt und Hotellerie. Bei entspannter After-Work-Atmosphäre haben Fach- und Führungskräfte die Gelegenheit sich mit Personalverantwortlichen, anderen Interessenten oder auch erfahrenen Crewmitgliedern auszutauschen.

Trefft attraktive Arbeitgeber persönlich vor Ort: Von **AIDA Cruises** und **A-ROSA Kreuzfahrten** über **Brune & Company**, **Costa**, **Cruise Vision**, **MSC Kreuzfahrten** bis zu **Norwegian Cruise Lines** und **Sea Chefs**. Beim **AFZ Rostock**, deutschlandweit führendem Bildungsanbieter der Seeschifffahrt, könnt Ihr Euch vor Ort auch gleich für den erforderlichen Sicherheitsgrundlehrgang registrieren.

connect career GmbH

Sichert Euch Euer kostenloses Ticket unter **www.careerjoblounge.de**

241267-CL

connect career GmbH · T +49 381 20364881
career@connectjobs.de · **www.connectjobs.de**

connect career GmbH

MEIN RESTAURANT. MEINE KARRIERE.

MEIN JOB!

Fernweh? Werde Teil der *Mein Schiff* Crew und bewirb dich jetzt um einen Job bei sea chefs als:

JUNIOR RESTAURANT STEWARD w/m/d

Du hast Leidenschaft für die Gastronomie, doch Durian und Halo-Halo sind selbst für dich Fremdworte?

Mit deinem Job an Bord blickst du über den Tellerrand und servierst keine Gerichte, sondern Erlebnisse.

Werde Teil der *Mein Schiff* Crew

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine #WorldClassMoments

Bewirb dich jetzt bei sea chefs:

seachefs.com/ms-service

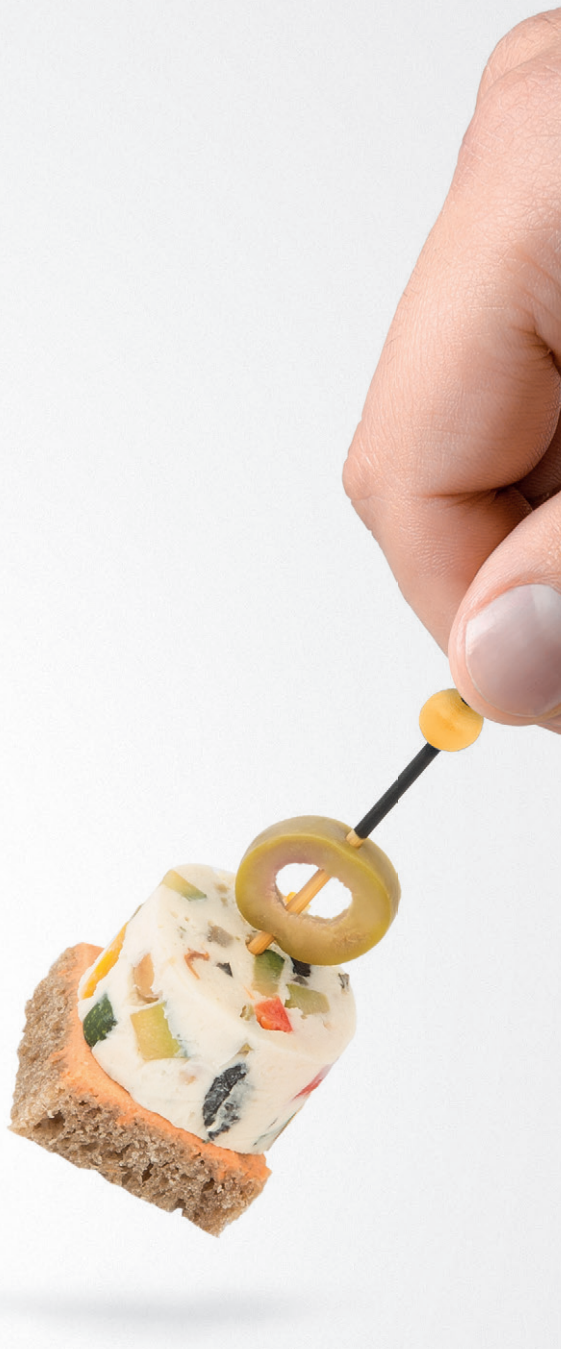
Die besten Jobs an Bord | Welt. Klasse. Team.

sea chefs

241017-CL

Feinrot Kreativgesellschaft

„Nimm mich, **Spießer!**“



LeckerBISSchen
Ob als Hotelier, Veranstalter oder Caterer: Greifen Sie nach den Sternen und begeistern Sie mit kleinen Bissen für große Gourmets – aus der Kreativküche der Sterneköche Stefan Marquard und Wolfgang Müller. Frisch. Unverfroren. Lecker.

Und innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen – wo immer das sein mag.

www.ein-bisschen-marquard.de

ein
BISSchen
Marquard.

DICK
Traditionsmarke der Profis

TYPISCH F. DICK!

Messer – so individuell wie der Mensch

www.dick.de

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen