

rolling pin

Plus!

**BOTTURA
HERMAN
TRETTL
RAUE
ROSIN**

**LONDON
CALLING**

DIE SPEKTAKULÄRSTEN
RESTAURANTS UND
ABGEFAHRENTEN
KONZEPTE
DER MILLIONEN-
METROPOLE

*+50 weitere
Top-Speaker*

CHEFDAYS 2019:
ALLE HIGHLIGHTS
VON DEUTSCHLANDS
SPANNENDSTEM
FOODSYMPOSIUM

**DIE
NACKTE
WAHR
HEIT**

WIE DEUTSCHLANDS
DURCHGEKNALLTESTES
GASTRO-DUO WILLI
SCHLÖGL & JOHANNES
SCHELLHORN DIE
GASTGEBBERROLLE
NEU DEFINIERT UND
MIT PSEUDO-ELITÄREM
WEINVERSTÄNDNIS
AUFRÄUMT

Mr.
BIG

SO KÄMPFTE SICH DER
WIENER CATERING-
GURU CHRISTIAN
CHYTL VOM FINAN-
ZIELLEN ABGRUND
AN DIE SPITZE DER
BRANCHE

HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
INKLUSIVE

EUR 10,00, P. b. b., Druck: 28.10.2019,
Nr.: 242/16, Jg., Österreichischen Post AG | MZ
14204009 | ROLLING PIN Media GmbH
Reininghausstraße 13a | 8020 Graz





Wie spare
ich Zeit
und Geld?

Das wissen wir von AGM. Deshalb gibt's bei uns das „Bequemer geht's nicht“-Sortiment. Lagern Sie aufwendige Vorbereitungs-schritte wie das Waschen, Schneiden und Portionieren aus, damit mehr Zeit für Ihre individuellen kulinarischen Kreationen bleibt!

Entdecken Sie jetzt seitenweise zeitsparende Ideen – der neue Katalog ist ab sofort im Markt erhältlich und online auf agm.at. Alles rund um das „Bequemer geht's nicht“-Sortiment von AGM erfahren Sie auch von 09. bis 13.11.2019 bei der „ALLES FÜR DEN GAST“ in Salzburg. Besuchen Sie uns in Halle 10, Stand 0506.

WIR VERSTEHEN UNS.

AGM A D E G
G R O S S
M A R K T

DAS LETZTE HEMD VERZOCKT?



GEWINNE EIN
EXTRA-GEHALT
UND KAUF DIR WAS
ZUM ANZIEHEN, EINE
UNVERGESSLICHE
FLASCHE WEIN
ODER WAS AUCH
IMMER ...

JETZT TEILNEHMEN
UND GEWINNEN:

[rollingpin.com/
wunschgehalt](https://rollingpin.com/wunschgehalt)



DER NEUE JOKER PASST!

ALLES FÜR DEN
G A S T
HERBST

Besuchen Sie uns! Halle 1, Stand 0401

eloma.com

WARUM ES MANCHMAL BESSER IST, ALLES ZU VERGESSEN, WAS MAN JE GELERNT HAT



Konventionen gehören zur Gastronomie wie die Tomate zur Caprese. Denn wir alle wissen doch nur zu gut: Eingestellt wird gleichzeitig und immer nur von rechts, den Dienstplan schreibt der Gast, das Rezept vom Chef ist unumstößlich und Butter macht alles besser. Aber muss das wirklich alles immer so sein? Gut, das mit der Butter vielleicht schon ... Doch wie wollen wir uns denn jemals weiterentwickeln, wenn wir ständig nur alles so machen, wie wir es irgendwann gelernt haben? Gar nicht! Und genau aus diesem Grund lautete das Motto auf den CHEFDAYS Germany 2019 „Transformation“.

Machen statt jammern und alles infrage stellen, was wir je getan haben. Regeln brechen, Konventionen mit dem Hammer zerschlagen und neue Wege gehen. Mehr als 50 internationale Keynotespeaker wie Massimo Bottura, Sergio Herman oder Tim Raue haben auf drei Bühnen den über 6000 Besuchern genau das gepredigt: Inspiration is you! Die heißesten Techniken, innovativsten Produkte und neuesten Ge-

richte sowie Antworten auf die brennendsten Fragen der Branche lieferten Querdenker wie Roland Trettl, Frank Rosin oder Thomas Althoff. Die besten Bilder, emotionalsten Momente und spektakuläre Highlights der CHEFDAYS Germany 2019 servieren wir euch **ab Seite 030**.

Gänzlich unkonventionell sind darum auch unsere aktuellen Coverhelden. Sie haben bewiesen, dass Sternegastronomie nicht steif sein muss und damit die Spielregeln in ihrer Kult-Weinbar neu definiert. Wie das durchgeknallte Sommelier-Duo Willi Schlögl und Johannes Schellhorn mit seiner Freundschaft neue Maßstäbe in Berlin setzt und warum Bio langsam mühsam wird, lest ihr in der großen Coverstory **ab Seite 020**.

Groß ist übrigens auch ein gewisser Rocco Forte. Der britische Hotel-Tycoon betreibt zehn Hotels in ganz Europa, ist rund 250 Millionen Euro schwer und nebenbei vertrat er Großbritannien bei der Triathlon-Weltmeisterschaft. Alles über sein europaweites Hotel-Imperium und

darüber, wie er sich gegen eine feindliche Übernahme zur Wehr setzen musste, lest ihr **ab Seite 154**.

Nicht minder spektakulär ist auch das Leben des einst jüngsten 3-Sterne-Kochs der Welt, Heinz Winker. Im Exklusivinterview **ab Seite 142** verrät der Südtiroler Ausnahmekoch, wie er dem Münchner Gourmettempel Tantris schwarze Zahlen verpasste und warum genau das der alles entscheidende Grundstein für seine Residenz in Aschau wurde.

Mit diesen und vielen weiteren packenden Geschichten wünschen wir euch eine kräftige Portion Inspiration und natürlich wie immer jede Menge Ahs und Ohs beim Lesen dieser Ausgabe.

PS: Besucht uns in unserer chilligen Lounge (Halle 10, Foyer, Stand 12) auf der Alles für den Gast-Messe in Salzburg. Wir freuen uns auf euch!

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

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

6447 BESUCHER

Mit unfassbaren 6447 Teilnehmern sorgten die CHEFDAYS Germany 2019 in Berlin nicht nur für Inspiration pur, sondern auch für einen neuen Besucherrekord. Die Highlights gibt's **ab Seite 030**.

86 FLASCHEN CHAMPAGNER

Besucht uns in unserer ROLLING PIN Lounge (Halle 10, Foyer, Stand 12) auf der Alles für den Gast-Messe in Salzburg auf ein Gläschen oder zwei. Aktion gilt, solange der Vorrat reicht!

1 KARRIEREBOOST

Hol dir den ultimativen Karrierekick auf Österreichs größter Jobmesse für Gastronomie und Hotellerie und finde am 12.11. deinen Traumjob in der Karrierelounge in der Arena Salzburg.





EDLE TROPFEN, GENOSSEN!

Johannes Schellhorn und Willi Schlögl von der Berliner Weinbar Freundschaft über pseudo-elitäres Weingetue, die Grenzen des Naturwein-Hypes und nachhaltiges Betrinken.

020



068



040



040

FUCKING PERFECT

Sergio Herman, Massimo Bottura, Flynn McGarry, Roland Trettl und Co.: So rockte die internationale Kochelite die Main Stage der CHEFDAYS Germany 2019.

Cover

020 Zwei Wirtshausbuben

So erobern die beiden Schankwirte Johannes Schellhorn und Willi Schlögl Berlin

News

006 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!

Chefdays Special

040 Best of CHEFDAYS Germany

Alle Speaker, die emotionalsten Momente und alle Highlights der CHEFDAYS Germany 2019

Küche

092 Toskanische Riesen

So holte Rinderzüchter Gerald Sifkovits die größte Rinderrasse der Welt nach Österreich

116 Japan meets France

Das ist das unglaubliche Menü von Hangar-7-Oktober-Gastkoch Hiroyasu Kawate

168 Die wilden Eders

Wie Schokoladenkönigin Eveline Wild und Herdmagier Stefan Eder mit ihrem Hotel durchstarten

Management

128 Inspiration

Vom Gault-Millau-prämierten Integrationsprojekt zur Friseur-Fresserei

132 Die Nesthüterin

Taubenkobel-Gastgeberin und Seele des Hauses Barbara Eselböck im Porträt

134 Super Mario

Der unfassbare Werdegang von Cocktail-Gott Mario Hofferer

142 Auf ein Bier mit...

Heinz Winkler, der das Unmögliche möglich machte und mit Sternegastronomie schwarze Zahlen schreibt

148 Auf die Größe kommt es an

Wie Star-Caterer Christian Chytil zum größten Event-Gastronomen Wiens wurde

154 5-Sterne-Ritter

So funktioniert das unglaubliche Hotelimperium von Sir Rocco Forte

162 Alles für die Fisch'

Wie Rüdiger Kowalkes Sohn Dirk das legendäre Fischereihafen Restaurant in Hamburg weiterführt

Karriere

174 Don't do this at home

Stanglwirt-Chef Balthasar Hauser über seinen größten Fehler

176 Arbeiten in London

So lebt und arbeitet es sich in der britischen Weltstadt

184 Ausziehen! Hinsetzen!

Das sind die skurrilsten Mitarbeiter-Benefits der Welt

194 Elisabeth die Große

Die unglaubliche Erfolgsstory der lebenden Legende Lisl Wagner-Bacher

Stellenmarkt

196 HUNDERTE TOP-JOBS



PULSIERENDES GASTRO-PFLASTER

Ganze 67 Sterne-Restaurants darf London sein Eigen nennen – darunter den neuen Dreisterner Sketch – The Lecture Room & Library. Wir haben die besten (Geheim) Tipps für das schöne Leben und noch schönere Arbeiten in der Millionenmetropole.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG



IT'S A FAMILY AFFAIR

Wie Hotel-Pate Sir Rocco Forte das sagenumwobene Erbe seines Vaters weiterführt – und warum die außergewöhnliche Familiengeschichte noch lange nicht auserzählt ist.

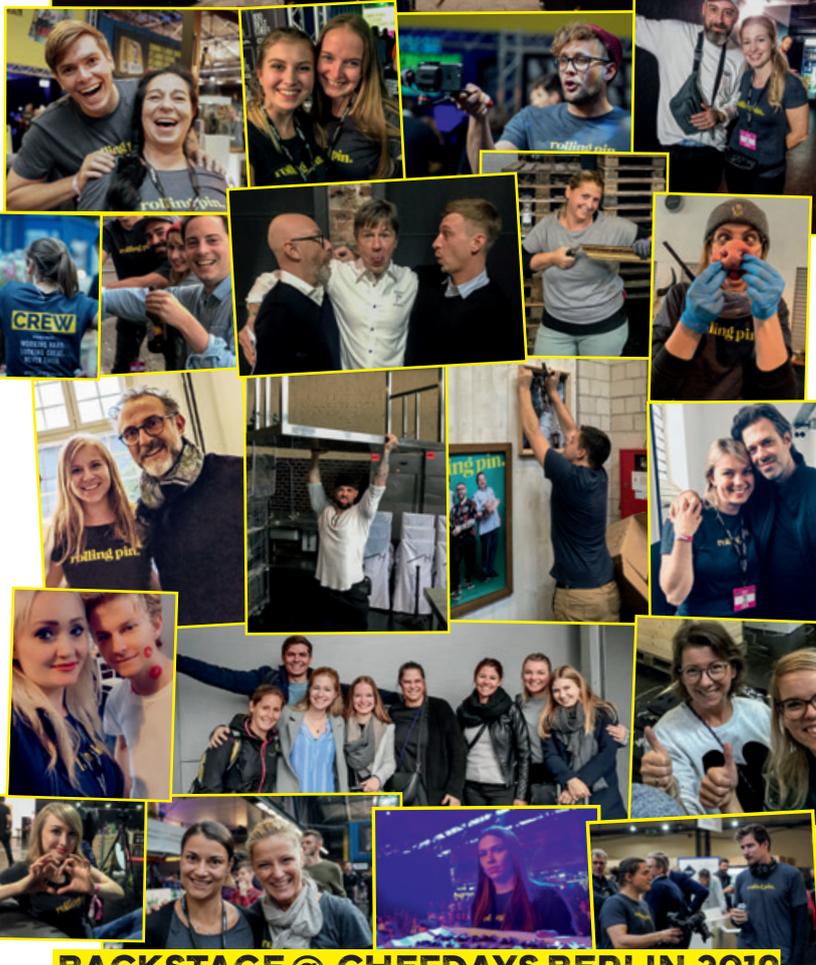


HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!



BACKSTAGE @ CHEFDAYS BERLIN 2019

Mit einem Besucherrekord von unfassbaren 6447 Teilnehmern katapultierten sich die CHEFDAYS Germany 2019 in der Arena Berlin 48 Stunden lang zum gastronomischen Nabel der Welt: mehr als 50 internationale Top-Speaker wie Sergio Herman oder Massimo Bottura, über 70 kuratierte Aussteller, die 100 BEST CHEFS Germany, drei Bühnen, 4000 Quadratmeter Expo-Area und eine legendäre Party. Das Event der Superlative wäre nicht ohne den unermüdlchen Einsatz unserer fantastischen ROLLING PIN-Crew möglich gewesen. Ihr seid die Besten! Tausend Dank an Alexandra, Andi, Angelika, Anita, Anja, Axel, Basti, Ben, Bernhard, Bettina, Bianca, Carina, Carmen, Helena, Isabella, Jasmine, Jenny, Johanna, Judith, Jürgen, Larissa, Leslie, Lia, Lisa-Marie, Lucas, Lukas, Karin, Kathi, Manu, Martin, Michi, Mona, Nora, Paul, Peter, Ralph, Sarah, Sebastian, Silvana, Simon, Susanne, Talida, Tanja und Theresa.

impressum

STAY HYDRATED!

Unseren Branchen wird ja gerne Trinkfreude nachgesagt. Die Frage nach den Lieblingsdrinks war dementsprechend schnell beantwortet, brachte aber auch überraschende Vorlieben zum Vorschein:

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) *die Klassiker – Kaffee, Bier, Spritzer & Schnaps ;)*
Carmen Radakovics | Larissa Schmid

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

CHEFREDAKTION:

Bernhard Leitner (chefredaktion@rollingpin.com) *Kakao ;)*

REDAKTION:

Lucas Palm | **Sarah Helmseder**
Alexandra Polic

ART DIRECTOR:

Talida Anabel Talpas *Weisses Monster*

CREATIVE DIRECTOR:

Bianca Moschkowski

LAYOUT:

Michael Sauseng | Carina Mayerhofer
Leslie Steiner | **Nora Hochmayer** *Alm-Weiß! ;)*

VIDEO:

Andreas Seibt | Sebastian Lackner

EVENTS:

Mona Strobl | Lia Maxein | Judith Pichler
Helena Tscharnig | Anja Platzer | Johanna Krainer | Theresa Weiter

KEY ACCOUNT:

Jasmine D'Orazio (Leitung)
Bettina Valentek | **Sebastian Tropper** *Leit(s)ungswasser*

KUNDENBETREUUNG:

Isabella Mott (Leitung)
Lisa-Marie Diestler | Manuela Gspurning *BIER!*
Tanja Prinz | Anita Gretler | **Axel Körner** *Adios Motherfucker ;)*

ONLINE:

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

PROJEKTMANAGEMENT:

Ralph Haubenhofer | Jennifer Silberschneider

DIGITAL CONTENT MARKETING:

Martin Rainer

SOULKITCHEN:

Johannes Marterer *Kaltes, klares Wasser*

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: vertriebservice@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



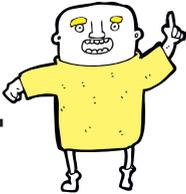
AUS LEIDENSCHAFT FÜR DAS ECHTE.

Franz Glabischnig, Almsenner

Was Franz Glabischnig und die Mitarbeiter von Hirter verbindet: Die Leidenschaft für echten, unverfälschten Genuss aus der Natur, für beste Qualität und die Weiterentwicklung traditionellen Handwerks für kommende Generationen.



WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



Warum hat man bei einem Kater so einen Heißhunger?

Wer kennt es nicht? Man hat eine durchzechte Nacht hinter sich, liegt mit Bombenkater im Bett und wünscht sich nichts mehr als etwas Deftiges zu essen. Heißhunger ist ein so verbreitetes wie mysteriöses Phänomen. Lange lautete eine Theorie, dass Alkohol enthemmend wirkt und so das Hungergefühl anregt, und eine andere, dass Alkohol Salze aus dem Körper schwemmt, die sich der Organismus zurückholen will, weshalb er das Hungergefühl aktiviert. Bewiesen wurde beides nie. Inzwischen haben Forscher des Londoner Francis Crick Institute aber eine neue Erklärung: Der Heißhunger beruht ihrer Meinung nach nicht auf der enthemmenden Wirkung von Alkohol, sondern auf einer körperlichen Reaktion. Ethanol regt demnach bestimmte Nervenzellen im Gehirn an, die dem Körper großen Hunger vortäuschen und uns dadurch zum ausgiebigen Essen bringen. Fazit: Das Gehirn ist schuld. Offenbar hat der Alkohol doch nicht sämtliche Nervenzellen eliminiert.



WORLD RESTAURANT AWARDS 2020 ABGESAGT



2020 wird es keine World-Restaurant-Awards-Zeremonie mehr geben. Stattdessen planen die Organisatoren der Awards ein neues TV-Format. „Mit Blick in die Zukunft glauben wir, dass der Schlüssel zu unserer Weiterentwicklung in der Vergrößerung unserer Reichweite über einen spezifischen Ort, ein spezifisches Publikum und einen spezifischen Zeitpunkt liegt. Deshalb arbeiten wir daran, die Awards zu einer TV-Serie zu machen“, heißt es im offiziellen Statement der World Restaurant Awards. Die Co-Founder der World Restaurant Awards Joe Warwick und Andrea Petrini kreierten das Projekt 2018, um der von traditionellen Rankings widergespiegelten sozialen Ungleichheit entgegenzutreten: Es geht ihnen vor allem um Frauen, People of Colour und nicht-europäische Restaurants, die in traditionellen Rankings meist unterrepräsentiert sind. www.restaurantawards.world

WEITZER ÜBERNIMMT RESTAURANT CARPE DIEM



Der milliarden-schwere österreichische Gold-Unternehmer und Red-Bull-Boss Dietrich Mateschitz schließt mit Ende Oktober das Carpe Diem in der Salzburger Edel-Einkaufsmeile Getreidegasse. Der Grazer Erfolgshotelier Florian Weitzer übernimmt die Immobilie und plant ein Konzept wie sein Meissl & Schadn in Wien. „Florian Weitzer und ich haben uns Anfang des Jahres zusammengesetzt und uns die Frage gestellt, wo wir uns in fünf Jahren sehen. Uns war schnell klar, dass wir verstärkt in die Gastronomie gehen wollen“, erklärt Geschäftsführer Michael Pfaller. Somit bekommt die Salzburger Altstadt ein eigenes Meissl & Schadn, wie es Pfaller und Weitzer bereits in Wien erfolgreich umgesetzt haben. „Dass wir diese Traumlocation von Herrn Mateschitz tatsächlich bekommen, hätten wir uns nie träumen lassen“, so Pfaller. www.carpediemfinestfingerfood.com

Der milliarden-schwere österreichische Gold-Unternehmer und Red-Bull-Boss Dietrich Mateschitz schließt mit Ende Oktober das Carpe Diem in der Salzburger Edel-Einkaufsmeile Getreidegasse. Der Grazer Erfolgshotelier Florian Weitzer übernimmt die Immobilie und plant ein Konzept wie sein Meissl & Schadn

CHRISTIAN RACH SPERRT ZU



Zehn Jahre lang lief das Restaurant Rach & Ritchy, das Christian Rach gemeinsam mit seinem Partner und Chefkoch Richard Mayer führt, richtig gut. Nun finden sich aber einfach keine geeigneten Mitarbeiter mehr, wie die Betreiber gegenüber dem „Stern“ sagten. Auf der Homepage informiert eine simple Zeile den Besucher: „Nach 10 Jahren steht bei Rach & Ritchy eine Neuorientierung an: Das Grillhaus

schließt zum Ende des Jahres.“ Rach hatte seinen Fokus zuletzt bereits aufs Fernsehen verlegt. www.rach-ritchy.de



STERNEREGEN: DREI NEUE GUIDES

Im neuen Guide Michelin 2020 für New York City und Westchester County stehen zwei neue Restaurants in der 2-Sterne-Kategorie und acht neue Einsterner. Der Österreicher Kurt Gutenbrunner vom Wallisé erhält einen Stern für seine „modern Austrian cuisine“. Der neue Guide für Großbritannien wartet mit einem neuen Dreisterner, zwei neuen Zweisternern und 23 neuen Einsternern auf. Das Highlight der diesjährigen Auszeichnung war der Aufstieg des Sketch (The Lecture Room & Library) zu drei Sternen. Im letzten Jahr waren es zwei. www.guide.michelin.com

HELD DES MONATS

CHRISTOPH WAGNER

Mit zarten 23 Jahren ist Christoph Wagner auf der Karriereleiter schon weit nach oben geklettert: Er ist Restaurantleiter im 4-Sterne-Superior-Resort Tauern Spa in der Urlaubsregion Zell am See-Kaprun. Nach der Tourismusschule am Semmering durchlief er in mehreren Praktika alle Stationen in Küche, Restaurant und Bar. Im Tauern Spa heuerte der ambitionierte Jungspund zuerst als F&B Assistant an.



Was wolltest du als Kind werden?

Anwalt. Warum, ist mir bis heute ein Rätsel.

Was war das lustigste Erlebnis in deinem Job?

Als ich bei einer Dame das Dessert abservieren wollte, wollte diese gleichzeitig aufstehen und hat sich nach vorne gebeugt. Dabei hat sie mit ihrer Oberweite den Teller wieder zurück auf den Tisch geknallt ... Darauf folgten ein kurzer Moment der Stille und Gelächter auf beiden Seiten.

Wenn Geld keine Rolle spielen würde, wohin würdest du reisen?

Ein Flug ins Weltall würde mich schon sehr reizen.

Was kannst du richtig gut?

Ski fahren.

Wie würdest du dich mit drei Wörtern beschreiben?

Zuverlässig, zielstrebig, loyal.



WIRT GEGEN FUSSBALLKLUB
WARUM EIN BUNDESLIGAKLUB EINEN GASTRONOMEN KLAGT

LIES DAS

WENIGER IST MEHR

Koch was draus!, Stefanie Hiekmann, Verlag emf

Spitzenköche wie Thomas Bühner, Sarah Henke und Andy Vorbusch durften sich fünf Zutaten aussuchen und kreierte daraus je drei raffinierte Gerichte.

240 Seiten, ca. 30 Euro



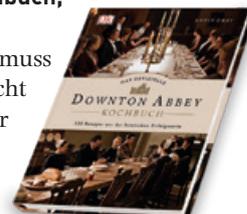
LASS DAS

ADELIG, ABER UNNÖTIG

Das offizielle Downtown Abbey Kochbuch, Annie Gray, DK-Verlag

Wenn es jetzt einen Film zur Serie gibt, muss es auch ein Kochbuch geben? Na ja, nicht unbedingt. Fürstlich essen – gerne, aber das lässt sich auch ohne dieses Buch bewerkstelligen.

272 Seiten, ca. 25 Euro



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



CHRISTOPHER POHN (22)

Der neue Restaurantleiter in der Vinea Bar und Restaurant in Ehrenhausen heißt Christopher Pohn. Erst 22 Jahre alt, war der Grazer mehrere Saisons bei Benjamin Parth, Koch des Jahres von Gault Millau, in Ischgl, bevor es ihn wieder in die Südsteiermark zog, was nicht zuletzt an seiner Leidenschaft für Wein liegt.



SEBASTIAN MICHELS (41)

Die gastronomische Neuausrichtung im The Westin Hamburg bringt auch einen neuen Küchenchef für das Restaurant Fang & Feld: Sebastian Michels hat am neuen Konzept mitgearbeitet und serviert unter der Marke Hanseatic Bistronomy zeitgemäße, unkomplizierte Küche aus fangfrischen und regionalen Produkten. Das The Westin verabschiedet sich vom Fine Dining, um ein breiteres Publikum anzusprechen.

FABIAN NUSSER (33)

Mit dem Start der Wintersaison übernimmt Fabian Nusser die Position als Hotelmanager im Le Grand Bellevue Gstaad. Der 33-Jährige bringt internationale Erfahrung mit – er war etwa F&B Director auf Fregate Island Private auf den Seychellen und stellvertretender Restaurantleiter im Le Bristol Paris.

GEORG PLESSER (50) Der General Manager der Rocco Forte Villa Kennedy in Frankfurt verlässt das Luxushotel mit Jahresende und übernimmt die Leitung des Excelsior Hotel Ernst in Köln. Die Villa Kennedy führt Plessler bereits seit der Pre-Opening-Phase im Jahr 2006.

DAVID FRENSER (41)

General Manager David Frenser verlässt das Roomers Hotel in Frankfurt, um die Nachfolge von Bardia Torabi im Roomers München zu übernehmen. Zu den Stationen des 41-Jährigen zählt etwa das Kempinski Vier Jahreszeiten in München.



GESUCHT WAR

ein/-e **Küchenchef/-in** für das **Restaurant Lakeside** im Hotel **The Fontenay** in Hamburg

GEFUNDEN WURDE



Stefan Wilke (40)

Ablöse im Hamburger Luxushotel The Fontenay: Stefan Wilke folgt im November Sternekoch Cornelius Speinle als Küchenchef des Gourmetrestaurants Lakeside. Speinle geht nach der Geburt seines zweiten Kindes in Elternzeit. Wilke wird gehobene internationale Küche servieren.

ANKE WELLENDORF (36)

Anke Wellendorf ist neue Restaurantleiterin im Restaurant Duke im Ellington Hotel Berlin. Die 36-Jährige durchlief renommierte Stationen wie das Londoner Swissotel The Howard und das Rockpool Restaurant in Sydney. Zuletzt war sie Junior-Gastro-Manager im Restaurant Neni im 25hours Hotel.



STEFAN ATHMANN (48) Stefan Athmann hat als General Manager die Leitung des 5-Sterne-Superior-Hauses Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann übernommen. Der 48-Jährige bringt 30 Jahre Erfahrung in der gehobenen Hotellerie mit und führte zuletzt erfolgreich das Regent Berlin am Gendarmenmarkt.

CHRISTOPH RAWE (51)

Christoph Rawe ist neuer Hoteldirektor im Best Western Plus Hotel am Schlossberg in Nürtingen nahe Stuttgart. Der 51-Jährige bringt 30 Jahre Erfahrung in der Hotellerie mit in seine neue Position und leitete zuletzt das Maritim Hotel in Darmstadt. Seine Wurzeln hat er in der Tagungshotellerie.



Food Gym.

Kochen ist wie Leistungssport: Wer Tag für Tag Höchstleistungen bringen muss, braucht ein Umfeld, das ihn maximal dabei unterstützt. Mit Professionalität und Begeisterung entwickeln wir Gastronomielösungen, die ganz individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse zugeschnitten sind. Mit uns reden Sie auf Augenhöhe. Wir bieten Ihnen kompetente, unkomplizierte Beratung, Planung, Einreichung, Montage und Service – alles aus einer Hand und von unseren eigenen Mitarbeitern. Lassen Sie uns doch über Ihr Projekt reden!



place to be.

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

ROLLING PIN SECRETCLUB TOUR 25. NOVEMBER 2019

INTERNATIONAL WINTER 25 UND 26. NOVEMBER 2019



1 GASTRO-PARTY

Eines der Highlights der Alles für den Gast-Messe in Salzburg ist die traditionelle Gastro Premium Night von Karlheinz Hauser. Die exklusive Party für Insider ist der perfekte Platz, um mit Branchengrößen und Premiumproduzenten zu netzwerken und natürlich zu feiern. gastro-premium-night.at

RAW WINE BERLIN 1. & 2. DEZEMBER 2019

GELINAZ! 3. DEZEMBER 2019

2 SECRET CLUB

Nach dem Mega-Erfolg der ersten ROLLING PIN Secret Club Tour inklusive des großen Finales der JUNGEN WILDEN 2019 findet am 25.11.2019 die zweite Ausgabe des ultimativen Insider-Gastro-Treffs in München statt. Anmeldung unter: www.rollingpin.com/secretclub

3 BAR BATTLE

Starbarkeeper und Weltmeister Mario Hofferer holt beim International Winter Cocktail Congress die besten Mixologen der Welt ins Hotel Sonnreich nach Loipersdorf, wo die Cocktail-Virtuosolen in verschiedenen Kategorien gegeneinander antreten. www.sonnreich.at

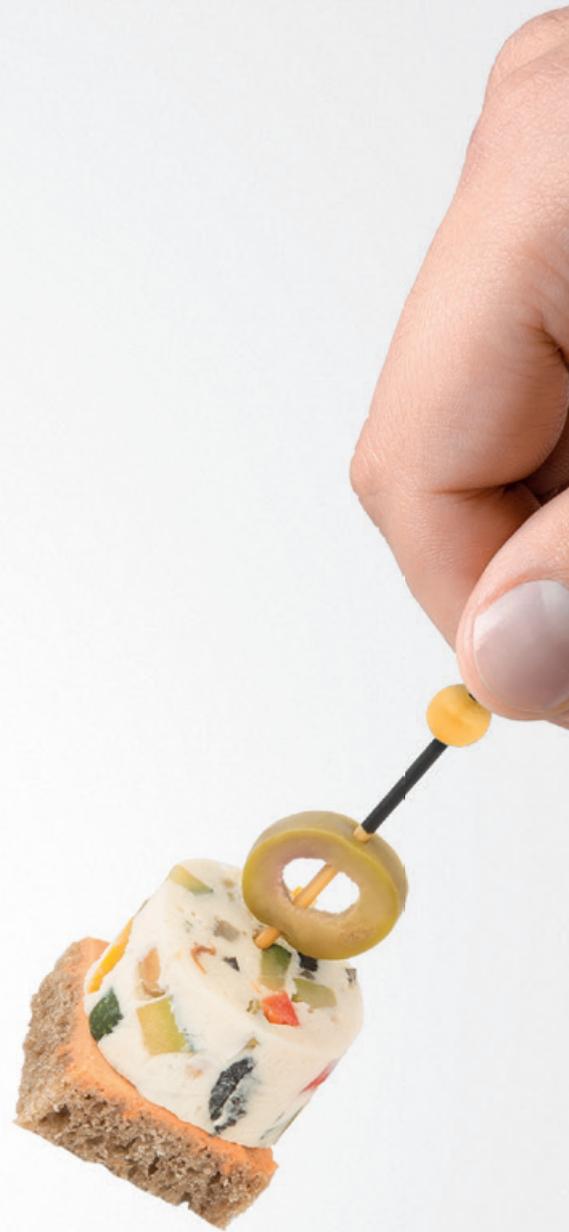
4 RAW, BABY

Es ist das Natural-Wine-Spektakel des Jahres. Auf der Raw in Berlin geben sich am 1. und 2. Dezember biodynamische, internationale Starwinzer die Korken in die Hand und servieren die abgefahrensten Tropfen des Jahres. www.rawwine.com

5 GELINAZ IS BACK

Nach einem Jahr Pause kehrt eines der spektakulärsten Küchenevents der Welt zurück. Die 50-Best-Macher Joe Warwick und Andrea Petrini bitten Superstars wie Massimo Bottura oder Leonor Espinosa am 3. Dezember zum großen Cook-off. Location? Top Secret! gelinaz.com

„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



feed.back

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

ES GIBT ZUVIEL SELBSTVERLIEBTE SELBSTDARSTELLER HEUTE. MÄNNER WIE WITZIGMANN UND WOHLFAHRT WAREN UND SIND EINE KLASSE FÜR SICH.

Michel Patrick Claude Demoly via Facebook über unser Witzigmann-Interview aus der letzten Ausgabe

Ekelhafter geht's ja nicht. Der Artikel über die Entenpresse ist an Geschmacklosigkeit kaum zu übertreffen.

Corina Edelhammer via Facebook über unsere Entenpresse-Story aus der letzten Ausgabe. Liebe Corina, wir finden auch, das ist Geschmacksache. ;)

Selten so gut gegessen wie bei diesem Kerl. Und die Location am Gardasee – einfach ein Traum. Sehr geil, dass ihr Camanini auf der Titelseite habt. Immer einen Schritt voraus ;)

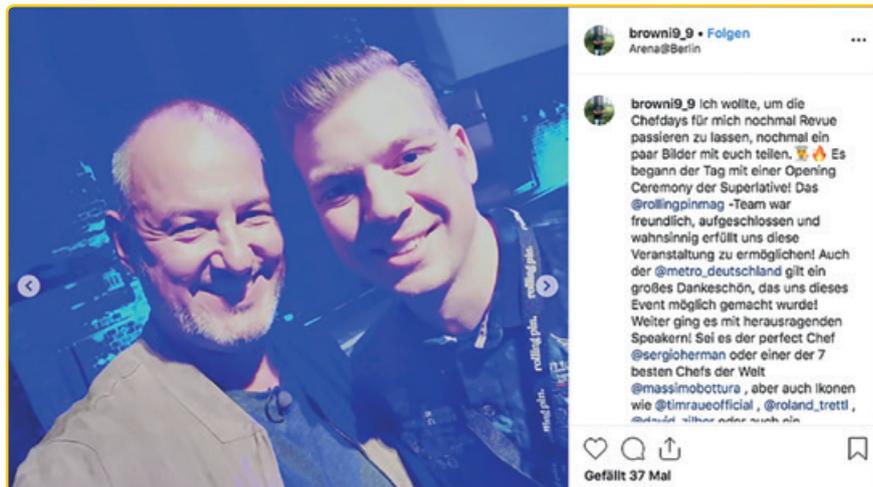
Frank Görke via Facebook über unseren letzten Coverhelden Riccardo Camanini

WENN ER SEINE KINDER AUCH NOCH RECHTZEITIG ENTERBT HAT, DANN HAT ER WIRKLICH ALLES RICHTIG GEMACHT!

Martin Jochen via Facebook über Barron Hilton

TOLLE PERSÖNLICHKEIT. SEHR AUTHENTISCHER UND SYMPATHISCHER HOTELIER MIT VISIONEN UND BEGEISTERUNG, DIE MAN SPÜRT.

Andrea Hellweger via Facebook über Sepp Schwaiger





TRANSGOURMET

Gemeinsam machen wir jeden Moment zum

Genussmoment!

Besuchen Sie
uns auf der

ALLES FÜR DEN
G A S T
HERBST

Halle 10,
Stand 0118

Das Beste für die Gastronomie: Transgourmet.
Österreichs größtes Sortiment, individuelle Beratung, Top-Qualität und
fundiertes Know-how – das garantiert Ihnen

DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE.



Exklusiv bei Transgourmet.
transgourmet.at

private chat.

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



Walter Triebel
 Graz
 Single
 08.06.1988
 GF/Küchenchef
 Audi A5
 Trummer Pils Hopfenspiel
 Nirvana

Haselnusseis
 Das Parfüm
 Lebensereignisse
2011 Ausbildung zum Küchenmeister
2014 Junger Wilder
2019 unter den 50 BEST CHEFS Austria
www.geniessereiammarkt.at

Freunde
 Andreas Hamler
 Michael Gauster
 Matthias Bernwieser

Gefällt
 Weinhof Scharl
 Road Eagles
 Frankowitsch

Hi Walter, gleich zum Warmwerden – oder so: Was hast du immer im Kühlschrank? 08:45 ✓✓

Genug Wein 🍷 und Sprudel. 🍹 08:46

We like. Verrat uns mal dein Lieblingsessen! 08:47 ✓✓

Frankfurter Würstel mit einem Gulaschsaft. 🍷 08:48

Fangfrage: Wer kocht am besten? 🍳 08:55 ✓✓

Meine Oma. 👵 08:56

Probieren wir's anders: Wer sind denn deine Lieblingskollegen? 09:01 ✓✓

Meine zwei Jungs in der Küche, Andreas und Stefan. 👨👦 09:02

Um mal ein wenig Abstand von der Arbeit zu gewinnen: Was sind deine Hobbys? 😊 09:05 ✓✓

Fußball, Skifahren 🏂, Wandern und Essengehen. 09:10

Jetzt sind wir doch zurück beim Essen: Was ist für dich das beste Lebensmittel der Welt? 09:12 ✓✓

Eindeutig Butter 🧈 09:13

Nostalgie an: Wie hieß denn dein erstes Haustier? 09:19 ✓✓

Cindy – und war ein Hase. 🐰 09:21

Rad? Auto? Dreirad? Zu Fuß? 🚲 🚗 🚶 09:24 ✓✓



Vespa! 09:26

Gibt es etwas, das dir total peinlich ist? 09:31 ✓✓

Wenn ich nach einem Autogramm gefragt werd. 🙄 09:33

Aber es gibt doch bestimmt etwas Dummes, das du mal in unausgeschlafenerem 🤪 Zustand gemacht hast, oder? 09:34 ✓✓

Bin nach einem Jobwechsel in der Früh mal in die Richtung der alten Firma gefahren – bin erst nach der halben Strecke draufgekommen, dass da was nicht stimmt. 🤪 09:38

Zum Abschluss etwas Beruhigendes: die beste Therapie für dich? 09:39 ✓✓

Auf einen Berg zu gehen 🏔️, die Ruhe zu genießen und eine Runde auf zwei Rädern zu drehen. 🚲 09:40

MADE IN
ITALY



bindi

fantasia nel dessert®



ALLES FÜR DEN
G A S T
HERBST

Halle: Arena
Stand: 0403

ERFRISCHEND, EDEL UND EISKALT

NEU: Flute Mango e Passion Fruit
Aromatisches Mangospeiseeis,
gestrudelt mit Maracujasauce –
servierfertig im Sektglas geliefert.

So einfach servieren Sie Genuss!

Inspiration + Information:

bindi.de | bindi.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

Rolling Pin
13. Oktober um 20:45 · G

"Wenn ich auf den Viktualienmarkt kam, hieß es meistens: Da kommt wieder der G'spinnerte!"
Wie Eckart Witzigmann in den 1970er-Jahren die deutschsprachige Produktrevolution einläutete 🍷 <https://rollingpin.in/ProduktStar>

**"FRÜHER HABE ICH GESAGT:
DAS PRODUKT IST DER
STAR IN DER KÜCHE.
HEUTE WÜRDTE ICH ES
ERGÄNZEN UND SAGEN:
PRODUKT UND
PRODUZENTEN
SIND DIE STARS!"**

ECKART WITZIGMANN

377 · 11 Kommentare · 75 Mal geteilt

Gefällt mir · Kommentieren · Teilen

Relevanteste zuerst

Kommentieren ...

Drücke die Eingabetaste zum Posten.

Kalieber
100
Gefällt mir · Antworten · 5 Tag(e)

Serdar Celal Yildirim Er war ein Kunde bei mir, er kaufte damals für sein Lokal Aubergine bei mir die Sizilianische Strauchtomaten die von uns in der Groma gehandelt wurden. Er hatte schon ein Gespür für Qualität und Geschmack!
Gefällt mir · Antworten · 1 W

Dem Jahrhundertkoch gefällt das ;-)
Mach's wie Eckart Witzigmann und folge uns auf facebook.com/magazin.rollingpin.

21:10

Rolling Pin war live — mit Barbara Esetböck und 2 weiteren
Personen hier: Hila Franko.
17. Oktober um 21:41 · Kobarič, Slowenien · G

LIVE @ Hila Franko
Ana Rož meets Alain Weisgerber & Taubenobel
See you 🍷 www.chefdays.com

68 · 8 Kommentare · 2 Mal geteilt · 8.909 Aufrufe

Gefällt mir · Kommentieren · Teilen

Relevanteste zuerst

Kommentieren ...

Drücke die Eingabetaste zum Posten.

Carsten Rengert · 30:53 Servus aus Niederbayern
Gefällt mir · Antworten · 4 Tage

Philipp Knühr · 12:41 Schicken schicken schicken
Gefällt mir · Antworten · 4 Tage

An relevantesten wurde ausgewählt. Einige Kommentare wurden daher nicht angezeigt.

Näher dran bist du nur im Suppentopf! Wir berichten live und exklusiv aus den spannendsten Küchen der Welt.

Rolling Pin
7. Oktober um 20:45 · G

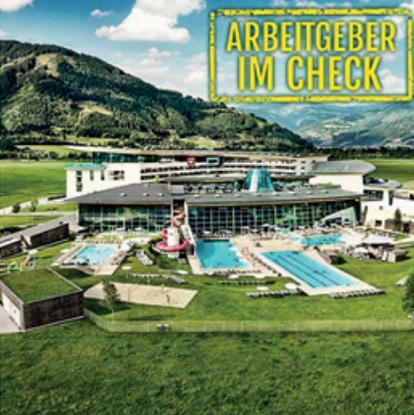
Gratulation, Tanja Grandits 🍷
Die Spitzenköchin darf sich im neuen GaultMillau Schweiz über sensationelle 19 Punkte & den Titel "Koch des Jahres" freuen 🍷
<https://rollingpin.in/Grandits-GaultMillau>



Hol dir die prickelndsten Neuigkeiten und brisantesten Sager der Branche direkt auf dein Smartphone.

Rolling Pin ist hier: TAUERN SPA.
8. Oktober um 14:00 · Kaprun, Land Salzburg · G

Arbeitgeber-Check im TAUERN SPA 🍷
Restaurantleiter Christoph Wagner nimmt uns mit hinter die Kulissen des 4 Sterne Superior Resort in Zell am See-Kaprun 🍷
<https://rollingpin.in/TauernSpa-Check>



ARBEITGEBER IM CHECK

Knallharter Karriere-Kick! Mit unserem exklusiven Check findest du die attraktivsten Arbeitgeber der Branche.

rollingpinmag · Abonniert
Gasthaus Zur Fernsicht

rollingpinmag 🍷🍷🍷

Geröstetes Roggenmehl | Apfel | Petersilie | Kombucha von Kay Baumgardt - Schweizer Patissier des Jahres 2020. Der Patissier des Gasthaus Zur Fernsicht verzichtet in seinen Kreationen vollends auf weißen Zucker.

#kaybaumgardt #gaultmillau #gasthauszurfersicht #patissier #patisserie #dessert #rollingpin #rollingpinmag

6Tage

uwe_spletti 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

6Tage · Gefällt 1 Mal

Gefällt lauraradieschen und 661 weitere Personen

VOR 6 TAGEN

Kommentar hinzufügen ... · Posten

#rollingpinmag – gönn' dir die spannendsten Storys und den feinsten Foodporn der Branche.

EIN TRAUMPAAR ZUM VERLIEBEN

WIBERG®

NEW
2020



Mit den WIBERG Neuheiten für 2020 sind harmonische Verbindungen und wunderbar kreative Gerichte auf den Tellern gewiss. Unsere kulinarischen Traumpaare AcetoPlus Himbeere und Mandel-Öl Plus Orange* bringen fruchtig-frischen Wind in die Küche.

Besuchen Sie uns auf der ALLES FÜR DEN GAST,
Messe Salzburg, Halle Arena, Stand 201, 09.–13.11.2019

*Unsere neuen Produkte erhalten Sie in Österreich ab 11.11.2019 im gut sortierten Gastronomiefachhandel.

ZWEI WIE HEFE UND SCHWEFEL

Dein
bester
Freund

SHELLHORN

DIE BEIDEN ÖSTERREICHISCHEN **AUSNAHMESOMMELIERS WILLI SCHLÖGL UND JOHANNES SCHELLHORN** EROBERN DAS HARTE **BERLINER GASTRO-PFLASTER** WIE IM STURM. MIT DEN **GRILL-ROYAL-MACHERN** IM RÜCKEN DEFINIEREN SIE IN IHRER **WEINBAR FREUNDSCHAFT** NICHT NUR DIE GASTGEBERROLLE NEU, SONDERN STELLEN AUCH DAS **ELITÄRE VERSTÄNDNIS** VON EDLEN TROPFEN AUF DEN KOPF.

Text: Lucas Palm, Fotos: Patrick Kirchberger

Dein
bester
Freund

SCHLÖGL

In ihrer Berliner Weinbar Freundschaft pfeifen die beiden österreichischen Weingurus Johannes Schellhorn und Willi Schlögl auf elitäres Getue – und setzen gleichzeitig mit individuellen, handgefertigten Bio- und Naturweinen neue Maßstäbe, wenn es um nachhaltiges Betrinken geht.

Gute Lage: Willi Schlögl und Johannes Schellhorns Weinbar Freundschaft liegt in Berlin-Mitte, unweit der Humboldt-Bibliothek.

UNTERM STRICH ARBEITEN WIR MIT EINEM PRODUKT, DAS ZUR REINEN BERAUSCHUNG DA IST.

Johannes Schellhorn über sein unprätentiöses Weinverständnis, mit dem Willi Schlögl nicht zu 100 Prozent d'accord geht



MEHR ALS EINE B'SOFFENE G'SCHICHT

Die Freundschaft eröffnete zwar erst im August 2018, doch sie gilt jetzt schon als einzigartiges Epizentrum für Weinfantiker – und das weit über die Grenzen Berlins hinaus. Kein Wunder: Die beiden österreichischen Wirtshausbuben Willi Schlögl und Johannes Schellhorn haben sich schon vor ihrer schicksalhaften Begegnung in der deutschen Bundeshauptstadt einen Namen gemacht: Schlögl als charismatisches Aushängeschild der legendären Cordobar, Schellhorn als Rebensaft-Guru im gehypten Nobelhart & Schmutzig. Warum Schwefel nicht immer gleich des Teufels ist, Europäer-Stammtische im Ausland prägende Trinkerlebnisse garantieren und Wochenenden in Berlin für Schlögl und Schellhorn eine Seltenheit sind – das und noch vieles mehr verraten die beiden Weinkoryphäen im Exklusivinterview.

Ihr seid beide Wirtshausbuben – Willi, du bist Sohn eines Gastronomen aus der Oststeiermark und Johannes ist Spross der Schellhorn-Dynastie in Salzburg. War von Anfang an klar, dass ihr in der Gastronomie arbeiten wollt?

Willi Schlögl: Natürlich hat sich irgendwann einmal die Frage gestellt: Fußball oder was Gescheites? Ich hab selbstverständlich das Gescheite gewählt, nämlich Vollzeit-alkoholiker. Die Spezialisierung auf Wein hat definitiv in der Tourismusschule Bad Gleichenberg begonnen, weil ich mit den anderen im Zimmer regelmäßig Wein ge-

bürschtelt habe. Nach der Tourismusschule bin ich folgerichtig nach Wien zu Wein & Co gegangen. Dort habe ich Hans Martin Gesellmann kennengelernt – und durch ihn die ganze Weingeschichte vertieft. Er war es, der mir das erste Weintrinken so richtig beigebracht hat. Ich war bei so gut wie allen Wein & Cos in Wien, immer an der Bar. Daneben habe ich die Weinakademie gemacht, leider nie ganz fertig. Dafür habe ich den Certified Sommelier in London fertig gebracht. Ich wollte dann nach San Francisco und hätte dort auch schon einen Job gehabt, der Laden dort hieß RN74, aber ich habe kein Visum bekommen.

Weil?

Schlögl: Ich weiß auch nicht, ich war halt irgendwie zu spät dran oder so.

Johannes, bei dir hat das mit Amerika ja besser geklappt?

Johannes Schellhorn: Ja, aber die Anfangsjahre liefen doch ziemlich anders ab. Ich fand Gastro eigentlich immer scheiße. Vor allem, weil ich bei meinen Eltern gesehen habe, wie irrsinnig viel sie hackeln (österreichisch für Arbeiten, Anm. d. R.). Die lebten quasi im Betrieb. Meine gastronomische Karriere hat dennoch mit elf Jahren begonnen, weil ich von meinen Eltern damals schon fürs Gläserpolieren eingespannt worden bin. Irgendwie wollte ich das immer so ein bisschen machen, war gleichzeitig aber auch immer unentschlossen und entscheidungsfeig. Nach der Tourismusschule

Klessheim bin ich über ein paar glückliche Zufälle dann nach Amerika gekommen und habe zwei Jahre in Los Angeles gelebt. Dort war ich für die Produktionsleitung eines Mode-Start-ups verantwortlich. Witzigerweise fand gerade dort der erste Zugang zu Wein statt. Ich war anfangs noch unter 21, in dem Alter ist es mit dem Saufen in Los Angeles natürlich schwierig. Die einzige Möglichkeit, um zu trinken, ist, mit Europäern unterwegs zu sein. Es gab da einen Europäer-Stammtisch, der immer bei jemandem zu Hause stattfand, da wurde dann ordentlich gebürschtelt. Vor allem, weil da immer ein paar Typen dabei waren, die echt guten Wein mitbrachten.

Kennengelernt habt ihr euch beide dann in Berlin. Wie kam's zu dieser schicksalhaften Begegnung?

Schellhorn: Wir waren sozusagen beide zur selben Zeit in Österreich und beide zur selben Zeit in Berlin, sind aber immer aneinander vorbeigegangen.

Schlögl: Ja, aber kennengelernt haben wir uns dann bei einer Flasche Matata in der Cordobar, die ich ja damals unter anderem mit Gerhard Retter mitbegründet hatte.

Schellhorn: Aber so richtig begonnen hat die Freundschaft dann eigentlich mit einer Wette bei der österreichischen Bundespräsidentenwahl 2016, bei einer sehr guten Flasche Champagner. Und nachdem sehr guter Champagner viel kostet und es natürlich gleich um etwas substanzielles geht, haben wir uns dann gleich mit ▶



1



2



3



4

1 In der Freundschaft geht's um nachhaltiges Besaufen – wurst, mit wem
2 Ziemlich beste Freunde: Die beiden Weinverrückten Freundschaft-Wirte Johannes Schellhorn und Willi Schlögl erobern mit ihrer lockeren Weinbar das gastronomische Berlin 3 Individuelle Bio- und Naturweine bestimmen das Programm in der Freundschaft 4 Das Herzstück der Freundschaft: der ovale Tresen 5 Wenn die Freundschaft offen hat, gibt's immer was zu essen – ganz gleich, um welche Uhrzeit. Zum Beispiel: Austern, Tomate, Melone 6 Die beiden Seelen des Hauses: Johannes Schellhorn (li.) und Willi Schlögl (re.).



5



6

DIE IDEE ZUR FREUNDSCHAFT WAR EHER EINE RAUSCHGEBURT.

Johannes Schellhorns und Willi Schlögl's Weinbar-Projekt stand von Anfang an unter einem guten Stern

einer zweiten sehr guten Flasche Champagner vor den Laptop gesetzt und uns die Ergebnisse angeschaut.

Und wer hat die Wette gewonnen?

Schlögl: Ich.

Und ist da die Idee zur Freundschaft entstanden?

Schellhorn: Nein, die war eher eine Rauschgeburt.

Schlögl: Stephan Landwehr von der Grill Royal Gruppe, der mit seinem Geschäftspartner Moritz Estermann ja als Investor fungiert, kennen wir schon lange. Er hatte die Location schon damals seit einiger Zeit im Auge. Dadurch ist letztlich alles so schnell gegangen. Die Umbauphase startete im Sommer 2018. Da ich im Februar davor aus der Cordobar ausgeschieden bin, habe ich im Sommer relativ viel Zeit gehabt – und war jeden Tag auf der Baustelle. Die Idee mit dem Tresen war unsere eigene. Einerseits deswegen, weil die Location zu groß war, und andererseits, weil man ja heute in der Gastro so wenig Mitarbeiter findet, was sehr schade ist, weil es ist einfach ein extrem geiles Business, finden wir zumindest. Mit der großen Bar gibt's halt eine große Ausschankfläche, das spart Personal und wir müssen nicht ständig von A nach B rennen. Und weil bei uns sowieso die Getränke im Vordergrund stehen und nicht das Essen, kann man sich ja gleich an die Schank setzen und nicht an die Tische.

Schellhorn: Die größten Tränen und Diskussionen gab's übrigens um die Frage: Soll die Bude eckig, rund, halbeckig oder

halbrund sein? Wie die Wandfarbe ist, welches Holz, das war überhaupt kein Problem. Aber bei der Theke, da sind wirklich Welten aufeinandergeprallt. Der Willi ist mehr der runde Typ, ich eher der eckige. Schlussendlich hat sich bekanntlich der Willi durchgesetzt.

Die Freundschaft ist von Anfang an eingeschlagen, warum?

Schellhorn: Da ist es wichtig zu betonen, dass wir jahrelange Vorarbeit geleistet haben. Ich als Sommelier im Nobelhart & Schmutzig und Willi in der Cordobar. Ich glaube, wenn man clever ist, dann baut man sich ganz unbewusst ein gewisses Netzwerk auf. Vom Nobelhart & Schmutzig beispielsweise habe ich ein paar Gäste mitgenommen, die sich extrem darüber freuen, hier eine geile Weinkarte zu haben, aber nicht ein ganzes Menü fressen zu müssen, sondern nur zwei oder drei kleine Gänge. Oder um elf Uhr abends einfach ein bisschen Schinken, Leberkäse und Käse kriegen. Wertschätzung ist eben etwas, das man sich am härtesten erarbeiten muss. Und was wir nach den ersten Handwerkerrechnungen schnell verstanden haben, war, dass einfach kein Geld für viel Werbung übrig war. Also haben wir uns stark auf einen ordentlichen Social-Media-Auftritt konzentriert. Wir arbeiten am meisten über Instagram und haben damit vor allem am Anfang versucht, alles so laut wie möglich nach außen zu tragen. Da haben wir im Großen und Ganzen schon viel richtig gemacht.

Schlögl: Außerdem spreche ich für jeden Sommelier, der sich selbstständig gemacht

hat: Das alles ist harte Arbeit. Wir fangen zwischen 14 und 15 Uhr an und arbeiten im Schnitt bis vier Uhr morgens. Und das alles ohne große Pausen.

Teil eures Erfolges ist sicher auch, das Image des guten Weintrinkens entkrampft zu haben...

Schlögl: Auf jeden Fall. Es kommt ja auch immer mehr Kohle in die Stadt. Ich war noch nie in einer Stadt, in der Leute mehr über Nachhaltigkeit gesprochen und über Ernährung nachgedacht haben als hier in Berlin. Jeder interessiert sich ja heute für nachhaltiges Betrinken und Essen. Da kann man mit Weinen, wie wir sie haben, natürlich einiges anstellen. Ich finde das extrem wichtig heutzutage, dass man sich damit auseinandersetzt, womit man sich jetzt genau ansauft. Aber der Deutsche ist halt so: Er trägt eine Rolex, einen Maßanzug und fährt einen Luxuswagen, aber wenn die Flasche Wein mehr als 40 Euro kostet, kann das nicht sein. Gerade deswegen ist es so wichtig, dass man den Leuten zeigt, dass so ein individuelles, handgefertigtes Produkt auch ruhig ein bisschen was kosten darf. Letztendlich wollen wir den Leuten einfach etwas Gutes zu trinken geben, und etwas Gutes fängt bei uns im Weingarten an. Da geht's also zuerst um die Weingartenbewirtschaftung, die Kellerarbeit, und dann natürlich um das Endprodukt im Glas. Da darf unserer Meinung nach kein Schritt fehlen. Das Endprodukt eines Industrieweines kann vielleicht auch gut sein, keine Fra- ►

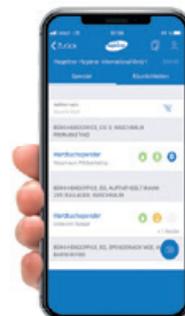
ICH BIN AUS DEM
HÄUSCHEN ...

... und habe **alles im Griff!**

- Vorrat – im Griff
- Verbrauch – im Griff
- Kosten – im Griff
- Energieversorgung – im Griff
- Anwenderzufriedenheit – im Griff

XIBU TOWEL hybrid
spendet Papier und Daten.

Mehr unter www.digitales-haeuschen.com



Was mögt ihr an euch selbst?

W AN J HAT ICH, DASS ER DIE SACHEN GUT MACHEN, DIE ICH NICHT SO MAG... UND NOCH VIEL ANDERE SACHEN! - AGREE!

Wie trinkt ihr euren Kaffee?

- J Single Batch Aero Press
W KURZ

Das letzte Mal massiv geärgert habe ich mich, als...

W ALS ICH DIE GETRÄNKELADE ZU WURF UND MEIN FINGER WAR NOCH DRAU!
J GESTER ABEND DAHEIM - BIER WAR AUS

Wenn ihr für den Rest eures Lebens nur drei Worte verwenden könntet, welche würdet ihr wählen?

- J NEIN, DANKE, SCHAMSEN
W GETSCHIA, GEMMA, VOIGAS

Die wichtigere Tugend: Intelligenz oder Ehrlichkeit?

J INTELLIGENZ

W VERSCHWIEGENHEIT

Seid ihr dort, wo ihr immer hinwolltet?

- W DA IST MAN MIE. AUSSER MAN HÖRT AUF BESSER ZU WECHSELN!
J WÜRPSCHEN: KAUFEN DORTHIN

Ein kulinarisches Kindheitstrauma?

W. POMMES IM FREIBAD. ICH LIEBE POMMES, ABER DIE WAREN NIE GUT.

J KUTTeln IN TOMATENSAUCE - SKHAUT SUPER AUS ABER...

Ihr habt die Wahl, Strand oder Berge?

- J AUF JEDEN FALL BERGE!
W BEIDES! DAS JAHR HAT 12 MONATE

Die beste Musik fürs Service?

- W2 FALCO
J NIGHTMARES ON WAX

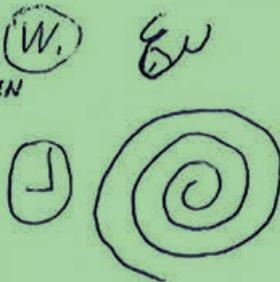
Dieses Gericht würde ich für mein Idol, W. G. SCHUMANN kochen:

- W1 HAISERSCHTARRN. DEN MANN ICH GUT!
J IDOL: LARS VON TRIER (GERICHT: HÄHNCHENSUPPE)

Der erste Satz, den ihr sagt, wenn ihr mit Gott zum Abendessen verabredet wärt:

- J FREUNDSCHAFT, JOHANNES 28. JAHR UND ATHEIST
W GROSSE FRAU: SIE SEHEN HEUTE OMWERTEND AUS.

Zeichnet das, was euch gerade einfällt!



Das schönste Kompliment, das ihr jemals für eure Weinbar bekommen habt, war:

- J "DAS HÄTT ICH EUCH NICHT ZUGETRAUT... OBWOHL 'POCH!'!"
W SAME

Wenn ihr eure Küche mit einem Wort beschreiben müsstet, welches wäre das?

- W: NUR HITS!
J UNKOMPLIZIERT

Wenn ihr morgen 50 Millionen im Lotto gewinnt, dann...

- W1 MACHIA GENAU SO WEITGE... VIELLEICHT GENZU WIR ÖFTER ESSEN.
J INS CASINO UND VERPÖPELN

Eure größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre?

- W MARIE! DIE NACH 2,5 J. IMMER NOCH NICHT DAVON GELAUFEN IST!
J PASS ICH DIE ART VON GASTRONOMIE MACHEN KANN DIE ICH MACHEN WILL
Was haltet ihr von Lebensweisheiten?

- J BIN LEBENSWEISHEITENLEXIKON
W SCHAENK EIN MOCH A VIKTEL...

Der schlechteste Rat, den ihr jemals bekommen habt, war? Und habt ihr ihn befolgt?

- W: WERDE FUSSBALLER...
J 'GEH NACH BERLIN DA IST DAS LEBE SAUGUNSTIG'
Wofür möchtet ihr im kulinarischen Gedächtnis der Nation verankert werden?

W+J DAS AUTHENTISCHERE, HANDEGMACHTER WEIN FREI VON KONVENTIOMEN SEIN KANN, ABER NICHT MUS.

Von wem wolltet ihr immer schon die Telefonnummer haben?

- J HERMANN MAIER
W VOODOO JÜRGEN S

In dieses Restaurant wolltet ihr schon immer:

- W: STEINHEUER! -> DA HABEN WIR NOCH DIE FLASCHEN WEIN GUT!
J ULTRA VIOLET, SICHER GEIL MIT LSD
Erinnern sich eure Eltern gerne an eure Pubertät?

- J SEIN-WAR IM INTERNAT
W: ICH AUCH

Die größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre in der Gastronomie?

- J WEG ZU KOMM VON DEM STEIFEN, ALTBACKENEN
W DASS HIER REGIONALITÄT UND AUTHENTIZITÄT SCHLECHT UND UNS WORT IST.

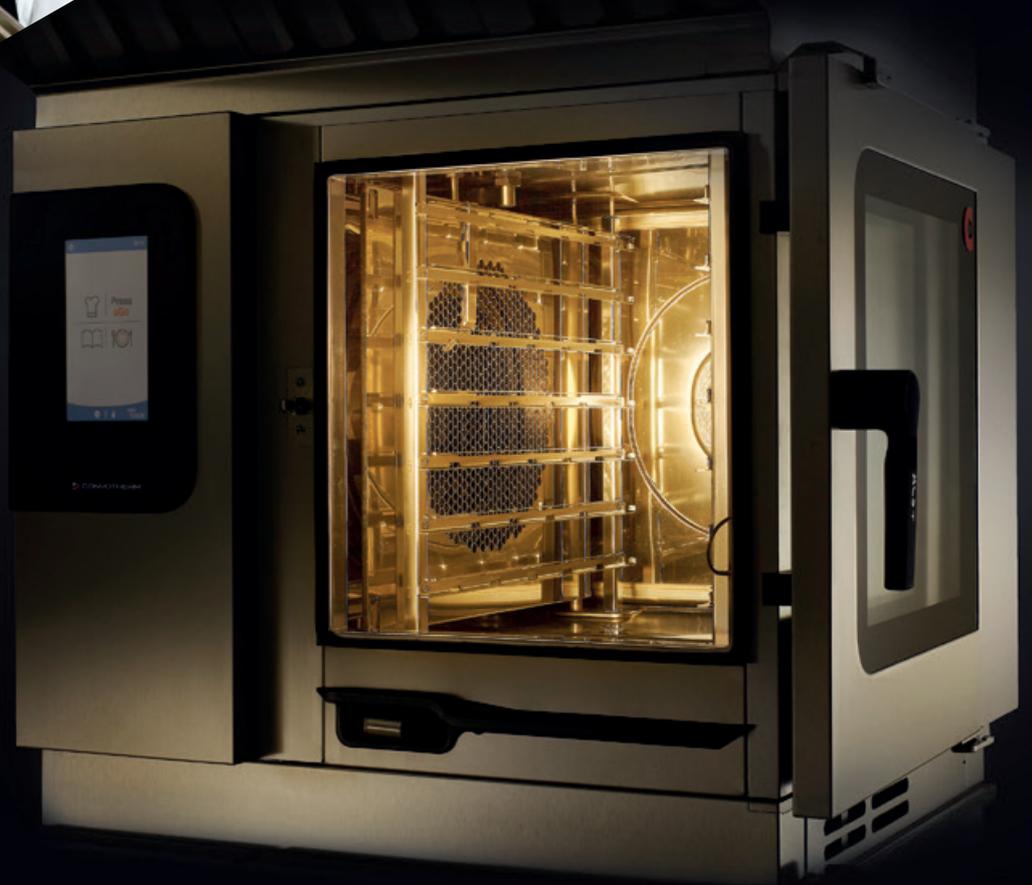


CONVOTHERM®

A Welbilt Brand

Premium Kombidämpfer für höchste Ansprüche

- ▶ Gesund, frisch und nachhaltig Speisen zubereiten
- ▶ Intuitive Bedienung für Jedermann
- ▶ Platzsparend mit Verschwindetür



Erleben Sie
Convotherm live:

▶ Stand 01 0101, 01 0202

ALLES FÜR DEN

G A S T

HERBST

Advancing Your Ambitions

ALLES, WAS TRÜB UND FEHLERHAFT IST, IST PLÖTZLICH GEIL.

Für Willi Schlögl hat der Trend um Naturwein durchaus seine Grenzen



ge – aber das ist nicht unser Zugang.

Schellhorn: Die deutschsprachige Weinwelt kann dir Länge mal Breite darüber erzählen, wie wichtig es ist, irgendwelche Weine bei richtiger Temperatur zu lagern – aber unterm Strich arbeiten wir mit einem Produkt, das zur reinen Berausung da ist. Wenn man das zu sehr in den Hintergrund geraten lässt, nimmt das einfach den Spaß an der Sache. Und dafür bin ich zu lange im Geschäft, dass ich irgendetwas machen will, das nicht mehr lustig ist.

Schlögl: Naja, lustig mit Hintergrund. Als reines Berausungsmittel würde ich es jetzt nicht sehen. Jedenfalls: Eine unserer größten Tugenden ist sicher, Weine zu finden, die du um unter 35 Euro kriegst und die trotzdem pfeifen. Kaufst du einen großen Bordeaux oder Burgunder oder was weiß ich, dann muss der eh pfeifen. Aber Weine um 15 Euro zu finden, die geil sind – das ist die große Kunst.

Habt ihr das Gefühl, dass ihr täglich missionarische Arbeit für Natur- und biodynamische Weine leisten müsst oder wird das in Berlin mittlerweile sowieso verlangt?

Schlögl: Überspitzt gesagt: Eigentlich machen wir mittlerweile fast schon Aufklärungsarbeit für konventionelle Weine. Es ist so: Im Moment wird in der Jugend-Weinszene viel schöngeredet. Alles, was trüb und fehlerhaft ist, ist plötzlich geil. Und wir versuchen halt, da ein wenig zurückzurudern. Natürlich haben wir extrem viel Natur- und biodynamische Weine, aber die Sache ist, dass man heutzutage den Leuten wieder erklären muss, wie ein guter Wein schmecken kann, der eben nicht komplett fehlerhaft und scheiße ist. In Bezug auf Naturwein ist alles so fancy und cool – aber nicht alles gut. Wir verstehen uns als Kuratoren im endlosen Kosmos der Grauslichkeiten.

Schellhorn: Außerdem war es noch nie so leicht, über Wein ins Gespräch zu kommen. Weil heute brauchst du dich eigentlich nur noch an einen Tisch zu setzen und zu sagen: Schwefel ist scheiße – und schon glaubt jeder, du kennst dich aus. Dass Naturwein gar nicht unbedingt trüb sein und auch nicht immer nur 0,0 Prozent Schwefel haben muss, sondern ein

kleines bisschen Schwefel auch nicht gleich etwas Schlechtes ist, das versuchen wir den Leuten schon auch wieder näherzubringen. Die Dosis macht das Gift. Und dieses Splitting in der ohnehin sehr kleinen Wein-Community – und da spreche ich von jenen Leuten, die bereit sind, für eine Flasche mehr als zehn Euro zu zahlen –, wenn die also anfängt, sich in zwei Lager aufzuteilen, dann sticht man sich halt ins eigene Fleisch.

Ihr arbeitet fünf Tage die Woche mindestens zwölf Stunden am Tag. Wie schafft ihr es, eure Kontakte zu den Winzern aufrechtzuerhalten und Neues zu entdecken?

Schellhorn: Die Wochenenden sind sehr kurz. Dieses Jahr hatten wir eine Phase – so von April bis Juni –, in der wir kein einziges Wochenende gemeinsam in Berlin verbracht haben. Das geht alles drauf für Winzerbesuche, Weinmessen, Veranstaltungen – alles Mögliche.

Schlögl: Wir haben das Glück, unsere Leidenschaft zu unserem Beruf gemacht zu haben. Da zählst du dann auch einfach keine Stunden oder Wochenenden. Weil du alles megageil findest. Natürlich: Manchmal bist du müde und willst niemanden sehen, aber wie viele Leute gibt es, die genau das machen können, wofür sie brennen, und die mit genau den Leuten zusammenarbeiten, mit denen sie wollen? Auch die Gäste sind Teil davon, weil wir merken, wie empfänglich die Leute für unsere Sachen sind. Ich muss mich also nicht für irgendeinen Scheiß prostituieren.

Wie geht's weiter? Habt ihr etwas Neues geplant oder konzentriert ihr euch weiterhin auf die Freundschaft?

Schellhorn: Wir haben wirklich keine Zeit, uns etwas Neues zu überlegen. Anfangs haben wir ja, wie gesagt, sehr laut alles nach außen getragen, damit der Laden voll wird. Und jetzt müssen wir halt genauso weiterarbeiten und Gesicht zeigen, damit der Laden voll bleibt.

Schlögl: Momentan müssen wir reagieren und können nicht agieren. Weil es halt auch gut läuft. Außerdem: Ein Wirtshaus ohne Wirt ist halt nix wert.

VIDEO:

Willi Schlögl kürt den besten Billigwein:
www.rollingpin.com/242



I DON'T CARE

BECAUSE TATTOOED SKIN
IS A DIFFERENT STORY.

**SKIN
STORIES**[®]
PERFORMANCE
COSMETICS



TATTOO-ANTI-AGING-SKINCARE.

AUCH ERHÄLTlich BEI **METRO**

Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Nutzer.
SKIN STORIES ist eine Marke der Beiersdorf AG.



chef
days.

rolling pin. METRO

f /magazin.rollingpin @rollingpinmag

Machen statt jammern: Querdenker wie Frank Rosin lieferten auf den CHEFDAYS Germany 2019 Antworten auf die brennendsten Fragen der Branche.

TRANSFORMATION

EINE BRANCHE IM UMBRUCH: MEHR ALS **50 INTERNATIONALE TOP-SPEAKER**, DREI BÜHNEN, ÜBER 4000 QUADRATMETER EXPO-AREA, DIE 100 BEST CHEFS GERMANY, **6447 BESUCHER** UND EINE LEGENDÄRE PARTY. DIE EMOTIONALSTEN **HIGHLIGHTS** DER **CHEFDAYS GERMANY 2019** IN BERLIN.

Text: Bernhard Leitner, Fotos: Raphael Gabauer, Patrick Kirchberger, Gerd Tschebular, Nils Hasenau Fotografie

chef
days.

rollingpin

Instagram Facebook Twitter



VIDEO:
Feel the Power of
CHEFDAYS:
www.chefdays.de



1



2

DIE CHEFDAYS SIND DESHALB SO WICHTIG, WEIL WIR JUNGE MENSCHEN INSPIRIEREN, KOLLEGEN INSPIRIEREN UND ZEIGEN KÖNNEN, DASS GASTRONOMIE EIN UNFASSBAR GEILER PLATZ ZUM ARBEITEN IST!

Tim Raue, #1 der 100 BEST CHEFS GERMANY



3



4



5

48 Stunden lang wurde Berlin am 30. September und 1. Oktober 2019 zum gastronomischen Nabel der Welt. Internationale Superstars wie Sergio Herman, Massimo Bottura oder Mitsuharu Tsumura befeuerten mehr als 6000 Besucher in der restlos ausverkauften Arena Berlin mit aufrüttelnden Talks, den neuesten Gerichten und bahnbrechenden Techniken. Querdenker und Branchenkritiker wie Frank Rosin, Roland Trettl oder Tim Raue sprachen schonungslos über die größten Probleme der Gastronomie und lieferten ihre persönlichen Lösungsvorschläge. Mehr als 75 kuratierte Aussteller, Produzenten und Lieferanten präsentierten auf insgesamt 4000 Quadratmeter Expo-Area sensationelle Produktneuheiten, geniale Innovationen und Wege in die Digitalisierung.

Die neue Nummer eins Deutschlands Kochelite, angeführt von Grand Chef Joachim Wissler und Sven Elverfeld, gewährte tiefen Einblick in ihr Schaffen und zeigte einmal mehr, dass Deutschland heute zu den kulinarischen Top-Destinationen unseres Planeten zählt.

FACTS

- + 50**
TOP-SPEAKER
- + 6000**
BESUCHER
- + 4000 m²**
INTERAKTIVE EXPO-AREA
- + 80**
INSPIRIERENDE PANELS UND WORKSHOPS
- 100 BEST**
CHEFS AWARDS
- + 75**
KURATIERTER PRODUZENTEN, AUSSTELLER & LIEFERANTEN

Emotionales Highlight war die Ehrung der 100 BEST CHEFS GERMANY auf der Main Stage. Erstmals wurde dabei das Berliner Küchenraubein Tim Raue von mehr als 12.000 Mitarbeitern der deutschen Gastronomie und Hotellerie als bester Koch der Bundesrepublik ausgezeichnet. Grund genug für eine legendäre Party. Lokalmatador und Kult-Rapper Sido heizte im Festsaal Kreuzberg so richtig ein, und es wurde bis in die frühen Morgenstunden gefeiert. Wer nicht dabei sein konnte, muss nicht traurig sein, denn die nächsten CHEFDAYS kommen bestimmt: am 25. und 26. Mai 2020 nach Graz und am 13. und 14. September 2020 nach Berlin.

www.chefdays.com

1 Fulminante Premiere: Erstmals wurden bei den CHEFDAYS nicht 50, sondern 100 BEST CHEFS GERMANY geehrt **2** Die neue Nummer eins unter Deutschlands Kochelite ist Tim Raue, gefolgt von Joachim Wissler und Kevin Fehling **3** Emotionen pur: Querdenker Frank Rosin und Mr. Sylt Holger Bodendorf freuen sich für die Kollegen **4** Die Besten der Besten: Joachim Wissler gratuliert der neuen Nummer eins, Tim Raue **5** The Perfect Chef: Der holländische Küchengott Sergio Herman wurde als Inspiration Leader of the Year geehrt.



6 7



8

9



6 Teamgeist: Tim Raue holte bei der Dankesrede seine Crew auf die Bühne **7** Whizzkid made in USA: Das amerikanische Küchenwunder Flynn McGarry beeindruckte die Zuseher mit seinen unfassbaren Skills **8** Crazy Shit: Auf der NUTS Stage diskutierten Branchenkritiker, Social-Media-Pros und HR-Experten über die brennendsten Themen der Gastronomie **9** Italiens Küchenkapazunder Numero Uno: Massimo Bottura wurde als Humanity und Sustainability Leader of the Year ausgezeichnet **10** Partners in Crime: Metro Cash&Carry Deutschland CEO Frank Jäniche mit der ROLLING PIN-Crew bei der Eröffnung der CHEFDAYS Germany 2019 **11+12+13** Talks und Techniken: Ob auf der Main Stage oder bei den Masterclasses, näher dran geht nicht.



10



11 12



13



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

NEU! CUZCO LEAVES



KOPPERTCRESS.DE



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1 Selfie Time: Zweisterner Heinz Reitbauer aus dem Steirerleck in Wien wurde von seinen Fans überrannt **2+3+4+5+10+11** Auf den CHEFDAYS präsentierten mehr als 50 Top-Speaker ihre heißesten Techniken und neuesten Gerichte, und die Besucher waren begeistert **6** Reden statt kochen: Die beiden Zweisterner Sebastian Frank und Tohru Nakamura sprachen über Restaurantbewertungen **7** Wie beim Klassentreffen: Tim Raue und Sergio Herman **8** Beef Buddy: What's-Beef-Boss Selim Varol (Mi.) **9** CHEFDAYS Co-Veranstalter: Ohne Metro Cash & Carry Deutschland CEO Frank Jäniche und Metro Operating Partner Martin Behle wäre das Event der Superlative nicht möglich **12+13+14+15+16** Mehr als 75 kuratierte Aussteller präsentierten ihre Produktneuheiten.



11



12



13



14

15





16 17



18 19



20



21

17 Der Metzgermeister macht Stierhoden: Gemeinsam mit Stoi-Kind Lucki Maurer servierte Wolfgang Müller sein abgefahrenes Menü auf der restlos ausverkauften Masterclass **18+19** Mittendrin statt nur dabei: Bei den Masterclasses waren die Besucher mitten im Geschehen **20** Volles Programm: Beim Metro-Stand war immer was los **21** Beer Impossible: Bei Thalheimer wurde das außergewöhnlichste Bier Österreichs gezapft **22** Die Möglichmacher: Die ROLLING PIN-Crew arbeitete Monate unermüdlich daran, dass die CHEFDAYS zum unvergesslichen Erlebnis werden.



22



ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST

Alles für den Gast
09.11. - 13.11.2019 Halle 10 | Stand 821

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



1+2+3+4+5+8 Die Party des Jahres: Der Berliner Kult-Rapper Sido brachte mit Top-DJs bei der legendären CHEFDAYS-Party im Festsaal Kreuzberg die Meute zum Überkochen **6** Hunger leiden musste auf den CHEFDAYS niemand **7** Der King von der Kantstraße: Multigastronom The Duc Ngo beim Talk auf der NUTS Stage **9** Kanadischer Küchen-Geek: noch schnell ein Selfie mit dem Head of Fermentation im noma, David Zilber **10** Shootingstar und Instagram-Wunder: Zur Freude der Party-Gäste lieferte Rapper Luziano einen Gastauftritt **11+12** Ungleiches Duo: Rapper Sido und Zweisterner Frank Rosin verkünden, dass sie gemeinsam ein Restaurant in Berlin eröffnen wollen **13** Pure Nature: Spitzenkoch Nils Henkel fordert einen Pakt der Gastronomen, um Deutschlands Spitzenküche international zu pushen.



10 11



12



13 14



15

14 Bayrisches Gesamtkunstwerk und Stoï-Kind: Ludwig „Lucki“ Maurer begeisterte die Besucher mit durchgeknallten Gerichten **15** Küchenpensionisten: Roland Trettl und Sergio Herman plauderten über die guten alten Zeiten **16** Das beste Fleisch der Welt: Oliver Scheiblauer von Aumaerk weiß, wie's geht.



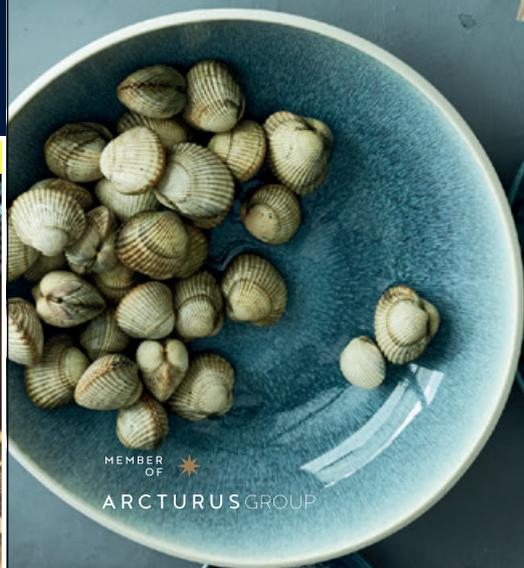
16

Rosenthal



JUNTO

TASTE your life



MEMBER OF ARCTURUS GROUP

www.hotel.rosenthal.de



1 2-Sterne-Koch Steffen Mezger von der Residenz Heinz Winkler bei seiner Masterclass 2 Hell Yeah: Gute Laune am Hellmann's-Stand 3 Architektonisches Meisterwerk: Eduard Xatruch kann nicht nur kochen, sondern auch bauen 4 Frisches Brot gab's natürlich bei RunGIS Express 5 Darf's ein Gläschen sein? Bei Leithaberg standen exklusive Weine zur Auswahl 6 Roland Trettli signierte geduldig sein neues Buch „Nachschlag“ 7+8+11+12+16 Inspiration pur und immer gute Laune gab's bei den über 70 Ausstellern immer dazu 9 Spaßvogel: der fliegende Caterer Christoph Brand 10 Hoher Besuch: Johann Lafer, Tim Raue, Richard Rauch, Andreas Döllner und Alexander Eichinger bei Sea Chefs 13 Fleisch-Kompetenz: Bei Albers wurden Wagyu und Co. serviert.





14

14 Der geilste Chef's Table Deutschlands: Bei den Masterclasses servierten die besten Köche des Landes ihre neuesten Gerichte **15** Sergio Herman wurde von ROLLING PIN-Boss Jürgen Pichler und Chefredakteur Bernhard Leitner als Inspiration Leader of the Year ausgezeichnet **17** Wo gibt's denn so was? Tim Raue schickte bei seiner Cooking Demonstration zehn Kilogramm edelsten Imperial Caviar.



15



16



17

EIN RIESIGES DANKE

AN UNSEREN FANTASTISCHEN CO-VERANSTALTER - METRO - SOWIE AN UNSERE GROSSARTIGEN AUSSTELLERN UND PARTNER, SENSATIONELLEN SPEAKER UND UNGLAUBLICHEN BESUCHER. ES WAREN ZWEI UNVERGESSLICHE, MOTIVIERENDE TAGE.



SEE YOU 2020.

25.-26.05.2020 | Graz

13.-14.09.2020 | Berlin

rolling pin.

www.chefdays.com

METRO

LET THE CHEF DAYS BEGIN!

UNGLAUBLICHE 6447 BESUCHER MACHTEN DIE **CHEFDAYS GERMANY 2019** ZUM PULSIERENDEN **HÖHEPUNKT DES GASTRO-JAHRES**. IM **MEKKA DER INSPIRATION**, AUF DER GROSSEN **MAIN STAGE**, ZEIGTEN DIE **BESTEN CHEFS AUS ALLER WELT** IHRE NEUESTEN **IDEEN** UND INNOVATIVSTEN **KREATIONEN**, TEILTEN IHRE **VISIONEN** UND BEWIESEN EINMAL MEHR, DASS ES SICH LOHNT, **FÜR DIE GASTRO ALLES ZU GEBEN** – UND SIE ZU LIEBEN.

Text: Sarah Helmanseder, Fotos: Gerd Tschebular, Raphael Gabauer, Patrick Kirchberger, Jens Ahner, Nils Hasenau & Konstantin Gastmann

Genialer Food-Philosoph:
Der dreifach besternte
italienische Küchengott
Massimo Bottura sprach
auf der Main Stage über
Siege und Niederlagen
seiner unfassbaren
Karriere.



VIDEO:
Feel the Power of
CHEFDAYS!
www.rollingpin.com/242



EDUARD XATRUCH – DER TÜFTLER

**KREATIVITÄT IST
UNSER LEBENSSTIL.
WIR VERSUCHEN, NEUE
DINGE ZU MACHEN,
SUCHEN ABER IMMER
NACH DEM GUTEN
GESCHMACK UND DEM
GUTEN PRODUKT.**

Eduard Xatruch wurde 1981 in der katalanischen Stadt Vila-seca geboren. Sein kulinarisches Rüstzeug holte er sich in Fine-Dine-Tempeln wie dem Arzak in San Sebastián. Mit nur 17 Jahren heuerte er bei Ferran Adrià und Juli Soler im elBulli an, wo er eng mit Oriol Castro und Mateu Casañas zusammenarbeitete. Nach der Schließung des elBulli im Jahr 2011 war es die logische Konsequenz, dass die drei sich zusammaten und ein eigenes Restaurant eröffneten – sogar zwei: 2012 das Compartir in Cadaqués, einem kleinen Dorf an der Costa Brava, und im Dezember 2014 das Disfrutar (spanisch für „genießen“) in Barcelona, das bereits

ein Jahr nach der Eröffnung seinen ersten Michelin-Stern erhielt und sich heute mit zwei Macarons schmückt. Es liegt auf Platz neun der Liste der The World's 50 Best Restaurants. „Kreativität ist unser Lebensstil. Wir versuchen, neue Dinge zu machen, suchen aber immer nach dem guten Geschmack und dem guten Produkt“, beschreibt Xatruch die Disfrutar-Philosophie. Die Kreationen sind traditionell verwurzelt, aber mit ausgefallenen Techniken realisiert, etwa mit „multiesferificación“. In diesem für nicht-katalanische Ohren leicht kryptisch klingenden Begriff verstecken sich die Wörter „viel“ und „Sphären“. „Für uns ist es sehr wichtig, dass wir mit einer Technik verschiedene Dinge machen können“, erklärt Xatruch die Idee, die darauf abzielt, ein Produkt in einem Gericht in mehreren Texturen zu präsentieren. Auf der Main Stage der CHEFDAYS Germany präsentiert er ein Aspik aus Maiscreme-Bällchen, die innen flüssig sind. Dieses Mais-Aspik kommt auf eine Terrine aus Foie gras, wird mit süßem Wein, Meersalz und glaciertem Mais verfeinert und auf hauchdünnes Maiskaramell gesetzt. „In einem einzigen Bissen hat man die Knusprigkeit des Karamells, die Cremigkeit der Foie gras und die Flüssigkeit der Maisbällchen“, erklärt der katalanische Kulinarikstar.

www.disfrutarbarcelona.com

1+4+5 Eduard Xatruch und sein Sous Chef Giulio Gigli präsentieren eine extravagante Kreation: Aspik aus Maiscremebällchen mit flüssigem Kern auf Foie-gras-Terrine und Maiskaramell **2** Xatruchs Restaurant Disfrutar in Barcelona trägt zwei Michelin-Sterne **3** Volles Haus bei der ersten Cooking Demonstration der CHEFDAYS Germany 2019.

Das Kreativ-Genie am Pass: Molekulargott und Ausnahme-Chef Eduard Xatruch schaffte es mit dem Disfrutar 2019 auf #9 der World's 50 Best Restaurants.





Best of Austria: Steirer-Wirt-Küchenchef Richard Rauch und Andreas Döllner aus den Döllners Genusswelten zeigten auf der Main Stage, dass sich die neue Österreichische Küche nicht verstecken muss.

WIR HABEN KEINE GRENZEN. MIR IST NUR WICHTIG, DASS DAS HAUPT-PRODUKT AUS DER REGION KOMMT.



REZEPT:
Lust auf mehr austro-kulinarische Inspiration? Auf zum Rezept!
www.rollingpin.com/242



1+2 Andreas Döllner ist bekannt für seine Cuisine Alpine und bei Richard Rauch geht ohne Innereien gar nichts.

ANDREAS DÖLLNER UND RICHARD RAUCH – KONGENIALES ALPENDUO

„Servus Berlin!“, begrüßt Andreas Döllner das Auditorium auf den CHEFDAYS. Er ist mit Richard Rauch ausgezogen, um „das kulinarische Österreich im Ausland besser zu präsentieren“. Rauch ist Küchenchef im Restaurant Steira Wirt in Trautmannsdorf und weit über die Grenzen Österreichs hinaus für seine einzigartige Innereienküche bekannt. Andreas Döllner zelebriert in Döllners Genießerrestaurant in Golling bei Salzburg die von ihm geschaffene Cuisine Alpine. Die beiden kommen gemeinsam auf 35 Gault-Millau-Punkte. „Wir haben keine Grenzen. Mir ist es nur immer wichtig, dass das Hauptprodukt aus der Region stammt“, erklärt Rauch. Das erste Gericht ihrer Cooking Demonstration nennen sie „Kulinarische Reise durch Österreich“. Rote Rüben aus der Südoststeiermark und steirische Isabella-Trauben tun sich mit grünem Wacholder aus der Alpenregion, Kornelkirschen – sogenannten steirischen Oliven –,

gegarten und glacierten Entenzungen und Entenbrust zu einem fulminanten Ensemble aus süßen und sauren Aromen zusammen und werden mit einer Emulsion von Feigenblättern und grünen, gegrillten Paprika abgerundet. Was den beiden Kapazundern auf der Main Stage bravourös gelingt: ein Stückchen Österreich nach Berlin zu holen und das Auditorium mit alpenländischer Inspiration einzudecken.

www.doellerer.at
www.steirawirt.at



CHEF

CREATIVITY NEVER RESTS

KEINEN NEUEN TREND MEHR VERPASSEN!

Jetzt unter nestleprofessional.de für unseren Newsletter „Herdgeflüster“ anmelden.

Du bist der CHEF

Egal ob kraftvolle Basis für Deine Saucen oder aromatischer Boost für ein perfektes Finish – wir haben immer die richtige Lösung und lassen Dir jede Menge Raum für Deine Kreativität.



Nestlé
 PROFESSIONAL®
 MAKING MORE POSSIBLE

60528 Frankfurt / Main | www.nestleprofessional.de
 kontakt@nestleprofessional.de | (0800) 4 85 62 43

**JETZT HABEN WIR
DIE CHANCE, ETWAS
ZU VERÄNDERN. WAS
ES BRAUCHT, IST
LEIDENSCHAFT UND
EINE PORTION MUT.
WIR BRAUCHEN EIER!
MEHR EIER, LEUTE!**

FRANK ROSIN – DER RETTER

Der TV-Star und Erfolgsgastronom Frank Rosin will auf den CHEFDAYS nicht kochen, sondern Tacheles reden, sitzt hier doch buchstäblich die ganze Branche beisammen. Wenn irgendwo – dem Motto der CHEFDAYS entsprechend – Transformation in der Gastro angestoßen werden kann, dann hier. Und Rosin versprüht in seinem exklusiven Talk eine Kaskade an Inspiration, nimmt sich kein Blatt vor den Mund und gibt all den Leuten, die jeden Tag für die Branche leben, das Gefühl: Es ist möglich. Aber bequem ist es nicht. Sonst wäre es ja einfach. „Der größte Missstand in der Gastronomie ist, dass jeder in der Bundesrepublik Deutschland ein Restaurant eröffnen kann, auch wenn er keinen Beruf in der Gastronomie erlernt hat. Es ist in

Zeiten der Globalisierung eine Unart, dass wir dieses komplexe Berufsbild ohne Ausbildung schaffen wollen und dann sagen: ‚Ich kann gar nicht verstehen, dass mein Laden nicht läuft.‘“ Dass man Koch lernt, um sich dann selbstständig zu machen, ist für Rosin blanker Unsinn, ohne jegliche Vorbereitung auf die betriebswirtschaftlichen Herausforderungen, die zum Restaurant genauso gehören wie das Kochen.

Die Mitarbeiter sind Teil von Rosins Erfolgsgeheimnis. Um sie müsse man sich kümmern wie um die Gäste. „Lasst uns mal darüber reden, mit welcher Behandlung und mit welcher Kommunikationsfähigkeit ich die Leute wieder in mein Restaurant, damit sie Lust haben bekomme, mit mir zu arbeiten.“ Schließlich sei die Gastronomie ein Berufsfeld, in dem Menschen für Menschen

arbeiten. „Koch und Kellner wurden in den letzten 40 Jahren wie Sklaven behandelt“, kritisiert Rosin. „Der Koch wird als Solitär in einem Restaurant nie überleben. Er muss seinen Mitarbeitern die Chance geben, so gut oder sogar besser als er zu werden. Erst dann bin ich wirklich groß“, bringt Rosin es auf den Punkt. Das Erfolgsrezept Marke Rosin: der richtige Umgang mit den Menschen und das richtige Rechnen. „Es muss schön sein und es muss Spaß machen. Jetzt haben wir die Chance, das zu verändern“, ruft Rosin die versammelte Branche auf. „Kalkuliert richtig, nehmt die Preise, die ihr braucht, macht gutes Zeug, und dann wird auch alles gut werden. Was es dann noch braucht, ist Leidenschaft – und eine Portion Mut: Wir brauchen Eier! Mehr Eier, Leute!“

www.frankrosin.de

TV-Star und Multigastronom Frank Rosin nahm sich im Main-Stage-Talk kein Blatt vor den Mund.





Klartext: Querdenker Frank Rosin sprach über die größten Missstände in der Gastronomie.

Sergio Herman hat das Fischrestaurant seiner Eltern zur Fine-Dine-Institution gemacht und besitzt heute nicht weniger als zwölf Restaurants.



VIDEO:
Feel the Power of
CHEFDAYS!
www.rollingpin.com/242



JEDES DETAIL IST WICHTIG, UND ES FÜHRT KEIN WEG ZURÜCK. ABER MANCHMAL IST ES NATÜRLICH HART.



SERGIO HERMAN – THE FUCKING PERFECT CHEF

Unglaubliche zwölf Restaurants besitzt der erste 3-Sterne-Koch aus den Benelux-Ländern, darunter die belgische Kulinarik-Kathedrale The Jane, die Upper Room Bar und das Pure C. Mit seinem unnachahmlichen Feingefühl für Aromen verwandelte er das Fischrestaurant seiner Eltern, das Oud Sluis, in einen Gourmettempel. Herman gilt als akribischer Tüftler: „Jedes Detail ist wichtig, und es führt kein Weg zurück. Aber manchmal ist es natürlich hart, so einen Job zu haben“, sagt er. Und er spricht auf der CHEFDAYS-Main-Stage auch über einen Schritt, den außer ihm so gut wie kein Spitzenkoch gemacht hat: 2013 zog er einen Schlussstrich und sperrte das Oud Sluis zu. „Für mich war es, als würde ich jeden Tag in die Fabrik gehen. Ich hatte keine höheren Ziele mehr, und ich bin ein Mensch, der sich immer mehr und mehr pushen muss. Deshalb hatte ich das Gefühl, das Oud Sluis immer mehr zu verlieren.“ Alles deutet darauf hin, dass der Fucking Perfect Chef bald selbst wieder in der Küche stehen wird. „Ende 2020, Anfang 2021 möchte ich ein sehr besonderes Restaurant bei mir am Land, in der Nähe von Belgien, eröffnen. Ich möchte wieder kochen, um es zu genießen und die Menschen glücklich zu machen. Das möchte ich selbst wieder spüren.“

www.sergioherman.com

1+2 Sergio Herman erzählt von seiner beispiellosen Karriere und wird als Inspiration Leader of the Year ausgezeichnet **3** Die heiligen Hallen des Fine Dine: Hermans Restaurant The Jane in Antwerpen.



Mamma Mia: Superstar Massimo Bottura plädierte für mehr Nachhaltigkeit und Selbstbewusstsein in der Gastronomie.



MASSIMO BOTTURA – DER MAESTRO

Wer könnte auf den CHEFDAYS inspirierender sein als der Beste der Besten, dessen Restaurant zu den beinahe unerreichbaren sieben Best of the Best Restaurants aller Zeiten zählt? Eben. Keine Frage, dass das Auditorium beim exklusiven Talk mit Massimo Bottura gespannt an seinen Lippen hängt. Botturas Restaurant Osteria Francescana in Modena hält seit acht Jahren durchgehend drei Michelin-Sterne. 2016 und 2018 führte der Ausnahmekoch die Liste der The World's 50 Best Restaurants an. Niemand versteht es so wie er, bodenständige italienische Küche mit Avantgarde zu vereinen. Er interpretiert traditionelle Gerichte seiner Heimatregion Emilia-Romagna mit modernen Techniken und schafft so kulinarische Kunstwerke jenseits aller Maßstäbe. „Ich nenne es Rekonstruktion. Wir betrachten die Vergangenheit auf kritische, nicht auf nostalgische Weise, um das Beste vom Besten in die Zukunft zu bringen, um der Vergangenheit eine Zukunft zu garantieren. Dafür muss man die Vergangenheit zerstören und wiederaufbauen. Wenn dein Tagliatelle-Ragout besser ist als das der Großmutter, dann nehmen dich die Leute ernst. Bis dahin bist du für sie einfach nur verrückt.“

**WENN DEIN TAGLIATELLE-RAGOUT
BESSER IST ALS
DAS DER GROSSMUTTER, DANN
NEHMEN DICH
DIE LEUTE ERNST.**



**Das größte Talent der Italiener?
Unerwartetes zu meistern.**

- Massimo Bottura -

Leidenschaft, echter Geschmack und ein Spritzer Verrücktheit!
Mit diesem Erfolgsrezept entwickelte sich Massimo Bottura zu einem
Spitzenvertreter der modern-traditionellen italienischen Küche.
Ein wahrer Botschafter der italienischen Kultur, Lebensart und Kreativität.
Werte, die auch Lavazza mit seinem Kaffee in die Welt hinaus trägt.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



1 So leidenschaftlich wie Massimo Bottura hat noch selten jemand auf der Main Stage gesprochen **2** Für sein Projekt Food for Soul wird Bottura als Humanity and Sustainability Leader of the Year ausgezeichnet **3+4** In seiner Osteria Francescana dekonstruiert Bottura die traditionelle italienische Küche.



DER CHEF, DER GUTES TUT

Beim Thema Nachhaltigkeit wird Bottura immer enthusiastischer. Längst sitzt er nicht mehr am Tisch, sondern durchmisst mit großen Schritten die Bühne und untermalt seine Worte mit ausholenden Gesten. Er erzählt von seiner Einladung zur Konferenz der Vereinten Nationen, wo Greta Thunberg vor sämtlichen Staatschefs eine Rede gehalten hat. Er erwähnt die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der UNO bis 2030 und ist aufgebracht, dass einfach nichts weitergeht. „We are fucked up!“, ruft er in die Menge. Wenn die Mächtigen nichts tun, muss eben der Maestro ran.

**WIR MÜSSEN AUS
UNSERER KÜCHE
RAUSGEHEN UND
SAGEN: WIE KÖNNEN
WIR HELFEN?**

Bottura engagiert sich intensiv für Wohltätigkeitszwecke und subsumiert seine Projekte unter dem Namen Food for Soul. „Wir müssen aus unserer Küche rausgehen und sagen: Wie können wir helfen? Das ist ein Aufruf, zu handeln! Wir können wirklich handeln und etwas verändern! Vor allem die junge Generation ist bereit, hinauszugehen und zu handeln, um eine bessere Zukunft für alle zu schaffen.“

www.osteriafrancescana.it



CHEFDAYS 2020

#CHANGETHEWORLD



„Change the World“: so lautet das Motto der CHEFDAYS 2020. Über 100 Top-Speaker werden nicht nur die neuesten Gerichte, Techniken und Trends präsentieren, sondern auch Antworten und Lösungen auf die brennendsten Zukunftsfragen der Gastronomie liefern. Sei dabei.

25.5.-26.5.2020 | GRAZ
13.9.-14.9.2020 | BERLIN

+ 10.000 Besucher* | + 8.000 m² Expo | 6 Bühnen | + 100 Speaker | 2 mega Partys

SCHNELL SEIN UND JETZT TICKETS SICHERN!

ACHTUNG! Early-Bird-Aktion nur bis 31.12.2019 gültig.

rolling pin.

www.chefdays.com

METRO

SONNENBLUME MIT WALDPILZEN, MELANZANI UND ROSMARINBLÜTEN



REZEPT:
Willst du Heinz Reit-
bauers Pilz-Spektakel
nachkochen? Dann hier
entlang: www.rollingpin.com/242



HEINZ REITBAUER – DER VIRTUOSE

Wenn Heinz Reitbauer mit seiner Küchencrew auftaucht, haben sie eines immer im Gepäck: jede Menge Pilze. Sein Ruf als genialer Pilz-Guru eilt dem besten Koch Österreichs und Chef des legendären Restaurants Steirereck voraus und seine extravaganten Pilz-Kreationen sind schlicht und ergreifend unübertrefflich. Auch auf den CHEFDAYS Germany beweist Reitbauer, dass er ein wandelndes Pilzlexikon ist, etwa mit diesem besonderen Gericht: Sonnenblume mit Waldpilzen, Melanzani und Rosmarinblüten. In Paradeiserfond gegarter und glasierter Sonnenblumenstiel, der im Geschmack der Artischocke ähnelt, wird inmitten einer prachtvollen Sonnenblumenblüte gesetzt und mit gegrillten jungen Triebblättern der Sonnenblume, karamellisierten Sonnenblumen und Sonnenblumenkern-Miso garniert. „Melanzani, Pilz und Sonnenblumen werden zu einem Turm zusammengebaut und nur auf der Unterseite in Pankobröseln paniert“, erklärt Reitbauer. Die Oberseite wird mit Paradeiserfond glaziert, dazu gibt es Rosmarinblütenjoghurt.

www.steirereck.at

PILZE SIND
NACH WIE VOR
EIN MYSTERIUM.



1 Fine Dining in absoluter Perfektion gibt es in Heinz Reitbauers 2-Sterne-Restaurant Steirereck in Wien **2+3** Kaum jemand kann so viel über Pilze erzählen wie Reitbauer. Sie sind seine große Passion.





Friss oder stirb:
Der Gast ist König,
aber der Koch sollte
vor niemandem auf
die Knie fallen.

ROLAND TRETTL – DAS ENFANT TERRIBLE

„In Wahrheit bin ich der Einzige, der nicht mehr täglich in der Küche steht, der hier noch auftreten darf“, konstatiert Roland Trettl, kaum dass er auf der Main Stage zum Talk mit dem ROLLING PIN-Chefredakteur Platz genommen hat – um zu ergänzen: „Ich glaube, ich hab das Kochen nicht verlernt. Ich koche jetzt noch besser, weil ich freier bin. Ich koche, wenn ich es möchte“, sagt der TV-Star und langjährige Hangar-7 Executive Chef. Gemeinsam mit Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann rief er dort 2003 das Gastkochkonzept ins Leben. Warum er dem Hangar-7 nach elf Jahren den Rücken gekehrt hat? 120 Gastköche und Gastkochreisen seien eine großartige Erfahrung gewesen, aber irgendwann habe die Motivation gefehlt: „Wenn ich nicht mehr gut sein kann in dem, was ich mache, weil ich nicht mehr motiviert bin, dann muss ich aufhören“, bringt Trettl es auf den Punkt. Aber sag niemals nie! Ein Comeback von Chef Trettl ist alles andere als ausgeschlossen. „Wenn ich müsste, dann würde ich es nicht machen. Denn dann mache ich es ja nicht gut. Wenn, dann darf ich. Es kann gut sein, dass ich in fünf Jahren wieder Lust auf ein Restaurant habe. „Thai-Mex“ könnte sich Trettl als Konzept vorstellen – zwei Küchen, die im Hangar-7 immer besonders gut ankamen. „Koriander, Chili, Avocado, Limetten: Die Hauptdarsteller

des Geschmacks sind in beiden Küchen identisch. Die beiden zu vereinen und eine Cross-Over-Küche zu machen, finde ich sehr reizvoll“, erklärt er. Und noch etwas Grundsätzliches: „Wenn ich ein Restaurant mache, dann ist Klarheit des Konzeptes für mich das A und O. Mach nicht die Spaghetti, den Kebab und das Sushi in einem Restaurant, denn das bedeutet einfach, dass du es nicht kannst.“

In Rage gerät Trettl beim Thema Wertschätzung von Essen: „Ich war jetzt im Legoland und hab mir gedacht, ich brenne ihnen die Scheißrestaurants ab. Die bezahlen ein Heidengeld, um da reinzukommen und das neueste Lego zu kaufen, und dann geben sie ihren Kindern den größten Fraß. Wie irre! Wie stolz ich war, als mein Sohn gesagt hat: ‚Papi, ich kann das nicht essen.‘ Mit sieben Jahren! Da werden Tausende Menschen so ernährt, aber warum? Weil nur das Geld, das übrig bleibt, für Essen ausgegeben wird. In Spanien oder Italien ist das umgekehrt, und da ist es auch wichtig, dass die Chefs mit den Mitarbeitern essen. Das ist Wertschätzung. Wir produzieren Essen, wir servieren essen, täglich! Das ist unser Leben, und selbst essen wir schlimmer als die Hunde. Das ist, als würde der größte Schuhmacher ein Leben lang barfuß herumrennen. Das geht nicht!“

www.roland-trettl.com

**WIR PRODUZIEREN ESSEN,
WIR SERVIEREN
ESSEN, TÄGLICH!
UND SELBST
ESSEN WIR
SCHLIMMER
ALS DIE HUNDE.
DAS GEHT NICHT!**

**ICH HAB DAS KOCHEN
NICHT VERLERNT.
ICH KOCHHE JETZT
NOCH BESSER,
WEIL ICH FREIER BIN.**



WIR WERDEN DAS
GANZE LAND BEREISEN:
DEN AMAZONAS, DIE
ANDEN, DEN OZEAN
UND DIE KÜSTE.



Cesar Choy und Mitsuharu Tsumura beweisen, dass die Kakaofrucht mehr kann als „nur“ Schokolade



MITSUHARU TSUMURA DER AMAZONAS-MAGIER

„Wir werden das ganze Land bereisen: den Amazonas, die Anden, den Ozean und die Küste“, verkündet Mitsuharu Tsumura, der kleine, lebendige Peruaner auf der Main Stage. Er ist Limas kulinarischer Superstar und gilt als Begründer der Nikkei-Küche, die japanische und peruanische Kulinarik verbindet. Gleich zwei Mal, 2017 und 2018, führte sein Restaurant Maido in Lima die Liste der Latinamerica's 50 Best Restaurants an. Er studierte Culinary Arts in den USA, lernte in Japan die hohe Kunst des Sushi und eröffnete nach Stationen wie dem Sheraton Lima das Maido. Tsumura



Tsumura gilt als Begründer der Nikkei-Küche und ist in Peru der kulinarische Shootingstar.

hat seinen Partner und Küchenchef Cesar Choy mit zu den CHEFDAYS Germany nach Berlin gebracht. Die beiden beginnen ihre Cooking Demonstration mit der Kakaofrucht. „Kakao ist nicht nur Schokolade“, sagt Tsumura. Man kann so viele Sachen mit dieser wunderbaren Frucht machen. Sie werden staunen.“ Aus der weißen Membran, in die die Kerne eingebettet sind, kann man zum Beispiel Saucen, Melasse, Honig und Cocktails machen. Die Schale kann gekocht, dehydriert oder geräuchert werden. Auf der Main Stage präsentiert Tsumura einen Eintopf aus eingelegten Kakaobohnen, die wie Fleisch schmecken, mit Ramen, Chili und Koriander.

Äußerst gewagt ist der Snack, den Tsumura serviert: frittierte Köpfe vom Suri-Wurm. Tsumura breitet wirklich ganz Peru vor dem staunenden Auditorium aus. 3000 Kartoffelsorten gibt es etwa, die bevorzugt mit Chili kombiniert werden, oder ein Gericht mit dem klingenden Namen Tiradito. Im Maido wird es mit Thunfisch, Avocado und einer speziellen Kartoffelsorte, die eine gute Textur gibt, zubereitet. Dazu gibt es die berühmte Tigermilch, die Leche de Tigre.

www.maido.pe

„ICH AKZEPTIERE
KEINE LIMITS!“



Der **MKN FlexiCombi** ist das ideale Werkzeug, mit dem ich meine Kreativität umsetzen kann – ohne Einschränkungen. Die Allzweckwaffe für alle, die mit ihrer Küche neue Wege beschreiten.

MKN FlexiCombi
Kreativität neu definiert.



#mychoice

WWW.MKN.COM



Besuchen Sie uns!
09.-13.11.2019
Halle 3, Stand 102



1+3 Ganz ohne Team und in aller Seelenruhe beeindruckte der kulinarische Superstar Flynn McGarry aus den USA das Auditorium auf der Main Stage
2 Ein „Schnitzel“ aus Sellerie, Miso-Paste mit Roggenbrot, Trüffeln und vegetarischer „Fleischsauce“.



WIR BETRACHTEN DAS MENÜ, ALS WÜRDEN MAN NUR EINE EINZIGE SACHE ESSEN. WIR MACHEN UNS VIELE GEDANKEN ÜBER DIE ÜBERGÄNGE.

Küchen-Messias auf die Main Stage und kocht ausgerechnet: Schnitzel. „Ich mache das wahrscheinlich komplett falsch“, sagt er augenzwinkernd. Es handelt sich um gebackene und geräucherte Sellerieknollen, die in Scheiben geschnitten und abwechselnd mit lactofermentierten Kohlblättern und einer Miso-Paste aus Roggenbrot mit Zwiebeln, Sojasauce und geriebenen Trüffeln geschichtet, in ein großes Kohlblatt gepackt und paniert werden. Serviert wird es mit einer dunklen, zweifach reduzierten, sehr intensiven Sauce aus getrockneter Sellerieschale und Trüffelsaft.

www.gem-nyc.com

FLYNN MCGARRY – DER MESSIAS

Auf ihn hatte das CHEFDAYS-Auditorium besonders gespannt gewartet: Flynn McGarry, der Justin Bieber des Food, der Mozart der Kulinarik. Ein Wunderkind. Mit zarten zwölf Jahren eröffnete er den Dining Club Eureka in Los Angeles. Mit 15 zierte er das Cover der „New York Times“ und wurde offiziell in die Forbes-Liste der 30 einflussreichsten Teenager der Welt aufgenommen. Als er Anfang 2018 mit nur 19 Jahren sein erstes Restaurant, das Gem, eröffnete, war er längst der kulinarische Shootingstar sondergleichen. „Wer servieren hauptsächlich Gemüse in einer Form, in der man es normalerweise nicht essen würde“, sagt er über die Küchenlinie des Gem. Dann kommt also der amerikanische



A portrait of Flynn McGarry, a young man with wavy, light brown hair and a slight beard. He is wearing a plain white t-shirt and dark trousers. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is a dark, textured grey with some light streaks.

**DAS US-WHIZZKID
FLYNN MCGARRY GILT
ALS DAS GRÖSSTE
KOCH-TALENT
ALLERZEITEN.**

Der Grand Chef: Seit über 13 Jahren hält Joachim Wissler in seinem Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach unglaubliche drei Michelin-Sterne.



REZEPT:
Kochen wie Wissler? Hier geht's zum Rezept:
www.rollingpin.com/242



1 Joachim Wissler hat der deutschen Küche eine neue Identität verliehen – und auf der Main Stage fulminant gezeigt, wie er sie umsetzt **2** Weiß und weiß: Weißer Sellerie und Alba-Trüffel.

JOACHIM WISSLER – DER UNNACHAHLICHE

Der Grand Chef der Neuen Deutschen Kochelite entschwebte seinem Gourmet-Olymp Vendôme, um die CHEFDAYS Germany gleich an beiden Tagen mit seiner Anwesenheit zu beehren. Geehrt wurde auch er selbst – als Nummer drei der GERMANY'S 100 BEST CHEFS bei der spektakulären Zeremonie am Montagabend. Am Dienstag dann die mit großer Spannung erwartete Cooking Demonstration des absoluten Ausnahmekochs, der sich seit mehr als 13 Jahren mit unglaublichen drei Michelin-Sternen schmückt. Auf der Main Stage präsentiert Wissler vier ganz neue

WIR WOLLTEN DEM WEISSEN TRÜFFEL EINE BÜHNE BIETEN, DIE EBENBÜRTIG IST, ABER AUCH EINE INNOVATIVE, SEHR FEINSTRUKTURIERTE IDEE HAT.

Teller aus dem Menü des Vendôme, und er beginnt mit Grundsätzlichem: „Wenn der Gast im Restaurant sitzt und die Karte liest, ist es sehr, sehr wichtig, dass Sie als Koch so viele Informationen wie möglich mit dem größten Anreiz zum Nachdenken, was genau hinter dem Namen eines Gerichtes steckt, bieten, um den Gast auf einen Teller zu fokussieren.“ Weiß und weiß lautet der Name des Gerichts aus weißem Sellerie und Alba-Trüffel, das Wissler mit nach Berlin gebracht hat.

„Wir wollten dem weißen Trüffel eine Bühne geben wollen, die ebenbürtig ist, aber auch eine innovative und sehr fein strukturierte Idee hat.“ Der Sellerie fungiert als geschmackliche Unterlage für Trüffel. „Wir vereinen alles, was diese Frucht zustande bringt, auf einem Teller.“ Aus jungen, fein gehobelten Sellerieknollen wird ein Kuchen nach dem Prinzip der Pommes Anna zubereitet, in Scheiben geschnitten und gebraten. In die Mitte des Tellers kommt eine Eigelb-Miso-Sauce, die mit einer Miso-Paste aus Lupinen hergestellt wird. Rundherum wird ein Ring aus Kräuterpesto arrangiert. Die gebratene Selleriescheibe wird auf die Sauce gesetzt, mit hauchdünn geschnittenem Röstbrot dahinter. Auf die Kante der

Selleriescheibe wird ein Püree aus Sellerie und weißem Trüffel dressiert. Darauf kommen in Butterschmalz knusprig ausgebackene Selleriewurzeln, Scheiben der kleinen, golfballgroßen Sellerieknollen und gehobelter weißer Trüffel.

www.althoffcollection.com





WIR HABEN GEMERKT, DASS ENTERTAINMENT AM GAST UNFASSBAR WICHTIG IST.



TIM RAUE – DER PERFEKTIONIST

Das fulminante Finale der CHEFDAYS Germany 2019 auf der Main Stage bestritt kein Geringerer als die frisch gekürte Nummer eins der GERMANY'S 100 BEST CHEFS: der einzigartige Tim Raue. Mit seiner fernöstlichen Kochphilosophie und seiner schonungslosen Ehrlichkeit hat sich der Berliner in die Herzen der Deutschen – und nicht nur dieser – gekocht. Heute ist er ein TV-Star, ein enorm erfolgreicher Multigastronom und längst eine Marke für sich. Auf der Main Stage präsentiert Raue sein, wie er es nennt, Instagram Dish. Es trägt den klingenden Namen Sangohachi-Zander. Sangohachi ist eine japanische Paste, für die Reis gemeinsam mit bereits fermentiertem Reis und Salz erneuert drei Monate

fermentiert wird. „Diese unfassbar hübsch aussehende Paste verwenden wir, um den Zander zu marinieren. Wir vakuumieren ihn, lassen ihn zwölf Stunden liegen, holen ihn dann aus dem Vakuum heraus und waschen ihn ab. Der Fisch denaturiert bei diesem Prozess. Er kriegt eine unfassbar geile Konsistenz und einen Glanz, der schon übernatürlich ist. Wenn man ihn gart, hat er eine einzigartige Textur und einen einzigartigen Geschmack.“ Auf den Zander kommen ein Püree vom grünen Rettich und in Reisessig eingelegter, dünn gehobelter grüner Rettich mit Traubenscheiben, außerdem Wasabi, Holunderblüte und Sauerampfer. „Dazu gibt es eine hinreißende Beurre blanc“, so Raue. „Die

kochen wir ganz klassisch französisch, geben aber im letzten Moment ein bisschen Rieslingsekt dazu, und wir kochen es mit einem Sake, sodass diese Beurre blanc im Endeffekt eine Mischung aus Japan und Frankreich ist, die Eleganz hat, aber doch so richtig tiefenwirksame Säure, die einen wach macht“, erzählt er. „Am Gast wird das dann so präsentiert, dass wir den Teller einstellen und dieses Dämpfen des Fisches mit dem Stickstoff und dem heißen Wasser einfangen“, erzählt er, während der Dampf über die Bühne wabert. „Wir haben gemerkt, dass Entertainment am Gast unfassbar wichtig ist. Wenn man etwas rauchen und blubbern lassen kann, hilft das definitiv.“ Entertainment ist et-

was, das Raue sichtlich nicht schwerfällt. Das Auditorium hängt an seinen Lippen und bekommt schließlich auch noch den versprochenen Kaviar. Und Raue? Der bekommt zum Abschluss noch einmal Standing Ovationen.

www.tim-raue.com



1+2+3 Tim Raue in Aktion: Das CHEFDAYS-Auditorium liebt den exzentrischen TV-Koch und seine aromenge-waltigen Kreationen.



Fuck yeah: Spitzenkoch Tim Raue aus seinem gleichnamigen Zweisterner in Berlin ist die neue Nummer eins der 100 BEST CHEFS GERMANY.

Fermentations-Guru David Zilber aus dem noma gehört mittlerweile zu den gehyptesten Kulinarik-Technikern seiner Zeit.



VIDEO:
Feel the Power of
CHEFDAYS!
www.rollingpin.com/242



1 Aus dem noma auf die Main Stage: David Zilber vollbringt bei René Redzepi fermentationstechnische Wunder und sorgt beim Auditorium für Ahs und Ohns **2+3** Was Zilber in seinem Labor so treibt, sieht man auch in der Gastro nicht alle Tage.

DAVID ZILBER DER FERMENTATIONSGURU

David Zilber ist einer der gehyptesten jungen Herdmagier seiner Zeit. In René Redzeps zweifach besterntem Restaurant noma in Kopenhagen setzt er in Sachen Fermentation neue Maßstäbe. „Es ist nicht so, dass Fermentation jetzt modern wird, sondern dass sie endlich verstanden wird“, erklärt Zilber im Talk auf der Main Stage die Renaissance dieser uralten Technik, die früher das eigene Überleben sicherte – und dementsprechend allgegenwärtig war –, bis Kühlschränke erfunden wurden. „Heute verstehen die Menschen, dass Fermentation eine Geschichte hat. Auf der ganzen Welt gibt es jetzt Menschen, die zeigen wollen, wie kreativ Fermentation sein kann, und sie werden enthusiastisch.“ Enthusiastisch wie Zilber, der das, was er im Labor treibt, so zusammenfasst: „Wir entdecken Geschmäcke, indem wir uns die Tradition ansehen und daraus Innovation schöpfen.“ Und wie funktioniert das? „Es ist trial and error, aber am Ende bringt es immer erstaunliche Resultate hervor.“ Fermentation überschreitet in der Welt der Aromen und Geschmäcke sämtliche Grenzen, wie Zilber

erzählt. „Es gibt sehr interessante Hefebakterienstämme, wie einen aus Neuseeland, mit dem der Geschmack jeder beliebigen süßen Flüssigkeit fermentiert werden kann, aber nicht zu Alkohol, sondern es produziert Geschmacksnoten, die in tropischen Früchten vorkommen. Es ist faszinierend, dass man am Ende Produkte haben kann, die wie Ananas, Banane oder Mango schmecken, obwohl wir nur Produkte aus der Umgebung von Kopenhagen verwendet haben. Fermentation ist sehr mächtig.“

www.noma.dk



**NICHT ALLES, WAS
WIR FERMENTIEREN
KANN MAN
SPÄTER ESSEN.**





MASTER MINDS IN HERD ACTION

QUALITÄT VOR REGIONALITÄT UND IMMER EINE **FLEISCHLOSE ALTERNATIVE** PARAT: AUF DEN **MASTERCLASSES** DER **CHEF-DAYS GERMANY 2019** ÜBERRASCHTEN DIE **BESTEN KÖCHE DEUTSCHLANDS** MIT ABSOLUT NEUEN IDEEN.

Text: Alexandra Polic, Fotos: Jens Ahner, Gerd Tschebular, Nils Hasenau, Konstantin Gastmann

Unfassbare 6447 Besucher kamen auf die CHEFDAYS Germany 2019, um mit uns ein Symposium der Superlative zu feiern. Im Vergleich dazu mag die Anzahl von 13 Spitzenköchen bei den Masterclasses gering wirken – bis das erste Wort gehört, das erste Gericht serviert und das erste Tabu gebrochen war.



VIDEO:

Feuer gefangen? Neugierig, wie die Granden der Branche die Bühne zum Kochen brachten? Hier entlang: www.rollingpin.com/242





Das ging schneller als gedacht“, stellt Christoph Kunz gleich zu Beginn fest. Dass die glücklichen Gäste, die das Ergebnis der Kochdemonstrationen verkosten durften, sich nicht lange zu Tisch bitten lassen, sollte allerdings niemanden überraschen, gibt sich hier doch unter anderem die Elite der 100 BEST CHEFS Germany den Kochtopf in die Hand. Dass Kunz später als Neueinsteiger auf Platz sechs landet, weiß er zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Aber auch die anderen Ausnahmetalente werden einen beispiellosen Einblick in die neuesten Entwicklungen der deutschen Küche geben.

Granden der Branche wie Tim Raue, Bobby Bräuer und The Duc Ngo präsentierten einzigartige Gerichte. Auch die vielfach prämierten Küchen von Andreas Krolik, Jörg Sackmann, Alexander Koppe und Björn Swanson begeisterten die Besucher. Für jede Menge Geschmacksexplosionen sorgten genauso Thomas Schanz, Peter Hagen-Wiest, Steffen Mezger, Lucki Maurer und Wolfgang Müller. Kurzum: Bei den CHEFDAYS Germany 2019 blieb kein Stein auf dem anderen, war doch das Motto des Symposiums in diesem Jahr Trans-

formation. Und das demonstrierten die Meister selbst auf der Masterclass-Bühne eindrucklich. Oder wer hätte gedacht, dass Veganismus einst zu einem der zentralen Themen on stage zählen würde? Da macht Tim Raue zwei Wochen lang eine vegane Diät und die ganze Gastro-Welt steht kopf. Aber Spaß beiseite. Mit Dogmen zu brechen, bedeutet immer auch, Innovation voranzutreiben. Und keine Sorge: Es ging auch ans Eingemachte. Denn eindimensional ist die Branche beileibe nicht. Das zeigt ein etwas tieferer Einblick in und Querschnitt durch die besten Küchen Deutschlands – oder wie Peter Hagen-Wiest es ausdrückt: „Ich

ICH BIN EIN PÜREE-FETISCHIST.

Christoph Kunz outet sich live

Sterne Koch Alexander Koppe setzt auf bodenständige Produkte in seiner Küche: Als Basis seiner Gerichte verwendet er – unter anderem – gerne „alles, was wir damals im Osten auch im Garten hatten“.





versuche mal, Sie zu unterhalten.“ Und „wenn’s Beschwerden gibt, am besten gleich und direkt an mich“, rät Alexander Koppe. Dann kann die Kulinarik-Party ja losgehen.

Zum Auftakt ein Shootingstar

Am Anfang eines Gerichts steht immer die Frage: „Wie hole ich den Gast noch ab, welche Sphären hat er noch nicht gesehen?“ Christoph Kunz, ROLLING PIN-Aufsteiger des Jahres, stellt sie gleich am Montagmorgen in den Raum. Der 33-Jährige gilt nicht zu Unrecht als Shootingstar der Münchner Fine-Dine-Szene: In der ersten Wertung des Alois räumt der Neo-Küchenchef zwei Sterne ab. „Wir verarbeiten ein Luxusprodukt und kombinieren es mit Produkten, die weniger bekannt sind“, erklärt der Küchenchef seine Linie. Die Gäste überzeugt er gleich darauf mit sagenhaften Gerichten

rund um Gillardeau-Auster, Kalbszunge, Meerrettich und einem Gericht aus Stör, Jasmin und Ingwer.

Beginn einer neuen Ära

Wagemutiger gehen Jörg und Nico Sackmann an die Sache – zumindest, wenn es nach dem ersten Urteil des Herrn Papa geht: Vom Dessert, einer Kreation seines Sohnes Nico, zeigt er sich anfangs weniger begeistert. Konkret geht es um die Kombination von Erbse-Champignon, Oxalys und Original-Beans-Nougat. „Darüber habe ich am Anfang gesagt: Du kannst das so nicht machen! Isst das überhaupt jemand? Erbse, Champignons und Eis als Dessert?“, erinnert sich Sackmann. Aber das Gericht kommt gut an, im Restaurant Schlossberg des Hotels Sackmann sorgt das geradezu für eine Zäsur zwischen den Generationen

– eine positive. Das Dessert zielt nun sogar die Titelseite des neuen Kochbuchs der beiden.

Ein einschneidendes Erlebnis hat auch Tim Raue hinter sich. Weil er seine Kochjacke nicht mehr zubekam, verordnete sich der Sternekoch – und neue Nummer eins der 100 BEST CHEFS Germa- ▶

1 Christoph Kunz überzeugt nicht nur auf der Masterclass: Die erste Michelin-Wertung des Alois zeigt nicht weniger als zwei Sterne **2+3** Die #1 der 100 BEST CHEFS Germany, Tim Raue, setzt neuerdings auch auf vegane Küche.

4 Die Küche von Thomas Schanz ist französisch-modern, leicht, aber aromenstark. „Das Fett, das wir manchmal weglassen, kompensieren wir auch wieder“, sagt er.



Schockfroster VISION. 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

Last but not least rockt Steffen Mezger mit seiner Hummer-XO-Creme die Bühne.



1

ny – eine zweiwöchige vegane Diät. Aber nicht nur das ändert seinen Blick auf die fleischlose Küche. „Wir haben ein Jahr lang ein Pop-up-Restaurant in Berlin gehabt. Von den Leuten zwischen 18 und 38 Jahren hat die Hälfte vegan gegessen“, erzählt Raue. „Da ist mir klar geworden: Die kommenden Generationen werden sich tatsächlich anders ernähren.“ Das bewegt ihn dazu, für eines seiner Gerichte eine vegane Alternative zu finden. Das glorreiche Ergebnis: ein Zusammenspiel von Topinambur, Soja und Erbse. Der Topinambur ersetzt das Kalbsbäckchen im Gericht. Es zu kreieren, gleich laut Raue einer wahren Odyssee: „Wir

haben neun Monate gebraucht, bis wir alle Produkte bekommen haben, damit es am Ende gleich schmeckt.“ Ein Glück: Denn das Publikum applaudiert.

Andreas Krolik ist dagegen einer, der sich schon lange auch der fleischlosen Küche verschrieben hat und in Deutschland als Vorreiter der vegetarischen Sterneküche gilt. Als einziger Sternekoch Deutschlands bietet Krolik seit rund vier Jahren im Lafleur auch explizit vegane Menüs mit sechs Gängen an. Wer

dem Wahnsinn misstraut, kann auch einzelne Gerichte gegen vegane Alternativen austauschen. „Meistens wählen die Leute dann das Pilzgericht“, erzählt Krolik, der heute unter anderem auch eines dieser Art kocht: Edelpilze in Form von Ravioli und Creme, Pilzbouillon, Spitzkohl und Quinoa-Haselnusscrunch. Außerdem bereitet Krolik „falschen Feta“ zu: „Frischer Tofu, den wir mit Olivenöl pressen“, erklärt

er. Von Dogmen in Sachen Regionalität hält er allerdings nichts: „Wenn das Produkt nicht toll ist, hilft es mir auch nicht, dass es nur von fünf Kilometern weit weg kommt.“ ▶



3



2

1 Björn Swanson setzt nicht nur in der Küche, sondern auch in Sachen Mitarbeiterführung neue Maßstäbe 2+3 „Ich versuche mal, Sie zu unterhalten“, beginnt Peter Hagen-Wiest seine Präsentation. Es scheint zu funktionieren.


Schweppes[®]
J. Schweppe



ITALIAN GENTLEMAN **STEPHAN HINZ**
LITTLE LINK, KÖLN

Schweppes Premium Mixer Barrel Ginger Ale
Gin | Bergamotte Likör | Limettensaft

Andreas Krolik gilt als Vorreiter der vegetarischen Sterneküche in Deutschland. Im Lafleur bietet er auch ein veganes Menü an. Ansonsten hält er aber nicht viel von Dogmen.

**WENN DAS
PRODUKT
NICHT TOLL
IST, HILFT ES
MIR AUCH
NICHT, DASS
ES VON
HIER IST.**



VIDEO:
Hier geht's zu den bes-
ten Szenen der CHEF-
DAYS Germany 2019:
www.rollingpin.com/242





1 The Duc Ngo interpretiert einen vietnamesischen Klassiker im japanischen Stil neu: Bun Cha Ca
2 Die Herren Sackmann kreieren Gelbflossenmakrele mit Rambutan, Gänseleberflocken, Sake-Gelee, Anis-Crunch und gerösteten Macadamianüssen.

HAT SCHON JEMAND KOPF-GEFICKE?

Wolfgang Müller und Lucki Maurer freuen sich auf ihr Hummerschwanz-Stierhoden-Tasting

Dogmen, ade

Dem schließt sich auch Björn Swanson aus dem Golvet an: „Wenn die Rote Bete aus Brandenburg scheiße ist – und die aus Frankreich gut: Warum soll ich dann ein anderes Produkt nehmen?“, fragt Swanson in die Runde, und setzt nach: „Ich stehe auf Chili, und ich stehe auf Koriander. Ich finde Zitronen und Limetten geil!“ Kurzum: Regionalität ist wichtig, aber kein Ausschlusskriterium. Und auch sein Metier will Swanson klar definiert haben: „Wir wollen uns nicht Gourmetrestaurant schimpfen, wir sind ein gutes, gediegenes Restaurant!“ Essen sei für ihn Spaßhaben, das sollten auch seine Gäste merken. Deswegen gibt es sein Vorzeigegericht Artischocke mit Aal auch inklusive Apéro. Ganz neue Maßstäbe setzt er auch in Sachen Mitarbeiterführung. „Bei uns gibt es ein 7-Gänge-Menü, das auf meinen Ideen beruht“, erzählt der Küchenchef. Gleichzeitig bietet das Restaurant auch ein 4-Gänge-Menü an, das

ausschließlich seine Mitarbeiter kreieren und den Namen „Die Zukunft“ trägt. Die Zukunft, oder auch die Linie seiner Küche, hat für Alexander Koppe vom Berliner Restaurant Skykitchen viel mehr mit der Vergangenheit zu tun. „Ich bin gebürtiger Ostberliner. Und damals im Osten hatten wir nicht so viel“, erzählt er. Deswegen sei es ihm auch wichtig, immer ein bis zwei Gänge mit Komponenten, „die wir früher im Garten hatten“, im Menü anzubieten. Mittlerweile hat auch das Restaurant ein eigenes Gemüsefeld, in dem auch die Schmorzwiebel für den Hauptgang gewachsen ist. Sie serviert Koppe zu Imperial-Bluttaube, Innereienpraline und Majoran. „Die Zwiebel haben wir in glühende Kohle gepackt, danach im Topf weitergeschmort, bis die Feuchtigkeit komplett raus war – und daraus haben wir Püree gemacht“, erzählt der Sternekoch. Das schwarze Püree sehe dann aus wie Sepia. Und apropos: Christoph Kunz hatte sich im Übrigen zuvor als Püreefetischist geoutet.

Intime Einblicke

Mit ganz anderen Fetischen sehen sich Deutschlands einziger Bio-Wagyu-Züchter Lucki Maurer und Sternekoch Wolfgang Müller konfrontiert. „Schwanz, Hummerschwanz“, sagt Maurer und erklärt: „Wir machen unsere große Leidenschaft.“ Erst im April wurde er für sein spektakuläres Restaurant-Konzept Stoi bei den ROLLING PIN Awards für das Gastronomiekonzept ▶

HANDELSHAUS
WEDL

Das starke
 österreichische
 Familienunternehmen
 seit 1904

GAST SALZBURG
 09. - 13. November 2019
 Halle 6, Stand 532

www.wedl.com
onlineshop.wedl.com



Heißes Eisen: Steffen Mezger lässt nichts anbrennen, aber das Spiel mit dem Feuer auf der Stage lässt er sich nicht nehmen.



des Jahres geehrt. Aber zurück zum Hummerschwanz: Gewürzt wird der nämlich mit Botarga vom Stierhoden. „Hat schon jemand Kopf-Geficke?“, fragt Müller in die Runde, während er den getrockneten Stierhoden über den Hummer reibt. Doch spätestens als auch Frank Rosin vorbeikommt, um zu probieren, sind alle Zweifel aus dem Weg geräumt.

Zweifellos überzeugt auch Bobby Bräuer, der die Leitung der gesamten Gastro-Konzepte der BMW-Welt innehat – inklusive des 2-Sterne-Restaurants EssZimmer. Auf der Bühne bereitet er unter anderem Taube aus Anjou zu: viereinhalb Minuten bei 70 Grad sous-vide-gegart, kurz mit Aromaten gebraten und danach mit asiatischem Lack aus Mirin, Sake und Soja veredelt. Die Zuschauer staunen.

Asien spielt auch in der Küche von The Duc Ngo eine große Rolle. Auf der Masterclass-Stage kocht er ein Signature Dish aus Vietnam, aus Hanoi. „Aber ich werde es etwas verändern, weil ich ja seit 25 Jahren japanisch koche“, erklärt Ngo. Das Gericht: Bun Cha Ca, eine Nudelsuppe, die aus Fisch, Tomaten, Tamarinde und Dill besteht. Ngo verwendet dafür Zander, „der schmeckt so richtig umami“. Was die Produkte betrifft, legt der Multigastronom trotz asiatischer Küche großen Wert darauf, dass sie aus der Region stammen. „Einzig die Fischsauce kommt aus Vietnam“, ergänzt er. Thomas Schanz aus dem Schanz Restaurant begeistert wiederum mit seiner Kreation rund um roh marinierte Langustine. Das Besondere: Er würzt sie einzig mit getrockneter Tintenfischtinte. ▶



1

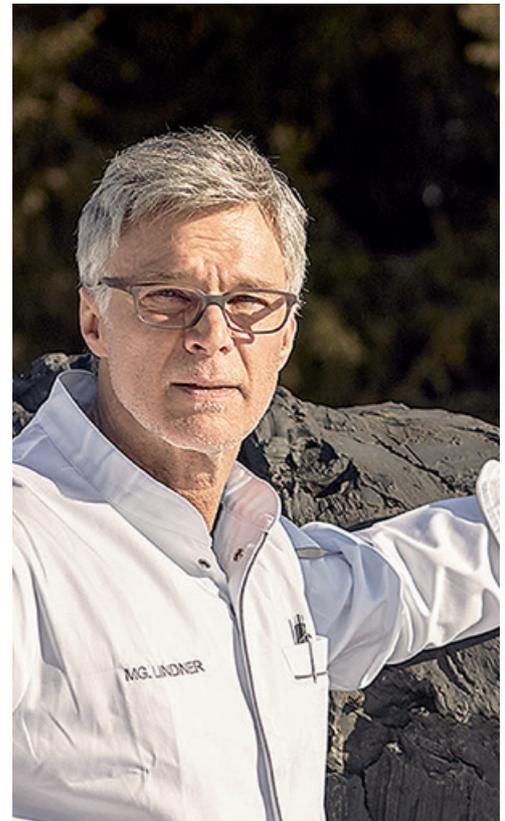


2

1 Rappelvoll: Die Gelegenheit, den Granden der Branche beim Kochen auf die Finger zu schauen, lässt sich niemand entgehen **2+3** Wenn die Elite auftischt, will jeder einmal probieren, auch Frank Rosin **4** Jörg Sackmann überrascht mit einer ganz besonderen Dessert-Kreation seines Sohnes Nico: Erbse-Champignon, Oxalys, Original-Beans-Nougat **5** Yummy: „Will jemand mal an einem getrockneten Stierhoden riechen?“, fragen Lucki Maurer und Wolfgang Müller in die Runde **6** Andreas Krolik serviert vegane Küche – und sorgt damit für ordentliche Geschmacksexplosionen.



3



*«... nicht mehr wegzu-
denken, selbst im Dauer-
einsatz ökologisch!»*

Marcus G. Lindner



Hold-o-mat®

Noch praktischer und einfacher –
vom Kleinsten bis zum Grössten.

igeo Halle 1.0 / D104 **GAST** Arena / 0306

New family – ab Herbst 2019

www.holdomat.com

FÜR DIE MASTERCLASS- PRÄSI WIRD BOBBY BRÄUER ZUM DESSERTEUR



Martin „Bobby“ Bräuer hat in seiner Karriere bereits einige beeindruckende Stationen passiert: Der 57-Jährige war unter anderem Sous Chef in Eckart Witzigmanns Aubergine. Seit 2013 leitet er als Executive Chef die Outlets der BMW-Welt in München. Seine Küchenlinie? Reicht vom Hot Dog bis hin zu zwei Sternen.

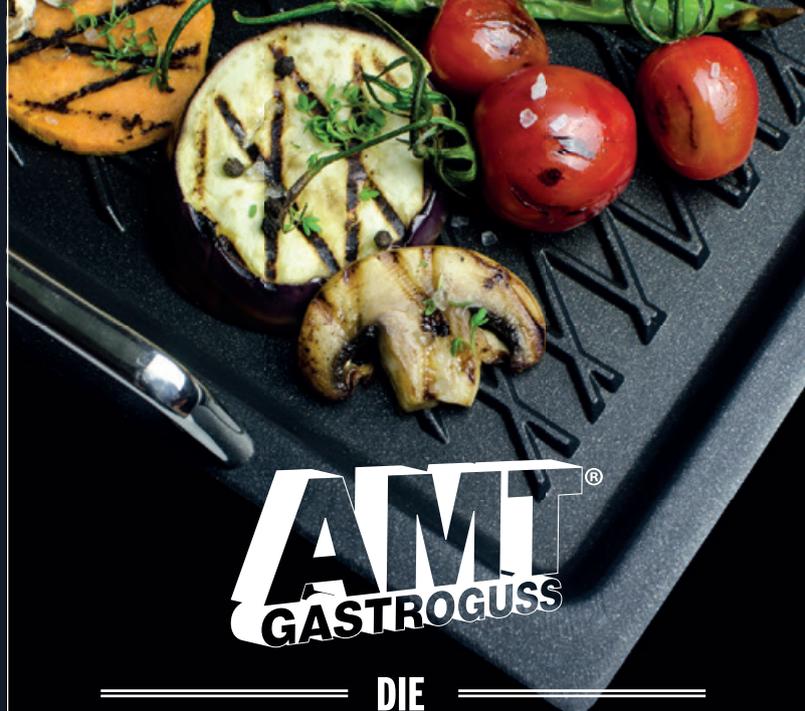


1 Seelische Sodomasochisten am Werk: Getrockneten Stierhoden reiben is fun, people! „Oder tut's euch beim Zuschauen weh?“ 2 Weniger schmerzhaft: die einzigartige Küche von Steffen Mezger.

„Die Tintenfischtinte haben wir unter der Wärmelampe getrocknet. Das sieht danach aus wie eine Vulkanwelt. Und dann wird sie zerhauen“, erklärt der Küchenchef. Was dabei herauskommt, multipliziert den Geschmack der Langustine.

Alles, was schmeckt, ist richtig

Alle Gerichte der Masterclasses zeigen: Den Küchenchefs scheinen die Ideen noch lange nicht auszugehen. Woher die Inspiration kommt? Manchmal aus eher unerwarteten Gegebenheiten: „Ich mag M&M's gerne, also haben wir die Leber mit Nüssen ummantelt“, erklärt zum Beispiel der gebürtige Österreicher Peter Hagen-Wiest aus dem Ammolite – The Lighthouse Restaurant. Zur Entenleber kombiniert er Spitzkohl, Erdnuss, Gerstenmiso. Die Besucher finden's grandios – und sind gleichzeitig ein wenig traurig, dass nun schon die letzte Performance der CHEFDAYS Germany 2019 ansteht: Die Bühne betritt Steffen Mezger, 2-Sterne-Koch der Residenz Heinz Winkler. Das vorgeführte Gericht: nichts Geringeres als eine Neuinterpretation von Surf'n'Turf – mit Hummer XO Creme, Limette und Lorbeer-Schaum. „Die XO-Creme basiert auf einem Hummerfond, der mit fermentierten Krustentieren, fermentierten Jakobsmuscheln und Chili angesetzt wird“, erklärt er. Und das kracht! Denn in seinen Kreationen setzt er sich keine Grenzen. Was er an seinem Job „am geilsten“ findet, kann auch als Resümee für die Masterclass gelten: „Man kann immer wieder etwas Neues machen, man kann sich jeden Tag neu erfinden. Alles, was schmeckt, ist richtig.“



AMT[®]
GASTROGUSS

DIE "BESTE PFANNE" DER WELT

* „Die beste Pfanne der Welt“, sagt der VKD, der größte Kochverband Deutschlands

Ausgezeichnet mit



**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018**



**german
brand
award
2017
winner**

Empfohlen von



VKD
Verband der Köche
Deutschlands e.V.



Euro-Toques
Europäische
Union der Köche



**WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

Offizieller Partner von



JUNGE WILDE
rolling.pin.

Offizieller Ausstatter der
deutschen Köche-Nationalmannschaft
www.bestpan.com

@ amtgastroguss
amtgastroguss

YouTube: AMT Gastroguss

Besuchen Sie uns!
Halle 09
Stand 0214

ALLES FÜR DEN

G A S T

HERBST



Auch auf der diesjährigen NUTS Stage wurde an den härtesten Nüssen der Branche geknackt: Der gebürtige Österreicher und nunmehrige Berliner Multigastronom Josef Laggner, DE-HOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges und der Hamburger Spitzenkoch und 100/200-Inhaber Thomas Imbusch diskutierten mit Moderatorin Katharina Raue (v.l.n.r.) eingehend über die No-Show-Problematik.



LET'S GO NUTS



VON **MULTIGASTRONOMEN UND AUSNAHMEHOTELIERS** BIS HIN ZU **SOCIAL-MEDIA-GURUS, RECRUITING-EXPERTEN UND FOODTREND-FORSCHERN** WURDE AUCH DIESES JAHR AUF DER **NUTS STAGE** WIE VERRÜCKT ÜBER DIE **BRENNENDSTEN THEMEN DER BRANCHE** DEBATTIERT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Konstantin Gastmann, Nils Hasenau, Gerd Tschebular, Jens Ahner

Parallel zum einmaligen Geschehen auf der Main Stage und in den Masterclasses ging es auf der NUTS Stage ans Eingemachte. All das, worüber die geilste Branche der Welt entweder gar nicht oder zu selten sprechen kann, wurde hier ohne Scheuklappen, ohne Wenn und Aber und schonungslos zerpfückt und analysiert. In entspanntem Ambiente nahmen auf der gemütlichen Couch illustre Gäste Platz wie: Tim Raue, Tohru Nakamura, Johann Lafer, Sven Elverfeld, Thomas Althoff oder The Duc Ngo, um nur einige zu nennen. Dabei wurde – endlich! – über all jene tabuisierten Themen gesprochen, die der Branche seit Langem unter den Nägeln brennen – oder um es dem Event-Rahmen entsprechend auszudrücken: all die Nüsse geknackt, die gemeinhin als unknackbar gelten. Von No-Shows, der erfolgreichen Mitarbeiterfindung und -bindung in Zeiten des Fachkräftemangels, dem Umgang mit Restaurantbewertungen bis hin zu Tipps für größeren Erfolg auf Social Media wurden auf der schummrigen NUTS Stage nichts als heiße Eisen angefasst. Als absolute Inspirationsquelle dienten dabei auch die Success Stories von Branchengrößen, die beweisen: Mit unbändiger Leidenschaft, betriebswirtschaftlichem Realitätsinn, womöglich einer Portion Größenwahn und unverwüstlichem Überlebenswillen kann jeder seinen Weg gehen – ganz gleich, wie viele Steine einem in den Weg gelegt werden.

In den Business Talks dann wurde die NUTS Stage zum kleinen Weltwirtschaftsforum der Gastronomie: Warum schwimmt Deutschland international unter dem kulinarischen Radar

und wie kann man das ändern? Dieser grundlegenden Frage nahmen sich die beiden deutschen Gastro-Größen Karlheinz Hauser und Nils Henkel an.

Andere Branchen-Kapazunder wie Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, waren sich in Sachen No-Shows mit ihren Diskussionspartnern einig: Es braucht mehr Kommunikation – und es muss sich schleunigst etwas ändern. Der Hamburger Sternekoch und ehemalige Schützling von Tim Mälzer Thomas Imbusch macht es vor: Mit seinem Ticketing-System liegt seine No-Show-Rate bei sage und schreibe null Komma null Prozent. Wie bei einem Kino-, Theater- oder Opernbesuch wird nicht – wie in der Gastronomie seltsamerweise üblich – einfach einmal unverbindlich reserviert, sondern gleich im Voraus bezahlt.

Klar, wie jede Branche hat die Gastronomie ihre betriebswirtschaftlichen Eigenheiten – doch was sie im Innersten ausmacht und zusammenhält, sind letztlich die Produkte. In den Food-for-Future-Talks klärten

Koryphäen ihres Fachs über die neuesten Food-Phänomene auf: Food-Prophetin Hanni Rützler etwa teilte mit den gebannten Zuschauern ihren Blick in die gastronomische Glaskugel, und Foodhunter Michael Vetter und Ferran Adriàs Weggefährte Joan Solé bewiesen, dass es auch in Zeiten des Hardcore-Regionalismus noch vielversprechende Lebensmittel zu entdecken gilt – wie beispielsweise litauischen Birkensaft. In diesem Sinne: Vorhang auf! ▶

**NUTS
STAGE**

**2
TAGE**

**39
EXPERTEN**

**21
TALKS**

VIDEO:

Die besten Momente der CHEFDAYS gibt es hier: www.rollingpin.com/242





Volles Haus bei Kulinariklegende Johann Lafer (li.), der mit Moderatorin Katharina Raue (re.) über die Schließung seines Sternerestaurants sprach.

JOHANN LAFER

„Ich habe zweifelsohne alles sehr gerne gemacht, ich habe 46 Jahre in der Gastronomie gearbeitet. Macht man das nicht gern, dann macht man es auch nicht so lange. Natürlich ist es momentan auch schwierig, weil man 46 Jahre nicht einfach so beiseitelegen kann – und auch nicht will. Vor 14 Tagen hatte ich ein Erlebnis: Meine Tochter kam aus London, ich saß in meinem Büro und um 17 Uhr sagt sie zu mir: ‚Du könntest doch etwas für uns kochen!‘ Das war absurd, ich war ja sonst immer im Restaurant, auf Reisen oder unterwegs für Sendungen. Aber ich habe bemerkt, dass es immer leichter wird – und mir jetzt vorgenommen, bis April nächsten Jahres nichts Besonderes oder Zusätzliches zu machen. Danach werde ich mir überlegen, ob ich wirklich den Absprung mache oder doch noch einmal etwas anfangen.“



SUCCESS STORIES

Die Gastronomie ist ein hartes Pflaster – das gilt auch und vor allem aus unternehmerischer Perspektive. Vor allem die Spitzengastronomie mit ihrem radikalen, ja oft kompromisslosen Qualitätsfetisch – das Beste ist dort bekanntlich gerade gut genug – wird nicht selten von betriebswirtschaftlichen Notwendigkeiten eingeholt. Und doch: Es gibt sie, die Erfolgsgeschichten. Es gibt sie, diese Paradebeispiele von Menschen, die mit ihrer Leidenschaft, ihrem Know-how und ihrem rastlosen Macher-Gen ihren Weg nicht nur gegangen

sind, sondern damit auch eine ganze Branche inspirieren. Die Liste der Namen, die sich auf der NUTS Stage mit Moderatorin Katharina Raue über ihren Werdegang unterhielten, liest sich wie das Who's who der Gastronomie und Hotellerie: Spitzenkoch und TV-Star Johann Lafer, 3-Sterne-Kreativgenie Sven Elverfeld, Grandseigneur-Hotelier Thomas Althoff und der Berliner Multi-gastronom The Duc Ngo.

Größenwahn und Durchhaltevermögen

Die NUTS Stage der CHEFDAYS Germany 2019 begann mit jenem Mann, der über Jahrzehnte hindurch im deutschsprachi-

WENN MAN 21 IST, DENKT MAN NICHT DARAN, DASS ES NICHT KLAPPEN KÖNNTE. SONDERN NUR, DASS ES KLAPPT UND VORANGEHT.

Thomas Althoff ging von Anfang an aufs Ganze

SVEN ELVERFELD

„Man darf nicht vergessen: Wir sehen die Küche jeden Tag. Aber man darf nicht blind werden, keine Scheuklappen aufhaben und nicht aufhören, nach links und nach rechts zu schauen. Es ist einfach enorm wichtig, dass man sich selbst antreibt, immer auf dem Laufenden bleibt. Die Grundvoraussetzung für diesen Erfolg ist, ein motiviertes und gutes Team zu haben. Ich glaube, wenn man gewisse Charaktere hat, die im Team nicht gegeneinander, sondern miteinander arbeiten, und sie dann auch mit einbezieht in Entscheidungen – dann herrscht eine Stimmung, die angenehmer ist und durch die jeder auch eine bessere Leistung bringt.“



THE DUC NGO

„Ich wollte der beste Sushikoch der Welt werden. Ich dachte wirklich, ich könnte es werden. Alles, was mir mein Lehrmeister gezeigt hat, habe ich aufgesogen. Und wollte ihn natürlich überholen. Meine Arbeitskollegen haben mir dann gesagt, ich solle das sein lassen und einfach nur meine Sachen machen. Bleib ruhig. Aber ich hatte diesen Drang nach vorne. Ich habe hart gearbeitet, habe immer genau hingeguckt und hingehört, was die Leute sagen. Das ist enorm wichtig: Kollegen beobachten, Gäste beobachten, den Lehrmeister beobachten. Dann musst du es zusammenführen und für dich das mitnehmen, was Sinn macht.“



gen Raum sowohl die gehobene Küche als auch die Spitzengastronomie wie nur wenige geprägt und präsentiert hat. Johann Laffer erzählte schonungslos über seine Entscheidung, die Stromburg zu verkaufen und zumindest vorläufig einen Schlussstrich unter seine erfolgreiche gastronomische Karriere zu ziehen.

Auf eine ebenso geglückte, aber immer noch in vollem Schwung befindliche Karriere kann auch Ausnahmehotelier Thomas Althoff zurückblicken. Über 18 Hotels nennt seine luxuriöse Althoff Collection – die sich der mittlerweile legendäre Leuchtturm der deutschen Hotellerie als Autodidakt seit den 1970er-Jahren aufgebaut hat – ihr Eigen.

Auch der unerschöpfliche Küchenmagier Sven Elverfeld, der seit sage und schreibe zehn

Jahren mit seinem Gourmetempel Aqua in Wolfsburg unfassbare drei Sterne hält, inspirierte das gebannte Publikum mit unmittelbaren Einblicken in seine Kreativitätsquellen. Der letzte Gast auf der NUTS Stage in diesem Jahr war schließlich The



THOMAS ALTHOFF

„Damals habe ich gedacht, ich probiere es. Mit 21 und als jemand, der nicht wirklich Geld hatte, war es gar nicht so einfach, jemanden zu finden, der einem einfach so ein Hotel verpachtet. Das Hotel sah auch entsprechend aus und war, sagen wir einmal, renovierungsbedürftig. Aber wenn man 21 ist, dann denkt man ja nicht daran, dass es nicht klappen könnte, sondern eigentlich nur daran, dass es klappt und vorangeht. Das Hotel habe ich dann nach einem Jahr abgegeben, danach konnte ich schon ein besseres übernehmen, und so ist es dann weitergegangen.“

Duc Ngo. Wie kein anderer symbolisiert der gefinkelte Multigastronom, der in den 1970er-Jahren als Flüchtling aus Vietnam kam, den kühnen Erfolg, den man mit einer Mischung aus Größenwahn und Durchhaltvermögen erreichen kann. ▶

Österreichs
Bombengeschmack

SCHARTNER BOMBE



Österreichs Bombengeschmack.
schartnerbombe.at

BUSINESS TALKS

1+2 2-Sterne-Köche Karlheinz Hauser und Nils Henkel arbeiteten gemeinsam Maßnahmen heraus, wie Deutschland international mehr Sichtbarkeit auf dem kulinarischen Radar erlangen könnte **3** Lisa Haller, Brand Strategist bei moodley brand identity, verriet ihre Insights, wie man aus seinem Unternehmen eine erfolgreiche Marke macht **4** Der Social-Media-Guru Markus Eckartz von The Rocket Scientists kennt die Tricks, wie man auf Social Media groß wird **5** Wie geht man mit Restaurantbewertungen um? Darüber diskutierten Markus Eckartz, Tohru Nakamura und Sebastian Frank mit Moderatorin Katharina Raue (v. l. n. r.) **6** Bürgermeister und What's-Beef-Boss Selim Varol zeigte auf, wie man als Gastronom für mehr Social-Media-Erfolg sorgt.

Die NUTS Stage auf den CHEF-DAYS ist vor allem eins: ein Ort, an dem Tacheles über die aktuellen Herausforderungen in der Gastronomie und Hotellerie geredet werden kann. Vor allem im Rahmen der Business Talks wurde endlich über all jene Themen schonungslos gesprochen, die seit viel zu langer Zeit der gesamten Branche unter den Nägeln brennen: Wie können No-Shows vermieden oder zumindest betriebswirtschaftlich abgefedert werden? Wie findet die vom Fachkräftemangel so gebeutelte

Branche gute Mitarbeiter und vor allem: Wie hält man sie? Das Faszinierendste an den Business Talks war zweifelsohne, wie eng scheinbar so unterschiedliche Themen wie Mitarbeiterfindung, der Aufbau einer Marke oder Tipps für einen größeren Erfolg auf Social Media zusammenhängen. Wer Mitarbeiter finden und langfristig halten will, muss als Arbeitgeber attraktiv sein. Attraktiv wird und bleibt man, indem man nicht zuletzt einen ordentlichen Social-Media-Auftritt hat und vielleicht sogar als Marke angesehen ist. Und wer seine Mitarbeiter ordentlich bezahlen will, muss betriebswirtschaftlich auf Zack sein und darf sich keine Budgetlöcher – wie etwa durch No-Shows – erlauben. Man sieht: Auf der NUTS Stage

ging's ans Eingemachte. Es lohnt sich also, einen etwas detaillierteren Blick auf diese fruchtbaren Gespräche und Auseinandersetzungen zu werfen.

Präsident Macron macht's vor

Los ging's mit einer der härtesten Nüsse, die es derzeit in der Gastronomie zu knacken gilt: No-Shows. Bei den drei hochkarätigen Diskussionsteilnehmern Thomas Imbusch, Josef Wagner und Ingrid Hartges herrschte Einigkeit: Es muss etwas passieren. Oder wie es Hartges, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, formuliert: „Wir müssen diese Problematik in die Köpfe der Menschen hineinbekommen. Wir brauchen mehr

Kommunikation und mehr Wertschätzung – in der Presse, in den Magazinen, überall.“ Wie himmelschreiend die No-Show-Problematik ist, wird klar, als der Hamburger Sternekoch Thomas Imbusch erwähnt, dass an seinem früheren Arbeitsplatz – Tim Mälzers Off Club ▶

WIR MÜSSEN MEHR IM AUSLAND TUN UND SAGEN, WOFÜR DIE DEUTSCHE KÜCHE STEHT.

Karlheinz Hauser sieht deutsche Köche in der Pflicht





JEDER GAST, DER ETWAS POSTET, IST WIE EINE KOSTENLOSE UMFRAGE.

Tohru Nakamura zeigt: Online-Restaurantbewertungen kann man auch pragmatisch sehen



UFS ACADEMY



Zu **wenig Zeit**
für eine
Weiterbildung?

– die No-Show-Rate bis auf 35 Prozent ansteigen konnte. Er selbst hat bekanntlich auf ein Ticketing-System umgestellt, heißt: Wer reserviert, bezahlt, auch wenn er nicht aufkreuzt – wie im Theater oder im Kino. „Dieser eher emotionale Grund mit der Wertschätzung“, so Imbusch, „war eigentlich nicht der Hauptmotivator. Es war vielmehr eine rein wirtschaftliche Entscheidung. Heute weiß ich: Es hat sich gelohnt – und das, obwohl das Ticketing-System mindestens zwei Stunden Arbeit am Tag braucht. Da geht’s um die Kassensynchronisation, um aufgeladene Gutscheine und so weiter.“ Auch der gebürtige Österreicher und nunmehrige Berliner Multigastronom Josef Laggner erklärt: „Wir haben im Lutter & Wegner in Berlin schon vor 20 Jahren angefangen, bei einer ganzen Raumbuchung die Vorauszahlung eines Mindestumsatzes zu verlangen“, so Laggner. Zwar appelliert er auch an den Gast, doch kann Laggner einem früheren Paris-Erlebnis immer noch viel abgewinnen: „In Paris habe ich einmal ei-

nen Tisch gebucht – da wurden mir sofort 50 Euro von der Kreditkarte abgebucht.“ Apropos Paris: Warum schwimmt Deutschland international immer noch unter dem kulinarischen Radar, während Länder wie Frankreich und Italien ihr Image als Kulinariknationen weiter kultivieren? Dieser Frage widmeten sich zwei deutsche Kulinarikkapazitäten der Extraklasse: der Hamburger Süllberg-Chef und 2-Sterne-Koch Karlheinz Hauser und die deutsche Spitzenveggie-Institution Nils Henkel. „Wir müssen einfach mehr im Ausland tun und genau sagen, wofür die deutsche Küche steht“, so Karlheinz Hauser. Nils Henkel geht noch einen Schritt weiter: „Ich denke, Köche sollten sich zusammentun und sagen: Wir

vermarkten jetzt Deutschland. Da müsste man zuerst definieren, welche Köche das wären. Dann bräuchte man eine Agentur, die vor allem international perfekt vernetzt ist und die Sache mit einem Schulterchluss aus Politik und Wirtschaft angeht. Denn eines steht fest: Die Politik interessiert’s ja nicht. Wir haben Politiker, die sich ja nicht einmal trauen, in ein Sternerestaurant zu gehen. Und dann gibt’s in einem Land wie Frankreich Macron, der als Präsident die Sterneköche eigens in den Élysée-Palast lädt – weil das einfach ein Stück Kultur ist in Frankreich!“

Bewertungsportale als Gratis-Umfrage-Tool

Dass die digitale Revolution auch in der Gastronomie längst angekommen ist, ist unbestritten. Ganz gleich, ob es nun um Fluch und Segen von Social-Media-Auftritten oder auch um Restaurantbewertungen geht. Vorbei sind die Zeiten, in denen sich Bewertungen von Kennern auf Punkte und Sterne in altherwürdiger Buchform beschränken. Von TripAdvisor, Yelp, OpenTable, Facebook, Instagram – die Aufzählung ließe sich beliebig weiterführen – bis hin zu



1



2



3



4



Food- und Gastroblogs hat das Internet die Kampfzone um das perfekte Image um ein Vielfaches erweitert. Wie geht man als Gastronom damit um? Wie als Koch, über dessen Kreativität tagtäglich im Netz, je nach Lust und Laune, abgeurteilt werden kann? Markus Eckartz, Strategic Planner und Founder bei der Social-Media-Agentur The Rocket Scientists, hält zu Beginn gleich einmal fest, dass es für jeden neuen Gastrobetrieb heutzutage ohne Internet nicht mehr geht. „Natürlich kennt jeder in seinem Viertel eine Bude, die weder Homepage noch sonst etwas hat. Aber es ist mittlerweile einfach so, dass Bilder und Bewertungen im Internet die letzte Entscheidung herbeiführen, in dieses oder jenes Restaurant zu gehen. Deswegen ist es so fatal, wenn man das heutzutage als Koch oder Gastronom ignoriert.“ So ganz stimmt damit Sebastian Frank, Küchenchef und Inhaber des Berliner Zweisterners Horváth, nicht überein. Denn die Bewertungen seines Restaurants, in welchem Onlinemedium auch immer, liest er so gut wie gar nicht. „Das Einzige, was ich lese, sind die Feedbacks, die als E-Mail zugeschickt ▶

UFS ACADEMY



Dann melde dich bei der **UFS Academy** an und hol dir **kostenlose Tipps** von unseren **Experten!**



1 Tohru Nakamura (li.) und Sebastian Frank (re.) gehen unterschiedlich mit Restaurantbewertungen um 2+3+4 Josef Laggner (li.), Ingrid Hartges (Mi.) und Thomas Imbusch (re.) stimmen überein: Gegen No-Shows muss etwas gemacht werden – zum Beispiel ein rigoroses Ticketing-System.

werden. Natürlich spricht man immer von konstruktiver Kritik – aber es ist einem einfach nicht wurst. Mein Restaurant, das ist mein Laden, das ist mein Leben. Da darf ich gewisse Bewertungen einfach so wenig wie möglich an mich ranlassen.“ Tohru Nakamura, als Küchenchef des Münchner Zweisterners Geisels Werneckhof der Dritte im Bunde dieser augenöffnenden Diskussionsrunde, geht diese hochkomplexe Thematik spielerischer an: „Eigentlich ist ja jeder Gast, der etwas postet, wie eine kostenlose Umfrage. Die Industrie gibt Unmengen an Geld aus für Umfragen, wir kriegen das eigentlich durch all die Bewertungsportale gratis. Dennoch“, gibt Nakamura zu bedenken, „sollte es darum gehen, dass man die Plattform des Kritikäußerns bereits im

positiv. Doch auch für die Gastronomie gilt: Wer auf die Schnauze fällt, macht trotzdem einen Schritt vorwärts. Im großen Fuck-up-Talk gaben erprobte Branchengrößen wie Marc Uebelherr, Patrick Rüther, Onur Elci, Tim Koch oder auch Friederike Exter ihre größten Flops zum Besten. Friederike Exter von Freddy's food concepts beispielsweise erinnerte sich an die Gründung einer ihrer ersten Pommesbuden: „Eigentlich wollten wir unseren Stand Freddy's fresh fries nennen und hatten schon eine super Brand aufgebaut. Irgendwie hatte ich dann die Eingebung, das sicherheitshalber mit einem Markenrechtler abzuklären. Der sagte mir: Es gibt schon die Freddy's Pizza AG, die deutschlandweit tätig ist. Also mussten wir alles neu machen, wirklich alles von

vorne anfangen. Das war, wenn man so will, mein Major-Fuck-up.“ Die Business Talks auf der NUTS Stage entfalteten sich also auch dieses Jahr einmal mehr zu einem unternehmerischen Wirtschaftsforum für die Gastronomie – mit allen Ecken und Kanten, die unsere Branche letztlich so einmalig und magisch machen. ▶

ES WAR EINE REIN WIRTSCHAFTLICHE ENTSCHEIDUNG – UND HEUTE WEISS ICH: SIE HAT SICH GELOHNT.

Für Thomas Imbusch stand von Anfang an fest: No-Shows sind ein absolutes No-Go

JOBELINE

work · fashion · fun

MEINE
KÜCHE

MEINE
JACKE

MEINE
JOBELINE

ALLES FÜR DEN[®]
G A S T
HERBST

Halle 10, Stand 106,107
09. – 13.11.19 Salzburg

www.jobeline.at

Berufsmode für
Gastronomie,
Hotellerie &
Catering



SEBASTIAN FRANK
Koch des Jahres 2011
Bester Koch Europas 2018



1+2 Nestlé-Waters-CEO Marc Honold (li.) und der Berliner Sternekoch Tim Raue (re.) sprachen darüber, was das perfekte Wasser ausmacht
3 Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler erklärte, wie Foodtrends entstehen.



FOOD FOR FUTURE

Doch wie wir wissen: Das Gastro-Business wäre nichts ohne seine Ursprungsmaterie: die Produkte. Zwar zieht der Regionalismus-Trend unbeirrt immer weitere Kreise, doch gleichzeitig kennt die Innovationslust der Gastronomie – vor allem der Spitzgastronomie – glücklicherweise einfach keine Grenzen. Dieses Phänomen kristallisiert sich in der Figur von Foodhuntern – Delikatessenjäger, die weltweit unterwegs sind, um in ihren Heimat- oder Tätigkeitsländern mit ihren Entdeckungen neue Trends zu setzen. Doch kann man heute, in einer so eng zusammengedrängten und hypervernetzten Welt, überhaupt noch etwas entdecken? Dieser Frage widmeten sich die beiden Foodhunter Michael Vetter, Gründer und Geschäftsführer des Feinkosthändlers Gourmantis, und Juan

Solé, der ehemalige Geschäftspartner der spanischen Kulinariklegende Ferran Adrià, der für das sagenumwobene elBulli die komplette Produktlinie an Texturgebern entwickelte. Dass Foodhunter nicht immer nur in den entlegensten Winkeln der Erde nach vielversprechenden Produkten suchen müssen, erklärte Michael Vetter anhand einer seiner letzten Entdeckungen: Birkensaft aus Litauen. „Ich war dort, weil ein großer Airline-Caterer, mit dem ich arbeite, seine Service-Abteilung in Litauen hat. Ein Bekannter stellt dort Birkensaft her, das ist in den baltischen Ländern und in Russland ein bekanntes Produkt. Dafür schlitzt man die Birkenbäume an, hängt große Plastikbeutel daran und wartet, bis der Saft aus den Bäumen läuft. Bei meinem Bekannten waren die Beutel aber nach einer Woche voller Ameisen, weil der Saft ja süß ist. Zuerst dachte er, sein Projekt sei gestorben, bis er die Beutel mit den Ameisen dann doch einfach geholt und angefangen hat, das über dem Feuer im Wald mit Pfannen zu reduzieren. Heraus kam ein balsamicoähnlicher, dickflüssiger schwarzer Saft – für 1000 Liter muss er 150.000 Liter reinen Birkensaft abzapfen!“ Doch bekanntlich fängt das Kopfzerbrechen über das perfekte Produkt nicht erst bei ausgefallenen Produkten an – sondern bereits bei vermeintlichen Basics. Wasser, beispielsweise.

Im Talk „Wasser: lokal, international oder aus der Leitung?“ diskutierten der Berliner Sternekoch und TV-Star Tim Raue und der CEO von Nestlé Waters Deutschland, Marc Honold, darüber, was Fine-Dine-Wasser von Leitungswasser unterscheidet – und was letzteres überhaupt genau ist. „Wasser“, so Raue, „spielt in Deutschland seit etwa zehn Jahren eine elementare Rolle im Restaurant. Klar, früher gab es zwar Wasser zum Essen, aber es hat einfach niemanden interessiert, was für Wasser das ist. Ich war dann in Frankreich, in Italien und Spanien und habe festgestellt, dass die Wasserkultur dort extrem ausgeprägt ist. Man setzt sich hin und das Erste, wonach man gefragt wird, ist, welches Wasser man trinken möchte. Es gab dann, auch in Deutschland, diese Entwicklung, dass Wassermarken populär wurden. Dann kamen auch schon Wassersommeliers, Trinkkarten mit 80 Wassersorten.“ Wie die Berliner Schnauze, die mit ihrem Hauptrestaurant Tim Raue als einzigem Gourmettempel auf der prestigeträchtigen World's-50-Best-Restaurants-Liste steht, erklärt, ist ihr Sternetempel nicht mehr nur ein Berliner Restaurant, sondern eine Marke auf der ganzen Welt. „Hochqualitatives Wasser ist daher mittlerweile eine weltweite Währung“, so Raue. „Wir haben intern alles ausprobiert: San-Pellegrino-Wasser hat uns einfach am meisten





3 Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler erklärte, wie Foodtrends entstehen
 4+5 Was bedeutet Bio in der Gastronomie? Darüber sprachen Robert Klinge von Terra Naturkost, Johannes Emke, Inhaber des Berliner Catering-Unternehmens organic kitchen, Thorsten Pitt, Geschäftsführer der Autostadt Restaurants op. by Mövenpick aus Wolfsburg, Sabine Kabath, Gründerin und Geschäftsführerin der Bio-Gärtnerei Watzkendorf in Berlin mit Moderatorin Katharina Raue (v. l. n. r.)
 6 Foodhunter und Gourmantis-Geschäftsführer Michael Vetter plauderte aus dem Nähkästchen und verriet, was es noch zu entdecken gibt
 7 Joan Solé entwickelte die komplette Produktlinie an Texturgebern für Ferran Adrià's elBulli
 8 Zusammen mit Christoph Thomann, CEO und Founder von Zirp Insects, widmete sich Solé der Frage, wie und wann Insekten zu einem unserer Grundnahrungsmittel werden könnten
 9 Street-Food-Experte, Trendscout und Entrepreneur Andrew Fordyce gab einen Einblick in die möglichen Konzepte der Zukunft.



FÜR 1000 LITER MUSS ER 150.000 LITER BIRKENSAFT ABZAPFEN!

Foodhunter Michael Vetter über das einmalige Produkt seines litauischen Birkensaft-Produzenten

überzeugt“, so Raue. Marc Honold, der in seiner Funktion für Nestlé Waters bekanntlich das deutsche Geschehen um das Fine-Wasser steuert, erinnert sich im Zuge der Diskussion an die Besichtigung des Wasserwerks in Frankfurt. „Dort besteht das Wasser zu 75 Prozent aus Grundwasser – das wiederum meist gechlort ist. Ich

sage nichts gegen Trinkwasser prinzipiell, ich trinke es ja selbst. Aber was ist Mineralwasser? Wir beispielsweise dürfen San Pellegrino nur in San Pellegrino selbst abfüllen, da handelt es sich um hochwertiges Wasser, das eine 30 Jahre lange Reise durch das Gestein hinter sich hat!“ Allein der Fakt, dass über eine halbe Stunde ausschließlich über Wasser debattiert wurde, beweist: Die NUTS Stage war auch dieses Jahr ein kleines Epizentrum kulinarischer Auseinandersetzungen aus erster Hand.

Der Hippie und die Weißen Riesen

GERALD SIFKOWITS ZÜCHTET MITTEN IN DER STEIERMARK **DIE GRÖSSTE RINDERRASSE DER WELT**. WAS DAS FLEISCH DER UNFASSBAREN **CHIANINA-RINDER** SO BESONDERS MACHT, WARUM MAN SIE VON DER **TOSKANA** FAST NICHT NACH **ÖSTERREICH** BEKOMMT – UND WARUM ZU **SCHÖNEN FRAUEN** SCHÖNE **KÜHE** GEHÖREN.

Text: Lucas Palm, Fotos: Gerd Tschebular



Was wohl kaum jemand weiß: Im kleinen Dörfchen Dobl bei Graz weiden die größten Rinder der Welt. Gerald Sifkovits hat die Chianina-Rinder aus der Toskana in die Steiermark geholt. Einfach waren die Giganten nicht zu bekommen.

Es ist kaum zu glauben: Mitten im grünen Herzen Österreichs, wie die Steiermark auch genannt wird, grasst die größte Rinderrasse der Welt. Chianina-Rinder heißen diese weißen Riesen, die es mit einer Widerristhöhe von 2,05 Metern schon ins Guinnessbuch der Rekorde geschafft haben, bis zu 1800 Kilogramm schwer werden und mit ihrer über 2000-jährigen Geschichte als älteste Rinderrasse Italiens gelten. Besonders erstaunlich: Weltweit gibt es nur noch 44.000 davon. Ursprünglich aus dem toskanischen Chiana-Tal stammend, residieren nun 50 dieser Prachtexemplare im idyllischen Dörfchen namens Dobl unweit von Graz. Ihr Anführer: Gerald Sifkovits, hauptberuflich Viehhändler und seit mittlerweile zehn Jahren so ganz nebenbei einer von Österreichs ganz wenigen Chianina-Züchtern.

„Begonnen hat eigentlich alles mit einem Geburtstagsgeschenk meiner

Familie“, so Sifkovits. „Da ich immer schon sehr rinderliebend war, wollte sie mir ein Rind schenken. Also sind wir alle zusammen – insgesamt 17 Leute! – in die Toskana gefahren, um eine hochtrachtige Kuh zu kaufen. Das war zumindest der Plan. In der Toskana haben wir dann gut gegessen und viel getrunken, aber Kuh haben wir letztlich keine gekauft. Erstens verkaufen Toskaner ihre Chianina-Rinder

1800 KILO

SCHWER KÖNNEN CHIANGINA-STIERE WERDEN. ZUM VERGLEICH: BLACK-ANGUS-STIERE WERDEN NICHT SCHWERER ALS 1200 KILO.

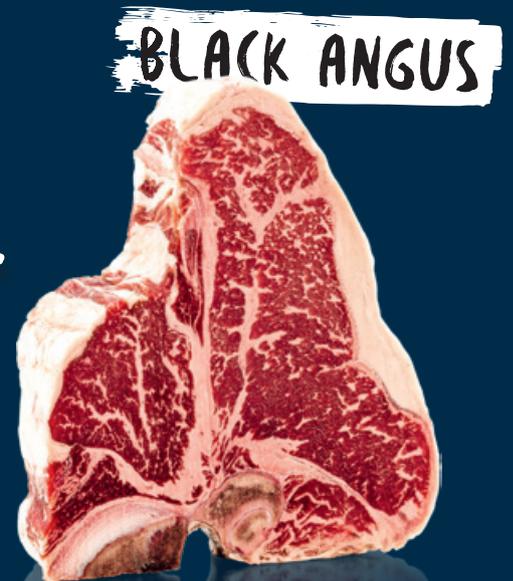
nicht einfach so, und zweitens habe ich auch kein wirklich passendes Rind gefunden.“ Also kam die 17-köpfige Reisetruppe mit gefüllten Bäuchen

und dem einen oder anderen Kater, aber auch mit leeren Händen zurück nach Dobl. Doch jemand wie Sifkovits lässt einen solchen Traum nicht einfach platzen wie eine Seifenblase. Verständlich, wenn man bedenkt, dass neben ihrer majestätischen Erscheinung Chianina-Rinder mit einmaligen, sagen wir, körperlichen Vorzügen ausgestattet sind. Oder anders ausgedrückt: Ihr Fleisch ist ein absoluter Traum. Es gilt nicht nur als feinfaseriger als herkömmliches Rindfleisch, sondern auch als erstaunlich kalorienarm, extrem zart und saftig. Außerdem hebt sich das Chianina-Fleisch durch seinen hohen Gehalt an Protein und Omega-3-Fettsäuren sowie dem sehr ge-

2,05 METER

SO VIEL BETRÄGT DIE WIDERRISTHÖHE DER WEISSEN RIESEN. DAMIT HABEN SIE ES ALS GRÖSSTE RINDERRASSE DER WELT INS GUINNESS BUCH DER REKORDE GESCHAFFT.

Der Vergleich!



Vs.

Ich habe mir eine schöne Frau gesucht. Und zu einer schönen Frau gehören auch schöne Kühe.

Gerald Sivkovits liebt nun einmal alles Schöne

ringen Anteil an Cholesterin nicht nur von herkömmlichem Rindfleisch, sondern von vielen anderen Fleischsorten generell ab. All diese Vorzüge schlagen sich natürlich auch im Preis nieder: Im Durchschnitt ist das einmalige Chianina-Fleisch bis zu 30 Prozent teurer als jenes seiner herkömmlichen Artgenossen.

Behörden, Behörden, Behörden

Doch zurück zu Gerald Sivkovits. Seit seiner Rückkehr aus der Toskana ist ein halbes Jahr vergangen. „Eigentlich war die Idee fast schon gestorben“, so der Rinderwahn-sinnige, „doch in einer sehr kritischen Stunde fragte mich meine Frau vorwurfsvoll: ‚Na, was bist denn du für ein Hawara? Alles bringst du in deinem Leben zusammen, aber ein paar Chianina-Rinder, die kannst du nicht kaufen?‘ Das war der Stein des Anstoßes.“ Oder eben der Startschuss für die nächste Reise, die sich als wahrhafter Marathon herausstellte, wie Sivkovits versichert. „Ich könnte ein ganzes Buch über diese Reise schreiben, aber letzten Endes habe ich es doch geschafft, vier Jungrinder zu kaufen, das heißt drei Jungkalbinnen und einen Jungstier.“ Doch wer glaubt, dass Sivkovits einem toskanischen Kleinbauern die Kröten in die Hand legte und direkt mit seinen Rindern über die Grenze

spazierte, hat die Rechnung ohne das italienische Landwirtschaftsministerium und den italienischen Zuchtverband gemacht. „Das alles hat ein unglaubliches Prozedere ausgelöst“, erinnert sich Sivkovits, „denn diese Tiere können ja nicht einfach so ohne Weiteres importiert werden. Der Veterinärstatus beispielsweise ist in Österreich ganz anders als in Italien – in Österreich ist er ja am höchsten. Das heißt, dass die Tiere unzählige Untersuchungen über sich ergehen lassen mussten. Außerdem lag es am italienischen Landwirtschaftsministerium, die definitive Bewilligung für den Export zu geben, nur: Dieses Landwirtschaftsministerium wiederum ist vom Zuchtverband abhängig, der ihm alles übergibt“. Kurz: Es war sehr, sehr kompliziert.

Doch den administrativen Unergründlichkeiten der italienischen Exportbehörden zum Trotz, schaffte Sivkovits diese vier Jungrinder nach Dobl, und siehe da: Sie gediehen prächtig vor sich hin und vermehrten sich in den letzten Jahren auf 50 Stück. Nicht zuletzt als Hommage an ihren noblen toskanischen Herkunftsort tragen Sivkovits' Chianina-Rinder alle italienische Vornamen. So heißen die beiden Zuchtbulln Giacomo und Giuseppe, ihr gemeinsamer Schwarm hört und muht auf den Namen Arezza. ▶



Der Partner der Gastronomie



ICH KANN NICHT EINMAL EIN HENDERL ABSTECHEN. ICH BIN EIN ABSOLUTER TIERLIEBHABER.

Wenn seine Chianina-Rinder geschlachtet werden, hält sich Gerald Sifkovits fern. Zu groß ist die Liebe zu den weißen Riesen



Hippie, Tierliebhaber – und einer der wenigen Chianina-Züchter in unseren Breiten: Gerald Sifkovits mit einem seiner Prachtexemplare.

WEISSE FARBE

IHR CHAREKTERISTI- SCHES WEISS ERHALTEN DIE RIESENRINDER IN DEN ERSTEN DREI MONATEN NACH IHRER GEBURT.

Von Kühen und Frauen

„Ich liebe es einfach, schöne Dinge zu haben und zu sehen“, holt Sifkovits auf die Frage nach dem Vermarktungskonzept seines prestigeträchtigen Chianina-Fleischs aus. „Ich habe mir eine schöne Frau gesucht, und zu einer schönen Frau, habe ich mir gedacht, passen auch schöne Kühe.“ Gut, als Lebenskonzept mag das für Viehbegeisterte durchaus stimmig klingen – aber als Vermarktungskonzept? „Ganz im Ernst, ich wollte etwas machen, was andere einfach nicht machen können. Bis dato hat die Vermarktung eigentlich nur in kleinem Rahmen stattgefunden. Momentan verkaufen wir nur die Fleischbox mit zehn Kilogramm um 170 Euro“, so Sifkovits. In dieser Box enthalten sind das Beiried, Schnitzel- und Braten-Stücke, Suppenfleisch, Gulaschfleisch, Faschiertes, das T-Bone-Steak für das toskanische Originalgericht Bistecca Fiorentina sowie extra Knochen. Geschlachtet wird in einem privaten Schlachthof unweit von Dobl, wenn die Rinder zwischen 17 und 19 Monate alt sind. Doch da will Sifkovits nicht dabei sein: „Ich bin nicht vom Fach, was das Schlachten betrifft. Ich kann nicht einmal ein Henderl abstechen. Ich bin absoluter Tierliebhaber und das Wichtigste für mich als Chianina-Züchter ist die Gesundheit unserer Tiere. Erstens sind sie mein Kapital und zweitens kann man sie einfach nicht ersetzen. Die meisten anderen Rinderrassen sind ja schnell ersetzbar, aber

bei Chianina-Rindern funktioniert das nicht. Im Frühjahr war ich wieder unten in der Toskana, um einen jungen Zuchtstier zu kaufen. Ich habe ihn zwar schon bezahlt, bis zum heutigen Tag aber noch keinen Bescheid erhalten, dass ich ihn importieren darf!“

Jetzt, wo der Bestand auf rund 50 Tiere angewachsen und der nächste Zuchtstier unterwegs ist, stellt sich immer mehr die Frage nach einer markant positionierten Vermarktung. Sifkovits selbst sieht sich dabei eher als Wegbereiter und vielleicht -begleiter, denn übernehmen soll das Ganze langsam, aber sicher sein Sohn Nino. „In welche Richtung sich das alles weiterentwickelt oder was mein Sohn daraus macht, ist momentan noch schwierig zu beantworten. Aber Kollaborationen mit der Gastronomie sind durchaus möglich“, so Sifkovits. Überhaupt wird Sifkovits senior nicht müde zu betonen, dass alles, was den knapp zehn Hektar großen Hof im Allgemeinen und die Chianina-Rinder im Besonderen angeht, eine Familiensache ist.

Deswegen wird die Chianina-Zucht in Dobl auch in Zukunft ein überschaubarer Familienbetrieb bleiben. Und das allen Widrigkeiten, denen sich viele Kleinbauern gegenübersehen, zum Trotz: „Rinder-

zucht“, so Sifkovits, „ist wirtschaftlich einfach extrem schwierig. Das hat sich bei uns, zumindest regional gesprochen, so ergeben. Weil die Strukturen sich einfach verändern. Bis 2020 wird die Mutterkuhprämie gestrichen, das bedeutet, dass nur noch eine flächenbezogene Förderung vergeben wird. Wir mit unseren knapp zehn Hektar steigen da natürlich schlechter aus als ein Hof mit 100 Hektar. Außerdem machen Länder wie Ungarn oder die Slowakei natürlich massive Konkurrenz, die haben dort ganz andere Flächen und ein viel niedrigeres Niveau an Sozialabgaben. Ein Mitarbeiter dort kostet gerade mal ein Drittel von dem, was er in Österreich kostet.“ Dass all diese Herausforderungen für Sifkovits noch lange kein Grund sind, den

50% + PROTEINE 30% - KALORIEN

DAS CHIANINA-FLEISCH IST NAHRHAFTER
UND ZUGLEICH WENIGER KALORIENREICH
ALS HERKÖMMLICHES RINDFLEISCH.

Kopf hängen zu lassen, beweist der Fakt, dass sein Sohn Nino gerade in Berlin weilt. Welche neuen Bande dort mit welchen Gastronomen geknüpft werden, will Sifkovits noch nicht verraten. Man darf also gespannt sein, wo diese weißen Riesen, die da in der Steiermark friedlich vor sich hin grasen, in Zukunft überall von sich reden machen werden.

www.chianina-austria.com



Alexander Eichinger, Oliver Scheibblauer und Harald Neumaerker haben sich nicht gesucht – und zum Glück trotzdem gefunden. Bei Aumaerk macht jeder von ihnen, was er gut kann. Das Ergebnis: veredeltes Fleisch, das jedem gelingt und auch die Granden der Gastronomie überzeugt.



Trio Infernale

DIE **FLEISCHMANUFAKTUR AUMAERK** SORGT SEIT JAHREN FÜR FURORE: EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN VERRÄT, WARUM DER GRUNDSTEIN AUF EINER HOCHZEIT GELEGT WURDE, WIE **EINFACH** DIE **ZUBEREITUNG** TATSÄCHLICH IST UND WAS **ALBERT ADRIÀ** DAZU SAGT.

Text: Alexandra Polic



1+3+6 Oliver Scheiblauber macht es vor: Mit den Produkten von Aumaerk gelingt es jedem, Fleisch perfekt zuzubereiten **2+4** Besuch auf dem Bauernhof: In Sachen Qualität machen die drei Gründer keine Kompromisse **5** Strenger Datenschutz: Der 192 Stunden lange Prozess der Fleischveredelung bleibt Betriebsgeheimnis.



DREAMTEAM

Alexander Eichinger, Oliver Scheiblauber und Harald Neumaerker gründeten im Jahr 2014 gemeinsam die Fleischmanufaktur Aumaerk. Das Unternehmerge-spann bildet die perfekte Kombination: Eichinger und Scheiblauber hatten schon 1997 die Catering-Firma Adventure Catering gegründet, in der Eichinger für Marketing und Verkauf, Scheiblauber für die Küche zuständig war. Mit Neumaerker finden sie den richtigen technischen Tüftler. Seitdem konzentrieren sie sich voll und ganz auf die Veredelung von Fleisch und die Herstellung von Convenience-Produkten.

Wie bei Steven Seagal! Um zwei Uhr morgens hüpf Harald Neumaerker aus dem Bett und fuchtelt mit seinen Armen. „Er macht nur so und dann fliegen alle durch die Gegend“, ruft er der Frau zu, die er bald heiraten wird. Am Tag darauf lernt er seine Hochzeitscaterer, Oliver Scheiblauber und Alexander Eichinger, beim Probeessen kennen. „Und plötzlich – aus dem Nichts heraus – fuchtelt Oliver genauso mit seinen Armen und ruft: ‚Wie bei Steven Seagal – und dann fliegen alle!‘“

Kurz darauf steht Neumaerker bei Scheiblauber in der Küche und soll den Schweinsbraten für die Hochzeit probieren. „Ich koste keinen Schweinsbraten, weil ich weiß, das schmeckt mir nicht“, sagt der Bräutigam in spe. Die Antwort verstrickt ihn in eine halbstündige Diskussion. Am Ende probiert er das Fleisch doch und siehe da: „Das ist aber gar nicht so schlecht, wie ich mir das vorgestellt habe“, sagt er zu Scheiblauber.

Ausgetüftelt und recherchiert

Der Ausnahmekoch hat bei seinem damaligen Kunden aber nicht nur einen Geschmacksnerv getroffen, sondern auch Neugierde geweckt. „Ich wollte einfach mehr über die Technik dahinter, über die Zubereitung von Fleisch wissen“, erzählt Neumaerker, der bald darauf anfängt zu recherchieren: über Koch- und Garmethoden aus der ganzen Welt. Der Entwickler will alles wissen, etwa wie früher die alten Römer, Menschen in Südamerika und Asien ihre Gerichte zubereiteten.

Ein Jahr später treffen sich die drei erneut. Auch Scheiblauber hatte sich zu dieser Zeit bereits lange mit standardisierten Verfahren zur Veredelung von Fleisch auseinandergesetzt. Die Idee, sich gemeinsam beruflich damit auseinanderzusetzen, war schnell geboren: Zwei Jahre

lang forschen und entwickeln Scheiblauber, der Herdvirtuose, Neumaerker, der technische Tüftler, und Eichinger, das Gastronomie-Mastermind. „Dann haben wir einen sehr komplexen Prozess entwickelt, um ein sehr besonderes Produkt herzustellen“, sagt Neumaerker. 19 Schritte in 192 Stunden durchläuft jedes Stück Fleisch. Das Ergebnis ist mehr als convenient – und die Fleischmanufaktur Aumaerk geboren. „Du nimmst ein Produkt und gibst es einfach in den Ofen“, sagt Neumaerker. „Was ich nicht geil finde, verkaufe ich nicht“, ergänzt Scheiblauber. Aus den 17 Produkten, die Aumaerk anbietet, kann er dementsprechend auch keinen Favoriten wählen.

„10 out of 10 points“

Schon während seiner Lehre im Hotel de France in Wien hat Scheiblauber sich auf die Veredelung und Bearbeitung von Fleisch spezialisiert. Seitdem ist einiges passiert: 1997 gründet er gemeinsam mit Alexander und Stefan Eichinger sein erstes Unternehmen, die Firma Adventure Catering. 2004 kocht er gemeinsam mit Wolfgang Puck und Lee Hefter bei der Oscarverleihung in Los Angeles. 2005 wird Scheiblauber zum ersten Jungen Wilden überhaupt gewählt. Damit sichert er sich neben dem erstmals verliehenen Titel auch den Hauptpreis in Form eines Praktikumsplatzes in Ferran Adriàs Restaurant elBulli in Spanien. Schon 2006 stand er mit dem Pionier selbst in der Küche, 2007 bei Hans Haas im Restaurant Tantris in München.

Adriàs Bruder, Albert, ist es auch, der dem Fleisch von Aumaerk „10 out of 10 points“ gibt. Wie es dazu kam? „Das ist eine lustige Geschichte“, beginnt Scheiblauber zu erzählen. Auf einem Event probiert Adrià zum ersten Mal Fleisch von Aumaerk. „Danach wollte er unbedingt wissen, wie ich das gemacht habe“, sagt der Koch und lächelt verschmitzt. „und ich habe geantwortet: ‚Mit viel Liebe und Leidenschaft‘.“ Mehr will er auch nicht verraten. Der Prozess bleibt ein Geheimnis.

Auch in Zukunft keine Kompromisse

Dass sich die Unternehmer große Ziele gesetzt haben, kann allerdings verraten werden. „Ich will es jedem ermöglichen, das beste Fleisch der Welt zu machen“, sagt Neumaerker. „In den nächsten Jahren wollen wir uns verstärkt auf die DACH-Region konzentrieren“, erzählt Eichinger. Dass viele Köche ihre Produkte als bestes Fleisch der Welt bezeichnen, kann Eichinger einfach erklären: „Keiner hat die Zeit, sich mit einem Lebensmittel so lange

zu beschäftigen, wie wir das tun.“ Und in Sachen Qualität gebe es keine Kompromisse. Das bestätigt nicht zuletzt Harald Neumaerker selbst, der vom Schweinsbraten-Skeptiker zum Pork-Royal-Fan wurde: „Das Fleisch ist wahnsinnig saftig. Die Kruste kracht, die lutscht du weg, da bleibt nichts auf den Zähnen. Ich kannte so etwas nicht, bis wir es kreiert haben.“

www.aumaerk.com

Was ich nicht
geil finde,
verkaufe ich
nicht.

Oliver Scheiblauber macht da keine Ausnahmen



Nannerl präsentiert auf der Gast-Messe in Salzburg vom 8. bis 13. November ein rundum erneuertes Sortiment und setzt auf palmölfreie Rezepturen.

NEXT LEVEL

Nannerl stellt das gesamte Sortiment auf palmfettfreie Rezepturen um. Auf der Gast-Messe in Salzburg werden außerdem exklusive Produktneuheiten präsentiert. Mit köstlichen Desserts, edlen Gewürzmischungen und vielen weiteren erlesenen Produkten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Mit Hochdruck arbeitet Nannerl daran, alle Produkte – wo es möglich und sinnvoll ist – auf palmfettfreie Rezepturen umzustellen. Der Umbau ist größtenteils vollzogen und umfasst das gesamte Sortiment. Dabei wurden auch die meisten Produkte zu minus A, also frei von Hauptallergenen, weiterentwickelt und der Geschmack wurde verbessert. Auf der Gast-Messe in Salzburg vom 9. bis 13. November präsentiert Nannerl außerdem exklusive Produktneuheiten. Pünktlich zur Winterzeit wartet Nannerl mit einem trendigen Nachtsch für alle Schokoladenliebhaber und Naschkatzen auf: dem Schokokuchen mit flüssigem Kern, oder Lava Chocolate Cake, wie die anglophilen Schmecker ihn betiteln. Wenn man durch

den knusprigen Teig zum flüssigen Schokokern mit seiner zart schmelzenden Textur vordringt, dann empfindet man diese Beschreibung als durchaus treffend. Endlich bekommt die weihnachtliche Lebkuchen-Mousse mit der Mousse Maroni-Vanille einen weiteren winterlichen Begleiter als Verstärkung. Edle Esskastanien und feine Bourbon-Vanille ergeben eine köstliche, stichfeste Mousse von locker luftiger Konsistenz, die sich sowohl für Nockerln als auch als Füllcreme eignet. Dafür, dass der Fruchtgenuss nicht zu kurz kommt, sorgt das Buttermilchdessert Sauerkirsche. Der frische Charakter der Buttermilch und die milde, angenehme Süße der Sauerkirsche verleihen dieser cre-

1 Edles Kalamata-Olivenöl aus Griechenland – eines der besten Olivenöle der Welt
2 Traditioneller Carnaroli-Risottoreis des italienischen Marktführers Riso Gallo gibt es jetzt auch von Nannerl.





3

3 Die Nannerl-Mousse Maroni-Vanille kommt als winterliche Verstärkung für die weihnachtliche Lebkuchen-Mousse ins Sortiment 4 Der Lava Chocolate Cake aus knusprigem Teig mit flüssigem Schokokern ist perfekt für alle Schokoliehaber 5 Genuss wird bei Nannerl auch auf der Gast-Messe großgeschrieben 6 Erfrischende Buttermilch und süße Sauerkirsche machen das Nannerl-Buttermilchdessert Sauerkirsche zu einem köstlichen Abschluss für jedes Menü.



4



5



6

migen Dessertspezialität eine Spritzigkeit, die durch eine milde, säuerliche Fruchtnote noch unterstrichen wird.

Würzige Newcomer

Nannerl hat sein Gewürzsoriment weiter ausgebaut und neben Standardartikeln wie Barbecue-Gewürzsalz, Cayennepfeffer und Sternanis auch hochwertige Einzelgewürze und Gewürzmischungen ins Programm aufgenommen, wie etwa Ras el-Hanout. Das ist eine Gewürzmischung mit verführerisch orientalischen, leicht floralen Aromaten. Das fruchtig-süße und zugleich herzhaft pikante Aroma macht diesen typisch marokkanischen Gewürzmix zu einem elementaren Bestandteil der nordafrikanischen Küche und passt perfekt

zu Couscous, Fleisch-, Geflügel- und Gemüsesegerichten. Cajun ist eine pikante kreolische Gewürzmischung mit einer leicht

PÜNKTLICH ZUR KALTEN JAHRESZEIT WARTET NANNERL MIT WINTERLICHEN DESSERTS UND FEURIGEN GEWÜRZMISCHUNGEN AUF.

Nannerl präsentiert ein neues Sortiment

rauchigen Schärfe aus Paprika, Knoblauch, Koriander, Chili, Kreuzkümmel und vielen anderen, ausgesuchten Zutaten, die perfekt zu Geflügelgerichten, Gumbos, Jambalayas

und anderen Klassikern der Südstaatenküche passt. Der Früchte- und Blütenmix zum Dekorieren mit bunten Zutaten wie Himbeeren, Äpfeln, Kornblumen-, Ringelblumen- und Rosenblüten bringt zarte farbliche Akzente auf den Dessertteller. Und feurig wird es in der Küche mit den Chili Bird Eyes. Die sehr scharfen, in der Sonne Afrikas gereiften und getrockneten Chilischoten haben eine leicht süßliche Note und sind perfekt zum Schärfen sowie für die asiatische Küche. Erlesene italienische Reissorten wie der Riso-Arborio-Premium-Risottoreis und bestes griechisches Kalamata-Olivenöl runden das neue Sortiment von Nannerl perfekt ab.

www.nannerl.at



AUF DIE SCHÄRFE KOMMT ES AN

Mit geballter 22-Zentimeter-Klinge imponieren das besondere Gewicht, die überragende Schärfe und die einzigartige Handlichkeit des AJAX-Messers aus der Serie 1905.

CUT IT LIKE IT'S HOT



Imposante Klinge und gewaltige Schärfe für echte Draufgänger! Friedr. Dick präsentiert: das Kochmesser AJAX aus der Serie 1905.

Friedr. Dick hat ein beeindruckendes Kochmesser geschaffen, das nicht nur Männerherzen höherschlagen lässt: das Kochmesser AJAX aus der Design-Serie 1905. Die Klingeform geht auf die historische Form eines Spalters zurück, ein bewährtes Werkzeug für Fleischer und Metzger.

**DIE IMPOSANTE
22 ZENTIMETER
LANGE KLINGE
GLEITET DURCH
FLEISCH WIE DURCH
BUTTER UND MACHT
AUCH VOR KLEINEN
KNOCHEN NICHT
HALT.**

Das unglaubliche Kochmesser AJAX von Friedr. Dick ist der beste Alleskönner unter den handlichen Schneidegeräten

Wie kaum ein anderes Messer macht das Kochmesser AJAX Lust auf Kochen und Grillen. Die imposante 22 Zentimeter lange Klinge gleitet durch Fleisch wie durch Butter und macht auch vor kleinen Knochen nicht halt. Ob Fleisch, Geflügel, Obst oder Gemüse – das AJAX ist ein absoluter Alleskönner.

Die geschwungene Messerschneide ermöglicht den Wiegeschnitt, mit dem feines Tatar, aber auch Kräuter mühelos geschnitten werden können. Dank des praktischen Lochs in der Messerklinge kann das Messer schnell aufgehängt und damit sicher verstaut werden.

Seinen Namen verdankt dieses besondere Messer „Aias“ – zu Deutsch Ajax –, dem griechischen Haupthelden des Trojanischen Krieges. Bei der Entwicklung dieser einzigartigen Klinge diente ein über 100 Jahre alter Spalter als Vorbild, den Friedr. Dick damals für Metzger und Fleischer im Sortiment hatte. Diese traditionelle Form gepaart mit modernem Design und höchster Qualität überzeugt: Bereits beim ersten Arbeiten mit dem Messer imponieren das besondere Gewicht, die überragende Schärfe und die hochwertige Verarbeitung.

Zwingen statt Nieten

Die Serie 1905 verbindet historisches Design mit modernster Fertigungstechnologie und fasziniert damals wie heute durch ihre ungewöhnliche Optik. Wie der Name vermuten lässt, geht diese besondere Messerserie auf das Jahr 1905 zurück. Friedr. Dick entwickelte bereits damals eine zeitlos moderne Kochmesserserie mit massiven Zwingen, die die

bis dahin üblichen Nieten am Griff ersetzen. Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettdesignprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischermaschinen und Schleifmaschinen. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

www.dick.de



Die Klingeform des AJAX-Kochmessers geht auf die historische Form des Spalters zurück – und macht ihrem Namen alle Ehre.

PROFIS FÜR PROFIS

Besuchen Sie den Multifachgroßhändler KASTNER vom 9. bis 13. November auf der Gast Salzburg!



KASTNER, BIOGAST und myProduct.at präsentieren auf der Gast-Messe gemeinsam höchste Lebensmittelkompetenz.



Ein breites Gastro-Fachsortiment, umfangreiche Serviceleistungen und jahrelanges Know-how sorgen dafür, dass KASTNER Österreichs führendes Kompetenzzentrum für Waren und Dienstleistungen ist. Der Waldviertler Multifachgroßhändler bietet Lebensmittelkompetenz unter anderem in den Bereichen Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel, Bio-Fachhandel und Convenience.

Individuelle Angebote

Für Gastronomen und Großverbraucher bietet KASTNER sowohl bei Zustellung als auch in den KASTNER-Abholmärkten ein Warenangebot mit speziell auf

die Kundenbedürfnisse abgestimmten Packungsgrößen und Preisen. Dem modernen Kaufmann wird ein umfassendes Dienstleistungspaket für die erfolgreiche Umsetzung des Nah&Frisch-Konzeptes bereitgestellt. Mit der Vertriebschiene BIOGAST ist KASTNER der führende Bio-Großhändler für Gastronomie und Bio-Fachhandel. Der Online-Shop von myProduct.at bietet über 8.000 Produkte aus bäuerlicher, kleingewerblicher und handwerklicher Produktion.

KASTNER auf der Gast-Messe

Erleben Sie die Kompetenz des Multifachgroßhändlers von 9. bis 13. November in

Halle 10 am Stand 1122!

Auf einer Fläche von 125 Quadratmetern präsentiert sich die KASTNER-Gruppe mit einem breiten Sortiment. Neben den KASTNER-Fachhandelssortimenten KASTNER Geschirr&Co, KASTNER AllesWein, KASTNER Feinspitz ist auch der Bio-Fachgroßhändler BIOGAST und myProduct.at am großen KASTNER-Stand vertreten.

www.kastner.at

LEARNING BY DOING

Michael Putz verstärkt seit Anfang Juli das RATIONAL-Team. Als Application Manager sorgt er persönlich dafür, dass seine Kunden jede einzelne Funktion ihrer Geräte kennen.



1+2 Perfekte Vorbereitung: In der Academy oder bei individuellen Betriebsbegleitungen lernen RATIONAL-Kunden mit Application Manager Michael Putz, ihre Geräte optimal einzusetzen.



Michael Putz weiß, worauf es bei der Kundenbetreuung ankommt: „Es ist wichtig, dass Köche die Kunden einschulen – und dass wir mit anpacken“, sagt er, „damit die Leute sehen, dass alles, was wir machen, auch Sinn ergibt.“ Jahrelang hat er als Trainer in Profiküchen gearbeitet. Seit Anfang Juli treibt er als Application Manager die Betriebsbegleitung von RATIONAL voran. Konkret heißt das: Putz sorgt dafür, dass jeder, der ein Gerät kauft, auch lernt, dieses optimal zu nutzen.

Gemeinsam lernen in der Academy

„Zuerst bekommt der Kunde eine Einschulung“, erzählt Putz: eine Einweisung im Betrieb, die für jeden kostenlos ist. Das passiert nach ein bis zwei Wochen, „denn dann tauchen auch meistens die ersten Fragen auf“. In diesem Fall veranlasst der Application Manager, dass entweder er persönlich oder Kollegen die Betriebe besuchen und der Küchenbrigade Rede und Antwort stehen. „Anwendungen, die

nicht bekannt sind, arbeiten wir dann gemeinsam in ein bis zwei Stunden durch“, erklärt Putz den Ablauf. Und wenn Köche und Gastronomen das Gerät noch besser nutzen wollen? „Dann könnte der Kunde zur Academy kommen“, sagt der Fachmann. Die Academy kann jeder Gerätebesitzer besuchen, wann er will. Wie schon der Name verrät, geht es darum, etwas zu lernen. Das Angebot umfasst verschiedene Seminare, die in regelmäßigen Abständen an mehreren Standorten stattfinden. So gibt es kostenlose Tagesseminare, um sowohl das SelfCookingCenter als auch das VarioCookingCenter besser zu verstehen – oder die Geräte in der Küche noch effizienter einzusetzen. Dabei bleibt keine Frage offen. „Das Überraschendste für uns ist immer: Das Einfachste scheint oft das Schwierigste zu sein“, schmunzelt Putz. Denn die Geräte können viel mehr, als man vermuten würde: beispielsweise gleichzeitig verschiedene Produkte dämpfen, ohne dabei Geschmack zu übertragen.

Noch einen Schritt weiter

Aber auch für jene, die noch einen Schritt weiter gehen wollen, hat Putz' Abteilung eine Lösung parat. Denn RATIONAL bietet den Unternehmen mit der Betriebsbegleitung ein zusätzliches, erweitertes Angebot. „Wir bauen das seit zwei Jahren auf“, sagt Putz. Dabei stehen dann – je nach Wünschen der Gastronomen – die Profis gemeinsam mit der Stammmannschaft in der Küche. „Da kochen wir auch oft mit“, erzählt Putz, der vor seiner Festanstellung bei RATIONAL selbstständig war und 85 Caterings im Jahr über die Bühne brachte. Aktuell führt er eine Betriebsbegleitung durch, die insgesamt zehn Tage dauern soll. „Der Kunde will neue Produktionssysteme schaffen“, sagt der Application Manager – kurz vor seiner nächsten Schulung.

www.rational-online.com

BESUCHEN SIE
UNS AUF DER GAST
TEEKANNE
HALLE 10
STAND 1024



Wer erhält das Goldene Teeblatt 2019? Bis zur Preisverleihung auf der Gast-Messe bleibt es spannend.

GRANDE FINALE

Die Entscheidung steht kurz bevor! Auf der Gast-Messe wird demnächst der Sieger im Wettbewerb um die begehrte Auszeichnung das „Goldene Teeblatt 2019“ gekürt. Zum Start der Teesaison präsentiert TEEKANNE mit Selected. außerdem das rundum erneuerte Sortiment, das zu 100 Prozent auf Bio setzt.

Das Rennen um das begehrte Goldene Teeblatt 2019 von TEEKANNE geht in die Zielgerade. Die Kandidaten haben sich in der Bewerbungsphase mit außergewöhnlichen Teekreationen gegenseitig übertrumpft. Nun steigt die Spannung. Die Preisverleihung steht kurz bevor.

Auszeichnung für Kreativ-Genies

TEEKANNE zeichnet mit dem Goldenen Teeblatt jedes Jahr die innovativsten Kreationen rund um das Kultgetränk Tee aus. Mitmachen kann jeder, der eine originelle Idee mit Tee hat – egal ob Koch, Hotelier, Barkeeper oder Foodie.

Der Sieger erhält nicht nur eine Urkunde für das Goldene Teeblatt, sondern auch ein exklusives Medienkit: TEEKANNE begleitet den Teechampion einen ganzen Tag lang mit der Kamera. Gedreht und fotografiert wird eine exklusive Homestory, in der die Liebe zum Tee im Mittelpunkt steht. Dabei hat der glückliche Gewinner auch die

Chance, seine herausragende Teekreation, mit der er den Wettbewerb um das Goldene Teeblatt für sich entschieden hat, zuzubereiten und zu präsentieren.

Die Entscheidung, wer sich 2019 mit dem Goldenen Teeblatt schmücken darf, fällt eine Jury aus Vertretern von TEEKANNE und des exklusiven Medienpartners ROLLING PIN. Leicht werden es die Mitglieder jedenfalls nicht haben. Hochkarätige Kreationen von schwarzem Sesameis mit Jasmintee bis zu Fenchel-Orangenschau-Suppe mit gebratenem Hummer, Lachs, grünem Tee und Avocado sorgen für ein spannendes Finale. Das Goldene Teeblatt wird auf der Branchen-Leitfachmesse „Alles für den Gast“, die vom 9. bis 13. November in Salzburg stattfindet, feierlich verliehen.



teten Sortimentsauftritt: Beginnend mit der Teesaison 2019 setzt TEEKANNE auf ein neues, modernes Design, nachhaltige Verpackungsmaterialien und hundertprozentige Bio-Rohwaren. Den Anfang der groß angelegten TEEKANNE-Gastronomie-Neuausrichtung macht ab November 2019 das beliebte Pyramidenbeutel-Sortiment Luxury Cups: Ob die Früchtetees

„Wild Berry Wonder“ und „Fruit Melody“, die Schwarztees „Hey Earl Grey“, „English Breakfast Club“ und „Mount Darjeeling“, die Kräutertees „Cool Pepper Mint“, „Queen Camomile“ und „Vitalizing Herbs“, der Grüntee „Green Tea Greetings“ oder die Rooibos-Mischung „Rooibos Safari“: Die zehn neuen Teemischungen basierend auf Bio-Rohwaren garantieren Vielfalt vom Feinsten. Der luftig-luxuriöse Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Material, in dem der lose Premiumtee vorportioniert ist, ermöglicht optimalen Entfaltungsraum. Einen Besuch am TEEKANNE-Stand auf der Gast-Messe – Halle 10, Stand Nummer 1024 – sollten sich Teeliebhaber also keinesfalls entgehen lassen.

Das neue Sortiment von TEEKANNE setzt unter dem Namen Selected. auf modernes Design, nachhaltige Produktion und 100 Prozent Bio.



Bio und nachhaltig: TEEKANNE Selected.

Auf der Gast-Messe präsentiert sich TEEKANNE unter dem Namen Selected. seinen Partnern in Gastronomie und Hotellerie mit einem grundlegend überarbei-

www.teekanne.at

1 Jägermeister MANIFEST ist eine im Holzfass gereifte Extraktion von mehr als 56 Kräutern **2** Hollywood-Schauspieler, Filmemacher und Kosmopolit Raz Degan ist das Gesicht von Jägermeister MANIFEST.



EIN MANIFEST AUS DEM HOLZFASS

Mit Jägermeister MANIFEST hat das traditionsreiche Familienunternehmen Mast-Jägermeister erstmals in seiner Geschichte eine Superpremium Line Extension auf den Markt gebracht, die seit März 2017 in gehobenen Bars, Restaurants, Hotels und Clubs in ausgewählten internationalen Märkten erhältlich ist.

Jägermeister MANIFEST ist eine im Holzfass gereifte Extraktion von mehr als 56 Kräutern. Ein Geschmackserlebnis aus fünf Mazeraten, ein ausbalanciertes Wechselspiel vieler Geschmacksnoten – beginnend mit süßem Anis, Nuancen von Trockenobst, die übergehen in eine leichte Würze und angenehme Bitternote, die von durch Vanille geprägten Holzlagernoten vollendet werden. Die mehr als einjährige Lagerung in verschiedenen Eichenfässern und ein Alkoholgehalt von 38 Prozent ergeben eine perfekte Komposition.

Das Design der 1-Liter-Klarglasflasche mit handangebrachtem Produktsiegel unterstreicht die dunklen Kupfertöne des Superpremium-Kräuterlikörs. Der anspruchsvolle Genießer zelebriert Jägermeister MANIFEST leicht gekühlt und pur als Sipping Shot. In Deutschland und Italien wird Jägermeister MANIFEST ab Oktober 2019 von einer reichweitenstarken, konsumentenorientierten Imagekampagne begleitet. In deren Zentrum steht ein dreieinhalbminütiger Kurzfilm, der unter anderem mit Originalmate-

rial aus den 90er-Jahren Raz Degans Genese vom jungen, wilden Jägermeister-Werbege-sicht in Italien zur international bekannten MANIFEST-Persönlichkeit nachzeichnet.

Ein Jägermeister-Commercial als Türöffner für Hollywood

Das Gesicht des Jägermeister MANIFEST ist Hollywood-Schauspieler, Filmemacher und Kosmopolit Raz Degan, der seine Karriere als Model und Schauspieler im New York der 1990er-Jahre startete. Jägermeister und Raz Degan verbindet eine besondere Geschichte. Degan lebte Anfang der 1990er in den USA. 1995 flog er für genau einen Tag nach Italien, und wurde dort für einen Jägermeister-Werbespot gecastet. Zurück im Big Apple, schlug er sich mit Modeln und ersten Schauspieljobs durch, nicht ahnend, dass ihn das Kräuterlikör-Commercial inzwischen zum Star gemacht hatte. In einer Zeit ohne Social Media dauerte es über ein Jahr, bis man Degan in den USA ausfindig machen und nach Italien einladen konnte. Er kehrte zurück und wurde von Medien

und Menschen gefeiert. Das war der Start seiner internationalen Karriere. 2004 beispielsweise performte er unter der Regie von Oliver Stone an der Seite von Colin Farrell, Angelina Jolie und Val Kilmer im Blockbuster „Alexander“.

Eine Rezeptur, 56 Kräuter

Der weltbekannte Kräuterlikör Jägermeister ist in über 140 Ländern zu Hause – doch seine Heimat liegt im niedersächsischen Wolfenbüttel. Nur hier wird Jägermeister hergestellt und auf alle fünf Kontinente vertrieben. Seit über 80 Jahren basiert der Kräuterlikör auf einer geheimnisvollen Rezeptur aus 56 verschiedenen Kräutern, Blüten und Wurzeln. 2018 festigte die Marke mit dem Hirsch mit einem Gesamtabsatz von 97 Millionen 0,7-Literflaschen ihren neunten Platz in der maßgeblichen Impact-International-Rangliste der Top-100-Premium-Spirituosen. Damit ist Jägermeister der verkaufstärkste Premium-Likör weltweit.

www.jagermeister.com

KREATIVITÄT UNTER HOCHDRUCK

Der virtuose Herd-Nerd Giuseppe Messina hievt mit iSi seine Kreativität auf ein neues Level – und zeigt in der ROLLING PIN Soulkitchen, was es mit Algen-Shiso-Brot und einem magischen Gin-Erlebnis auf sich hat.

Für Gastronomen werden Planung und Organisation in der Küche immer wichtiger: Erfolgreich ist, wer die richtigen Vorbereitungen trifft, um auch Spitzenzeiten zu bewältigen. Flexibles und platzsparendes Arbeiten ohne Verzicht auf Qualität und Sicherheit sind wichtige Kriterien. Passende Lösungsansätze bietet der Küchentool-Hersteller iSi, der aktuell mit einer Schwerpunktkampagne aufzeigt, wie einfach und schnell köstliche Gerichte zuzubereiten sind. Im Fokus stehen Information und Inspiration – deshalb lud ROLLING PIN am 9. Oktober keinen Geringeren als Kreativ-Koch Giuseppe Messina in die Soulkitchen. Wie kein Zweiter symbolisiert der virtuose Herdmagier die Vorteile des iSi-Systems: Messina bringt die nötige Erfahrung mit und weiß, worauf es beim richtigen Mise en Place ankommt – und wie man Gerichten eine unnachahmliche Raffinesse verleiht. Das Beste und Einzigartige dabei: Das iSi-System ist platzsparend, garantiert eine perfekte Vorbereitung und außerdem eine längere Haltbarkeit im luftdichten Gerät, mit dem schließlich alles à la minute serviert und gefinisht werden kann.

Brot aus Algen und Plankton

Ganz nach dem Motto „Mach was Besonderes – aber mach's dir leicht“ hat der unbändige Kreativling Messina ein Algen-Plankton-Brot kreiert, das gerade einmal 40 Sekunden gebacken werden muss. Und das ganz einfach in der Mikrowelle. Der erste Twist: In den Teig kommt ein Dashi-Fond aus Algen. Der zweite: Dazu wird Plankton beigemischt. „Das Plankton“, so Messina, „riecht sehr intensiv nach Meer. In den Meeresteig kommen nun noch ein Eigelb und Eiweiß, eine Prise Salz – und das war's schon.“ Denn: Den Rest von Messinas genialem Rezept übernimmt das iSi-System. Dafür wird der Teig zuerst durch ein Sieb in die Flasche gegeben – „damit keine Klumpen oder massige Rückstände den Kolben verstopfen können“. Als Nächstes werden zwei iSi Professional Chargers aufgeschraubt, bevor das Ganze für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank gegeben wird. Hat der Teig geruht, wird er gerade mal 40 Sekunden in die Mikrowelle gegeben, am besten in kleinen Bechern, damit das Brot gleich in kleinen Portionen serviert werden



Einer der herausragendsten
Kulinarik-Tüftler: Spitzenkoch
Giuseppe Messina.



kann. Das grünliche, fluffige Meeresbrot, das Messina als „Toastbrot ohne Rinde“ bezeichnet, verfeinert der Spitzenkoch mit einer Mayonnaise aus Plankton, garniert es mit Liebstöckel – und hat damit insgesamt nur eine knappe Minute für ein glutenfreies Brot gebraucht, das sich perfekt als Beilage eignet.

Der magischste Gin deines Lebens

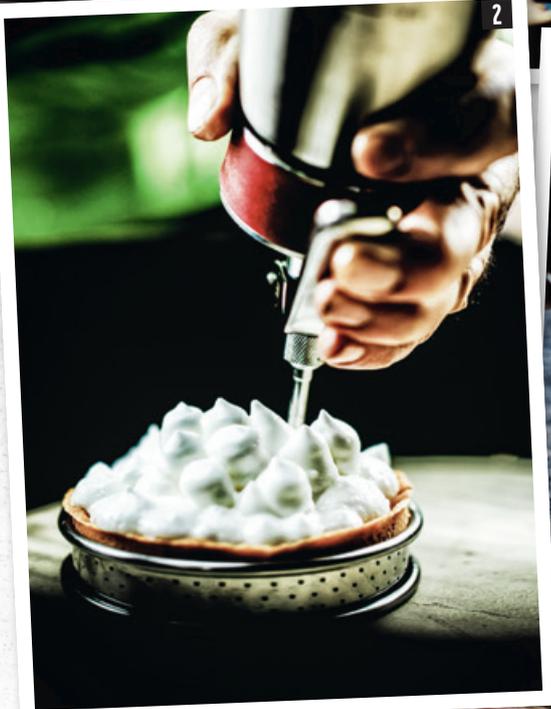
Mit iSi lassen sich aber genauso gut Cocktails mixen. Für eine seiner ästhetischsten Kreationen braucht Messina lediglich Gin, Tonic – und ein paar Shisoblätter in Rot. „Auch bei dieser Kreation zeigt sich: Mit iSi sind deiner Kreativität einfach keine Grenzen gesetzt“, so Messina. In die Flasche des iSi Gourmet Whips kommen der Gin und der red Shiso, dann wird das Rapid Infusion Set auf die Flasche geschraubt und der Gin



mit dem roten Shiso infundiert, also unter Druck aromatisiert. Nach 20 Minuten Rasten kann der nun leicht grünliche Gin abgeseiht werden. Denn durch das Infundieren mit den Shiso-Blättern erhält der Gin eine leicht grünliche Farbe; gießt man ihn nun mit dem Tonic auf, wandelt sich das leichte Grün in ein Rosa.

Für Technik-Freaks wie Giuseppe Messina ist das Kochen mit iSi natürlich naheliegend: Dem Tüfteln und der kreativen Virtuosität sind keine Grenzen gesetzt. Doch auch und vor allem in Küchen, in denen es schnell und effizient gehen muss, garantiert iSi logistischen Minimalismus und kreativen Maximalismus.

www.isi.com/culinary



1+4 Kreativgenie am Herd: Giuseppe Messina in seinem Element – mit dabei sein wichtigstes Werkzeug: der iSi Gourmet Whip **2+3** Für das gewisse Extra, einfach und schnell: das iSi-System.

VIDEO:

Hier geht's zur iSi-Masterclass mit Spitzenkoch Giuseppe Messina:
www.rollingpin.com/242



DOPPELTE POWER

Als Betreiber der Grill-On-Fire-Akademie in Müllheim weiß Stefano Esposito, dass in der Gastronomie jede Sekunde zählt: Mit dem Two-Level-Washer von Hobart kann er die gleich doppelt geltend machen.

Stefano Esposito ist Chef und Motor von Grill-On-Fire. Mit seinem Cateringservice versorgt er bis zu 1500 Gäste pro Event.



Was als reine Grillschule begann, ist heute eine wahre Institution für Fleischliebhaber – und jene von heißem Eisen: die Grill-On-Fire-Akademie in Müllheim. Seit 2014 betreibt Stefano Esposito dort Grillschule und Catering-Unternehmen. Er und sein Team organisieren im Jahr etwa 250 Caterings, an denen es bis zu 1500 Gäste zu versorgen gilt. Um die vielen Geschirteile und Kochutensilien schnellstmöglich sauber zu bekommen, haben sie im April dieses Jahres einen ganz besonderen Küchenhelfer als Unterstützung bekommen: den Two-Level-Washer von Hobart. Und der leistet nicht nur ganze, sondern gleich doppelte Arbeit. Wie der Name schon verrät, enthält er zwei verschiedene Waschkammern. Espositos erstes Fazit? „Der Two-Level-Washer ist manchmal fast zu schnell für meine Mitarbeiter“, sagt der gelernte Koch und lacht.

Multitasking-Talent

Denn die verschiedenen Waschkammern kann sein Küchenpersonal gleichzeitig benutzen – auch unterschiedliches Geschirrgut bekommt die Maschine in ei-

nem Gang sauber. „Wir können oben zum Beispiel Teller spülen und unten Tassen“, erklärt der Grillmeister. Darüber freut er sich besonders: Früher sei teilweise so viel los gewesen, dass er Geschirr nachkauen musste. Aber das ist jetzt Geschichte.

Wertvolle Zeitersparnis

Bei einem seiner Grillkurse, die aus der Zubereitung von vier Burgern bestehen, waren die Teller früher knapp – weil das Spülen der Bleche viel Zeit kostete. Aber auch dafür haben sich die Erfinder des Two-Level-Washers etwas ausgedacht: Damit unterschiedlich stark verschmutztes Geschirr sauber aus der Spülmaschine kommt, gibt es für die verschiedenen Kammern auch verschiedene Waschprogramme. „Für das Blech wähle ich dann einfach das Utensilien-Programm aus“, sagt Esposito. Während unten das Blech gewaschen wird, können in der oberen Waschkammer zur gleichen Zeit bis zu drei Körbe gespült werden. Das wirke sich im Endeffekt natürlich auch auf die Personalkosten aus, meint Esposito – genauso wie auf die Zufriedenheit seiner Mitarbeiter, die jetzt früher in den Feierabend starten können.

Ein wahrer Selbstläufer

Der Two-Level-Washer nimmt im Übrigen auch keinen wertvollen Platz weg: „Er ist genau gleich groß wie eine Spülmaschine mit nur einer Ebene“, sagt Esposito. Außerdem überzeugt er den Gastronomen durch seine einfache Bedienung. Alle wichtigen Informationen zeigt die Maschine auf dem Display an, ein Knopf und Touchscreen genügen, um sie intuitiv zu steuern. Dementsprechend können auch neue Mitarbeiter sofort mit dem Gerät arbeiten. „Es ist sozusagen selbsterklärend“, fasst Esposito zusammen. Mit allem, was sich nicht selbst erklärt, hilft die zugehörige App. Sie hält Informationen über den Two-Level-Washer bereit, weiß, wann er gewartet werden muss, wie viel Betriebskosten verursacht oder welche Mengen Reinigungsmittel verbraucht werden. „Einmal hatten wir das Problem, dass zu wenig Spülmittel in die Maschine gepumpt wurde“, erzählt Esposito, „der Techniker hat aber einfach über die App abgelesen, dass Luft in der Leitung war – und wir konnten das dann mithilfe seiner Anleitung selbst beheben.“

www.hobart.de



1 In der Grill-On-Fire-Akademie ist der Two-Level-Washer von Hobart bereits voll im Einsatz – und dabei „fast zu schnell für die Mitarbeiter“ **2+3** Denn er kann auf zwei Ebenen unterschiedliches Spülgut in unterschiedlichen Programmen waschen – und das zur gleichen Zeit.



Jimmi Eriksson, der schwedische Teamkapitän für die Olympiade der Köche 2020, möchte die Tormek T-2 in seiner Küche nicht mehr missen: „Mit Tormek ist es sehr einfach, scharfe Messer zu haben. Wenn die Klinge auch nur das kleinste bisschen stumpf wird, zieht man sie ein paar Mal über die T-2, und schon hat man wieder ein unglaublich scharfes Messer“, sagt er.



MESSER-SCHARF

Tormek hat mit der T-2 die erste Schleifmaschine für die Gastronomie auf den Markt gebracht. Eine eigene Schleifmaschine im Restaurant bringt viele Vorteile für Gastronomen und leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Das Messer ist der größte Schatz des Kochs. Scharfe Klingen sind angenehmer und sicherer in der Handhabung, sie verbessern aber auch die Effizienz und helfen, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Messer gibt es in jeder Küche, Schleifmaschinen aber in den wenigsten. Tormek möchte das ändern, denn die eigene Schleifmaschine im Restaurant spart Zeit, Geld – und Messer. Nicht zuletzt trägt sie wesentlich zum nachhaltigen Umgang mit Ressourcen bei. Die Tormek T-2 verbindet modernste Technologie mit einfacher, schneller Anwendung und langer Lebensdauer. „Die großen Vorteile sind der Kostenfaktor, die Sustainability und die Bequemlichkeit“, sagt Wolfgang Hess, Sales Manager für Tormek in Europa. „Man hat das Schleif-

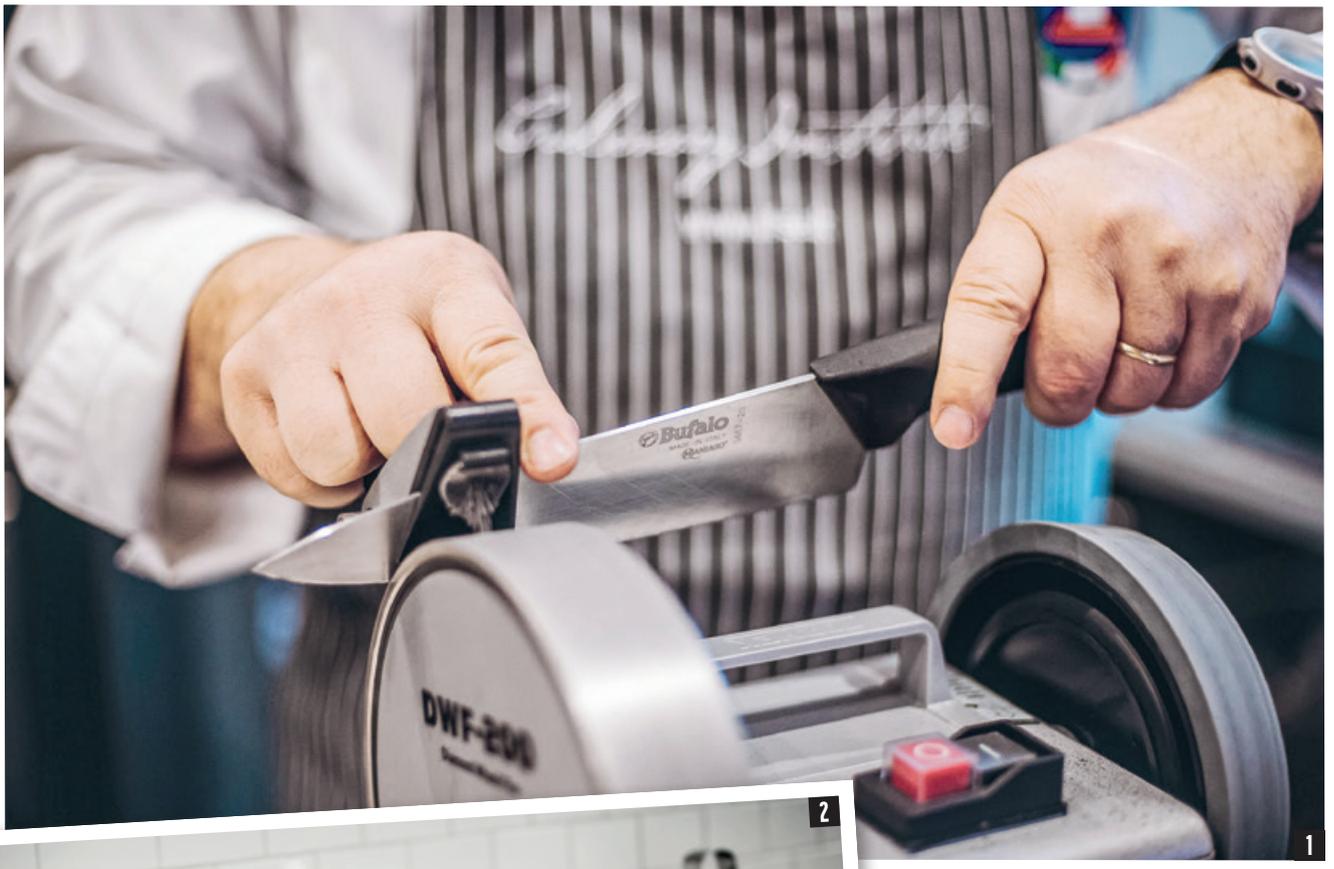
werden sehr schnell wieder hereingeholt, weil Köche ihre Messer zum Schleifen nicht mehr versenden oder wegbringen und abholen müssen. Die Maschine verbraucht mit 120 Watt nur etwa ein Zehntel der Energie einer Haushaltskaffeemaschine, die auf etwa 1400 Watt kommt.“ Die Tormek T-2 verfügt über einen wartungsfreien Industriemotor, der auf eine Betriebsdauer von 10.000 Stunden ausgelegt ist. „Im Schnitt sind Maschinen von Tormek 25 bis 40 Jahre in Betrieb, auch bei sehr intensiver Nutzung“, so Hess. Gastronomen erhalten ganze sieben Jahre Garantie auf die T-2. Die Entwicklung der T-2 erfolgte in enger Zusammenarbeit mit dem Swedish Culinary Team. Fine-Dine-Restaurants wie das Aquavit und das Jamie Oliver Fifteen in London empfehlen die Tormek T-2.

service sofort am Platz, wenn man es braucht, und die Maschine ist emissionsfrei. Die bei der Herstellung verursachten Emissionen

Scharfe Klinge in 60 Sekunden

Mit der patentierten Tormek T-2 ist ein Messer in nur 60 Sekunden perfekt geschliffen. Die Nutzung erfordert keinerlei Vorkenntnisse. Davon können sich Interessierte am Tormek-Stand auf der Gast-Messe in Salzburg selbst überzeugen.

Die Tormek T-2 punktet auch mit außergewöhnlicher Flexibilität, wie Hess erklärt: „Das Besondere an der T-2 im Vergleich zu anderen Maschinen auf dem Markt ist die Spannvorrichtung, die von acht bis 22 Grad variabel einstellbar ist. Bei anderen Geräten ist entweder ein fixer Grad vorgegeben oder es kann zwischen zwei oder drei Optionen gewählt werden. Das heißt, mit der T-2 kann ich meine Messer genau auf den Winkel schleifen, den ich möchte.“ Die Tormek T-2 ist ein regionales Produkt. Sie wird in Schweden von Hand gefertigt. Die Zulieferer stammen aus der Umgebung und sind in ihren Fachbereichen an der Weltspitze. Tormek setzt auf höchste Qualität und kontinuierliche Weiterentwicklung: „Wir entwickeln uns am laufenden Band,



2

1



1+2 Die T-2 ist die erste professionelle Schleifmaschine von Tormek für die Gastronomie. Köche können ihre Messer damit direkt im Restaurant in nur 60 Sekunden perfekt schärfen **3** Die renommierte IFSE Culinary School in Turin setzt bei der Ausbildung der besten Köche Italiens auf die Tormek T-2.



3

auch Kleinigkeiten, die das Handling verbessern und mehr Sicherheit geben. Wir versuchen, ein zufriedenstellendes Produkt auf den Markt zu bringen, mit dem der Kunde jahrelang Freude hat.“

www.tormek.com
 Österreich: office@steiner-airtools.at
 Schweiz: info@eh-services.ch
 Deutschland: info@kity-maschinen.de

Ein kulinarischer Seiltänzer, der mit jedem Gericht einen messerscharfen Balanceakt ausführt: Hiroyasu Kawate hievt in seinem Zweisterner Florilège in Tokio französisch-japanische High-End-Kreationen auf ein neues Level.



DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Hiroyasu Kawate stammt aus einer Familie von Köchen – sein Vater war Küchenchef eines auf französische Gerichte spezialisierten Restaurants und prägte damit den beruflichen Werdegang seines Sohnes wie kaum ein anderer. In den französisch inspirierten Gourmettempeln wie dem Ebis Q.E.D., dem Club Ohara oder auch dem Dreisterner Quintessence lernte Kawate junior von den Besten ihres Faches – und holte sich den letzten Schliff im Heimatland der Spitzenkulinarik selbst: im 3-Sterne-Hotspot Le Jardin des Sens in Montpellier. Im Jahr 2009 schließlich machte sich Kawate selbstständig und eröffnete in Tokio das Florilège. Dort erkochte er mit seiner französisch-japanischen DNA-Küche zwei Michelin-Sterne und rangiert momentan auf Platz fünf der Asia's 50 Best Restaurants.

DER KÜCHEN SAMURAI

ALS ZWEITER JAPANER IN 16 JAHREN WETZT TOKIOS KULINARIK-SENSATION **HIROYASU KAWATE** IM OKTOBER SEINE MESSER IM **HANGAR-7**. WIE SEIN GOURMETTEMPEL **FLORILÈGE** VOM GEHEIMTIPP ZUM ABSOLUTEN **HOTSPOT** WURDE, WARUM SEIN MENÜ **WENIGER FRANZÖSISCH** IST, ALS ER SELBST GLAUBT – UND WELCHEN **CUT** HANGAR-7 EXECUTIVE CHEF **MARTIN KLEIN** VON IHM GELERNT HAT.

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

Tokio, das ist aus europäischer Perspektive zuallererst eine Stadt der Extreme: Knapp zehn Millionen Einwohner – die Metropolregion zählt sage und schreibe 36 Millionen! –, der höchste Fernsehturm der Welt, U-Bahnen, die mit brutalst hingestopften Menschenmassen den strengen 40-Sekunden-Takt einhalten – ganz zu schweigen von den hohen, mit wilden Leuchtreklamen zugespalteten Straßenschluchten, in denen es von neonfarbenen Schriftzeichen und Manga-Superhelden nur so wimmelt. Kein Wunder also, dass es sich erstaunlich normal anhört, wenn Hiroyasu Kawate sagt: „Als Kind gab es für mich zwei Möglichkeiten: Koch oder Superheld.“ Heute könnte man sagen: Er hat beides geschafft. Denn der rastlose Japaner gehört mit seinem Tokioter Gourmettempel Florilège zweifelsohne zu den Besten seiner Zunft: Zwei Michelin-Sterne sowie Platz fünf der Asia's 50 Best Restaurants sprechen eine klare Sprache. Im Oktober ist Kawate endlich Gastkoch im Hangar-7 – als zweiter japanischer Herdmagier seit Bestehen des weltweit einzigartigen Gastkochkonzepts überhaupt. Was er im Rahmen seines Salzburger Gastspiels

an französisch-japanischen Balanceakten der Extraklasse liefert, sucht selbst im spitzengastronomischen Epizentrum des Hangar-7 seinesgleichen. Aber eins nach dem anderen.

Dass Kawate außer Superheld eben auch Koch werden wollte, kommt nicht von ungefähr. „Meine ganze Familie besteht aus Köchen“, erinnert sich Kawate, „als Kind war daher mein einziger Platz die Küche, da gab es keine Alternative.“ Zwar fangen bei den meisten Küchenkapazitäten die kulinarischen Erweckungserlebnisse mit Müttern oder Großmüttern an, doch im Falle Kawates war es der Vater, der den beruflichen Werdegang seines Sohnes prägte wie kaum ein anderer: „Mein Vater war Koch für französische Küche. In der Regel war er es, der für mich kochte, als ich klein war. Normalerweise wird in japanischen Familien ja japanisch gegessen. Aber bei uns war das anders.“ Gerade das französische Savoir-faire von Kawate senior wies dem heranwachsenden Hiroyasu von da an den Weg durch all die prestigeträchtigen Stationen, die ihn noch erwarten sollten. Das mit dem Superhelden hatte sich in der Zwischenzeit erledigt – das mit dem Kochen glücklicherweise nicht. Nach dem Schulab-

schluss ließ sich Kawate in den französisch inspirierten Gourmet-Hotspots der japanischen Hauptstadt Ebis Q.E.D. und Club et Ohara ausbilden – bevor er das tat, was in die Biografie eines jeden japanischen Spitzenkochs gehört: eine Arbeitserfahrung in einem Sternetempel in Frankreich. Der küchenhungrige Japaner landete einen Volltreffer: Im Dreisterner Le Jardin des Sens der Gebrüder Pourcel holte er sich kulinarisches Rüstzeug, wo vor ihm beispielsweise schon André Chiang zum Meister seines Fachs geworden war. Es war nicht zuletzt diese Referenzerfahrung, die ihn ein Jahr später in die Rolle des Sous Chefs im Dreisterner Quintessence an der Seite von Shuzo Kishida katapultierte. Dort erfuhr der immer funkelndere Rohdiamant den letzten Schliff in Sachen Modern French Cuisine. Keine zwei Jahre später war es so weit: Genug gelernt, Hiroyasu Kawate wagte den Schritt in die Selbstständigkeit.

Französisch für Japaner, Japanisch für Franzosen

Sein frisch eröffnetes Restaurant hieß schon damals, 2009, Florilège. Doch es befand sich noch in Aoyama, einem der wohlhabendsten Stadtteile Tokios. Dort ▶



1 Die geräumige Gestaltung des Florilège mit der prägnanten metallischen Theke, die an drei Seiten entlang einer großen, offenen Küche verläuft **2** Aus dem A5-Wagyu-Fleisch macht Hiroyasu Kawate sein Signature Dish mit dem Namen Nachhaltigkeit **3** Can you take a picture? Hiroyasu Kawate mit Ikarus-Patron, Jahrhundertkoch und überhaupt Legende Eckart Witzigmann **4** Die Hangar-7-Crew um Executive Chef Martin Klein mit Oktober-Gastkoch Hiroyasu Kawate **5** Kawate (Mi.) instruiert Hangar-7 Executive Chef Martin Klein (re.) und Küchenchef Tommy Eder-Dananic (li.).

ALS KIND GAB ES FÜR MICH ZWEI MÖGLICHKEITEN: KOCH ODER SUPERHELD.

Wie es scheint, sind gleich beide Kindheitsträume Hiroyasu Kawates in Erfüllung gegangen

baute sich Kawate eine ebenso glühende wie verschworene Anhängerschaft begeisterter Foodies auf. Das änderte sich nach dem Umzug in das Shibuya-Viertel sechs Jahre später, das mit seinen zahlreichen Geschäften und Büros ohne Frage mehr Pfiff hat als das bürgerliche Aoyama. Es wird nicht zuletzt an der exponierteren neuen Location gelegen haben, dass sich der bisherige Geheimtipp Florilège binnen kürzester Zeit zur kulinarischen Sensation Tokios mauserte. 2016 erhielt es den vielversprechenden One to Watch Award im Rahmen der Asia's 50 Best Restaurants sowie einen Michelin-Stern. In der 2018er-Ausgabe der scharlachroten Küchenbibel schließlich wurde Kawates Gourmetempel mit dem zweiten Macaron prämiert – und besetzt heute den fünften Platz in der renommierten Asia's-50-Best-Restaurants-Liste.

Das intime Restaurant mit nur 22 Sitzmöglichkeiten trifft als Ganzes offenbar den Nerv der Zeit. Von der Straße aus die Treppe hinabgehend, taucht man fast schon in ein Souterrain ein, in das zwar so gut wie kein natürlicher Lichtstrahl dringt, die dämmrige Beleuchtung lässt aber keinen Zweifel über die ästhetischen Ansprüche dieser französisch-japanischen Pilgerstätte. Die geräumige Gestaltung mit der prägnanten metallischen Theke, die an drei Seiten entlang einer großen, offenen Küche verläuft, ermöglicht es jedem Gast, dem Spitzenkoch und seiner Gefolgschaft bei der Zubereitung dieser einmaligen hybriden Gerichte zuzusehen. Sie sind es, die für einen erstaunlich „starken Oktober“ sorgen, wie Hangar-7 Executive Chef Martin Klein begeistert feststellt: „Gerade bei asiatischer Küche haben wir besonders viele Buchungen im

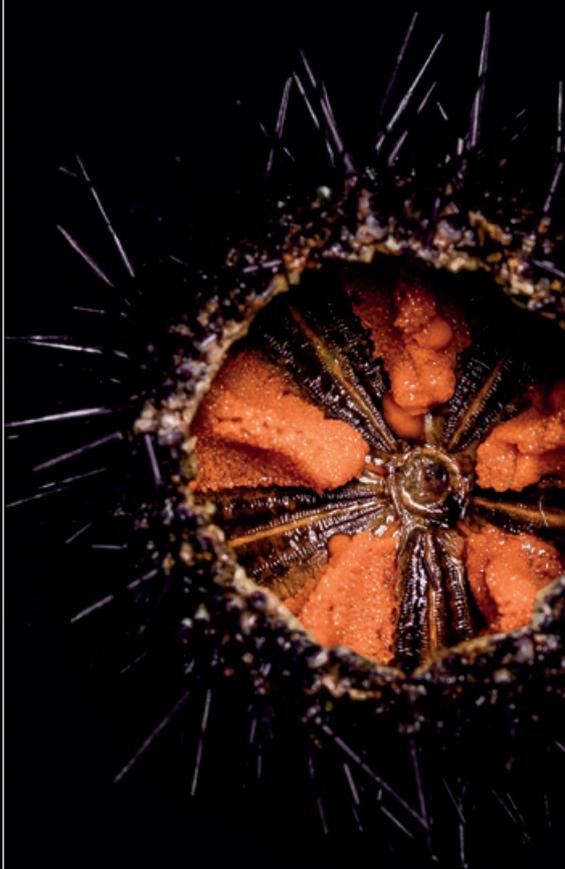
Restaurant“, so Klein, „dazu kommt, dass Kawate auch etwas weltoffener ist als viele andere japanische Küchenchefs. Es ist interessant: Er selbst bezeichnet seine Küche als französisch. Das mag aus der japanischen Perspektive vielleicht stimmen. Aber wir im Hangar-7 empfinden es als sehr japanisch. Was die japanische Küche ausmacht, ist ihr extremes Spiel an Konsistenzen – und das fängt schon bei den Amuse-Bouches an.“

Ein neuer Cut für den Chef

Kaum zu glauben, aber selbst der vielgereifte und so weltgewandte Hangar-7 Executive Chef Martin Klein kann noch etwas von seinen Gastköchen lernen. Das Amuse-Bouche Sepia-Kaviar-Ingwer beispielsweise hat es nicht nur unter technischen Gesichtspunkten ordentlich in sich, sondern verdeutlicht auch, warum die japanische Dimension in Kawates Gerichten deutlich gegenüber der französischen überwiegt. „Die Sepia wird bei diesem Amuse-Bouche als Sashimi serviert“, erklärt Klein. „Das geht nur mit einer besonderen Schnitttechnik. Die Sepia muss oben und unten mühsam und millimetergenau aufgeschnitten werden, damit sie dann weich genug ist, um roh gegessen werden zu können. Sonst ist Sepia bekanntlich zäh wie eine Ledersohle. Dieses Sashimi funktioniert also nur mit dieser einen Schnitttechnik, die uns Hiroyasu Kawate beigebracht hat.“ Zur Sepia wird junger Ingwer – gebeizt und eingelegt – serviert. „Japanischer geht's also einfach nicht mehr, das ist wunderbar“, schwärmt Martin Klein.

Für den Meister des Ikarus geradezu das Highlight dieses Menüs: der erste Gang, nämlich Jakobsmuschel, Kombu, Shi- ▶

R&S
GOURMETS SEIT 1977.



Im Auftrag der Besten.

A5 WAGYU

Consommé – geräucherte Kartoffel – Petersilienöl



REZEPT:

Wer dieses unfassbare A5-Wagyu wie Hiroyasu Kawate hinbekommen möchte, kann das unter: www.rollingpin.com/242



so und Kabu-Navetten. „Es sind vergleichsweise große Jakobsmuscheln, die in dicken Scheiben als Sashimi serviert werden. Gefüllt werden sie mit Kombu, Shiso und einer Navettencreme aus der Kabu-Navette. Auch hier muss man sagen: Japanischer geht's nicht mehr.“ Zumindest einen Tick französischer kommt der nächste Gang daher: Die Makrele, mit einer Kartoffel-Trüffel-Millefeuille gefüllt, wird mit einer herzhaften Roquefort-Sauce versehen. „Blauschimmelkäse ist in Japan ja alles andere als verbreitet“, erinnert Martin Klein. „Trotzdem würde ich sagen: Das Menü ist ein Viertel französisch und drei Viertel japanisch.“

Das verdeutlicht sich vor allem bei Kawates Signature Dish – einem Shabu Shabu aus Wagyu Beef. „Die Wagyu-Scheibe“, erklärt Klein, „wird in einem strengen Rinder-Consommé kurz pochiert. Dann wird sie auf ein französisches Kartoffelpüree aus der Espumafflasche, das geräuchert wurde, gelegt. Dazu kommt ein Rote-Bee-Rinder-Consommé, das mit Sojasauce abgeschmeckt wurde – und Petersilienöl.“ Im Florilège hat Kawate selbst seinem Signature Dish den Namen Nachhaltigkeit gegeben – aus einem einfachen Grund: „Für mein Shabu Shabu“, so Kawate, „verwende ich das trockene Fleisch der Mutterkuh. Mit demselben Fleisch, den Knochen und Gemüse bereite ich die Brühe zu – auf diese Weise muss nicht sehr viel weggeschmissen werden.“

Low-Waste als Küchen-Einmaleins

Was nebensächlich klingt, sieht Kawate selbst als zentrale Säule seiner Küche an: „Die Menge an Küchenabfall, die in einem typischen japanischen Restaurant entsteht, ist unglaublich“, so der Spitzenkoch. „Deshalb habe ich begonnen, Küchenreste in die Gerichte zu integrieren, die wir servieren. Zum Beispiel verarbeiten wir die Reste eines vorangegangenen Gerichts zu einer Gemüsesuppe. Unsere ausländischen Gäste wissen das tatsächlich sehr zu schätzen, doch für japanische Kunden ist es schwieriger zu verstehen, warum wir Gerichte von Resten anbieten. Durch meine Tätigkeit im Restaurant hoffe ich, Menschen dazu ermutigen zu können, mit dem, was wir haben, verantwortungsvoller umzugehen.“ Für Martin Klein ist Kawates Low-Waste-Philosophie weniger exotisches Konzept als vielmehr handwerkliche Normalität, nach der jeder Spitzenkoch handeln ▶

ambiente the show

7. — 11.2.
**2020
LOOKS
GOOD**

Gastlichkeit entfaltet sich im Raum. Chancen erweitern sich unbegrenzt. Mehr Platz für HoReCa auf der weltweit bedeutendsten Konsumgütermesse. Ab 2020 werden zusätzlich in Halle 6.0 die internationalen Neuheiten gezeigt, innovative Gastronomiekonzepte diskutiert und die Trends rund um Hospitality gehandelt.

horeca

Infos und Tickets:
ambiente.messefrankfurt.com/horeca
Telefon 01/867 36 60 60
office@messe-frankfurt.at

DIE MENGE AN KÜCHENABFALL, DIE IN EINEM TYPISCHEN JAPANISCHEN RESTAURANT ENTSTEHT, IST UNGLAUBLICH.

Hiroyasu Kawate setzt auf Low-Waste – exotisches Konzept am Zahn der Zeit oder handwerkliches Küchen-Einmaleins?

sollte: „Ich glaube“, so Klein, „dass jeder Koch, der ein wenig Hausverstand hat, automatisch nachhaltig und low-waste arbeitet. Gut, vielleicht ist es seit ein paar Monaten wieder ein Trend und wird überall aufgegriffen, aber genauso vernünftig wie Kawate arbeiten ja auch wir im Hangar-7.“

Das kann der japanische Spitzenkoch mehr als nur bestätigen. Von der Kongenialität des Teams um Martin Klein und dem Ikarus-Patron und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann begeistert, könnte das Salzburger Gastspiel des Japaners der Anfang einer vielversprechenden Kooperation sein: „Ich hoffe, dass das der Anfang ist für eine große Zusammenarbeit zwischen dem Hangar-7 und Japan. Vielleicht kann Hiroyasu Kawate mir ja für die kommenden Jahre jemanden empfehlen und auch seine Kollegen dafür begeistern, nach Salzburg in den Hangar-7 zu kommen.“ Fest steht: Nach diesem einmaligen Menü kann man sich das nur wünschen. Und wer weiß: Nachdem in den hohen Sphären der Spitzengastronomie Netzwerk alles ist, könnte der weltoffene Kawate bald zum Türöffner für das nächste japanische Highlight im Hangar-7 werden.

www.aoyama-florilege.jp

Big in Japan – und nun endlich Gastkoch im Salzburger Hangar-7: Mit seiner japanisch-französischen Küche im Florilège in Tokio erkochte Hiroyasu Kawate zwei Michelin-Sterne – und rangiert momentan auf Platz fünf der Asia's 50 Best Restaurants.



Noah. Freizeitkomfort.

Wenn Ihre Freizeit begrenzt ist, sollten Sie es sich bequem machen. Dürfen wir Ihnen Noah vorstellen? Ein luxuriöser Hoodie aus superweichem Stoff. Perfekt geeignet für das Relaxen am Morgen und entspannte Nachmittage. Noah hat einen eigenen Schnitt und ist wahrscheinlich der am besten sitzende, weichste Hoodie, den du je getragen hast. Er ist modisch und bequem. Passt zur Freizeit moderner Köche.

LeNouveauChef.com

DIE INTERNATIONALE KOCHHELITE IM HANGAR-7

EXKLUSIVES SNEAKPREVIEW: ÁNGEL LEÓN, ANDREAS CAMINADA,
CHRISTOPHE BACQUIÉ & CO.: DAS SIND DIE SPEKTAKULÄREN
GASTKÖCHE 2020 IM SALZBURGER HANGAR-7.

GASTKÖCHE 2020

Was vor über 15 Jahren mit einer wahnwitzigen Schnaps-idee begann, ist heute mit Sicherheit eines der außergewöhnlichsten Restaurantkonzepte weltweit. Monat für Monat setzt die zweifach besternte Ikarus-Crew, angeführt von Executive Chef Martin Klein und Patron Eckart Witzigmann, die komplexen Menüs der internationalen Kochelite perfekt um und bringt so ein abwechslungsreiches Aromenspiel aus aller Herren Länder in den Salzburger Hangar-7. Von 3-Sterne-Kapazundern wie Ángel León, Andreas Caminada oder Christophe Bacqué über die asiatischen Shootingstars Henrik Yde Andersen und Chayawee Sutcharitchan bis hin zu Südafrikas Kulinarik-Aushängeschild James Gaag, der Gastkochkalender 2020 lässt für Foodies keine Wünsche offen. Wie jedes Jahr zählt speziell der August zu den absoluten Jahreshighlights, denn dann darf die Ikarus-Crew zeigen, dass sie selbst auch zu den ganz Großen zählt.

www.hangar-7.com

JÄNNER
HENRIK YDE ANDERSEN
& **CHAYAWEE SUTCHARITCHAN**
Sra Bua by Kiin Kiin
Bangkok, Thailand

FEBRUAR
CICCIO SULTANO
Duomo
Ragusa, Italien

MÄRZ
IVAN RALSTON
Tuju
São Paulo, Brasilien

APRIL
ONNO KOKMEIJER
Ciel Bleu
Amsterdam, Niederlande

MAI
TIM BOURY
Boury
Roeselare, Belgien

JUNI
JAMES GAAG
La Colombe
Kapstadt, Südafrika

JULI
MARCO MÜLLER
Weinbar Rutz
Berlin,
Deutschland

AUGUST
IKARUS TEAM
Restaurant Ikarus
Salzburg, Österreich

SEPTEMBER
CHRISTOPHE BACQUIÉ
Restaurant Christophe Bacqué
Le Castellet, Frankreich

OKTOBER
DANIEL BERLIN
Daniel Berlin Krog
Skåne Tranås, Schweden

NOVEMBER
ANDREAS CAMINADA
Igniv by Andreas Caminada
St. Moritz, Schweiz

DEZEMBER
ÁNGEL LEÓN
Restaurant Aponiente
Cádiz, Spanien

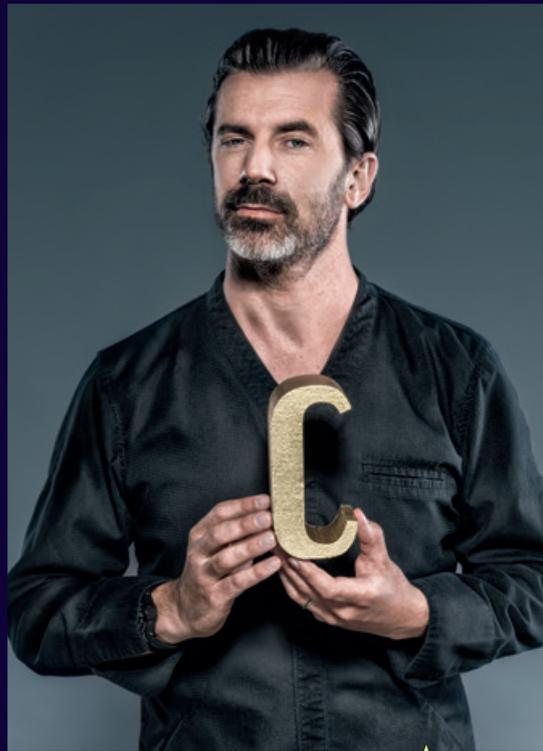
BERLINER → KÜCHENWUNDER

Der Juli-Gastkoch Marco Müller aus dem 2-Sterne-Restaurant Rutz in Berlin bringt Regionalität auf den nächsten Level.



DER HERR DES MEERES

Der spanische Dreisterner Ángel León zählt zu den kreativsten und innovativsten seiner Zunft und zündet im Dezember sein Aromenfeuerwerk in Salzburg.



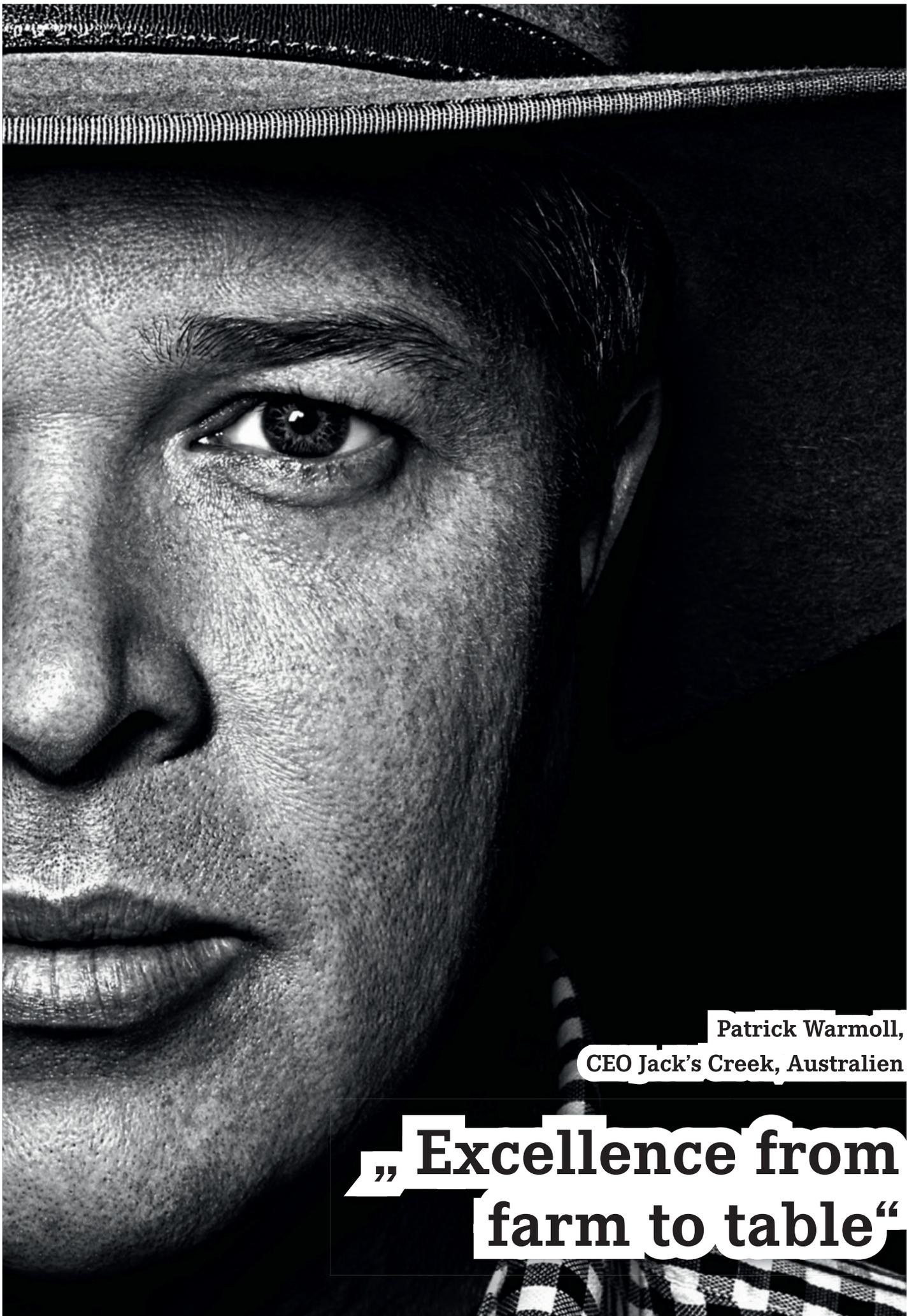
MISTER PERFECT

Der Schweizer Ausnahmekoch Andreas Caminada versteht es wie kaum ein anderer, seine Gäste auf einen unvergesslichen Rollercoaster Ride zu schicken. Im November live im Hangar-7.



HEIMSPIEL →

Zu den gar nicht so geheimen Highlights im ohnehin gewaltigen Gastkochkalender zählt der August, wenn die Ikarus-Crew ihr eigenes Menü kredenzt.



Patrick Warmoll,
CEO Jack's Creek, Australien

„Excellence from
farm to table“



WORLD'S BEST STEAK: WAGYU ROASTBEEF MS9+ - EXKLUSIV BEI ALBERS!



Eine Frage der Haltung.

inspiration.

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



COIFFEUR- HAUSKULTUR

GEPP, WIEN



KONZEPT Aus drei mach eins: Die Brüder Gepp haben ihre drei Handwerke unter einem Dach und in einem Lokal vereint. Das Gustav Emil Paula Paula verbindet Coiffeur, Café und Konditorei.

SPEISEN UND GETRÄNKE Kaffee und Kuchen, aber mit dem gewissen Extra. Und damit ist nicht nur der Friseurbesuch gemeint. Gäste können im Schauraum live beobachten, wie ihre Tortenkreationen entstehen.

www.gepp.wien

Hier wird geföhnt, gebacken und geschlemmt: Im Gustav Emil Paula Paula in Wien, das erst im September seine Türen geöffnet hat, vereinen drei Brüder ihre drei Leidenschaften. Fabian, Florian und Franz-Ferdinand Gepp sind Friseur, Konditor und Wirtschaftsingenieur und bringen mit ihrem Lokal frischen Wind in die Wiener Gründerszene. Woher der lange Name kommt? „Seit Kindheitstagen buchstabieren wir unseren Familiennamen Gepp immer und immer wieder. So einfach, aber für uns sehr bedeutend entstand unser Name“, sagt Franz-Ferdinand Gepp, der das Café führt. Mit dem Gepp wollten die Weinviertler einen Wohlfühlort schaffen. Entstanden sind Coiffeur, Café und eine Konditorei mit Schauraum. Das Ergebnis lässt Gästen viele Kombinationsvarianten offen: ein Friseurbesuch mit Frühstück, Frühstück mit Torte, Torte beim Friseur, Friseur mit Caffè Latte oder Caffè Latte beim Arbeiten, im Gepp ist alles erlaubt – und sogar ausdrücklich erwünscht. „Wer uns besucht, soll sich bei uns wohlfühlen“, erklären die Brüder im Tenor. Ihr Konzept bietet außerdem Spielraum für individuelle Veranstaltungen. Oder anders gesagt: Wollte hier schon mal jemand seinen Polterabend gerne beim Friseur starten? Bei dem ganzen Spaß soll aber auch das Thema Nachhaltigkeit nicht zu kurz kommen: Die Gepps wollen Müll bestmöglich vermeiden, vegane Produkte im Sortiment anbieten und bewusst mit Lebensmitteln umgehen. So bleibt auch unser Planet intakt, vielfältig und schön. Getreu dem Motto: „Wir schauen gut aus. Wir schmecken gut.“



PAPETERIE DE LUXE

WIKKELHOUSE, HELGOLAND

Da haben sich ein paar Niederländer aber etwas einfallen lassen: ein Haus aus Wellpappe, zu 100 Prozent recycelbar und mit einer Lebenserwartung von mindestens 50 Jahren. Wickelhouse nennt sich die Erfindung von Fiction Factory. Sie soll dreimal so ökofreundlich wie herkömmliches Wohnen sein. Wickelhouse funktioniert nach dem Baukastenprinzip: Nicht nur die Größe des Raumes, sondern auch seine Einrichtung kann individuell ausgewählt werden. Was einmal aufgebaut wurde, kann aber auch

schnell wieder abgebaut werden – und umgekehrt. Die Standorte sind dementsprechend flexibel, wie die Macher nun auf Helgoland zeigen. Sie bieten dort über den Sommer mehrere Wickelhouses als Feriendomizil an. Und der Ansturm war diesen Sommer sogar so groß, dass Interessierte ihren Urlaub ersteigern mussten. Für das Folgejahr kann jetzt schon gebucht werden. Wer gar sein eigenes Wickelhouse haben möchte, kann es auf der Homepage der Hersteller selbst zusammenstellen.

KONZEPT Nachhaltiges Häuslbauen und Urlauben in wetterresistenten Häusern aus Wellpappe.

KOSTEN Weil die Nachfrage so groß war, wurde der Urlaub auf Helgoland versteigert. Im nächsten Jahr soll eine Nacht im Bungalow etwa 100 Euro kosten. Wer ein eigenes Wickelhouse kaufen will, muss mit Ausgaben von circa 50.000 Euro rechnen.

www.wikkelhouse.com



LA CUCINA

RIBELLI, WIEN

Fünf Freunde und eine Idee: Im neuesten Klassiker von Enid Blyton, 25hours und einem motivierten Unternehmerteam geht es um Italien. Genauer gesagt um die fantastische Küche des Landes, die eine sizilianisch-japanisch geprägte Runde nach Wien geholt hat. Ribelli nennt sich das Restaurant, das im September in Wien eröffnet hat und in dem es lieber laut und busy zugehen soll. Immerhin will man damit auch ein bisschen rebellieren. Angekündigt wird nicht weniger als eine kulinarische Revolution. In ihrem Mittelpunkt stehen traditionell gebackene Ofengerichte und neapolitanische Pizza. In der hauseigenen Salumeria werden aus frisch aufgeschnittenen Wurst- und Käsevariationen Antipasti hergestellt. 90 Prozent der Zutaten stammen aus Italien – und die Ware gibt's auch zum Mitnehmen. Na dann: Ciao, Bella!



KONZEPT Cucina Popolare in Wien: Produkte aus Italien, eine hauseigene Salumeria und ein Pizzaofen machen's möglich!

SPEISEN Das kulinarische Herz von Ribelli schlägt für drei Typen: Salumi e Antipasti, neapolitanische Pizza und Piatti dal Forno. Eine Ofengerichte-Liebesgeschichte.

www.ribelli-restaurant.com

12 POINTS FOR YOU!

RESTAURANT SCHÜTZENMATT, SCHÖNENBERG

Tue Gutes und schreibe darüber: Das dachte sich wohl auch der Gault Millau, als er das Restaurant Schützenmatt im Schweizer Schönenberg mit zwölf Punkten bedachte. Das Lokal serviert aber nicht nur hervorragendes Essen, es gibt Menschen eine Zukunft. Denn der Betreiber, das Schweizer Rote Kreuz, will damit vorläufig aufgenommene und anerkannte Flüchtlinge in den Arbeitsmarkt der Gastronomie integrieren. Dazu gab es auch schon einen Vorläufer in Form eines Schulrestaurants. Aber die Verantwortlichen wollten mehr: „Wir wollten einen Betrieb schaffen, in dem unsere Mitarbeiter ihre Kenntnisse vertiefen können“, erzählt Küchenchef Sören Wirth. Aktuell arbeiten im Restaurant insgesamt zwölf Personen – drei Viertel des Teams sind anerkannte Flüchtlinge. Das Grundprinzip des Hauses ist respektvoller Umgang: mit Menschen und mit Lebensmitteln. Dementsprechend wird auch auf Nachhaltigkeit großen Wert gelegt. Zukünftig soll das Projekt erweitert und mehr Lehrstellen geschaffen werden. Dem Gault Millau gefällt das: 12 points go to Switzerland!



KONZEPT Das Restaurant Schützenmatt ist ein Integrationsprojekt: Im Lokal arbeiten neun anerkannte Flüchtlinge. Ihre Arbeit wurde nun auch vom Gault Millau ausgezeichnet.

SPEISEN UND GETRÄNKE Der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln spiegelt sich in der saisonalen und regionalen Produktauswahl wider.

www.restaurant-schuetzenmatt.ch

AM TROPF

DRIIPBAR, HAMBURG

KONZEPT Gut Ding braucht Weile: In der Dripbar laufen Spirituosen zur Aromatisierung durch den Dripper.

GETRÄNKE Eigenkreationen wie der Grey & Gusty (Rum dripped Earl Grey) oder Peppermint Pony (Bourbon dripped Mint).

www.dripbar.de



Auf St. Pauli ist was los, auch in der Dripbar von Christian Janzen. Das Konzept begeistert Hamburger schon ein paar Jährchen. Während draußen alles tobt, setzt man drinnen auf Entschleunigung – zumindest, was die Zubereitung der Drinks betrifft. Denn die Barkeeper arbeiten mit einem speziellen Verfahren: Slow Drip. Das wird normalerweise für die Herstellung von Cold Brew verwendet. Und funktioniert so: Im Filter in der Mitte befestigen sie Kräuter und Gemüse, von oben befüllen sie den Dripper mit einer Spirituose. Unten heraus kommen einzigartige Drinks, die man so tatsächlich noch nicht geschmeckt hat. Manche Spirituosen benötigen bis zu 24 Stunden im Dripper, bis die Aromatisierung perfekt gelungen ist. Aber das Warten zahlt sich aus: Die Barkeeper kreieren eine komplett neue Erfahrung. Ein 4-Gänge-Menü in der Dripbar besteht dann beispielsweise aus einem Salty Peanut Fashion, Smoky Betroit, einem kleinen Bier und einem Espresso Martini für den eleganten Abgang.

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



BLACK MOJITO

Ob nach einem anstrengenden Arbeitstag oder einer intensiven Sightseeing-Tour: In der Sky Bar können die Gäste buchstäblich abheben und hoch über Salzburg in einzigartiger Atmosphäre den Tag ausklingen lassen. Im 15. Stock des Hotels COOL MAMA gelegen bietet die stilvolle Bar einen spektakulären Ausblick. Die passenden Drinks dazu liefert Barkeeper Christopher Tan. Atemberaubend wie die unzähligen Lichter der Stadt nach Sonnenuntergang ist seine Kreation Black Mojito: Bacardi oro trifft auf Organics Simply Cola – schwarz wie die Nacht im Cocktailglas, mit einer Sternschnuppe aus Mojito-Sirup. Limette und Minze blitzen mit der Salzburger Skyline auf und machen das Drink-Erlebnis in lichten Höhen perfekt.



www.cool-mama.com

www.rollingpin.com » Ausgabe 242

Barbara Eselböck führt den Taubenkobel in neue Sphären. Ihr gesamtes Herzblut steckt in dem Familienunternehmen, einer kulinarischen Institution, die sie und ihr Mann mit Tradition weiterführen und trotzdem durch Innovation neu beleben: Demnächst gibt es ein Restaurant-Pop-up in Wien.



QUEEN OF PANNONIA

Wäre ein Vöglein in den 1980er-Jahren über den Neusiedler See geflogen und in Schützen am Gebirge gelandet, es wäre in der Idylle angekommen. „Am Haustisch auf der Bank schlafend, im Halbschlaf den Gesprächen von meinen Eltern, Helmut Qualtinger und anderen großen Künstlern und Persönlichkeiten zu lauschen, aufzuwachen vom Gelächter von Heinz Marecek oder Manfred Klimeks schrillum Ton.“ Wovon Barbara Eselböck erzählt, können wohl die wenigsten eine gewöhnliche Kindheit nennen. Aber im – und mit dem – Taubenkobel aufzuwachsen, bringt eben Außergewöhnliches hervor. Dass sie einmal in die Fußstapfen ihrer Eltern, Eveline und Walter Eselböck, treten würde, stand für sie aber nicht immer fest. Eselböck absolviert zwar die Tourismusschule in Klessheim, arbeitet in verschiedenen Restaurants, unter anderem im Spago in L.A. – und doch: Mit der Branche ist sie sich nicht sicher. Ein Glücksfall. Denn „der Taubenkobel war für mich schon als Kind anders und hatte in meinen Augen mit der Branche wenig am Hut. Aber eins war mir schon klar: Wenn ich etwas in der Art machen würde, dann nur den Taubenkobel“, erzählt Eselböck. Am Ende führen sie eine schicksalhafte Begegnung und ein Schicksalsschlag zurück nach Hause. Barbara Eselböck lernt Alain Weissgerber kennen, der nur 30 Kilometer vom Taubenkobel entfernt in der Blauen Gans mit seiner intuitiven Küche internationale Gäste und Restaurantführer beeindruckt. Bald wird er auch das Herz von Barbara Eselböck erobern, sie heiraten,

WO NICHTS STILLSTEHT, ABER TROTZDEM RUHE EINKEHRT, IST **BARBARA ESELBÖCK AM WERK: IM TAUBENKOBEL REVOLUTIONIERT SIE SOWOHL TRADITION ALS AUCH INNOVATION.**

Text: Alexandra Polić, Foto: Raphael Gabauer

mit ihr gemeinsam in seinem Restaurant arbeiten. Doch eines Abends im Jahr 2010 kommt die Hiobsbotschaft: Die Blaue Gans brennt ab. Im Lokal darüber war ein Feuer ausgebrochen, Totalschaden, das war's.

Über Heimat und Freiraum

Nach langem Überlegen steht fest: Die beiden gehen in den Taubenkobel. Vier Jahre lang kocht Weissgerber an der Seite seines Schwiegervaters Walter Eselböck, Barbara Eselböck sorgt mit ihrer Mutter für die Gäste. 2014 übernehmen sie das Restaurant – und damit einen Teil des Familienimperiums der Eselböcks, zu dem unter anderem auch ein Hotel und eine Greißlerei zählen. Ob sich da auch mal die Geister scheiden? „Meine Eltern wollen alles immer gleich umgesetzt haben, ich schließe mich dem auch an und bin immer schnell im Umsetzen von Neuem. Alain ist da bedächtiger und überlegter“, sagt die Gastronomin. Mit der Familie zu arbeiten, findet sie sogar einfacher, „weil man die Stärken und Schwächen der einzelnen Personen kennt und sie nicht erst herausfinden muss. So kann jeder perfekt eingesetzt werden“, sagt die Restaurantleiterin, die mittlerweile auch dreifache Mutter ist. Gleichzeitig ist der Job allgegenwärtig, beim Stichwort Work-Life-Balance schüttelt Eselböck gleich den Kopf, hebt die Mundwinkel zu einem Lächeln. „Ich gönne mir drei Mal

die Woche einen Trainer und er erzählt mir immer von seiner Work-Life-Balance. Damit ist dann zum Glück auch schon die erste halbe Stunde um“, erzählt die Gastronomin schmunzelnd. Dass sie für ihren Job brennt, zeigt die unglaubliche Tatkraft, mit der sie das Traditionsunter-

nehmen in ein neues Zeitalter katapultiert hat. Zum Punkt Innovation zählt auch der neue Brauch, einmal im Jahr mit dem gesamten Team nach Wien auszufliegen, um dort für wenige Wochen aus einem besonderen Ort ein Pop-up-Restaurant zu machen. In diesem Jahr soll es Grand Kobel heißen und in einem vergessenen Ballsaal eines ehemaligen Hotels entstehen. „Wir arbeiten gerade intensiv an der Umsetzung und das macht allen im Betrieb einen Riesenspaß, bringt das Team näher zusammen und ist eine tolle Art der Entfaltung“, sagt Eselböck. Generell sei der Taubenkobel für sie ein Ort, an dem sie sich ausleben kann. Ihr Interesse für Kunst, die Liebe zur Musik, zur Mode und zur Architektur einfließen lassen darf. Für das Ergebnis verleiht der Gault Millau ihr und dem Team 18 Punkte. „Ich bin im Taubenkobel aufgewachsen und ich war immer irgendwie da, auch wenn ich es nicht war“, stellt Eselböck fest. Der Taubenkobel ist und bleibt ihre Heimat.

www.taubenkobel.com



VIDEO:

Du willst noch mehr über Barbara Eselböck wissen? Hier geht's zum Videointerview: www.rollingpin.com/242

Mario Hofferer setzt mit seinen ausgetüftelten Cocktail-Kreationen international neue Maßstäbe. In seinem Headquarter entwickelt er nicht nur seine Sieger-Drinks, die ihm bereits zahlreiche Preise einbrachten, sondern bietet dort auch Workshops, Führungen und Beratungen an.

THE MAGIC ONE

IN SEINEM **2000-QUADRATMETER-HEADQUARTER** MISCHT **COCKTAIL-GOTT MARIO HOFFERER** SEIT 17 JAHREN DIE **INTERNATIONALE BARSZENE** AUF. WIE ER MIT SEINEM EIGENEN **EVENT** DIE GESAMTE **MIXOLOGEN-ELITE** NACH ÖSTERREICH BRINGT – UND WARUM ALLES MIT EINER **ANANAS** BEGANN.

Text: Lucas Palm

Wer Mario Hofferers Geschichte zu Ende erzählen will, muss all seine Auszeichnungen und Preise notgedrungen auslassen. Zu viele sind es, die der 34-jährige Cocktail-Gott vom Wörthersee im Laufe der Zeit aus dem Ärmel geschüttelt hat. Doppelter Cocktail World Champion, vierfacher Österreichischer Staatsmeister – eine ganze Doppelseite ließe sich mit anderen Ehrungen füllen. Kurz: Mario Hofferer ist mixologisches Kreativgenie, epizentrischer Netzwerker und charismatischer Patron der internationalen Barszene in Personalunion. Brutstätte all seines Erfolges ist sein 2000 Quadratmeter großes Headquarter im beschaulichen Krumpendorf, das – wenig verwunderlich – als modernstes Cocktaillabor Europas gilt. Hier tüftelt der Longdrink-Virtuose nicht nur beharrlich an seinen wegweisenden Kreationen, sondern prescht auch als Geschäftsmann immer weiter vor – Franchisekonzept inklusive. Doch bevor wir vor Superlativen weiter ins Torkeln kommen, lohnt sich ein Blick zurück. Wie hat alles begonnen? Wie wurde Marion Hofferer zum Ausnahmемischung, der er heute ist? Und wie

baute er sich daraus ein regelrechtes Business auf?

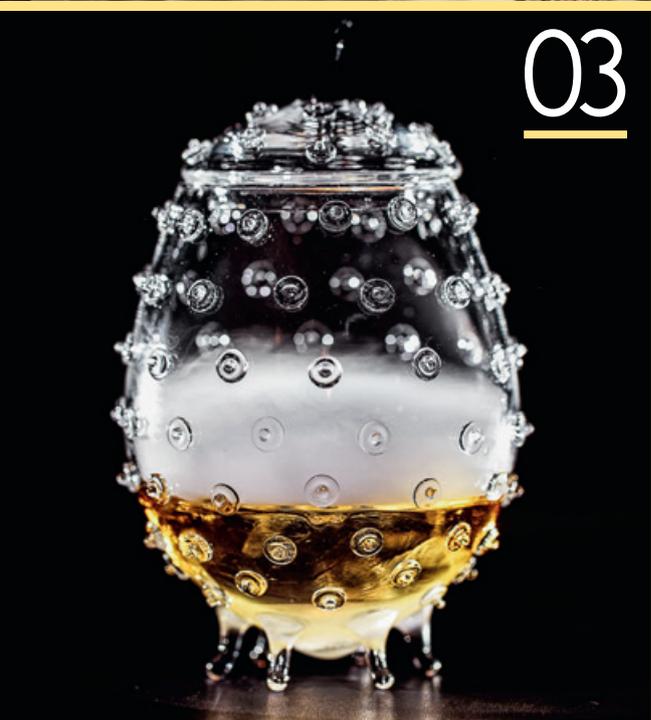
Als Kind einer Kärntner Gastrofamilie begann der heranwachsende Mario eine Koch-Kellner-Lehre im Parkhotel Pörtschach. „Das war damals die Nummer-eins-Adresse am Wörthersee – und sehr streng und rigoros: 40 Lehrlinge und eine Gouvernante im Personalhaus, wo um 22 Uhr das Licht abgedreht wurde und alle mit den Händen über der Bettdecke einschlafen mussten, so in die Richtung.“ Doch wie so oft trug auch diese strenge Ausbildung eine Unmenge an Früchten: Hofferer wurde über den Winter in Partnerbetriebe an touristischen Hotspots wie Ischgl, Obertauern oder auch Arlberg entsandt und lernte so bereits als Lehrling verschiedenste Küchen- und Hotelkonzepte kennen. Gerade deswegen bekam der zukünftige Spitzenbarman ein Gefühl dafür, was ihm lag und was weniger: „Ich habe relativ bald bemerkt“, so Hofferer, „dass mich das in der Küche nicht zu 100 Prozent ergötzt. Zwar habe ich im Team Österreich und im Team Kärnten zwei Jahre lang gekocht und jedes Mal Gold geholt, aber trotzdem hat mich bei der Küchenarbeit gestört, dass alles hinter den Kulissen passiert. Im ▶



01



02



03



04



05

1 Der Cocktail-Papst: Zu seinen Kreationen pflegt Mario Hofferer ein fast schon religiöses Verhältnis **2** Kein Glas und kein Tresen sind vor den Kapazunder-Künsten des Mario Hofferer sicher **3** Schlicht, aber oho: Ardbeg, Rosmarin Windfang **4** Basil Ginger Sour – Vodka, Limettensaft, Rohrzucker, frischer Orangensaft, Ingwersaft, Organcis by Red Bull Bitter Lemon, Basilikum **5** Für den diesjährigen IWCC-Wettbewerb hat Schirmherr Mario Hofferer das gesamte Hotel Sonnreich für sich und die internationale Cocktail-Elite.

Ich kam damals mit meiner Vespa an, die Ananas hinten draufgeschnallt, habe meinen Drink gemacht - und wurde so zum jüngsten Mitglied der österreichischen Barkeeper-union.

Mario Hofferers Plan war von Anfang an klar: einer der Besten zu werden

vierten Lehrjahr habe ich dann gesehen, dass man das mit dem Zubereiten und Servieren am Gast an der Bar verbinden könnte.“ Man sieht: Den jungen Hofferer zog das, was man Spektakel nennen könnte, früh an. Und da es fürs Spektakel auch spektakulärer Fähigkeiten bedarf, begann Hofferer damit, am Nachmittag in seiner Zimmerstube das Barkeeper-Einmaleins mit Wasser zu trainieren. „Herr Stani vom Parkhotel hat bemerkt, wie sehr mich das alles interessiert, und hat mich entsprechend gefördert. Er trainierte mich für den ersten Cocktail-Wettbewerb – damals den Wörthersee Cocktail Cup, den seit zehn Jahren ich selbst veranstalte. Ich kam damals mit meiner Vespa an, die Ananas hinten draufgeschnallt, habe dort meinen Drink gemacht – und bin so als jüngstes Mitglied ever zur österreichischen Barkeeper-Union gekommen.“ Als sein erster Wettbewerb nimmt der Wörthersee Cocktail Cup – heute: International Winter Cocktail Congress – noch heute eine besondere, um nicht zu sagen: eine fast schon zentrale Rolle in Hofferers Karriereweg ein. Denn heute fungiert der Meistermixologe als Schirmherr über dieses einmalige Barkeeper-Event, dessen Planung jedes Jahr vier bis fünf Monate von Hofferers Arbeitszeit in Anspruch nimmt. Und das der Unternehmer-Mixologe über die Jahre ▶

KÄFIG- HALTUNG



PEPPER PARK

ausgezeichneter Arbeitsplatz

MARIO HOFFERER.

Rose Sissy: Mario Hofferers
World Champion Drink
mit Vodka, Dashes Orange
Bitter, Sangria Sirup, Moët
& Chandon Champagner,
Dashes Verjus shaved Gold.





KANNST DU ZU HAUSE HABEN. Wir mögen's fairer.

**Ausgezeichnete Arbeitsplätze für
hervorragende Arbeitnehmer.
Wir machen es wahr.**

Es geht darum, die
hemmschwellen zwischen
jung und alt abzubauen,
voneinander zu lernen
und sich untereinander
zu vernetzen.

Als Schirmherr des International Winter Cocktail
Congress verfolgt Mario Hofferer eine klare Mission

auf beeindruckende Art und Weise internationalisiert hat: „Es war ja ursprünglich ein nationaler Wettbewerb. Aufgrund meines super Netzwerks weltweit habe ich es zu einem internationalen Wettbewerb gemacht. Ich wollte all diese Jungs nach Österreich lotsen, damit nicht nur die Jungen, sondern auch die heimischen Barkeeper in Österreich von ihnen lernen konnten. Heute ist das Konzept des International Winter Cocktail Congress so: Ein Drittel der Gäste sind Schüler, ein Drittel sind nationale Bartender und ein Drittel wirklich Topstars aus aller Herren Länder – zwischen 15 und 20 an der Zahl.“ Eine weitere Neuerung, die Mario Hofferer als Schirmherr des IWCC eingeführt hat, sind Auftritte von Showbarkeepern, aber auch Vorträge, Masterclasses und Verkostungen finden beim IWCC statt. „Es geht darum, die Hemmschwellen zwischen Jung und Alt abzubauen und mit einem netten Rahmenprogramm sich zu vernetzen.“

Ein ganzes Hotel für den Barmann

Neben seinem Herzstück, dem IWCC, kann der Bar- und Geschäftsmann Mario Hofferer heute auf weitere Standbeine zählen: Denn abgesehen von diversen Caterings – ob für Firmen oder privat – gibt der Cocktail-Guru in seinem Krumpendorfer Headquarter, dem MH Skills Lab, Workshops und Kurse für Berufsschulen. Auch in der Beratung für Top-Bar-Konzepte ist Hofferer tätig und gibt damit Gastronomen, die aus ihrer Bar das Maximum herausholen wollen, den nötigen Input. Über Jahre hinweg hat sich Hofferer seine verschiedenen Standbeine aufgebaut – seit er 17 ist, um genau zu sein. Nach seiner Lehre schlug er seine Zelte im heutigen Hotel Sonnreich in Loipersdorf auf, das damals noch ein Intercontinental Hotel war. Mit der damaligen Sales Managerin Sandra Sifkowitz würde Hofferer noch en- ▶



A man with dark, wavy hair and a beard, wearing a black tuxedo jacket, a white shirt, and a black bow tie, is looking directly at the camera. He is holding a martini glass with both hands, and a thick plume of white smoke is rising from the glass. The background is a dark bar with various bottles and lights. The lighting is dramatic, highlighting the man's face and the smoke.

Für den gelernten Koch Mario Hofferer war das Arbeiten hinter den Kulissen nicht das Richtige – er suchte das Spektakel vor dem Gast. Heute sind seine virtuoson Cocktail-Kreationen Wegweiser für die gesamte internationale Mixology-Szene.

ARE YOU FIT FOR THE FUTURE?

FIND OUT AT THE EUROPEAN CATERING SUMMIT
Meeting a world of opportunities

Feb. 3rd & 4th 2020
Köln



EUROPEAN CATERING SUMMIT

By caterers, for caterers

In collaboration with



ger zusammenarbeiten, doch nach kurzer Zeit im Intercontinental beschloss der cocktailschüttelnde Draufgänger, sich selbstständig zu machen. „Zu meinen ersten Events bin ich mit dem L17 gefahren“, erinnert sich Hofferer. Von Cateringsolutions, Bartendershows, Feuershows mit brennenden Flaschen bediente Hofferer das ganze Programm, das man sich von einem virtuosen Barkeeper nur wünschen kann. „Man muss sich vorstellen, wir waren damals fünf oder sechs Jungs, die auf internationalem Level Flaschen geworfen haben, das haben in Europa nur sehr wenige gemacht“, erzählt Hofferer. „Da bist du halt auf einem Event auf irgendeiner Yacht, die Visitenkarten werden weitergereicht und das Ding wächst einfach immer mehr.“ Dass Hofferers Ding immer weiter wächst und sich zu dem entwickelt hat, was es heute ist, liegt ohne Zweifel an Hofferers Rastlosigkeit und Fähigkeit, sich als tüftelnder Kreativling immer neu zu erfinden und dabei seiner exzentrischen Linie treu zu bleiben. Denn auch heute, so scheint es, hat der internationaler Cocktaillkapazunder mit seinen avantgardistischen Kreationen Recht behalten. „Vor etwa fünf Jahren habe ich mit dem liquid kitchen concept angefangen“, so Hofferer. „Das bedeutet, dass Cocktails gekocht werden, die stärksten Bartender eigentlich Tabletender sind und die Drinks vor dem Gast finalisiert werden. Ob jetzt der Drink vor dem Gast flambiert oder geräuchert wird – beim liquid kitchen concept geht es einfach darum, sowohl Ingredienzien als auch Arbeitsgeräte aus der Küche zu verwenden. Mir persönlich kam das sehr gelegen, weil ich ja auch Koch gelernt habe – und das alles auf die Bar umzumünzen, das finde ich schon sehr spannend.“ Doch abseits seiner bewährten Linie, die das Ex-

zentrisch-Ästhetische zelebriert, widmet sich Hofferer momentan verstärkt einem der drängendsten Themen der Gastronomie, das naturgemäß auch die Barkeeperszene nicht verschont: „Burn-out-Syndrom ist ja immer wieder Thema in der Gastronomie“, so Hofferer „natürlich: Schlimmstenfalls sind dort Dinge verbreitet wie zu viel Alkohol, Drogen et cetera. Aber ich finde, das fängt schon alles auch bei einem selbst an. Das heißt konkret: Man muss seinem Körper einfach gute Sachen zuführen – und genau dafür haben wir Rezepturen entwickelt in Form von Well-being-Drinks. Die Leute leben heute einfach um ein Vielfaches gesundheitsbewusster als früher, meditieren, machen Yoga, wollen wissen, woher das Fleisch kommt. Das münze ich also verstärkt auch auf die Cocktails um, indem ich schaue, dass nur die besten Ingredienzien verwendet werden. Da sind beispielsweise auch die Red Bull Organics wegweisend.“ Genau diese vorausschauende Cocktaillinie überzeugt in der Mario-Hofferer-Bar im Hotel Sonnreich – jenem Hotel also, in dem Hofferer nach seiner Lehre gearbeitet und Sandra Sifkowitz kennengelernt hatte. Sie ist es auch, die als Thermenmanagerin des Hotel Sonnreich vor zwei Jahren den IWCC in Loipersdorf untergebracht hat. Die Ausgabe des IWCC kann der Schirmherr Hofferer kaum erwarten: „Für den nächsten IWCC ist zum ersten Mal das gesamte Hotel gebucht, da kann es dann richtig losgehen“, freut sich Hofferer. Und: Die nächste Mario-Hofferer-Bar wird als Franchisekonzept im kommenden Jahr in Kärnten eröffnen, „alles im MH-Stil“, so Hofferer selbstbewusst. Wer Hofferer kennt, weiß: Es wird nicht die letzte sein.

www.mario-hofferer.com



Der Glaube versetzt Berge: Kochlegende Heinz Winkler etablierte im schönen, aber entlegenen Aschau im Chiemgau einen boomenden Foodie-Hotspot.

GLÄSCHEN

AUF EIN ~~BIER~~ MIT ...

HEINZ WINKLER

DER EINST **JÜNGSTE 3-STERNE-KOCH DER WELT** IST NICHT NUR HINTER DEM HERD EINE NATURGEWALT, SONDERN MACHTE AUCH ALS **FINANZFUCHS** DAS **UNMÖGLICHE MÖGLICH**.

Text: Bernhard Leitner, Fotos: Thomas Haindl

3-STERNE-BETRIEBSWIRT

Er war einst der jüngste 3-Sterne-Koch der Welt. Unfassbare 20 Jahre lang hielt er die Höchstnote im Guide Michelin und kochte sich in seiner eindrucksvollen Karriere zur lebenden Legende. Doch der gebürtige Südtiroler ist nicht nur hinter dem Herd eine Ausnahmeerscheinung. Das damals wirtschaftlich nicht erfolgreiche Tantris katapultierte er ins Land der schwarzen Zahlen und legte damit unwissentlich den Grundstein für sein Vermächtnis. Wie Heinz Winkler aus einem miesen Deal die Chance seines Lebens ergriff und warum ein gutes Haus nie eine schlechte Lage hat, erklärt der 70-Jährige im Interview.

Du hast dich nach mehr als 14 Jahren dazu entschlossen,

HEINZ WINKLER

Der Ausnahmekoch wuchs als Jüngster von elf Geschwistern in einer Bergbauernfamilie in Südtirol auf. Bereits im zarten Alter von 14 Jahren begann er seine Kochlehre in Bozen und überzeugte schon damals durch seinen unbändigen Willen und seine Leidenschaft. Nach Stationen in Deutschland, Italien und der Schweiz heuerte Winkler bei Paul Bocuse an, ehe er das Erbe von Eckart Witzigmann im Münchner Tantris antrat, wo er zehn Jahre lang drei Sterne kochte. 1991 erfüllte sich der Südtiroler seinen Traum und eröffnete die Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau, die zwischen 2001 und 2008 mit drei Sternen ausgezeichnet wurde.

das gut laufende Tantris für einen Neubeginn in Aschau im Chiemgau zu tauschen. Mit Sicherheit keine leichte Entscheidung, oder?

Winkler: Es war natürlich eine schwere Entscheidung, das Tantris nach so langer Zeit aufzugeben, wo alles wie ein Uhrwerk lief, und das Ganze noch Mal von vorne anzufangen. Aber es war die absolut richtige Entscheidung. Schon

als ich 20 war, wusste ich, dass ich etwas Eigenes machen möchte. Es war mir wichtig, ein Zuhause zu erschaffen und nicht mit 60 irgendwo angestellt zu sein. Das war für mich immer eher ein psychologisches Problem, kein finanzielles. Und als ich das Anwesen in Aschau damals gesehen habe, wusste ich: „Das ist es!“ Da braucht's natürlich viel Mut und manchmal auch einen Schubser. Wir hatten damals rund

ALS ICH DAMALS DIE IMMOBILIE GEKAUFT HABE, WAR SIE BEREITS DREI JAHRE GESCHLOSSEN, WEIL SICH DA KEINER DRÜBERGETRAUT HAT.

Heinz Winkler über den Standort seiner Residenz

zwei Monate überlegt, ob wir das tatsächlich kaufen wollen oder nicht. Da ruft mich der Besitzer an und sagt: „Herr Winkler, ich hab einen zweiten Interessenten. Sie müssen sich jetzt entscheiden.“ Und da hab' ich dann zugeschlagen. ▶

1+2 Bocuse-Schüler und Witzigmann-Erbe: Heinz Winkler erkochte im Tantris nicht nur drei Sterne, sondern bescherte dem legendären Münchner Gourmet-Tempel auch erstmals ein Umsatzplus, das ihm gleichzeitig den Kauf seiner Residenz in Aschau im Chiemgau ermöglichte **3** Die Thronprinzen der Residenz: Küchenchef Steffen Mezger (li.) und Restaurantleiter Alexander Winkler.



Winkler: Dafür muss man ein paar Jahre zurückgehen. Zu Tantris-Zeiten hat mir der Herr Eichbauer (Anm.: Fritz Eichbauer war der Gründer und damalige Inhaber des Restaurants Tantris) die Minuszahlen von rund 200.000 D-Mark präsentiert. Da hab ich zu ihm gesagt: „Wissen Sie, Herr Eichbauer, wenn ich morgen bei der Tür rausgehe, bin ich ja gar nicht lebensfähig. Ich will das nicht, ich gehe weg.“ Zu der Zeit hatten wir schon drei Sterne. Darauf meinte er, ich bräuchte nicht weggehen, ich könnte auch das Tantris haben. Ich bekäme das ganze Haus in eigener Führung, müsste nur die Budgets einhalten, und sollten wir Gewinn machen, würde ich 40 Prozent bekommen. Da hab ich ihm gesagt: „Wenn man so viel Minus macht, ist das natürlich ein guter Deal für Sie.“ Aber ich hab das Angebot trotzdem angenommen, weil es mich gereizt hat. Innerhalb von vier Jahren haben wir das rausgepowert auf 400.000 D-Mark Plus. Und da hat die Bank gesehen: „Der kann auch rechnen.“ Nur weil ich das hinbekommen habe, hat man mir damals 14 Millionen Kredit nur auf meinen Namen gegeben.

Hattest du nie Angst, dass der schöne, aber entlegene Standort zum Problem werden könnte?

Winkler: Als ich damals die Immobilie gekauft habe, war sie bereits drei Jahre geschlossen, weil sich da keiner drübergetraut hat. Aber wenn man so etwas angeht, muss man sich an jeden Strohhalm klammern, der einem Mut verspricht. Da gibt es ein schönes Sprichwort: „Ein gutes Haus hat nie eine schlechte Lage.“ Lage kann man machen und ich war immer davon überzeugt, dass es funktioniert. Aber ich kann mich noch genau erinnern, die ersten Gäste führen anstatt zu uns nach Aschau am Inn. Wir hatten eine Weihnachtsfeier von einer Münchner Firma. Der Chef kommt bei uns an und fragt: „Sind meine Leute schon da?“ Ein Telefongespräch später war klar, der Bus mit seinen Mitarbeitern ist nach Aschau am Inn gefahren, das rund eine Autostunde von hier entfernt liegt.

Mit Mut, Talent und Hoffnung alleine finanziert man aber dennoch keine Immobilie in dieser Kategorie. Wie konntest du die Bank davon überzeugen, dir den nötigen Kredit zu geben?



NUR WEIL ICH DAS HINBEKOMMEN HABE, HAT MAN MIR DAMALS 14 MILLIONEN KREDIT NUR AUF MEINEN NAMEN GEgeben.

Heinz Winkler rechnete das Tantris in die schwarzen Zahlen



Wie ist dieses Kunststück gelungen, das Tantris in so kurzer Zeit rentabel zu machen?

Winkler: Ganz einfach. Die Couvertzahlen erhöht und gleichzeitig die Kosten gesenkt.

Dennoch eine unglaubliche Drucksituation. Wie vereint man es, einerseits auf allerhöchstem Niveau zu kochen und dabei gleichzeitig immer die Finanzen im Auge zu behalten, ohne dabei das andere zu vernachlässigen?

Winkler: Wenn man sich als Koch selbstständig machen möchte, muss man nicht nur gut kochen können, sondern auch ein guter Kaufmann sein.

Gibt es so etwas wie ein Gastro-Gen?

Winkler: Als Koch wie auch als Unternehmer habe ich mich einfach niemals aufhalten lassen. Mit 16 Jahren war ich in Milano Marittima. Sie wollten mich aber nicht kochen lassen, also bin ich jeden Tag um vier Uhr morgens aufgestanden und ab in die Küche. Als der Chef dann kam, war alles fertig. Von da an durfte ich offiziell kochen. Ähnlich verhält sich das auch mit meinem Unternehmertum. Ich hab schon mit zehn Jahren am Bahnhof die Kaninchen gekauft, ▶

KOTÁNYI
Spice BAR



KOTÁNYI Mude

ZUTATEN

1 Barlöffel	Kotányi Rosa Beeren
1 Barlöffel	Kotányi Vanillezucker Bourbon
5 cl	Absolut Elyx
2,5 cl	Erdbeer Püree
2 cl	Limettensaft
125 ml	Ginger Beer
	Kotányi Chili Fäden

ZUBEREITUNG

Rosa Beeren zerstampfen, alle weiteren Zutaten in den Shaker dazu geben, kräftig shaken und durch ein Feinsieb in das Gästeglas gießen. Mit Chili Fäden dekorieren.



www.kotanyigourmet.at

um sie dann später am Markt teurer wiederzukaufen. Ich denke, das muss einem einfach liegen.

Würde die Residenz auch ohne dazugehöriges Hotel funktionieren?

Winkler: Wahrscheinlich nicht. Einerseits könnten die Leute nichts trinken, was wiederum viel vom Umsatz kosten würde, und zweitens genießt man den Abend einfach nicht so, wenn man fahren muss. Wir haben nie gesagt, wir sind ein Hotel, wir sind ein Restaurant mit Zimmern. Früher kannte man Aschau vielleicht auch nicht so.

Mittlerweile scharrt in der Residenz beispielsweise mit Steffen Mezger und deinem Sohn Alexander die nächste Generation in den Startlöchern. Wie schwer fällt es dir, gewisse Dinge abzugeben?

Winkler: Es fällt mir nicht schwer, wenn sie mehr Umsatz und Gewinn machen.

Gibt es etwas, was du in deinem Leben bereust? Etwas, was du heute nicht mehr so machen würdest?

Winkler: Je ne regrette rien.

www.residenz-heinz-winkler.de

WENN MAN SICH ALS KOCH SELBSTSTÄNDIG MACHEN MÖCHTE, MUSS MAN NICHT NUR GUT KOCHEN KÖNNEN, SONDERN AUCH EIN GUTER KAUFMANN SEIN.

Heinz Winkler über sein Erfolgsgeheimnis



VIDEO:
Backstage bei
Heinz Winkler in
seiner Residenz:
www.rollingpin.com/242





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



Der Koordinator

Christian Chytil absolvierte die Tourismusschule Modul – doch schon als Schüler stellte das Organisationsgenie Schulbälle auf die Beine, die neue Maßstäbe setzten. Im Jahr 2000 gründete Chytil das Cateringunternehmen Impacts, mit dem er sich bald als der Caterer für Großevents in Wien etablierte. Im Zuge der Europameisterschaft 2008 musste Chytil Konkurs anmelden, weil Rückzahlungen der Stadt Wien ausblieben. Doch durch unermüdlichen Tatkraft schaffte er es, sich zurück an die Spitze zu kämpfen. Heute zählt Impacts 135 Mitarbeiter, gehört zu den ökologischsten Unternehmen der Branche und schreibt einen Jahresumsatz von 12 Millionen Euro.



„In Wahrheit bauen wir 1500 Mal im Jahr ein Restaurant auf“, bringt es Christian Chytil auf den Punkt. 135 Angestellte, eine Küche von 1200 Quadratmetern und 12 Millionen Euro Umsatz kann sein Unternehmen Impacts Catering heute sein Eigen nennen.

Mr.

XXL

AUF DIE GRÖSSE KOMMT ES AN: WIE DER **AUSNAHME-CATERER CHRISTIAN CHYTIL** GASTRONOMISCH EINEN **MEGA-EVENT** NACH DEM ANDEREN EROBERTE – UND EINE **BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE HÖLLENFAHRT** IHN LEHRTE, WAS WIRKLICH ZÄHLT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Raphael Gabauer

Was Christian Chytil im wahrsten Sinne des Wortes tagtäglich auf die Beine stellt, hat den gefinkelten Geschäftsmann in den letzten Jahren in eine Monopolstellung gehievt. Zumindest, sobald es um Caterings von überdimensionaler Größenordnung geht. Vom Life Ball am Wiener Rathaus, der Europameisterschaft 2008, dem Eurovision Song Contest 2015 bis über die Sporthilfe-Gala 2018 – es scheint, als käme für Großveranstaltungen dieser Liga nur seine Cateringfirma Impacts infrage. „Weißt du“, erklärt Chytil, „Catering für 50 Leute kannst du beim Wirt ums Eck ja auch bestellen. Ein Galadinner für 100 Leute, na ja – würde ich jetzt nicht un-

bedingt beim Wirt machen, aber es gibt ein paar, die das ganz gut können. Wenn du aber eine Gala mit 350, 500 oder mehr Gästen hast, dann muss das top koordiniert werden. Das Fleisch muss bei jedem einzelnen Gast warm und rosa sein und nicht beim ersten blutig und beim letzten well-done.“ Dass die Zentrale von Impacts Catering – das heißt vor allem: die Großküche, in der allein 35 Köche arbeiten – zu einem Drittel mit Sonnenenergie funktioniert, die gesamte Logistikflotte energieoptimiert und Abfallvermeidung kein grün gewaschenes Lippenbekenntnis, sondern gelebte Praxis ist, beweist: Hier ist auch ein Zukunftsgetriebener am Werk, der aus Prinzip nach ▶





1



3



2



4



5

vorne schaut. Wie wichtig, ja geradezu ausschlaggebend dieser Charakterzug für den viermaligen Caterer des Jahres war, wird vor allem dann klar, wenn es darauf ankommt – nämlich in schwierigen Zeiten. Denn selbst – oder gerade! – jemand wie Chytil weiß, was es heißt, vor dem totalen betriebswirtschaftlichen Abgrund zu stehen. Und sich in letzter Sekunde mit unbeirrbarem Erfindergeist nicht nur davor zu retten, sondern erst recht nochmal über sich selbst hinauszuwachsen. Aber fangen wir von vorne an.

Die beste Ballküche deines Lebens

Den 19-jährigen Christian Chytil brachten keine zehn Pferde weg von der Tourismusschule Modul. Und das, obwohl er sie erfolgreich abgeschlossen hatte. Doch der ambitionierte Springinsfeld wollte nicht etwa um jeden Preis weiter die Schulbank drücken und vor sich hin strebern. „Ich wollte“, stellt Chytil klar, „einen ordentlichen Ball veranstalten. Denn das Modul



1+4+5+6 Nur durch perfekte Koordination kann die hohe Qualität der Gerichte gewährleistet werden **2** Chytil mit Küchenchef Franz Happ und Produktionsleiter Harry Lang

ich immer wieder im Plaza Hilton gekellnert hatte, habe ich die alte Garde dort angerufen, diese 50-jährigen Livree-Träger, und gesagt: ‚Burschen, schmeißt mir da oben den Verkauf von Champagnerflaschen, Tischwein und so weiter.‘ Bis mir dann einfiel, dass wir ja auch was zum Essen brauchen.“ Auch hier aktivierte der gefinkelte 19-Jährige sein Netzwerk, als wäre er schon seit Jahrzehnten in der Branche. „Ich war ja ehemaliger Praktikant bei Werner Matt im Hilton. Also habe ich ihn gefragt: ‚Herr Matt, möchten Sie exklusiv beim ersten Wiener Tourismusball dabei sein? Sie könnten dort für die besten Gastronomen kochen! Er meinte: ‚Passt!‘ Und so hatten wir die beste Ballküche, die es jemals gegeben hatte.“ Die Bilanz: knallvolle Sophiensäle mit 1.600 Leuten, der erste Batzen Geld, den das Organisationsgenie damit einfuhr – und: eine weitere Bekanntschaft, die sich als überaus wertvoll herausstellen sollte. „Ich habe bei diesem Ball einen hochrangigen Radiologen getroffen, der mir gesagt hat: ‚Genau so wie diesen Ball möchte ich den größten Radiologen-Event Europas haben!‘“ Also organisierte Chytil selbstständig diesen Mega-Radiologen-Event – mit einem solchen Erfolg, dass sich der Ruf des makellosen Organizers in der Bundeshauptstadt verbreitete wie ein Lauffeuer. „Es war die Zeit“, erinnert sich Chytil, „in der die Clubbings in Wien zu boomen begannen. Also wurde ich gefragt, ob ich die ersten Clubbings in den Börsensälen gastronomisch koordinieren kann. 1.500 Leute, alle saufen, was das Zeug hält. Ich hab mir damals schon eine Excel-Liste zum Abrechnen gebaut, die Mitarbeiterplanung gemacht – und dann ist es halt abgegangen.“ Chytil ritt eine Erfolgswelle nach der anderen: Im Wiener Rathaus, der nächsten Station, koordi-



6

wollte keinen klassischen Schulball. Also hat der kleine Christian in den Sophiensälen in Wien den ersten Wiener Tourismusball organisiert.“ Ausgestattet mit dem Gewerbeschein für Veranstaltungsorganisation und einem beeindruckenden Netzwerk, machte sich der unbändige Grünschnabel also an die Arbeit: „Das Konzept war folgendes“, erinnert sich Chytil, „unten Disko und oben klassischer Ball mit Tischen. Nachdem

Wenn dir 1,3 Millionen Euro fehlen, dann musst du als ordentlicher Geschäftsmann zum Handelsgericht und sagen: Das war's.

Christian Chytil über seinen unternehmerischen Tiefpunkt

EXQUISITES FÜR DIE GASTRONOMIE



Das Sortiment für die Spitzengastronomie – von der traditionellen österreichischen bis zur modernen Kreativküche. Neben der exklusiven Auswahl überzeugt langjährige Expertise und engagierte Beratung auf Augenhöhe.

nierte er im Auftrag der Stargate Group die Gastronomie für Studenten-Clubbings mit über 5000 Leuten. „Tja, und dann hat auch schon der Gery Keszler angerufen.“ Der Grund: „Ich war der erste und einzige Gastronom, der das Wiener Rathaus nach einer Party mit über 5000 Leuten ohne Schäden hinterlassen hat. Meine Nummer hat er sich vom Wiener Rathaus geholt.“ Bereits beim Life Ball 2005 brachte Chytil die ökologischen Mehrwegbecher unter dem Namen Cup Solutions in Umlauf – und nahm sich vor, jetzt noch größer und vor allem effizienter zu denken. „Ich habe damals noch alles extern produzieren lassen“, erklärt Chytil. „Gut, bei Brötchen für eine VIP-Lounge ging das ja noch. Aber wenn beim Life Ball die Köche mit der Kochplatte kommen oder dir immer wieder Sublieferanten sagen: ‚Heute kann ich nichts kochen, aber wenn du mir einen Koch schickst, dann kann er bei mir produzieren‘, da reicht’s dir irgendwann mal. Da habe ich eine Küche gebaut und gesagt: Von jetzt an machen wir alles selber!“ Gesagt, getan: 2007 stand die Küche, es wurden neben der Meinel-Kaffeewelt auch die Gastronomie im Stadion Salzburg und im Zürcher Hallenstadion die Mehrwegbecher eingeführt. Alles hätte also nicht besser laufen können. Bis Chytil Generalgastronom der Europameisterschaft 2008 wurde.

Der geschundene Generalgastronom

„Wenn dir 1,3 Millionen Euro fehlen, die du bekommen müsstest, tja, dann musst du als ordentlicher Geschäftsmann zum Handelsgericht gehen und sagen: Das war’s“, beginnt Chytil die Erzählung seiner betriebswirtschaftlichen Höllenfahrt, die zwei Tage nach dem Anpfiff der Europameisterschaft begann. Als Generalgastronom hatte der Startcaterer einen Vertrag mit der Stadt Wien Marketing. Er selbst verkaufte Subgastronomen Stände in der Fanzone, belieferte sie mit Essen, Trinken und allem, was organisatorisch dazugehört – und bezahlte, so sah es der Deal vor, der Stadt Wien einen Teil davon als Lizenzgebühr. Das Problem: Die Fanzone war zu wenig beworben

Obwohl Christian Chytil 2008 Insolvenz anmelden musste, kämpfte er sich zurück an die Spitze. Heute landet jede Catering-Anfrage für Großevents in Wien wieder bei Impacts.

worden, die Securitys kontrollierten zu scharf und das versprochene Rahmenprogramm blieb aus. „Das war nicht meine Aufgabe, sondern die der Stadt Wien Marketing“, stellt Chytil klar. Resultat: zu wenig Gäste und: „100 Gastronomen, die streiken und dem Wiener Bürgermeister Häupl die Tür eintreten wollen.“ Um die Situation zu beruhigen, zahlte Chytil jenen Gastronomen, die aussteigen wollten, etwa 35.000 Euro zurück. Insgesamt betrug der Verlust dadurch 1,3 Millionen Euro – Geld, das Chytil wie vereinbart von der Stadt Wien zurückerhalten sollte. Sollte. Denn dieses Geld sah er nie mehr wieder. „Der Geschäftsführer zog mich zur Seite und meinte, er habe das Budget überzogen, von ihm bekäme ich die Kohle nicht“, so Chytil. Doch der Masseverwalter erlaubte dem gefallenen Caterer die Gründung einer zweiten GmbH. „In die hatten eine Handvoll Mitarbeiter, die übrig geblieben waren, ihre letzten 9000 Euro hineingeschmissen.“ Dadurch war die neue GmbH in der Lage, zumindest das operative Geschäft der alten GmbH zu übernehmen. So rettete man sich ins Jahr 2009, bis alles abbezahlt und wieder ausreichend Geld da war.

Ich war der erste Gastronom, der das Wiener Rathaus ohne Schäden hinterlassen hat.

Christian Chytil über den ausschlaggebenden Grund, warum er zum Life-Ball-Caterer berufen wurde

um neue Anschaffungen zu tätigen. Seither laufen die Geschäfte wieder: „2009 waren wir auf neun Millionen Euro Umsatz, jetzt sind es zwölf Millionen.“ 2014 ließ Chytil eine neue, große Betriebsküche bauen. Mit dem Webrestaurant, das Seminarräumlichkeiten und Büros mit hochwertigem Essen in Tausenden Porzellantellern täglich beliefert, hat der Caterer zusätzlich ein betriebswirtschaftlich solides Standbein. Und was die Großevents betrifft, landet sowieso jede Anfrage im Großraum Wien wieder bei Impacts. Will auch heißen: bei jemandem, der seine Lektion gelernt hat. „Das machen wir jetzt alles nur noch mit klaren Verträgen“, stellt das Stehaufmännchen Chytil klar, und: „Du musst halt wachsen, wie du es dir leisten kannst. Das ist das große Thema.“ Eines, das Christian Chytil allem Anschein nach auch in Zukunft wie kein Zweiter beherrschen wird.

www.impacts.at

www.rollingpin.com » Ausgabe 242

Köstlichkeiten für Genießer



GAST
Halle 8
Stand 0115



Ihr Partner für Speiseeis und Tiefkühlbackwaren

FRONERI
www.froneri-shop.at



DER FIGHTER

Rocco Forte wurde am 18. Januar 1945 in Bournemouth in der britischen Grafschaft Dorset als Sohn des Hoteliers Baron Charles Forte geboren. Er studierte Neue Sprachen am Pembroke College in Oxford und übernahm 1983 die Hotelmarke Trusthouse Forte von seinem Vater. Zehn Jahre später musste er sie an Granada Television verkaufen, schaffte aber mit dem Geld aus der Übernahme den Wiederaufbau des Unternehmens unter dem Namen Rocco Forte Hotels, in das heute die gesamte Familie involviert ist. Die derzeit 13 5-Sterne-Luxushotels setzen auf individuelle Konzepte und betonen familiäre Atmosphäre. 2020 wird das erste Rocco Forte Hotel in China, Shanghai, eröffnet.

Diese fünf haben es geschafft: Die enorm erfolgreiche Familie von Sir Rocco Forte betreibt eine der führenden Luxushotelmarken der Welt.

Do it like the Fortes



VON DER MILCHBAR ZUM HOTELIMPERIUM: DIE GESCHICHTE DER FAMILIE FORTE IST SO BEEINDRUCKEND WIE AUSSERGEWÖHNLICH. HEUTE FÜHRT SIR ROCCO FORTE DAS UNTERNEHMEN ROCCO FORTE HOTELS MIT 13 HIGH-END-HÄUSERN IN EUROPA. DAS ERFOLGSKONZEPT: LUXUS MIT INDIVIDUELLEM STIL UND BETONT FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE.

Text: Sarah Helmseder



ofenfrische neuheiten. am liebsten immer.

Schon probiert? Ofenfrisches
Laugengebäck und weitere Produktneuheiten,
auf der Alles für den Gast und auf
www.resch-frisch.com/gastro



SIE FINDEN
UNS IN
HALLE 7,
STAND 110



Resch & Frisch®

AM LIEBSTEN IMMER.

f reschundfrisch

ig reschundfrisch | #reschundfrisch

- 1 Jedes Rocco Forte Hotel ist ein Unikat: Im Hotel de Russie in Rom können die Gäste im Secret Garden entspannen
- 2 Der britische Starkoch Adam Byatt ist seit September neuer Küchenchef im Rocco Forte Brown's Hotel in London
- 3 Das Verdura Resort auf Sizilien vereint Luxus mit traditionell mediterranem Stil
- 4 La Banca – die edle Bar im Hotel de Rome in Berlin
- 5 Kongeniales Duo: Sir Rocco Forte hat die Rocco Forte Hotels aufgebaut, seine Schwester Olga Polizzi verleiht ihnen als Head of Design ihre einzigartige Atmosphäre.

Erzählt man die Geschichte von Sir Rocco Forte, kommt man um jene seines ehrwürdigen Vaters, Baron Charles Forte, und dessen Aufstieg zum Hotelmag-naten nicht herum. Zu verwoben sind all die Fäden und zu spannend der Weg von einer kleinen Milchbar in der Londoner Regent Street zu einer der nobelsten 5-Sterne-Luxu-shotelmarken. Und schließlich ist die starke familiäre Prägung Teil des Erfolgskonzepts der Rocco Forte Hotels. „Ich bin mir meiner Wurzeln sehr bewusst“, betont dementsprechend Forte. „Mein Vater hat seine Business-Karriere gemeinsam mit seinem Vater begonnen, der ihm eine helfende Hand reichte, damit er selbstständig durchstarten konnte. Ich selbst habe auch viele Jahre lang mit meinem Vater gearbeitet, der mir nach dem Verkauf von Trusthouse Forte beim Aufbau der Rocco Forte Hotels geholfen hat.“

Der Vater Charles Forte wurde am 26. November 1908 als Carmine Forte in der italienischen Provinz Frosinone östlich von Rom geboren. Im Alter von vier Jahren wanderte er mit seiner Mutter nach Schottland aus, wo sein Vater ein Café betrieb. Nach der Schulausbildung und zwei Jahren in Rom übernahm Forte das Restaurant Venetian Lounge in Brighton von einem seiner Cousins. Fünf Jahre später eröffnete er seinen ersten eigenen Betrieb, eine Milchbar im Londoner West End. Das Konzept war gerade erst aufgekommen und erwies sich auch in der Wirtschaftskrise als lukrativ, das Lokal wurde zum ersten Baustein der späteren Unternehmensgruppe. 60 Jahre lang war Forte senior in Gastronomie und Hotellerie tätig. Zu Beginn des Ersten Weltkriegs besaß er bereits fünf Milchbars, und in den 1950ern stieg er mit dem Kauf von Hotels in die Hotellerie ein. Mit der Übernahme der Trust-House-Gruppe entstand die Hotelkette Trust House Forte, damals die größte in Großbritannien. Sie umfasste 250 Hotels in Großbritannien und Irland, das Café Royal, die Henekey Inns, die Quality Inns, die Kardomah Coffee Houses, die Moteltkette Travelodge mit Standorten in den USA, Kanada, Mexiko und Tahiti. Außerdem betrieb Trust House Forte umfangreiche Caterings, etwa bei den Vereinten Nationen und auf zahlreichen europäischen Flughäfen.

1970 wurde Charles Forte zum Ritter geschlagen. Die erfolgreiche Abwehr einer Übernahme seines Unternehmens durch einen Brauereikonzerne war sein letzter Geniestreich. Durch seinen Ruf als wohlhabender Selfmademan verschaffte er sich in den 1980er-Jahren bei Premierministerin Margaret Thatcher ein solides Standing und gewissen Einflussreichtum, der es ihm ermöglichte, sein Business ein Stück weit in die Unterhaltungsindustrie auszuweiten. ▶



Edler geht es kaum: Die Front Hall des Rocco Forte Brown's Hotel in London ist vollendet elegant – very british eben.



DER SCHMERZLICHSTE MOMENT MEINER KARRIERE WAR, ALS ICH MIT DEM VERLUST MEINES UNTERNEHMENS FERTIGWERDEN MUSSTE.

In den 1990er-Jahren musste Sir Rocco Forte die Hotelmarke Trusthouse Forte an einen TV-Konzern verkaufen

1982 wurde Forte in den Adelsstand erhoben und ein Jahr später ernannte er seinen damals 38-jährigen Sohn Rocco Forte, der praktisch mit dem Unternehmen aufgewachsen war, zum CEO von Trusthouse Forte. Den Vorstandsvorsitz übergab er ihm erst zehn Jahre später, und das nicht unter den besten Vorzeichen, wie Rocco Forte erzählt: „Der schmerzlichste Moment meiner Karriere war, als ich als Vorstandsvorsitzender von Trusthouse Forte mit dem Verlust meines Unternehmens fertigwerden musste.“ Er verkaufte es für 3,8 Millionen Pfund Sterling an den TV- und Freizeitkonzern Granada Television. „Es war nicht einfach, mit 50 Jahren wieder Fuß zu fassen. Mit dem Geld, das ich bei der Übernahme erhalten hatte, versuchte ich einen Neustart. Leider ging das nicht so gut, wie ich erwartet hatte, aber mit viel Durchhaltevermögen, Leidenschaft und einem neuen Konzept gelang es mir schließlich, die Marke strategisch wiederaufzubauen.“

Die Gründung des Unternehmens Rocco Forte Hotels datiert auf 1996. Forte fühlte sich mit 50 Jahren einfach noch zu jung für den Ruhestand, und außerdem: „Ein Job in der Hotellerie ist ein Job fürs Leben“, betont er. Auf eine Corporate Identity verzichtete Forte von Anfang an. Stattdessen setzte er auf individuelle, für jeden Standort maßgeschneiderte Konzepte für seine Häuser, und auf die Mitarbeiter als deren Seele, die sie mit Leben erfüllen und herausragenden Service bieten, bei dem der Gast als Individuum im Zentrum steht. Zur DNA der Rocco Forte Hotels gehört insbesondere auch der starke Einfluss der Familie.

„Meine Familie ist vollkommen mit dabei, da habe ich wirklich Glück. Das familiäre Gefühl erstreckt sich bis hin zu der Art, wie wir Service bieten. Wir machen uns wirklich Gedanken darüber, was wir tun. Wir sind eine Familie, nicht einfach nur Anteilseigner.“

Fortes Schwester Olga Polizzi ist als Head of Design für die einzigartige Atmosphäre der Rocco Forte Hotels verantwortlich. „Für sie sind die Hotels wie ihr eigenes Zuhause. Sie kann sich sehr gut in einen Ort einfühlen. Sie kauft lokale Kunstwerke und Antiquitäten, um dieses Gefühl für einen Ort in die Hotels zu tragen. Wir scherzen immer, dass die letzte Phase vor der Eröffnung eines neuen Hauses am gefährlichsten ist, weil sie ausschwärmt zu Antiquitäten- und Kunstmärkten, aber es macht wirklich einen großen Unterschied für das finale Produkt“, sagt Forte.

Die 32-jährige Tochter Lydia hat die Position als F&B Director inne, und die 30-jährige Irene erfüllt die Rolle des Wellness-Direktors. „Beide haben extrem hart für ihre Positionen gearbeitet. Ich bin ziemlich streng mit ihnen und sie haben sich durch viele Abteilungen der Hotels nach oben gearbeitet“, sagt Forte. Auch der 27-jährige Sohn Charles hat den Businessman in sich bereits entdeckt und engagiert sich im Bereich Development. Regelmäßige Besuche aller Hotels und persönlicher Kontakt zu den Mitarbeitern und deren Familien sind sorgfältig gepflegte, bewährte Rituale bei den Fortes und tragen wesentlich zur besonderen Atmosphäre in den Hotels bei, ist Forte überzeugt: „Dadurch unter- ▶“

MEHR
ALS EINE
KASSE

**WIR SEHEN UNS
AUF DER MESSE!**

09. - 13. 11. 2019

ALLES FÜR DEN

G A S T

HERBST

Halle 6 / Stand 228

THE ONE AND ONLY.

WWW.TIPOS.AT

In allen Bundesländern vertreten.





01



02



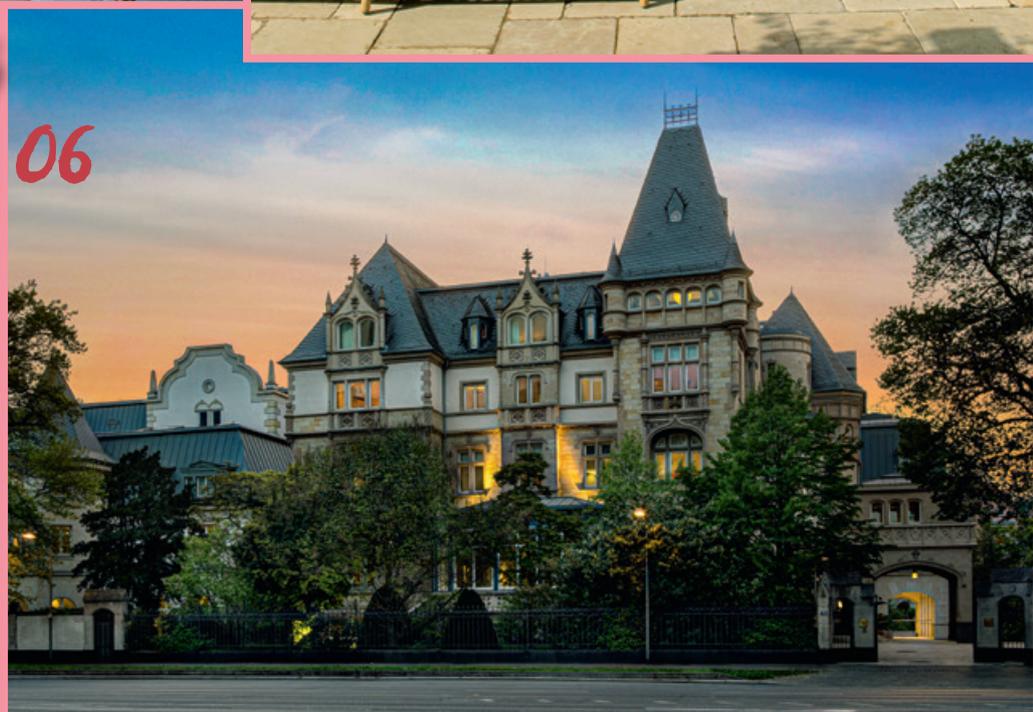
03



04



05



06

ANDERS MACHEN, ANDERS SEIN!

1 Der Triathlet und Luxus-Profi Sir Rocco Forte hat das Ziel, sein Unternehmen zur führenden Luxushotelmarke in Europa zu machen 2+5 Rocco Forte Hotels spiegeln die Identität ihrer Umgebung wider. Das The Balmoral steht unverkennbar im schottischen Edinburgh 3 Die Medici Suite im Rocco Forte House in Florenz 4 Das Hotel Masseria Torre Maizza liegt in der malerischen Landschaft Apuliens in Italien 6 Die Rocco Forte Villa Kennedy ist ein historisches Gebäude aus neugothischer Zeit, das die Gäste in die Vergangenheit reisen lässt.

scheidet sich unser Service stark von dem anderer Hotels. Wir schaffen es, ehrlich fürsorglich und entspannt zu sein, was nicht leicht zu erreichen ist in einer Welt, die von austauschbaren Mega-Hotelketten dominiert wird, die großteils gefühllose Standards liefern.“

Aktuell gibt es 13 5-Sterne-Luxushäuser der Marke Rocco Forte Hotels. Sieben davon befinden sich in Italien, darunter das Hotel Savoy in Florenz und das Hotel de la Ville in Rom und – ebenfalls in Rom – das im Oktober eröffnete erste Rocco Forte House. Das The Balmoral in Edinburgh und das Brown's Hotel in London sind die beiden Standorte im Vereinigten Königreich. In Brüssel gehört das Hotel Amigo zu den Rocco Forte Hotels

WIR SIND EINE FAMILIE, NICHT EINFACH NUR ANTEILSEIGNER.

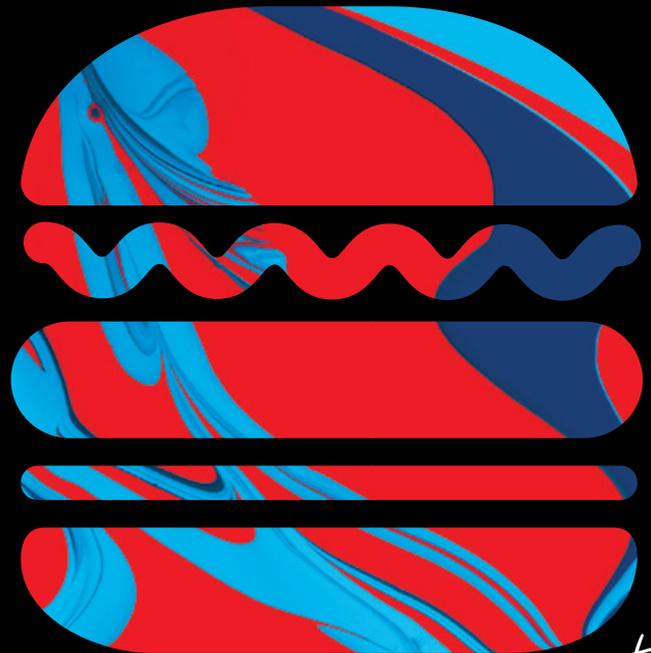
Die familiäre Handschrift bestimmt die auf persönlichem Kontakt beruhende DNA der Rocco Forte Hotels

und in St. Petersburg das Hotel Astoria. Außerdem gibt es drei Häuser in Deutschland: das Hotel de Rome in Berlin, die Villa Kennedy in Frankfurt und das The Charles Hotel in München. Nun blickt Sir Rocco Forte auch nach China: In Shanghai wird 2020 das The Westbund Hotel eröffnen.

Auf den Ruhestand hat Forte noch immer keine Lust. 30 Häuser sollen es schon werden, bevor er das Zepter übergibt. Zielvorgabe: die führende Luxushotelkette Europas zu sein. Ausdauer beweist der heute 74-jährige Forte, der 1994 wie sein Vater zum Ritter geschlagen wurde, dabei nicht nur im Business. Von 2001 bis 2007 vertrat er Großbritannien in seiner Altersklasse vier Mal bei den Triathlon-Weltmeisterschaften, und 2005 war er beim Ironman in Klagenfurt am Start. Dort erkämpfte er sich den zweiten Platz – mit 60 Jahren und einer Zeit von elf Stunden und 40 Minuten. Triathlon steht heute nicht mehr auf der Tagesordnung, Sport ist ihm immer noch sehr wichtig. „Jetzt trainiere ich, um mich fit zu halten.“ Fit für die Zukunft und fit für neue Projekte – die ganz sicher kommen werden.

www.roccofortehotels.com

www.roffingpin.com » Ausgabe 242



#BeDifferent

JETZT AUF DAS THEMA
NACHHALTIGKEIT SETZEN

TWO SOUL BURGER



- AUS 50 % RINDFLEISCH UND 50 % CHAMPIGNONS
- AUSSCHLIESSLICH NATÜRLICHE ZUTATEN
- BEWUSST, RESSOURCENSCHONEND, NACHHALTIG
- 180 G



Fulminantes Gastgeber-Quartett:
Der legendäre Hamburger Fischpapst
Rüdiger Kowalke (2. v. r.) mit seiner Frau
Susanne Kowalke, seinem Sohn und
Nachfolger Dirk Kowalke (2. v. l.) sowie
seinem Stiefsohn Benjamin Kast.



DIE GROSSEN KOWALKES

1981 übernimmt der gebürtige Lübecker Rüdiger Kowalke, bisher Geschäftsführer des Hotels Kaltenkirchener Hof, das Fischereihafen Restaurant in Hamburg und macht es zu einem der besten Fischrestaurants Deutschlands. 1997 übergibt er das Steuer an seinen Sohn Dirk Kowalke, der die Tradition hochhält und den Betrieb gleichzeitig modernisiert. Rüdiger Kowalke wird Berater seines Sohnes. Ab 1999 wirkt Susanne Kowalke als Gastgeberin mit, und seit 2011 ist auch ihr Sohn Benjamin Kast an Bord. Rüdiger Kowalke verstirbt am 16. Februar 2019. Sein Sohn führt das inzwischen weltberühmte Restaurant gemeinsam mit der Familie in seinem Sinne weiter.

Der Fischpapst und sein Erbe

DIE ROLLING STONES, LADY DIANA UND SYLVESTER STALLONE WAREN SCHON ZUM ESSEN IM **FISCHEREIHAFEN RESTAURANT**. **DIRK KOWALKE** FÜHRT DAS **HAMBURGER TRADITIONSLOKAL** ALS NACHFOLGER SEINES LEGENDÄREN VATERS **RÜDIGER KOWALKE**. ER HAT MIT SIEBEN JAHREN SCHON GEKELLNERT UND **MIT NUR 20 JAHREN DAS RESTAURANT ÜBERNOMMEN**. WIE SEIN VATER LEBT ER 365 TAGE IM JAHR DAS **PERFEKTE GASTGEBERTUM**.

Text: Sarah Helmseder, Fotos: Thomas Haindl

Wie Große Elbstraße am Hamburger Fischereihafen Ende der 70er-Jahre: Gastronomisch ist diese Ecke der Hansestadt noch ein hartes Pflaster, aber ein Flaggschiff behauptet sich schon seit Jahrzehnten: das Fischereihafen Restaurant, gegründet 1951 von Hermann Sellner. „Es war damals das einzige Restaurant weit und breit, auch schon eine Institution, aber viel rustikaler“, erzählt Dirk Kowalke heute, mehr als 60 Jahre später. In den 70ern ist er ein kleiner Junge. Die Familie lebt in Kaltenkirchen, wo Rüdiger Kowalke, gelernter Koch und Hotelfachmann, das neue Hotel Kaltenkirchener Hof führt. „Ich habe meine Kindheit im Hotel verbracht. Meine Spielwiese waren das Getränkemagazin, Leergutflaschen und die Kegelbahnen im Keller. Ich habe die Katakomben gesehen, die Umkleideäume der Köche und Kellner“, erinnert sich Kowalke. „Ich war hautnah am gastronomischen Geschehen dran. Als Kind saugt man diese Atmosphäre auf.“ Schon mit sieben Jahren streift der Spross als Kellner jede Menge Trinkgeld ein. Sein Vater macht sich schnell einen Namen und lockt sogar Gäste aus Hamburg nach Kaltenkirchen.

Als der Fischmarkt für das Fischereihafen Restaurant einen neuen Pächter sucht,

setzt sich der inzwischen auch in Hamburg bekannte Rüdiger Kowalke gegen eine lange Reihe an Mitbewerbern durch. „Am 2. Januar 1981 ging's los“, sagt Dirk Kowalke. Es ist der Beginn einer großen gastronomischen Erfolgsgeschichte, die untrennbar mit dem Namen Kowalke verbunden ist. „Mein Vater hat das Konzept komplett neu aufgestellt und das Restaurant richtig schick gemacht. Er hatte den Mut, hier in dieser Gegend ein edles Restaurant zu etablieren.

Dann musste ich meinen ganzen Mut zusammennehmen und habe bei ihm an die Scheibe geklopft.

Dirk Kowalke erinnert sich, wie er Muhammad Ali dazu gebracht hat, für ein Foto nochmal aus dem Auto zu steigen

Damals gab es noch den Straßenstrich. Das war natürlich ein großer Kontrast, wenn die Herren nach dem Konzert im Frack vorgefahren wurden und 50 Meter weiter stand das erste leichte Mädchen.“

Der junge Dirk Kowalke besucht damals noch die Schule, nach der Trennung der Eltern ab der 8. Klasse das Internat in Gießen. Er macht sein Abitur und beginnt eine kaufmännische Lehre in einer Bank, jobbt

nebenbei in der Disco, und da zieht es ihn doch zurück zu seinen Wurzeln: „Ich habe gespürt, dass mein Herz für die Gastronomie schlägt“, sagt er. Im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg lernt er das Kochhandwerk. Als ihm sein Vater 1996 eröffnet, dass er sich wegen gesundheitlicher Probleme im Fischereihafen Restaurant künftig etwas zurücknehmen müsse, arbeitet Kowalke junior gerade im Restaurant Jörg Müller auf Sylt. Der Vater bietet ihm seine Position als Gastgeber an. Kowalke junior ist erst 20 Jahre alt! Aber: Er tut es.

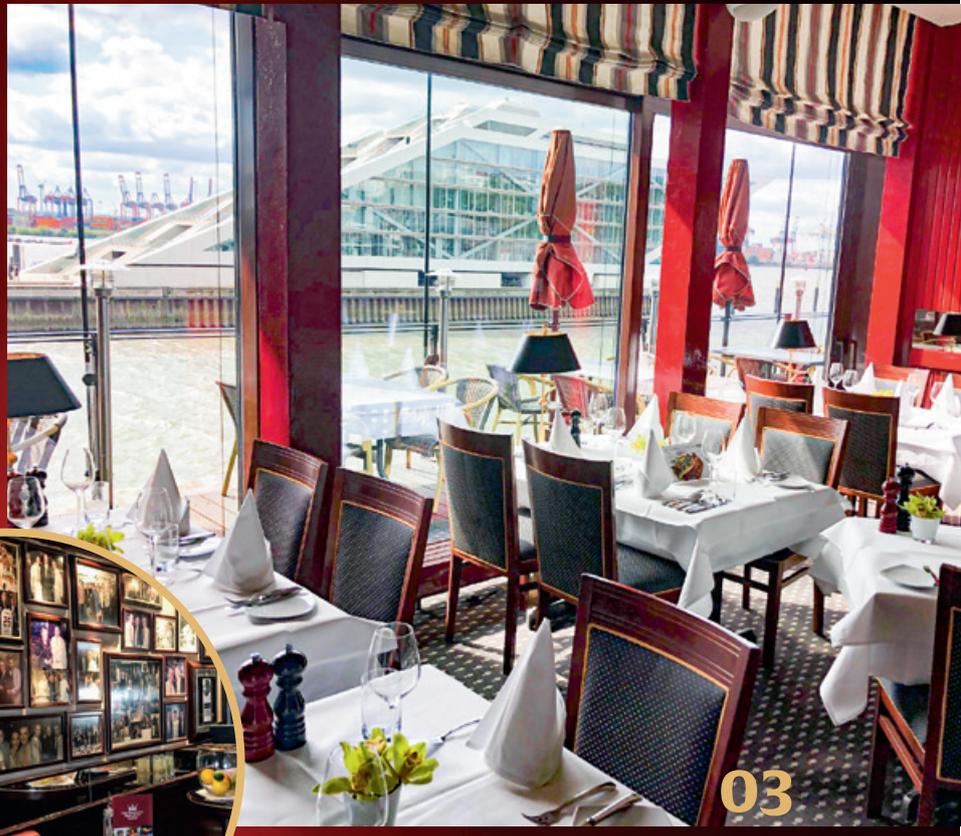
Die Liste der Besucher liest sich damals schon wie das Who's Who aus Politik, Sport und Film: Prinz Charles und Lady Diana, Tina Turner, Leonard Bernstein, Sean Connery, die Rolling Stones, Sylvester Stallone, Uwe Seeler, Franz Beckenbauer, Udo Lindenberg, sämtliche seit 1981 amtierende deutsche Bundeskanzler.

Und das ist nur ein kleiner Auszug. Aber auch Geschäftsleute und die Hamburger Familien selbst essen liebend gerne bei ihrem Fischpapst. Dann bekommt das Fischereihafen Restaurant also einen neuen Kapitän. Ab 1. Juli 1997 ist Dirk Kowalke Pächter und Inhaber der Institution. Zur Crew gehört Kowalke senior freilich weiterhin. „Mein Vater hat mich all die Jahre beraten“, sagt Kowalke. Der Juniorchef ▶

setzt die Segel und bereichert das Fischereihafen Restaurant um eigene Akzente, wie die Oyster Bar, die heute auch schon Kultstatus hat und im Herzen des aus vier großen Räumen bestehenden Lokals liegt. Es ist eine Bar im englischen Stil, klein und gemütlich, mit rotem Leder, dunklem Holz und Holzfußboden. „Von dort sieht man, wer kommt und wer geht, man sieht, was los ist. Man sitzt mitten im Geschehen“ – und wird vom legendären Barkeeper Richard „Ricci“ Chaniewski mit speziellen Drinks versorgt.

Fischspezialitäten mit Elbblick

Dirk Kowalke setzt auf die Verbindung von Tradition und Moderne: „Den Stil des Hauses, die familiäre Atmosphäre, haben wir ganz bewusst erhalten, aber wir haben es spürbar modernisiert.“ Das betrifft vor allem den größten der vier Räume. Dunkle bezogene Holzstühle und urige



03



02



01



05

04



1 Dirk Kowalke ist in große gastronomische Fußstapfen getreten. Sein Vater Rüdiger Kowalke ist als legendärer Gastgeber und Fischpapst weit über Hamburg hinaus berühmt. 1997 übernimmt Dirk Kowalke das Fischereihafen Restaurant **2** Unzählige Bilder zeugen vom jahrzehntelangen Erfolg des Fischereihafen Restaurants **3** Die große Fensterfront gibt im größten Raum des Fischereihafen Restaurants einen imposanten Blick auf den Hafen und die Elbe frei **4+5+6** Zahlreiche Berühmtheiten wie der junge Prinz Charles, Franz Beckenbauer oder Michail Gorbatschow gaben Rüdiger Kowalke die Ehre – und kommen noch heute gerne ins Fischereihafen Restaurant **7** Hamburgs edelste Fischspezialitäten werden im Fischereihafen Restaurant serviert.



Tischlampen treffen hier auf eine Glasfront, die einen beeindruckenden Blick auf die Elbe freigibt. „Für viele Gäste ist dieser große Raum der Lieblingsbereich geworden“, sagt Kowalke.

Draußen hat er eine Balkonterrasse geschaffen, auf der die Gäste vier Meter über der Elbe die berühmten Fischereihafen-Spezialitäten wie den Nordsee-Steinbutt mit Pommery-Senfauce und die Kutterscholle mit Speck genießen können. Die deutsche Bundeskanzlerin Angela Merkel schätzt das Labskaus mit Spiegelei, Roter Bete und Gabelmops. Es kommt schon einmal vor, dass sie anruft und einen Tisch reserviert. Zelebriert wird auch jedes Jahr die Matjessaison. Zum Matjes-Menü von Küchenchef Jens Klunker gehörte dieses Jahr etwa das Tatar von neuem Matjes auf geröstetem Schwarzbrot mit Honig-Senf-Dillsauce und das Dessert aus marinierten Erdbeeren mit Helbing-Kümmel-Eis.

Das Fischereihafen Restaurant ist wie kaum ein anderes geprägt von Kontinuität und generationenübergreifender Zusammenarbeit. Viele Mitarbeiter sind seit mehr als zehn Jahren im Haus. Wolf-Dieter Klunker ist über 30 Jahre lang Küchenchef, bis er 2012 an seinen Sohn Jens Klunker übergibt, der bereits in den 80er-Jahren als Jungkoch im Fischereihafen



Fisch & Kult: Mein Leben, mein Restaurant, meine Gäste, meine Rezepte. Das große Werk von Rüdiger Kowalke ist 2013 im Verlag Edel Books erschienen.

Restaurant tätig war. Ab 1999 steht Rüdiger Kowalkes zweite Frau Susanne als begnadete Gastgeberin an der Seite ihres Mannes und ihres Stiefsohnes. Mit Susanne Kowalkes Sohn Benjamin Kast ist ab 2011 ein weiteres Familienmitglied an Bord und komplettiert das Gastgeber-Quartett, das das Fischereihafen Restaurant weiterhin auf Erfolgskurs hält. 2018 wird ▶



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 umsetzt 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](https://www.facebook.com/GenussakademieBayern)

Dirk Kowalke leitet das traditionsreiche Fischereihafenrestaurant in der Großen Elbstraße am Hamburger Hafen, seit er 20 Jahre alt ist.



Beständig seit über 20 Jahren

• **Ihr professioneller Objekteinrichter** •
in Hotellerie, Gastronomie & Industrie



Komplette INDOOR-Konzepte -
Stühle, Sessel, Tische & Polsterbänke nach Maß!



Testen & erleben Sie unsere Produkte live -
in unserer Ausstellung auf über 1000 m²!



Beratung • Planung • Produktion • Montage

KONWAY®

KONWAY®

KONWAY® 2019/20
HAUPTKATALOG
640 Seiten

KONWAY® COMPACT
BROSCHÜRE
32 Seiten

Unsere aktuellen Printunterlagen liegen für Sie bereit -
fordern Sie jetzt Ihr persönliches Exemplar an!

KONWAY GmbH

Elf Morgen 7 • 64589 Stockstadt / Rh.

Tel.: 06158-87810 • Fax: 06158-878110

Mail: info@konway.de • Web: www.konway.de

Dirk Kowalke von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung als Gastgeber des Jahres ausgezeichnet, und 2019 geht der Ehrenpreis beim Genuss-Michel an Rüdiger Kowalke. Die große Hamburger Gastro-Legende kann den Preis aber nicht mehr selbst entgegennehmen. Kowalke senior kämpfte jahrelang gegen den Krebs, und am 16. Februar 2019 erlag er im Alter von 71 Jahren seiner Krankheit. Aus dem Quartett wird ein Trio. Ganz Hamburg ist erschüttert. Aber das Fischereihafen Restaurant schließt auch an diesem traurigen Tag nicht. Dirk Kowalke tut seinen Dienst, genau wie an jedem weiteren Tag. Dass keine Pause gemacht wird, hilft ihm, mit dem Verlust umzugehen. „Das wäre im Sinne meines Vaters gewesen, dass wir das Restaurant nicht schließen oder eine Trauerwoche machen, sondern dass es nahtlos weitergehen muss. Wir haben eine 7-Tage-Woche und 364 Tage im Jahr geöffnet. Das hat er immer so gelebt, sechzehneinhalb Jahre lang, und auch noch die 22 Jahre, die er mich begleitet hat.“ Im April 2019 nimmt Kowalke im Namen seines Vaters den Genuss-Michel-Ehrenpreis entgegen. Für Kowalke war sein Vater der perfekte Gastgeber. Er hatte „den unbedingten Willen, den Gast zu begeistern, mit allen Konsequenzen, die dazugehören“, vom Einkauf über die Qualitätskontrollen bis hin zur Gästebetreuung. Mit demselben hohen Anspruch steuert auch Kowalke junior das Fischereihafen Restaurant Tag für Tag, egal ob die Elbe draußen ruhig vorbeifließt oder von einem Nordseesturm aufgewühlt wird. In den sieben Monaten seit dem Tod Rüdiger Kowalkes haben sich die Wogen etwas geglättet. Was er geschaffen hat, lebt weiter, und in der Oyster Bar ist er auf unzähligen Bildern immer präsent. „Die Gäste haben natürlich sehr viel Anteilnahme gezeigt.

Meine Spielwiese waren das Getränkemagazin, Leergutflaschen und die Kegelhahn im Keller.

Dirk Kowalke wurde früh mit dem Gastro-Virus angesteckt. Seine Kindheit hat er im Hotel seines Vaters in Kaltenkirchen verbracht

Viele sind dankbar und sprechen einem Mut zu“, erzählt Kowalke und kommt auch auf die geschäftliche Seite zu sprechen: „Die Zahlen zeigen, dass es keinen Rückgang gibt. Es ist toll, zu sehen, dass die Gäste nicht wegbleiben, sondern dass sie unser Restaurant trotzdem weiter schätzen und besuchen. Der Umsatz ist auf hohem Niveau stabil. Dass wir im Sinne meines Vaters weitermachen, freut die Leute, und das motiviert uns natürlich sehr.“

Boxen mit Muhammad Ali

Von allen Bekanntschaften, die Kowalke im Lauf der Jahre gemacht hat, war die Begegnung mit Muhammad Ali am schönsten. Dieser befand sich vor einigen Jahren anlässlich der Verleihung des Bambi in Hamburg: „Er war schon sehr von seiner Krankheit gezeichnet und im Begriff, gleich

nach dem Dessert aufzubrechen. Er saß schon im Auto und wollte abfahren, aber ein Fotograf wollte noch ein Foto von ihm und mir machen. Dann musste ich meinen ganzen Mut zusammennehmen. Ich habe bei

ihm am Auto an die Scheibe geklopft und ihn gefragt, ob er noch einmal aussteigen kann“, erzählt Kowalke und lacht. Und tatsächlich, die Boxlegende steigt noch einmal aus dem Auto und meint zur Verblüffung aller Anwesenden, er wolle ein paar Zaubertricks vorführen. „Er fing an, kleine bunte Tücher aus dem Ärmel zu zaubern. Dann haben wir noch einen kleinen Boxkampf gemacht. Das heißt, wir haben so getan als ob. Er hat sich einen großen Spaß draus gemacht.“ So kam es, dass in der Oyster Bar ein Bild hängt, auf dem Dirk Kowalke mit Muhammad Ali boxt. Wer gewonnen hat, ist nicht überliefert.

www.fischereihafenrestaurant.de

Das Hotel als Zirkusmanege: Eveline Wild und Stefan Eder sehen sich als Artisten, die den Gästen Entertainment und Inspiration bieten wollen. Im Wilden Eder tun sie das mit viel Schokolade und regioglobaler Küche.

A professional studio portrait of a woman and a man. The woman, on the left, is standing and smiling broadly, wearing a dark grey, long-sleeved, form-fitting dress. Her hands are clasped in front of her. The man, on the right, is sitting and looking directly at the camera with a slight smile. He has a beard and is wearing a patterned blue and white shirt under a dark grey vest. The background is a plain, light-colored wall.

Ein echter
Eder mag

EVELINE WILD UND STEFAN EDER HABEN MIT DEM 4-STERNE-HOTEL DER WILDE EDER MITTEN IM STEIRISCHEN ALMENLAND EIN REFUGIUM FÜR FEINSCHMECKER UND ANDERSDENKER GESCHAFFEN. BEIM GASTRO-TRAUM-PAAR PAR EXCELLENCE DREHT SICH ALLES UM DAS GUTE VOR DER HAUSTÜR – UND UM SCHOKOLADE, NACH DER SOGAR DIE HOTELZIMMER BENANNT SIND.

Text: Sarah Helmseder, Fotos: Raphael Gabauer

Wenn sich die Schokoladenkönigin und der Herdmagier verlieben, ist das nicht nur ein Happy End, sondern der Anfang einer Kreativ-Liaison, die Unüber-treffliches hervorbringen kann – und ganz sicher kein Märchen. Oder doch, wenn wir davon ausgehen, dass Märchen wahr werden können. Dann beginnen wir die Geschichte so: Es war einmal ein Mädchen im kleinen Dorf Inzing in Tirol, das zog aus, um Zuckerbäckerin zu werden. Eveline Wild machte ihre Konditorlehre von 1996 bis 1999 in der Innsbrucker Konditorei Valier. 2001 gewann sie in der südkoreanischen Hauptstadt Seoul die Weltmeisterschaft der Konditoren und mit 23 legte sie die Meisterprüfung ab. „Dann hatte ich alles, was man in diesem Business erreichen kann. Deshalb bin ich in die Gastro umgestiegen“, erinnert sie sich an ihren Wechsel zur Pâtisserie. „Da habe ich mich ziemlich hineingekämpft, denn ein Törtchen zu machen, ist eines, aber ein Tellerdessert anzurichten, ist eine ganz andere Nummer.“

Und so geht das Märchen weiter: Die Wild lernte den Eder kennen, und es war klar: Da haben sich zwei Kreativköpfe und Querdenker gefunden, deren Ideen sich perfekt ergänzen – zwei Macher, die etwas bewegen wollen

und nichts schlimmer finden als Stillstand. Der junge Eder hatte im Natur- und Wellnesshotel Höflehner seine Kochlehre gemacht und bei einer amerikanischen Reederei am Schiff gelernt, wie es sich anfühlt, wenn man jeden Tag kurz davor ist, aufzugeben. Kaum hatte Eder wieder festen Boden unter den Füßen, brachte er sich zu Hause im Wohlfühl- und Wellnesshotel Eder immer stärker ein, machte außerdem Ausbildungen zum Sommelier und zum Diätologen. Wichtig ist ihm, dass es immer spannend bleibt: „Ich bin nicht Koch geworden, um mein Leben lang nur Schnitzel zu machen. Auch wenn ich das beste Schnitzel der Welt hätte – wenn ich das tagein, tagaus machen müsste, würde mir der Sinn im Leben fehlen. Ich brauche immer etwas Neues, eine geistige Herausforderung, auch wenn ich manchmal kläglich scheitere dabei. Manchmal funktioniert es trotzdem, und es kommt etwas Tolles dabei heraus.“

DIE WILDEN EDERS

Bevor die gebürtige Tirolerin und Konditorweltmeisterin Eveline Wild bei Stefan Eder im Wohlfühl- und Wellnesshotel Eder ihre Heimat fand, war sie Chef Pâtissière an österreichischen Top-Adressen wie dem Restaurant Steirereck. Stefan Eder ist im Familienbetrieb aufgewachsen und machte seine Kochlehre im Natur- und Wellnesshotel Höflehner. Er ging zur See und stählte bei der harten Arbeit am Schiff seine Willenskraft. Den elterlichen Betrieb übernahm Eder im Jahr 2012. Wild war zu diesem Zeitpunkt bereits den Gästen mit Schokolade und Desserts ihren Aufenthalt. Nach einem großen Umbau feierten Wild und Eder im März 2018 die Neueröffnung des Hotels unter dem Namen der Wilde Eder und mit völlig neuem, innovativen Konzept.

Schokolade und Visionen

Unterdessen ver-süßte Eveline Wild als Chef Pâtissière den Gästen in renommierten Häusern wie dem Hotel Central in Sölden und dem Restaurant Steirereck von Heinz Reitbauer in Wien mit viel Herz und außergewöhnlichen Dessertkreationen den Abend.

„Ich habe einfach Spaß daran, die Welt schöner zu machen“, sagt sie. „Dass man meine Kunstwerke essen kann, ist ein doppelter Benefit. Damit berührt man alle Sinne.“ Stichwort Sinne: Im Juni 2010 begann sie eine einjährige Ausbildung zur Ayurveda-Praktikerin und ein Jahr später, mit dem neuen Wissen in der Tasche, wurde sie bei den Eders in St. Kathrein am Offenegg sesshaft. Seit 2012 teilt die weltbeste Zuckerbäckerin in ORF-Sendungen wie „Frisch gekocht“ und „schmeckt perfekt“ ihr süßes Know-how im Fernsehen. 2017 wurde Wild gleich dop-pelt als Pâtissière ehrt: vom Gault bei den ▶

Spaß daran, die Welt schöner zu machen“, sagt sie. „Dass man meine Kunstwerke essen kann, ist ein doppelter Benefit. Damit berührt man alle Sinne.“ Stichwort Sinne: Im Juni 2010 begann sie eine einjährige Ausbildung zur Ayurveda-Praktikerin und ein Jahr später, mit dem neuen Wissen in der Tasche, wurde sie bei den Eders in St. Kathrein am Offenegg sesshaft. Seit 2012 teilt die weltbeste Zuckerbäckerin in ORF-Sendungen wie „Frisch gekocht“ und „schmeckt perfekt“ ihr süßes Know-how im Fernsehen. 2017 wurde Wild gleich dop-pelt als Pâtissière ehrt: vom Gault bei den ▶

es wild

Der
Baum,
die
Nüsse
und
das
Salz



REZEPT:
Der Wilde kann auch süß.
Dieses Dessert von Stefan Eder
wird allerdings mit Salz serviert.
Neugierig? Hier entlang:
www.rollingpin.com/242



ROLLING PIN Awards. Zu Hause in der Steiermark zeigten die Zeichen da bereits auf Veränderung. Stefan Eder hatte 2012 die Führung des Betriebs von seinen Eltern übernommen – und war unzufrieden: „Wir waren einfach so glatt. Wir hatten keine Ecken und Kanten, einfach keinen Charakter.“ Also mussten Ecken und Kanten her. Wild und Eder heckten ein komplett neues Konzept aus. Der Name: der Wilde Eder – „geradeaus, um die Leute ein bisschen wachzurütteln, damit sie schauen wollen: Was ist da jetzt los? Ist der wirklich wild, oder spinnen die einfach nur?“, erklärt Eder. Wie wild sind die beiden also wirklich? „Stefan ist der Wildere von uns beiden“, stellt Wild fest. „Er hat mehr Mut. Sachen auszuprobieren, bei denen ich mir am Anfang denke: Muss das jetzt sein?“ Und Eder meint: „Am Anfang hatte ich natürlich sehr viele Visionen, aber der Gast versteht nicht auf Anhieb, was du da machst. Das ist ein Prozess. Deswegen lehne ich mich ab und zu zurück und sage: Nein, jetzt warte ich noch ein Jahr, auch wenn es mich innerlich fast auffrisst.“

2018 musste er sich glücklicherweise nicht zurücklehnen. Es war ein gutes Jahr für die Wild und den Eder: Letzterer wurde in die Elite der jungen Spitzenköche, die Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), berufen und erhielt zwei Hauben von Gault Millau. Der Höhepunkt: Nach sechs Wochen Bauzeit eröffnete im März 2018 das 4-Sterne-Hotel der Wilde Eder. Es blieb kein Stein auf

ICH MUSS MICH AB UND ZU ZURÜCKLEHNEN UND SAGEN: NEIN, JETZT MUSS ICH NOCH EIN JAHR WARTEN, AUCH WENN ES MICH INNERLICH FAST AUFRISST.

Geduld ist des Eders Sache nicht

dem anderen. Zwölf Zimmer wurden, angelehnt an regionale Pflanzen wie Ringelblume und Johanniskraut, neu gestaltet. Die Schöckblickzimmer wurden umgebaut, es gibt neue Panoramazimmer und ein besonderes Highlight: drei Schokoladensuiten.

Manege frei im Zirkus Eder

Das neue Konzept beschreibt Eder so: „Das Hotel der Wilde Eder ist unsere Bühne, und wir sind die Akteure oder die Artisten. Wir versuchen, den Gästen Entertainment zu bieten, damit sie sich wohlfühlen und Spaß dabei haben. Spaß ist der wichtigste Punkt, glaube ich.“ Und Handwerk, wie Wild ergänzt: „Das Gefühl am Ende des Tages, dass etwas unter den eigenen Händen entstanden ist, ist einfach unbezahlbar, und das wollen wir den Gästen auch mitgeben.“ Eder tut das in seiner Küche, die unter dem Schlagwort „regioglobal“ firmiert. Es ist ihm wichtig, regionale Produzenten zu würdigen und sich bei Produkten, die von weither kommen, zu fragen: „Brauche ich das jetzt unbedingt?“ Oft lautet die Antwort Nein, oft aber auch Ja – insbesondere bei Gewürzen. In der Praxis sieht das dann etwa so aus, dass der Schweinsbraten mit Safran-Äpfeln oder Ingwer auf den Teller kommt. Auch ▶



Reinheit erleben

Besuchen Sie uns!
Alles für den Gast Salzburg 09. bis 13. November
HALLE 10 STAND 418



Apex™
Produktlinie in Blockform für das maschinelle Geschirreigen



KitchenPro
Systemlösungen für die Küchenhygiene



AQUANOMIC™
Systemlösung für die Wäscheaufbereitung



Gasis Pro
Systemlösungen für das Housekeeping



Nexa
Systemlösungen für die Handhygiene



maxx2
Systemlösung für die Gebäudereinigung

Individuelle Lösungen für besondere Anforderungen.

Als Komplettanbieter für professionelle Reinigung und Desinfektion bietet Ihnen Ecolab eine umfassende Produktauswahl für alle Bereiche der Hygiene – aber auch individuelle Lösungskonzepte, zugeschnitten auf die besonderen Gegebenheiten Ihres Betriebs. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, bewährte Innovationskraft und die 360°-Sicherheitsarchitektur zum Schutz Ihrer Gäste und zur Maximierung Ihres Geschäftserfolges.

WAS WIR TUN ZÄHLT, WIE WIR ES TUN ZÄHLT.

✉ Gerne beantworten wir Ihre Fragen:
orderdesk@ecolab.com

Ecolab GmbH
Rivergate - Handelskai 92
A-1200 Wien
+43 (0) 171 52550
www.ecolab.com

Die Schokoladenkönigin und der Herdmager: Da haben sich zwei gefunden. Eveline Wild und Stefan Eder gehen auf in dem, was sie tun und haben im März 2018 ihren Betrieb auf ganz neue – wilde – Beine gestellt.

in seinen Kochkursen macht Eder das gerne: ein Grundprodukt nehmen und fragen, was man damit machen kann. „Ich will die Leute aus dem Kästchendenken herausholen, indem ich sage: Ich habe einen Schweinsbraten, und mir steht die Welt offen damit. Das will ich den Leuten vermitteln.“

Vermitteln will auch Wild – durch ihre Arbeit mit Schokolade und in ihren beliebten Backkursen – die Message: Schokolade soll wieder zum Luxusgut werden. „Wir fressen alles, Schokolade, Kuchen, Schokocroissants to go, wir sind null reflektiert. Du haust es einfach rein, als Snack, weil du gerade Unterzucker hast. Man muss wieder das Zelebrieren lernen, dass das echter Luxus ist.“ Im Wilden Eder regiert sie in Evelines süßer Ecke und zaubert kleine Pralinenkunstwerke, die die Gäste exklusiv verkosten und natürlich mit nach Hause nehmen können.

Die wilden Eders wirbeln geradezu durchs Leben: Sie haben einen kleinen Sohn, sie führen das Hotel, geben Koch- und Backkurse, haben Bücher geschrieben und betreiben einen Online-Shop. Wahrscheinlich ist das nicht einmal alles. Die Projekte sind zahlreich, und auch im Wilden Eder hat der Tag nur 24 Stunden. Wie sie das alles schaffen? „Ich habe einfach Spaß am Tun. Ich habe Spaß, wenn die hundertste Praline endlich daherkommt, und schalte erst ab Nummer hundert ab, wenn man so in dieses meditative Tun kommt“, erklärt die Meisterpâtissière. Und Eder ergänzt: „Der größte Fehler in unserer Gesellschaft ist, dass wir Arbeit als Last sehen. Das ist genau der falsche Weg. Du musst sagen, ich gehe auf in dem, was ich tue, auch wenn es manchmal wehtut. Irgendwann kannst du aber auch ernten, was du gesät hast.“

Das können die beiden jetzt schon, und – um beim Bild zu bleiben – sie säen laufend Neues. 2020 wird ein Mitarbeiterhaus gebaut und die zum Hotel gehörige kleine Hütte soll in ein besonderes Zimmer umgewandelt werden, und das ist noch längst nicht alles: „Wir können nur so viel spoilern, dass nächstes Jahr wieder etwas Cooles kommt, auch in Richtung Küchenlinie“, verrät Eder. Eines steht fest: Es wird wieder ein wildes Jahr bei den Eders.

www.der-wilde-eder.at

**WIR FRESSEN ALLES,
SCHOKOLADE, KUCHEN,
SCHOKOCROISSANTS
TO GO. WIR SIND NULL
REFLEKTIERT. DU HAUST
ES EINFACH REIN, ALS
SNACK, WEIL DU GERADE
UNTERZUCKER HAST.**

Was die Wild richtig wild macht: dass die Menschen verlernt haben, Schokolade wertzuschätzen. Eveline Wild will, dass Schokolade wieder als Luxusgut gesehen wird.



Einer für Bio. *Jetzt auf der „GAST“!*



Halle 10 · Stand 1122



„Ein Bio-Vollsortiment, langjähriges Know-How und kompetente Beratung erwarten Sie auf der GAST Salzburg!“

Horst Moser

www.biogast.at

Erfolgreich und authentisch: Der Bauer, Gastronom und Hotelier Balthasar Hauser führt mit dem Stanglwirt in Kitzbühel eines der erfolgreichsten Hotels des Landes. Sein Weg dorthin war alles andere als einfach.



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: **BALTHASAR HAUSER**.

Text: Bernhard Leitner

Eigentlich ist dieser Balthasar Hauser so etwas wie der inoffizielle Bürgermeister im Tiroler Touristen-Mekka Kitzbühel. Heute ist sein Stanglwirt, den er in zehnter Generation führt, eines der erfolgreichsten Luxushotels des Landes. Internationale Superstars wie die Klitschko-Brüder, Matthias Schweighöfer, Arnold Schwarzenegger oder die Prinzessin von Monaco geben sich im Kult-Hotel die Mistgabel in die Hand und genießen den ehrlichen Duft der angeschlossenen Landwirtschaft. Verbogen hat er sich für sein Lebenswerk nie, der Hauser ist ein grader Michl und authentisch obendrauf.

Noch lange bevor Bio zum Hype wurde und Gäste dafür bezahlten, ein Zimmer mit Blick auf den Misthaufen zu bekommen, setzte das Marketing-Genie auf urige Tiroler Gastfreundschaft. Nach Beschwerden von Gästen über den Kuh-Geruch montierte er Tafeln, mit denen er seine Gäste auffordert, die frische Tiroler Landluft zu inhalieren und zu genießen. Doch sein Weg war steinig. Mit nicht einmal 20 übernimmt Hauser den Betrieb gemeinsam mit seiner Schwester, die allerdings kurze Zeit später heiratet und Hauser allein im Stanglwirt lässt. Landwirtschaft, Hotel, Gasthaus. Ein vererbter Schuldenberg und ein baufälliges Haus waren sein Vermächtnis. „Vielleicht war es sogar gut so, dass ich keinen Kredit bekommen habe. So mussten wir alles

selber machen“, erinnert sich der leidenschaftliche Bauer. Es wurde also umgebaut, saniert und optimiert. Aber trotzdem wollte das Werkl nicht laufen. Dazu kamen die schlechte Lage an der Bundesstraße und weite Wege zum Skilift. Auf den einen Fehler kann man diesen Balthasar Hauser gar nicht reduzieren. „Viele Entscheidungen, die ich getroffen habe, waren falsch.“ Als der Sporthype nach Österreich kam, baute

WIR BAUEN OHNE PLAN UND MUSIZIEREN OHNE NOTEN.

Balthasar Hauser über sein Credo

Hauser Tennisplätze. Die allerdings zu nah am Bach. Nach einer Überschwemmung wurden die Plätze sprichwörtlich weggespült. Versichert war er auch nicht. Einen eigenen Lift hat er gebaut. Dafür war der Hang aber zu steil und niemand wollte dort Ski fahren. Die Kegelbahn zu kurz geplant. Umgebaut. Wieder zu kurz. Das größte Hai-fischbecken Österreichs hat er konzipiert und im letzten Moment wurde eine Kinderwasserwelt daraus. „Wir bauen ohne Plan und musizieren ohne Noten“, erklärt der leidenschaftliche Musikant sein Motto.

Aufgegeben wird nur ein Brief

„Natürlich war ich an dem Punkt, wo ich dachte, ich verkaufe das Hotel und kauf eines mit besserer Lage.“ Doch wer den Hauser kennt, weiß: Aufgeben tut er maximal einen Brief. „Wir sind dann noch mal volles Risiko gegangen und haben ein Tenniscamp gebaut.“ Das hat dann schlussendlich eingeschlagen. Doch selbst die modernen Tennishallen mussten zum Stanglwirt passen. Also wurden die Dächer begrünt, damit die Schafe dort grasen können. Später wurde auf Biomasse umgestellt. Als erster Betrieb in ganz Europa. Während der Trend in dieser Zeit auf Glasfassaden, Aluminium und Beton setzte, verbaute Hauser nachhaltige Materialien wie Kalkmörtel, Holz und Tonziegel. Auch das Lipizzaner-Gestüt holt er nach Kitzbühel. Bereuen tut er nichts. „Rückschläge kosten Kraft und Energie. Und das ist schlimmer als Geld.“ Mittlerweile arbeiten auch

die gemeinsamen Kinder mit Frau Magdalena im Betrieb. Auf den ersten Sohn folgen Richard, Maria, Elisabeth und Johannes. Wer hätte das gedacht? Stillstand kommt im Wortschatz von Hauser natürlich nicht vor. Aktuell wird gerade ein neues Mitarbeiterhaus gebaut, das alle Stückerl für die Stanglwirt-Familie spielen soll, denn ein Fuchs wie Hauser weiß, dass ein Betrieb immer nur so gut sein kann wie seine Mitarbeiter.

www.stanglwirt.com

Das Sketch – The Lecture Room and Library ist der neue Star am Londoner 3-Sterne-Himmel. Die 9 Conduit Street beherbergt aber auch noch andere kulinarische Glanzstücke: Hier zu sehen ist das Sketch Glade.



Good Save The Chefs

LONDON VEREINT NICHT NUR KULTUREN, SONDERN AUCH KULINARIK. WARUM DIE BRITISCHE HAUPTSTADT IN JEDER HINSICHT MEHR ALS NUR EINEN BESUCH WERT IST.

Text: Alexandra Polic

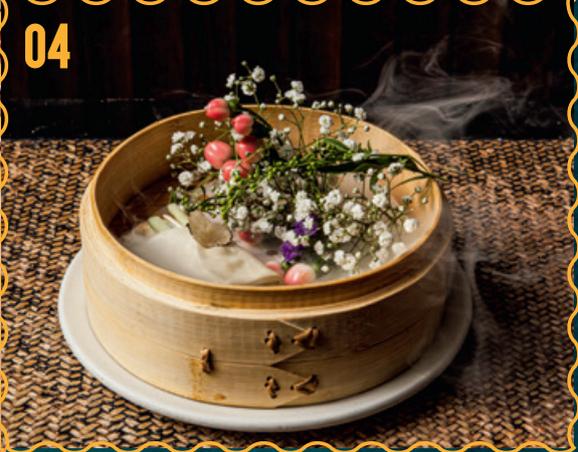
Die englische Küche ist besser als ihr Ruf: Für viele Expats ist die Hauptstadt Großbritanniens die kulinarische Pilgerstätte schlechthin, verbinden wir nicht zuletzt auch die weltweit bekannten Gesichter – und Gerichte – von Jamie Oliver und Gordon Ramsay mit der Insel. Aber London ist noch viel mehr: Geburtsstadt der Rolling Stones, von Queen und Pink Floyd, zahlreicher Gastronomie-Trends und einer Streetfood-Revolution; ein Schmelztiegel, in dem die unterschiedlichsten Kulturen aufeinandertreffen; eine Millionenstadt, die niemals schläft. ▶



01 02



03 04



1+5+6 Küchenchefs mit Passion und Stern: Rafael Cagali und Paulo Airaud haben erst im Jänner ihr Restaurant Da Terra eröffnet und stehen bereits im Guide Michelin **2** Hélène Darroze at The Connaught ist das englische Zuhause der gleichnamigen französischen Starköchin **3** Die Market Hall Victoria vereint verschiedene Konzepte unter einem Dach **4+7** Das A. Wong nennen viele das beste chinesische Restaurant Londons, auch wegen des Gerichts „plum in a golden vase“.



05 06



07



MENTALITÄT

LAUT UND WELTOFFEN

London schläft nicht. Was für andere Metropolen eine Regel ist, gilt im Besonderen für die Multikultistadt London. Viele unterschiedliche Kulturen treffen aufeinander und bereichern die Stadt. Und auch wenn uns die Politik manchmal anderes glauben macht, die Londoner sind ein weltoffenes Volk. Zum Beweis: Wäre es nach der Bevölkerung der Hauptstadt gegangen, hätte die Brexit-Diskussion nie stattgefunden. Beim Referendum im Jahr 2016 hat dort nämlich die Mehrheit für den Verbleib in der EU gestimmt.

Heinz Reitbauer, Chef des Steirerecks und damit der aktuellen Nummer 17 der The World's 50 Best Restaurants, arbeitete in London – genauso wie Tim Mälzer, Konstantin Filippou und Philip Rachinger. Sternekoch Tiago Sabarigo verbrachte ein Jahr in Gordon Ramsays Pétrus. Er nennt die Hauptstadt zwar eines der härtesten Pflaster im Gastro-Business – 16 Stunden Arbeit, vier Stunden Schlaf, lautete das Resümee, aber sagte auch, dass es das alles wert war. Denn dass viele große Karrieren in London ihren Anfang finden, zeigt, wie groß das gastronomische Potenzial der Hauptstadt ist. Und das belegt nicht nur die aktuelle Wertung des Guide Michelin.

Von Michelin und der Muse geküsst

Insgesamt gibt es im Gebiet Greater London, das die Hauptstadt und seine Umgebung erfasst, ganze 67 Sternerestaurants. Als der Guide für das Jahr 2020 bekannt gegeben wurde, stach aber besonders eines hervor: der einzige neue Dreisterner Sketch – The Lecture Room & Library. Damit reiht es sich in eine Liste, auf der auch kulinarische Institutionen wie The Fat Duck und das Restaurant Gordon Ramsay zu finden sind.

Das Sketch hat bereits seit seiner Eröffnung im Dezember 2002 mit seiner kreativen Interpretation von Gerichten, Drinks, Kunst und Entertainment beispiellose Aufmerksamkeit erregt. Dahinter stecken der französische Meisterkoch Pierre Gagnaire und Küchenchef Johannes Nuding, ein Österreicher. Gagnaire selbst und Restaurateur Mourad Mazouz haben die gesamte Location entworfen. An ihr ist wirklich alles außergewöhnlich: Sie befindet sich in einem denkmalgeschützten Gebäude, das früher Sitz des Royal Institute of British Architects und des Londoner Ateliers von Christian Dior war. Heute besteht die 9 Conduit Street aus mehreren Konzepten: the Lecture Room & Library, the Gallery, the Parlour, the Glade und the East Bar. Jeder Part steht für ein einzigartiges Erlebnis, sowohl in kulinarischer als auch in künstlerischer Hinsicht. „Ich habe das Sketch eröffnet, um jedem Kunden ein wenig Glück zu bringen, indem ich Essen, Trinken, Kunst und Musik unter ein Dach gebracht habe“, ▶

APPETITLICH, INNOVATIV UND NACHHALTIG



Besuchen
Sie uns auf der
ALLES FÜR DEN GAST
in Salzburg:
Halle 4
Stand: 0208

Die Zeit ist reif für nachhaltige
Take-Away und Catering-Artikel.

MESSIERLE

www.logischoeko.at

KARRIERECHANCEN

WER WILL, DER KANN

Weil viele Menschen in London arbeiten wollen, ist es manchmal schwierig, Jobs im oberen Segment zu bekommen. Da empfiehlt es sich, mit einer guten Arbeitsagentur zusammenzuarbeiten. Die meisten Vermittlungsagenturen sind für Arbeitssuchende kostenlos, weil die Inserierenden die Gebühren bezahlen. Aktuell braucht man für Großbritannien kein Visum. Kommt der Brexit tatsächlich, muss aber eine Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis beantragt werden.

sagt Gründer Mourad Mazouz über die Grundidee.

Von Grund auf bodenständig

Nur neun Monate nach seiner Eröffnung erhielt das Da Terra seinen ersten Stern. Es ist ein Konzept, das tief mit Lateinamerika verbunden ist – der Heimat der beiden Küchenchefs. „Da Terra entstand aufgrund der Idee, woher wir kommen, es ging um unsere Wurzeln“, sagt Rafael Cagali, der aus Brasilien stammt. Paulo Airado wurde in Argentinien als Sohn italienischer Immigranten geboren. „Es geht aber auch um unsere Beziehung zum Boden, zu den Flüssen und Seen, der Landschaft und das Wissen darum.“ So bedeutet „Da Terra“ übersetzt auch „von der Erde“. Die Sterne für die beiden Küchenchefs standen von Anfang an gut, lernten sie sich doch in der Küche des legendären The Fat Duck kennen. Ein Special des Hauses: In ihrem eigenen Lokal bieten sie Blindverkostungen an.

Von der Nase bis zum Schwanz

Ganz anders bei Fergus Henderson: Bei ihm wusste jeder, worauf er sich einlässt. Aber bevor er eine gastronomische Revolution auslöste, durfte er anfangs mit Skepsis konfrontiert gewesen sein. Heute klingt es wohl in vieler Köche Köpfe, wenn sein Name ertönt. Kulinarische Geschichte



schrieb er mit seinem ersten Buch, das 1999 erschien und den Titel „Nose to Tail Eating: A Kind of British Cooking“ trug. Bis heute zählt es zu den wichtigsten Kochbüchern aller Zeiten. Was er darin beschreibt, findet in seinem Restaurant St. John seit 25 Jahren Anwendung. Dort kochte er Gerichte der britischen Küche mit einem Fokus auf Innereien und unbeliebte Cuts. Für Henderson ist die Devise einfach: „Es wäre dem Tier gegenüber unanständig, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten.“ Notiz am Rande: Henderson hatte das Kochhandwerk nie gelernt, seine Ausbildung absolvierte er im Bereich Architektur. Für seine einzigartige Küche bekommt das St. John im Jahr 2009 einen Stern verliehen, den es bis heute hält. ▶

WOHNEN

TEURES PFLASTER

London ist wohntechnisch gesehen wenig überraschend die teuerste Stadt in Großbritannien. Dementsprechend schwierig gestaltet es sich auch, eine leistbare Wohnung zu finden. Durchschnittlich bezahlt man für ein 1-Zimmer-Apartment im Stadtzentrum umgerechnet etwa 1934 Euro. Außerhalb des Zentrums kann man aber für nur 300 Euro mehr ein 3-Zimmer-Apartment bekommen.



1+2 Erbsensuppe mit Schweineohr: In seinem Londoner Restaurant St. John begründet Fergus Henderson die Nose-to-Tail-Bewegung.

Einer für alles.

Jetzt auf der „GAST“!



Halle 10 · Stand 1122



„KASTNER – Ihr Multifachgroßhändler! Entdecken Sie die vielseitigen Kompetenzen und Services des österreichischen Familienunternehmens!“

KR Christof Kastner
www.kastner.at

Geschirr&Co
15.000 Artikel von Porzellan, Glas, Besteck bis Küchenausstattung.

BiOGAST
Über 14.000 (!) Bio-Artikel für Gastronomie und Fachhandel.

myProduct.at
Online-Shop für regionale Produkte.



01 02



03 04



05 06



1+5 Streetfood-Heaven London: Während Fish & Chips schon als Nationalgericht gilt, machen auch andere Konzepte in der Hauptstadt kulinarische Furore **2** Die Gerichte von Hélène Darraze spielen mit Krabbe und in der kulinarischen Königsklasse **3** Das A. Wong sticht durch hervorragende chinesische Küche hervor **4+6** Jeremy Chan und Iré Hassan-Odukale experimentieren im Ikoyi mit den Aromen Afrikas.

VERDIENST

ÜBER DEM DURCHSCHNITT

Der Aufwand macht sich bezahlt: Denn die Gehälter in London liegen über dem europäischen Durchschnitt. Ein Head Chef verdient laut Statista im Durchschnitt 30.000 Pfund im Jahr, ein Sous Chef 25.000. Ein Bar Manager kann mit etwa 21.000 Pfund pro Jahr rechnen. Die Gehälter für Operations Manager belaufen sich auf Jahressummen zwischen 40.000 und 55.000 Pfund – maximal sind hier aber bis zu 100.000 Pfund Jahreseinkommen möglich.

Von Streetfood und Palästen

An innovativen Konzepten mangelt es auch heute nicht – Ideen aller Art sorgen für kulinarische Furore. So ist die 9-Millionen-Einwohner-Stadt gleichzeitig eine Streetfood-Metropole und weltweit bekannt für seine Markthallen und Food Markets. Eine besondere ihrer Art: die Market Hall Victoria, in der das Duo Andy Lewis-Pratt und Simon Anderson seit Ende 2018 Ableger einiger der beliebtesten und erfolgreichsten Restaurantketten der britischen Hauptstadt unter einem Dach vereint. Die Location erstreckt sich über drei Stockwerke. Von Fish & Chips über Dim-Sum, Udon und mexikanische Küche bis hin zu in Großbritannien gebräutem Bier und Spirituosen.

Ein weiteres Highlight wird es im Jahr 2021 geben, wenn der berühmte Time Out Market in London seine Türen öffnet und ausgewählte Anbieter die Gäste in den Food Heaven heben. Bis dahin gibt es aber auch noch andere Speisekarten zu entdecken: Das „Time Out“-Magazin zählt unter anderem Club Mexicana, BBQ Dreamz und Lovely Bunch of Coconuts zu den besten Streetfood-Konzepten der Stadt. Was uns manchmal noch überrumpelt, aber europaweit längst zum Trend geworden ist: Die gelistete Nummer eins verkauft ausschließlich vegane Speisen. Wer sich jetzt fragt, ob lateinamerikanische Küche auch

in veganer Version schmecken kann, dem sei empfohlen, nach London zu reisen. Und vielleicht auch dort zu bleiben – denn vom Streetfood-Himmel bis zu viel prämierten Fine-Dine-Restaurants werden nicht nur Gaumen, sondern auch Seelen glücklich.

Denn wer ausgezeichnetes Essen servieren will, braucht auch hervorragende Arbeitskräfte. Und die Küchenchefs der Hauptstadt tragen klingende Namen: Hélène Darroze, Best Female Chef 2015, kreiert im Hélène Darroze at The Connaught exzeptionelle Gerichte. Im Ikoyi experimentieren die Herdvirtuosen Jeremy Chan und Iré Hassan-Odukale mit den kräftigen Aromen Westafrikas und sprengen damit nicht nur geografische, sondern auch kulinarische Grenzen. Und das A. Wong nennen viele Londons aufregendstes chinesisches Restaurant. Über ihm funkelt ein Stern, hinter ihm steckt Küchenchef Andrew Wong, der Enkelsohn eines chinesischen Flüchtlings, der auch durch seine Eltern großes kulinarisches Erbe in sich trägt. Vielleicht ist London ja mehr als nur einen Stopp wert.

www.stjohnrestaurant.com
www.sketch.london
www.ikoyilondon.com
www.datterra.co.uk
www.awong.co.uk
www.the-connaught.co.uk
www.clubmexicana.com



Smart COOKING

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

NAKED CHEFS

MITARBEITER SIND DAS **A UND O** EINES JEDEN BETRIEBS – UMSO WICHTIGER SIND ALSO AUCH DIE **BENEFITS**, MIT DENEN SIE GEWONNEN, BEHALTEN UND BESTENFALLS GEFÖRDERT WERDEN. DASS SO MANCHER ARBEITGEBER NEUERDINGS AUF ETWAS **UNÜBLICHE GEFÄLLIGKEITEN** SETZT, ZEIGT UNSERE **SKURRILE- BENEFITS-SAMMLUNG**.

Text: Lucas Palm



Ohne Mitarbeiter-Benefits geht heute bekanntlich gar nichts mehr. Das gilt zwar besonders für die Gastronomie und Hotellerie – doch es ist vor allem die Tech- und Finanzbranche, die sich im vergangenen Jahrzehnt immer ausgefallener, nennen wir es: Gefälligkeiten gegenüber ihren Angestellten ausgedacht hat. Zählen in unseren Breiten eine flexible 30-Stunden-Woche bei vollem Lohnausgleich inklusive Weihnachtsfeier schon zum Exotischsten, was das Angestelltenherz geboten bekommt, macht ein weltweiter Blick über den Tellerrand klar: Da geht noch mehr. Gut, es gibt sicher Prickelnderes, als mit den Kollegen einmal die Woche splitterfasernackt im Büro zu sitzen und so zu tun, also wäre alles Business as usual. Sich einfrieren lassen, beispielsweise. Aber der Reihe nach.

Um Missverständnissen vorzubeugen: In der Regel werden Benefits nicht anstelle des Verdiensts geboten, sondern – Nomen est Omen – als zusätzlicher Grund angeführt, weswegen man für den entsprechenden Arbeitgeber tätig sein sollte. Die betriebswirtschaftliche Wette: Je mehr Bewerber, desto größer die Auswahl – und desto höher die Chancen, nur die Besten der Besten zu bekommen. Sehen wir uns also einmal genauer an, womit bestimmte Unternehmen glauben, die Besten der Besten für sich zu gewinnen und als treue, jahrelange Mitarbeiter für sich behalten zu können.

Da wäre einmal die Anwaltskanzlei Freeborn & Peters in Chicago. Mit ihren sogenannten „luggage parties“ zahlen die Personalverantwortlichen dem Trend Tribut, der in den USA für Arbeitgeber immer wichtiger wird: den Angestellten zu vermitteln, dass einem auch ihre Freizeit am Herzen liegt. Das Prinzip von „luggage parties“ ist einfach: In regelmäßigen Abständen dürfen die Mitarbeiter mit ihren

Koffern im Büro antanzen – von denen per Zufallsprinzip vier ausgewählt werden, die gemeinsam für ein Wochenende nach Las Vegas düsen. Eine Art Urlaubssroulette, das dafür sorgt, dass die Mitarbeiter danach wieder mit frischem Elan – oder einfach verkatert, verheiratet (oder beides) – in die neue Arbeitswoche starten.

Wem der Flug Chicago–Las-Vegas zu einseitig ist, der kann's ja mal bei Airbnb versuchen. Das heißt, nicht als Gast oder um das nächste Urlaubsschnäppchen zu ergattern, sondern als Angestellter. Die Hoteliers unter den Lesern schlagen wahrscheinlich gerade die Hände in die Luft – aber es stimmt: Airbnb beschäftigt tatsächlich Mitarbeiter. Gut, rund 2000 – so viele waren es zumindest im Jahr 2015 – sind bei einem weltweit tätigen Unternehmen mit einem Marktwert von 31 Milliarden US-Dollar nicht gerade viel, aber lassen wir das einmal so stehen. Jedenfalls: Seinen Mitarbeitern im Steuerparadies Dublin zahlt der ressourcensparende Megakonzern jährlich eine Reise im Wert von 1800 Euro – egal wohin, egal womit. Da ist eine Übernachtung im 5-Sterne-Hotel schon drin.

Jobs, zum Sterben schön

Gesundheit ist auch so ein Thema. In Europa aus Arbeitgeberperspektive meist eher langweilig – das staatliche Versicherungssystem wird zum Glück durch Sozialabgaben finanziert –, ist der Konkurrenzkampf vor allem in den USA genauso kreativ wie gnadenlos. Vor allem die üblichen Verdächtigen unter den IT- und Beratungsunternehmen wie Google, Facebook, EY und Co. übertreffen sich gegenseitig in der Übernahme von Krankenversiche- ▶

DAS IST DER ULTIMATIVE AUSDRUCK VON SELBSTVERTRAUEN UND VERTRAUEN IN DIE ANDEREN.

Business Psychologist David Taylor über die Vorzüge, nackt neben seinen Kollegen zu arbeiten. Britischer Humor oder bitterer Ernst?



rungskosten und gesundheitsfördernden Maßnahmen. Die Boston Consulting Group (BCG) investiert zwar 110 Millionen Dollar in Burn-out-Prävention für Mitarbeiter, aber im Vergleich zum Google-Benefit, der in jüngster Zeit die Runde macht, nimmt sich das lediglich wie ein Almosen aus. Nein, wir sprechen hier nicht von den drei Bio-Mahlzeiten, die der Tech-Gigant seinen Mitarbeitern tagtäglich bietet, sondern von den 50 Prozent des Gehalts, die den Angehörigen eines verstorbenen Mitarbeiters sage und schreibe zehn Jahre lang ausbezahlt werden. Ein überaus beeindruckender Benefit, keine Frage. Nur, unter uns gesagt: Bei drei Bio-Mahlzeiten am Tag, Gratis-Yoga-Stunden und einem fetten Gehalt stirbt es sich eben auch schwer.

Wenn wir schon beim Sterben sind: Der amerikanische Hedge Fund Numerai, der – wo denn sonst? – in San Francisco mithilfe von Algorithmen und KI Geldsummen hin und her schiebt, hievt sein Vertrauen in die technologische Zukunft geradewegs auf ein neues Level. Dort werden Mitarbeiter – so sie natürlich zustimmen –, nach ihrem Tod mithilfe von Kryotechnik eingefroren, falls es eines Tages endlich so weit ist und alle Toten durch eine bahnbrechende Erfindung zum Leben wiedererweckt

werden können. Klingt abgefahren, aber unmittelbar wirkungsvoller ist sicher der Benefit des vergleichsweise kleinen Münchner Handwerksunternehmens Zausinger. Not – also der Fachkräftemangel – macht erfinderisch. Oder zumindest das Laster so manchen Handwerkers. Denn das Münchner Familienunternehmen in dritter Generation bietet seinen Mitarbeitern Hypnosekurse, um sich das Rauchen abzugewöhnen. Löblich, löblich – und doch präferieren so manche Arbeitnehmer, sagen wir, subtilere Gefälligkeiten.

Außendienst in Budapest

Nackt mit den Kollegen im Büro arbeiten beispielsweise. Kein Scherz, höchstens britischer Humor. Oder für einen gewissen David Taylor, der sich Business Psychologist schimpft, bitterer Ernst: „Es mag komisch erscheinen“, so der Spaßvogel, „aber es funktioniert. Es ist ultimativer Ausdruck von Selbstvertrauen und Vertrauen in die anderen.“ Na gut. Wobei: In Sachen Nacktheit machen selbst

DIE REPUTATION IST FÜR DIE GESAMTE GRUPPE EIN WICHTIGES THEMA, UND DARUM SIND DIESE DINGE ÜBERHAUPT NICHT TOLERIERBAR.

Munich-Re-Vorstandsvorsitzender Torsten Jeworrek fand das mit dem Sexausflug nach Budapest nicht so gut



DIE BOSTON CONSULTING GROUP INVESTIERT ZWAR 110 MILLIONEN DOLLAR IN BURNOUT-PRÄVENTION, ABER IM VERGLEICH ZU SO MANCHEM GOOGLE-BENEFIT IST DAS LEDIGLICH EIN ALMOSEN.

SEINEN MITARBEITERN IM
STEUERPARADIES DUBLIN ZAHLT
AIRBNB JÄHRLICH EINE REISE IM
WERT VON 1800 EURO –
EGAL WOHIN, EGAL WOMIT.



die Briten jener Nation, die das kollektive Nacktsein aus welchen Gründen auch immer zum Entspannungsritual erhoben hat, nichts vor: Die deutsche Rückversicherungsgesellschaft Munich Re ging sogar so weit, dass sie im Jahr 2007 für die besten Vertreter eines ihrer Tochterunternehmens eine Sex-Party in Budapest organisierte. 100 Gäste, 20 Prostituierte, los geht's. Bei einem Eigenkapital von 26,5 Milliarden Euro finanziell kein Problem – fürs Image natürlich verhängnisvoll. Vorstandsmitglied Torsten Jeworrek machte das Beste draus und gab zu Protokoll: „Die Reputation ist für die gesamte Gruppe ein wichtiges Thema, und darum sind diese Dinge überhaupt nicht tolerierbar.“ Ob nach diesem Statement die besten Vertreter reihenweise gekündigt haben, ist nicht bekannt. Doch es drängt sich natürlich unweigerlich die Frage auf, ob die skurrilsten Benefits nicht doch hinter verschlossenen Türen gehalten werden.



SEIT
GENERATIONEN
STEHT UNSERE
MARKE FÜR
QUALITÄT

Schenkel
SEIT 1883



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

Besuchen Sie uns auf der „Gast“
09. – 13.11.19 Messe Salzburg
Halle 01 / Stand 0110





MISE EN PLACE FÜR PROFIS

AUMAERK
FLEISCHMANUFAKTUR

BESUCHEN SIE
AUMAERK
HALLE 1
STAND 105



DAS
BESTE
FLEISCH
DER WELT

aumaerk.com



TRAVEL CHARME IFEN HOTEL

Alpiner Lifestyle, eine ausgezeichnete Küche und lässig-elegantes Understatement: Das traditionsreiche Ifen Hotel in Hirscheegg liegt in einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen und verwöhnt seine Gäste und Mitarbeiter mit mehr als 300 Sonnentagen im Jahr. Jessica Hecker hat bereits die Eröffnung im Jahr 2010 begleitet und ist seit 2014 Betriebsassistentin im Ifen Hotel.

Was macht Travel Charme als Arbeitgeber besonders?

Jessica Hecker: Travel Charme ist eine kleine, feine Hotelkollektion mit großem Potenzial im Jetzt und für die Zukunft. Klein genug, um noch alles sehr persönlich und individuell auf die Mitarbeiter abzustimmen. Groß genug, um etablierte Strukturen zu nutzen und darauf aufzubauen.

Wie würden Sie das Konzept Ihres Hauses beschreiben?

Hecker: Bei uns finden Gäste einen beaglichen Rückzugsort, an dem eine alpine Vielfalt an Kulinarik, Wellness und Outdooraktivitäten auf sehr hohem Niveau aufeinandertreffen. Dennoch leben wir all dies individuell, persönlich, authentisch und sehr entspannt.

Welche Benefits bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Hecker: Wir bieten leistungsgerechten Lohn mit Überzahlung je nach Qualifikation und ein faires, zukunftsorientiertes Arbeitszeitmodell. Wir haben Mitarbeiterunterkünfte inklusive Parkplätzen in verschiedenen Mitarbeiterwohnhäusern. Zudem gibt es bei uns die besten Sport-



1+2 Im Travel Charme Ifen Hotel verbindet ein fröhliches, authentisches und sympathisches Team Walser Tradition mit zeitgemäßen Elementen.



möglichkeiten: Das hoteleigene Schwimmbad inklusive Fitnessbereich steht den Mitarbeitern offen. Ebenso beginnt die Outdoorwelt direkt vor der Tür. Außerdem gibt es eine Ermäßigung für Ski- und Bergbahntickets sowie beim Fahrrad- und Skiverleih bei einem unserer vielen Partner. Jeder Mitarbeiter hat die Möglichkeit, eine Jahreskarte zum vergünstigten Preis zu erwerben, die zahlreiche Angebote mit sich bringt, wie kostenfreie Busfahrten, Nutzung des Freibades und das Sommerbergbahnticket.

Welche Aus- und Weiterbildungen bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Hecker: Wir bieten berufsbegleitende Weiterbildungsmöglichkeiten wie Webinare in Zusammenarbeit mit der DHA und Ausbildungen zum Sommelier, Hotelbetriebswirt etc. Wir haben auch monatliche Schulungsangebote, die von unseren Fachkräften, Partnern und externen Trainern bei uns im Haus durchgeführt werden.

FACTS

Die Hotelkollektion Travel Charme erweckte das Ifen Hotel im Sommer 2010 wieder zum Leben. Es ist das einzige 5-Sterne-Hotel im Kleinwalsertal und verfügt über 125 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, die Bar 1.111 und einen großzügigen Spa-Bereich.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Chef de Rang | Barkellner
Frühstückskoch | Spa-Manager
Rezeptionist | Lehrlinge HGA & Refa
Stellvertretende Empfangsleitung

INFO UND BEWERBUNG

Travel Charme Ifen Hotel
Oberseitestraße 6, AT-6992 Hirscheegg
ifen-bewerbungen@travelcharme.com
www.travelcharme.com/ifenhotel
0043 (0) 5517 608 520



JOB:

Arbeiten im Ifen Hotel ist dein Karrierewunsch? Dann bewirb dich unter:
www.rollingpin.com/242



EUROPA-PARK

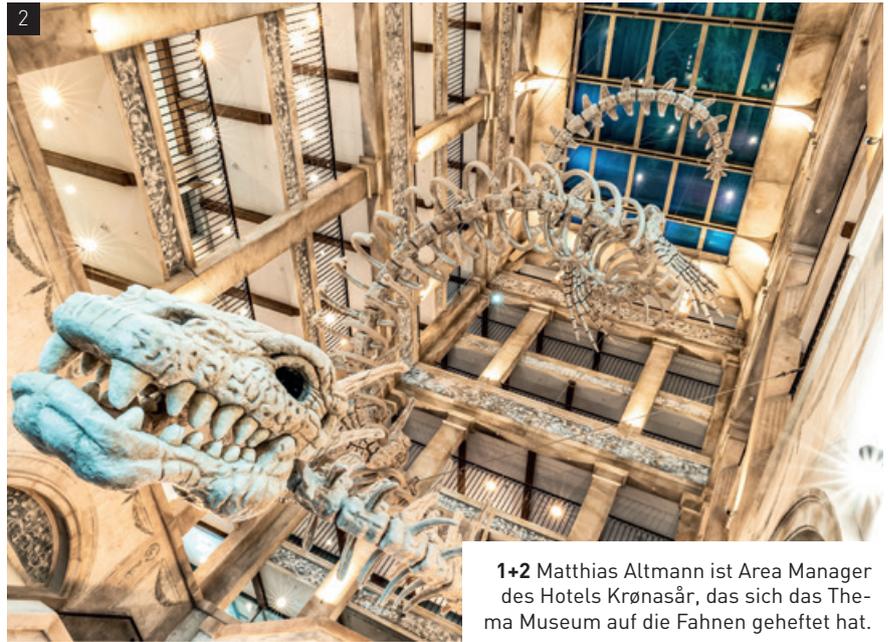
Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann arbeitete Matthias Altmann mehrere Jahre in der Schweiz und in Österreich. Im Europa-Park in Rust startet er als F&B Management Trainee und wird dann Assistent der Geschäftsführung. Das erst im Mai eröffnete Hotel Krónasår – The Museum-Hotel leitet er nach seiner Zeit als Pre-Opening Manager nun als Area Manager.

Herr Altmann, was macht Sie als Arbeitgeber so besonders?

Matthias Altmann: Als inhabergeführtes Unternehmen bieten wir viele Vorzüge, die man so woanders nicht ohne Weiteres vorfindet. Zu nennen ist sicherlich die langfristige Entwicklungsperspektive für jeden Einzelnen. Mit der Eröffnung der neuen Wasserwelt „Rulantica“ gehen wir nochmals einen gewaltigen Schritt und in den nächsten Jahren wird es sicherlich noch viele spannende Herausforderungen geben. Dafür benötigen wir natürlich auch die richtigen Mitarbeiter, die uns helfen, die Aufgaben zu meistern, und die mit Freude und Leidenschaft bei der Arbeit sind.

Wodurch hebt sich Ihr Betrieb von anderen ab?

Altmann: Bedingt durch seine Größe – 5,6 Millionen Besucher pro Jahr – bietet der Europa-Park für seine Mitarbeiter vielfältige und sehr abwechslungsreiche Betätigungsfelder. Kein Tag gleicht dem anderen und die Bandbreite im Angebot reicht, wenn man etwa den Bereich Gastronomie be-



1+2 Matthias Altmann ist Area Manager des Hotels Krónasår, das sich das Thema Museum auf die Fahnen gehetzt hat.

trachtet, von Imbissbetrieben bis zum mit zwei Sternen ausgezeichneten Restaurant Ammolite.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Altmann: Ich glaube, es gibt wenige andere so spannende Arbeitsplätze wie den Europa-Park. Jeden Tag besuchen uns Zehntausende Gäste aus unterschiedlichsten Nationen, um Spaß zu haben. Dieser Spaß überträgt sich auch auf die Mitarbeiter und in einem Umfeld, in dem die Gäste entspannt und in Urlaubsstimmung sind, fällt doch manches leichter.

Wie lange sind Mitarbeiter im Durchschnitt im Betrieb?

Altmann: Das variiert. Grundsätzlich sind wir aber immer an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert und die Vielzahl von Mitarbeitern, die 20 Jahre oder länger im Unternehmen sind, bestätigt meines Erachtens, dass wir da einiges richtig machen.

Welche Skills sollten Ihre Mitarbeiter mitbringen?

Altmann: Freude am Umgang mit Gästen ist das Wichtigste. Der Gründer des Europa-Parks, Roland Mack, hat den Ausspruch geprägt: „Man muss Menschen mögen.“ Ich denke, das sagt sehr viel über unsere Philosophie und unsere Herangehensweise aus.

FACTS

Viele Herausforderungen und Entwicklungsperspektiven eröffnen sich im größten Hotel-Resort Deutschlands. Aktuell bietet der Europa-Park in seinen sechs 4-Sterne-Superior-Hotels eine Vielzahl an spannenden und herausfordernden Jobchancen.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Sous Chef | Chef de Partie | Demi Chef de Partie | Commis de Partie | Barchef
F & B Assistant | Serviceleiter
Chef de Rang | Commis de Rang
Reservierungsmitarbeiter

INFO UND BEWERBUNG

Linda Leimenstoll
Europa-Park-Straße 2 | DE-77977 Rust
hotelgastro@europapark.de
www.jobs.europapark.de
0049 7822 860 5802



JOBS:

Du willst im Europa-Park Karriere machen? Hier kommst du zu den Top-Jobs:
www.rollingpin.com/242



HOTEL BAYERISCHER HOF

**KARRIERE
CHECK**



1 Der neue Palais Keller 2 Ein hochprofessionelles Team macht das Hotel Bayerischer Hof inmitten von München zur internationalen Top-Adresse.



Das vielfach ausgezeichnete Traditionsunternehmen Hotel Bayerischer Hof liegt mitten in der Münchner Altstadt und ist seit vier Generationen im Besitz der Familie Volkhardt. Es zählt zu den führenden deutschen Hotels und zu den The Leading Hotels of the World. Tobias Heinze ist Küchenchef im neu gestalteten Restaurant Palais Keller.

Was unterscheidet das Hotel Bayerischer Hof von anderen Betrieben?

Tobias Heinze: Dass es ein familiengeführter Betrieb ist, die Vielfalt an Abteilungen und Bereichen, die große Anzahl diverser Veranstaltungen und die breit gefächerte Gästeklientel. Sobald man unser Haus betritt, spürt man die Atmosphäre eines sehr persönlich geführten Traditionshauses von internationalem Rang.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Heinze: Weil man bei uns die einzigartige Chance hat, hinter die Kulissen eines der traditionsreichsten und auf Individualität ausgelegten Luxushotels zu blicken. „Eine Welt für sich“ ist hier Programm, und diese Welt lohnt es sich kennenzulernen.

Welche Benefits bietet der Bayerische Hof seinen Mitarbeitern?

FACTS

Ideal gelegen in der Münchner Altstadt, bietet der Bayerische Hof 337 individuelle Zimmer inklusive 74 luxuriöser Suiten und 40 moderne Bankett- und Konferenzräume. Die fünf Restaurants und sechs Bars lassen keine kulinarischen Wünsche offen.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Sous Chef Palais Keller | Chef de Rang Atelier*** | Demi Chef de Rang Blue Spa Lounge | Demi Chef de Partie Bankettküche | Commis de Cuisine Palais Keller | Barchef Trader Vic's | F&B Controller | F&B Assistent | F&B Management Trainee | Teamleiter Front Office | Chief Steward | stellv. Supervisor Roomservice Hausdame | Night Club Operations Supervisor

INFO UND BEWERBUNG

Jana Altheimer, Hotel Bayerischer Hof
Promenadenplatz 2-6, D-80333 München
jana.altheimer@bayerischerhof.de
www.bayerischerhof.de
0049 89 21 20 896

Heinze: Wir bieten leistungsgerechte Vergütung, eine Mitarbeiterkantine verbunden mit einem arbeitgeberseitigen Essenszuschuss, preiswerte Mitarbeiterunterkünfte im Herzen von München, ein vergünstigtes MVG Job Ticket, kostenfreie Sport- und Freizeitaktivitäten, Rabatte im Bereich Shopping, flexible Arbeitszeiten sowie alle weiteren Vorteile eines inhabergeführten Luxushotels.

Wie viele Mitarbeiter und Azubis arbeiten im Hotel Bayerischer Hof?

Heinze: Bei uns sind aktuell 550 Mitarbeiter und 120 Auszubildende beschäftigt.

Welchen Spirit sollten Ihre Mitarbeiter mitbringen?

Heinze: Teamfähigkeit, Gastfreundlichkeit, absolute Dienstleistungsorientierung und Freude am Umgang mit Menschen.

4-, 5- oder 6-Tage-Woche?

Heinze: Wir haben eine 4- oder 5-Tage-Woche mit 39 Stunden, aber es sind auch flexible Arbeitszeitmodelle möglich.



JOB:

Das Hotel Bayerischer Hof ist dein nächstes Karriereziel? Dann bewirb dich unter:
www.rollingpin.com/242

KARRIERECHECK

OLYMPIAREGION SEEFELD

Wer in der Olympiaregion Seefeld lebt und arbeitet, genießt höchste Lebensqualität, gute Erreichbarkeit, eine hervorragende Infrastruktur und unberührte Natur. Hier stellen sich die Top-Arbeitgeber der Region vor.



Die Olympiaregion Seefeld hebt sich von vielen anderen Tourismusregionen durch etwas ganz Entscheidendes ab: Seefeld ist authentisch. Gute Hotels und urige Hütten haben viele. Schnee und Berge haben viele. Gute Erreichbarkeit und gutes Wetter haben viele. Aber Seefeld zeichnet sich durch echte Gastfreundschaft, ein echtes Naturerlebnis und eine ideale Erreichbarkeit aus allen Himmelsrichtungen aus.

Das spüren auch die Mitarbeiter in den Betrieben. Dort erfahren sie echte Wertschätzung, wo sich auf Augenhöhe begegnet wird. Das lässt die Mitarbeiter in ihren Aufgabenbereichen und Positionen aufleben und trägt positiv zum Arbeiten in der Region bei. Außerdem kommen Na-

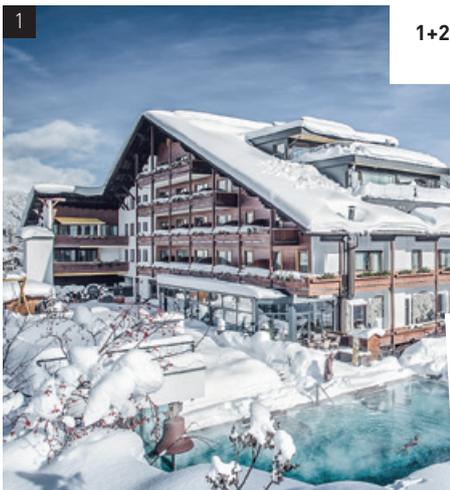
turliebhaber, Sportler und Familien voll auf ihre Kosten. Traditionen und Lebensfreude werden in der Olympiaregion Seefeld regelmäßig gelebt. Sport, Kulinarik und vor allem viel Brauchtum kommen bei den vielen Veranstaltungen der Region nicht zu kurz. Neben Veranstaltungen wie dem Langlauf-Opening im Dezember sind auch das köstliche Strudelfest und das Alte Handwerk Tirol echte Highlights der Region. Ein großes Netz an öffentlichen Verkehrsmitteln, verschiedensten Bildungseinrichtungen, Ärzten, Einkaufsmöglichkeiten, eine Vielfalt

an Cafés und Restaurants und verschiedene Freizeiteinrichtungen machen die Region zu einem Arbeitsplatz, an dem man sich wohl und wie zu Hause fühlt.

INFO + KONTAKT

Olympiaregion Seefeld
Bahnhofplatz 115
AT-6100 Seefeld
region@seefeld.com
0043 5 0880
lisa.krenkel@seefeld.com
0043 5 0880 594

HOTEL KLOSTERBRÄU***& SPA



1+2 Das Hotel Klosterbräu wird bereits in sechster Generation geführt.



JOBS:
Das Hotel Klosterbräu soll dein neuer Traum-Arbeitgeber werden? There you go:
www.rollingpin.com/242

Wolfgang Riess hat im Hotel Klosterbräu eine Heimat gefunden. Seit 2010 bereichert er das Team. Als Leiter der HR weiß er, worauf Arbeitnehmer Wert legen – und wie man Mitarbeitern ein gutes Umfeld schafft. Er selbst trifft Gäste zum Beispiel gerne bei Mountainbike-Touren.

Was fühlt man zuerst, wenn man die Betriebe betritt?

Wolfgang Riess: Familiäre Tiroler Herzlichkeit und angekommen zu sein – umgeben von historischen Mauern mit Modernem kombiniert – man fühlt sich einfach Unique – natürlich auch als Mitarbeiter!

Wie würden Sie den Teamspirit in Ihrem Hotel beschreiben?

Riess: Wir sind stolz auf unser Team. ▶

Der Teamspirit ist mehr als vorbildlich und als familiengeführtes Unternehmen legen wir besonderen Wert auf die Nähe zum Mitarbeiter – wir sind eine große Familie, welche besondere Wertschätzung verdient!

Welche sind Ihre drei Lieblingsfeatures des Betriebs?

Riess: Der 500 Jahre alte Weinkeller mit vielen Schätzen, die weltweit erste handgeschnittene Sauna „Heiss-Zeit“ und unser Younique-Konzept.

Welche Skills erwarten Sie von Ihren Mitarbeitern?

Riess: Nach unserem Motto – PASSION Younique – ist es die individuelle und

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Frühstücksbetreuung | Chef de Rang
 Chef de Partie | Spa-Rezeptionist
 Masseur | Kinderbetreuung | Nachtportier Teilzeit | Lehrlinge aller Berufe

INFO UND BEWERBUNG

Klosterstraße 30 | AT-6100 Seefeld
 karriere@klosterbraeu.com
 www.klosterbraeu.com
 0043 5212 2621 0

einzigartige Einstellung zur Arbeit und zum Team, welche die wichtigste Motivation darstellt – ein Lächeln und der Charme der Mitarbeiter bewirken oft noch viel mehr als die Einhaltung eines perfekten Services.

Wie viele Mitarbeiter und Azubis arbeiten in Ihrem Betrieb?

Riess: In unserem Team sind derzeit 110 bis 125 Mitarbeiter bei zehn Auszubildenden: Tendenz steigend. Und wir freuen uns über jeden, der seine Einzigartigkeit bei uns ausleben will. Passion-Yunique-Auszubildende können darüber hinaus in ihrer Lehrzeit ein Auslandspraktikum von circa vier Wochen in Europa absolvieren.

INTERALPEN-HOTEL TYROL* * * * S



1+2 Hotel mit Tradition: Viele Kollegen sind bereits seit mehr als 20 Jahren Teil der Inter-Alpen-Familie.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Barchef | Barkellner | Chef de Rang
 Restaurant Barkeeper | Sous Chef
 Chef de Partie | Rezeptionist
 Haustechniker | Lehrlinge aller Berufe

INFO UND BEWERBUNG

Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstraße 1
 AT-6410 Telfs-Buchen/Seefeld
 personalabteilung@interalpen.com
 www.interalpen.com/
 jobs-im-interalpenhotel
 0043 50809 31485

Für Personalleiterin Annemarie Allinger-Csollich gibt es mehr als 250 Gründe für den Wohlfühlfaktor im Inter-Alpen-Hotel Tyrol: die Mitarbeiter, sie machen die Atmosphäre aus.

Welche Karrieremöglichkeiten bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Annemarie Allinger-Csollich: Durch die Größe des Hotels, die 5*S-Kategorisierung und die Zugehörigkeit zu The Leading Hotels of the World eröffnen sich spannende Entwicklungsmöglichkeiten. Zusätzlich realisiert unsere hausinterne Ausbildungskoordinatorin jährlich rund 130 fachspezifische Weiterbildungen und Trainings. Internationale Erfahrungen kann man in unseren Schwesternhotels in Irland sammeln. Wir sind sehr stolz darauf, dass einige unserer Lehrlinge mittlerweile

leitende Positionen besetzen. Theresa Lichtmannegger ist uns seit ihrer Ausbildung treu geblieben und arbeitet heute als Chef Sommelière. Abraham Bachlechner hat seine Lehre 2011 als Restaurantfachmann gestartet und ist heute stellvertretender Empfangschef.

Was macht Ihr Team aus?

Allinger-Csollich: Das Team des Inter-Alpen-Hotel Tyrol ist bunt und vielfältig. Leidenschaft zum Beruf, starker Zusammenhalt und Herzlichkeit im Umgang mit Gästen – das verbindet uns alle.

Was war das schönste Kompliment, das dem Hotel ein Gast je gemacht hat?

Allinger-Csollich: Viele Gäste kommen immer wieder, weil sie im Inter-Alpen-Hotel Tyrol ihr Zuhause in den Bergen gefunden haben – das ist das schönste Kompliment.



JOBS:
 Du willst im Inter-Alpen-Hotel Tyrol zum Top-Aufsteiger werden? Hier entlang:
www.rollingpin.com/242

Lisl Wagner-Bacher ist die unbestrittene Grande-Dame der österreichischen Cuisine. „Wir wollten einfach gut sein für unsere Gäste“, sagt sie, als sie das Landhaus Bacher mit ihrem Mann übernimmt – und eine kulinarische Pilgerstätte daraus macht, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist.



Legenden: LISL WAGNER-BACHER

LISL WAGNER-BACHER: ÖSTERREICHS ERSTE HAUBENKÖCHIN, ÖSTERREICHS ERSTER „KOCH DES JAHRES“, GRANDE DAME UND KÖNIGIN DER CUISINE. EIN RÜCKBLICK ZU DEN ANFÄNGEN DES LANDHAUSES BACHER.

Text: Alexandra Polic

Für ihre Enkel kocht sie gerne Gnocchi mit Schinkensauce oder Fischstäbchen aus Seeteufel. Mit ihren Rezepten verwöhnt Lisl Wagner-Bacher aber nicht nur die Jüngsten, sondern ganze Generationen – an Köchen, Gourmets, auch ihre Lieben – seit Jahrzehnten. Wie keine andere Köchin verkörpert Wagner-Bacher den Aufstieg der österreichischen Küche, sie ist die unumstrittene Königin der Cuisine, Grande Dame nennen sie die meisten. „Wir wollten einfach gut sein für unsere Gäste – und das ist heute noch unsere Philosophie“, sagt Wagner-Bacher.

Die gastronomische Laufbahn wurde ihr sozusagen in die Wiege gelegt. Oder besser: Ihre Eltern legten Lisl selbst in die Wiege ihrer Gastronomie, jener des Landhauses Bacher. Seine Geschichte reicht zurück bis in die 1950er-Jahre, in denen auch die Grande Dame geboren wurde. „Meine Eltern hatten nie ein normales Wirtshaus, in dem es nur Gulasch gab. Schon sie haben immer ein wenig anders gekocht“, erinnert sie sich an die Anfänge. Peter Alexander und Hans Moser kamen damals nach Mautern, in die Wachau, in der Natur und Kulinarik ein Bild malen, das weit über den üblichen Rahmen hinausläuft.

Wagner-Bacher absolviert die Hotelfachschule und wird zur rechten Hand ihres blinden Vaters. „Dadurch war ich im Service auch immer die, die diktiert

und abgenommen hat – ich habe also alles, was man in einer Geschäftsführung auch macht, nebenbei erledigt“, sagt eine Frau, die schon früh wusste, wohin sie ihr Weg führen sollte. Als sie ihren Mann, den Hochbauingenieur Klaus Wagner, kennenlernt, erklärt sie ihm: „Wenn du mich heiratest, heiratest du den Betrieb mit.“ Und er antwortet: „Gut, dann höre ich auf – und wir machen das gemeinsam.“ Von Schwiegervater und Winzern lernt er, Wein zu verstehen, wird Sommelier. Die beiden heiraten, 1977 wechselt Wagner-Bacher in die Küche. Damals war sie mit ihrer ersten Tochter, Christina, schwanger. Tochter Susanne kommt nur ein Jahr später. „Dann ist alles schnell gegangen“, sagt Wagner-Bacher heute. 1979 übernehmen sie und ihr Mann das Landhaus Bacher. Sie machen es zu einer kulinarischen Institution.

Aufbruchsstimmung

In einer kleinen Feinschmecker-Ecke serviert sie erste andere Gerichte. „Wir hatten richtig Freude daran, etwas Neues, etwas anderes machen zu können. Wir waren richtig hungrig“, erzählt die Ausnahmeköchin. Generell sei das damals eine Aufbruchsstimmung gewesen, „es war so viel neu“. Und Lisl Wagner-Bacher will alles entdecken, alles lernen. Wenn sie das Haus verlässt, trägt sie Kochbücher in ihrer Tasche. Einmal sagt sie, dass sie drei Jahre lang keine einzige Zeitung gelesen, nur Re-

zepte studiert habe. Heute ergänzt sie: „Ich weiß gar nicht, ob sich das mit drei Jahren ausgeht.“ Die Gäste, die Branche und der Gault Millau honorieren das: 1980 wird Wagner-Bacher Österreichs erste Haubenköchin, drei Jahre später Österreichs erster „Koch des Jahres“.

Immer begleitet sie dabei ihr Credo: „Wenn ich mich frage, ob etwas geht oder nicht, dann geht es nicht.“ Ihm zugrunde liegt ein Erlebnis der 80er-Jahre. Der Gast versteht nicht, warum das Kinderschnitzel in der Fritteuse zubereitet wird. „Warum soll mein Kind ein anderes Schnitzel essen als ich?“, argumentiert er. Und Wagner-Bacher reagiert: „Wenn ich selbst nur die leisesten Zweifel an einem Gericht habe – nicht nur bei Kinderspeisen –, dann geht das nicht hinaus.“ Heute weiß die Pionierin: „Wenn man seiner Qualität und seiner Einstellung treu bleibt, kann man auch über Jahrzehnte eine gleichbleibende Qualität bringen.“

Das Küchenzepter hat sie mittlerweile an ihren Schwiegersohn Thomas Dorfer übergeben. Von Langeweile kann aber keine Rede sein. Demnächst wird es einen Pop-up-Shop in Wien geben, erst 2018 erschien ihr aktuelles Kochbuch, das genauso wie das Landhaus Bacher ihre einmalige Handschrift trägt. Und dann wären da auch noch fünf Enkelkinder.

www.landhaus-bacher.at

★★★★S
SINGER
Our heart, your holiday



Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 2019/2020 folgende Mitarbeiter (m/w):

REZEPTIONIST | JUNGKoch

CHEF DE RANG | CHEF GARDEMANGER
DEMI CHEF DE RANG | FRÜHSTÜCKSKoch

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

242186-AT

ALPENHOTEL
ISCHGLERHOF.at
★★★★S

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 BAR
TOURNANT
Koch

Wir bieten freie Kost und Logis, sowie erstklassige Mitarbeiterunterkünfte im Einzelzimmer, W-Lan gratis!

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Jürgen Kurz.

Familie Kurz, Dorfstrasse 92, A-6561 Ischgl / TIROL
Tel: +43 (0)5444 5330, kurz@ischglerhof.at, www.ischglerhof.at



242186-AT

TROFANA ROYAL

★★★★S
SUPERIOR

GOURMET- & RELAXHOTEL

FÜR DIE WINTERSAISON 2019/2020
SUCHEN WIR DICH



F&B MANAGER (M/W)

SERVICE (M/W)
Chef de Rang, Commis de Rang

TAGESBAR (M/W)
Demi Chef de Bar

GOURMETRESTAURANT
PAZNAUNERSTUBE (M/W)
Chef de Rang, Commis de Rang

ROYAL SPA (M/W)
Kosmetiker, Masseur, Saunameister

Trofana Alm

F&B Assistent
Chef de Partie
Jungkoch

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.



Familie von der Thannen · Dorfstraße 95 · A-6561 Ischgl · Tirol
T. +43 (0)5444/600 · office@trofana.at · www.trofana-royal.at

242186-AT



Lust auf Arbeit in der
SKIREGION SILVRETTA-ISCHGL-GALTÜR
mit einem jungen motivierten Team für
eine 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

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

242198-AT

★ ★ ★ ★ SUPERIOR
TOP HOTEL HOCHGURGL



*Auf 2.150 Metern
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**
- **Demi Chef de Partie**
- **Chef de Partie**
- **Rezeptionist**

Neben Kost und Logis bieten wir leistungsgerechte Bezahlung, viele Sonderleistungen und
attraktive Mitarbeitererrabatte. Entlohnung lt. KV, Überzahlung je nach Qualifikation und Er-
fahrung möglich.
NEUES MITARBEITERHAUS mit Sauna, Fitness- und Aufenthaltsraum zur Verfügung.
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Dir. Martin Kuprian.



TOP Hotel Hochgurgl
Hochgurglerstraße 8
A-6456 Hochgurgl

Tel. +43 (0) 5256/6265
direktor@tophochgurgl.com
www.tophochgurgl.com

242192-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
Kellner * mit Inkasso

* Saison/Zeitvertrag
Schriftliche Unterlagen
mit Lichtbild
senden Sie bitte an:

WISMEYERHAUS
Hotel - Restaurant - Pavillon
Plattenkarstraße 9, A-5562 Obertauern
Peter Burghard, peter.burghard@sbg.at
Tel.: +43 (0) 664 59 48 008

alpenverein edelweiss

242193-AT

**À-la-carte-Restaurant mit
Live Musik**



ELLMAUER ALM
Restaurant & Après Ski

Für unser À-la-carte-Restaurant
Ellmauer Alm (im Ortszentrum) suchen
wir ab 16. Dezember 2019

Kellner/in
mit Inkasso

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur
Überzahlung je nach Qualifikation.
Unterkunft und Verpflegung wird
kostenlos auch an den freien Tagen
zur Verfügung gestellt.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung:

Ellmauer Alm
Alte Str. 4b, 6352 Ellmau
Frau Barbara Unterlechner
unterlechner@sporthotel-ellmau.com
Tel.: +43 (0) 5358/3755
Sporthotel Ellmau
Dorf 50, 6352 Ellmau



242205-AT

Wir suchen Sie, für die kommende Wintersaison 2019/2020, als:

CHEF DE PARTIE m/w **CHEF DE RANG m/w**
JUNGKOCH m/w **COMMIS DE RANG m/w**

Bewerben Sie sich jetzt, wir freuen uns auf Sie!
Familie Windisch




DERBÄR®

HOTEL DER BÄR FAMILIE WINDISCH

Kirchbichl 9 . 6352 Ellmau am Wilden Kaiser . Austria
T +43 5358 2395 . info@hotelbaer.com . www.hotelbaer.com

242195-AT




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

A-6793 Gaschurn – Montafon
Tel.: +43(0)5558/8333-0
www.posthotel-roessle.at
job@posthotel-roessle.at

242197-AT

Das Schindler
RESTAURANT • BAR • MITTEN IM ZENTRUM

**CHEF DE PARTIE
GARDEMANGER
JUNGKOCH**

Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:
office@dasschindler.com

Alle Positionsangaben ohne Genderklassifizierung. Bezahlung je nach Qualifikation & Vereinbarung.

Das Schindler
Maria-Theresien-Str. 31
6020 Innsbruck
www.dasschindler.com

242004-AT

BILLA

FILIALMITARBEITER UND FILIALFÜHRUNGSKRÄFTE (M/W)
FÜR 5541 ALTENMARKT, 5550 RADSTADT
UND 5611 GROSSARL GESUCHT
GANZJAHRES- ODER SAISONSTELLEN

MEINE BENEFITS BEI BILLA

- € Für Filialmitarbeiter (m/w) ab EUR 1.634,00*
Für Filialführungskräfte (m/w) ab EUR 1.806,00*
- Flexibles Arbeitszeitmodell
- Einschulung & Weiterbildung

Kontakt für Rückfragen:
Regionalmanager Herr Rohrmoser Josef
unter 0664/6209286

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

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

242013-AT

ZWISCHENZEIT
APRÈS-SKI WILD KOEGL

Suche für die Wintersaison von Dezember 2019 bis März 2020 für meine Après Skihütte (m/w)

**KELLNER/IN
MIT INKASSO
PIZZAKOCH
ABWÄSCHER**

Gute Verdienstmöglichkeiten

Die Erlebnisalm **ZWISCHENZEIT** befindet sich genau in der Mitte der längsten beleuchteten Rodelbahn der Welt (14 km) bei der Wildkogel Arena Neukirchen Bramberg!

Fotos und Infos unter:
www.zwischenzeit.at oder telefonisch – Herr Schwab +43 (0) 664 231 90 27 Bewerbungen an: zz@zwischenzeit.at

Skiresort.at
Beste Après-Ski Hütte
Zwischenzeit
Wildkogel-Arena
www.skiresort.at

242007-AT

Gasthof Gröbenhof
1000m Seehöhe Die gemütliche Etzkeher

Wir suchen ab Anfang Dezember für unseren Geniebergasthof mit Sonnenterrasse im schönen Stubaital/Tirol:

**1 JUNGKOCH/
JUNGKÖCHIN
BEIKOCH**

Zu besten Bedingungen!
5-Tage-Woche
Kost/Logis frei

LOHN € 2.200,- BRUTTO

Überzahlung je nach Qualifikation möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Frau Schüller
Tel +43(0)5225 62442
gasthof@groebenhof.at
www.groebenhof.at

242025-AT

**EVENT RESIDENZEN
Niederösterreich**

Die Event Residenzen Niederösterreich mit den beiden Betrieben, Palais Niederösterreich und Conference Center Laxenburg sind zwei historische Veranstaltungszentren in bester Lage im Zentrum von Wien bzw. am Stadtrand von Wien und wurden in den vergangenen Jahren aufwändig revitalisiert und mit modernster Technik ausgestattet.

Wir suchen zur Unterstützung unseres engagierten Teams

EINE(N) VERANSTALTUNGSBETREUERIN

Dienstort: Conference Center Laxenburg und Palais Niederösterreich
Dienstbeginn: 15. Jänner 2020

Hauptaufgaben:
Hauptsächlich Auf- und Abbauarbeiten (Möbel, Technik, ect.) für Veranstaltungen und Betreuung von Veranstaltungen auch am Abend und am Wochenende

Voraussetzung:
Kontaktfreudigkeit, gepflegtes Auftreten, Englischkenntnisse, Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten (auch Abend- und Wochenenddienste).

Gehalt: € 1.750,- brutto für 40 Stunden pro Woche

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

PALAIS NIEDERÖSTERREICH
zH. Frau Birgit Hackenauer | Herrngasse 13 | 1010 Wien
Tel.: 01-9076299 | birgit.hackenauer@event-residenzen.at | www.event-residenzen.at

242014-AT

weinatelier agnes
Genuss. Geschenke. Lebenskunst.

In unserer Vinothek werden wöchentlich wechselnde, frische Speisen angeboten. Der Ideenreichtum des Koches sind „fast“ keine Grenzen gesetzt!

Ab Anfang Dezember suchen wir für unsere Vinothek und Feinkostgeschäft in Söll:

Küchenchef*
m/w/d ganzjährig

Commis de Cuisine*

* Bezahlung laut KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung 5-Tage-Woche außer Mitte Dezember bis Mitte März 6-Tage-Woche, Sonn- und Feiertage ist unser Geschäft geschlossen!

Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild und Lebenslauf!

Weinatelier Agnes
Silvana & Günther Embacher
Dorf 123
6306 Söll
+43(0)5333/21 500
info@weinatelier-agnes.at
www.weinatelier-agnes.at

242016-AT



WERDEN SIE TEIL DES NEUEN MERKUR CAMPUS IN GRAZ!

Merkur Versicherung AG mit eigenem Gastronomiekonzept

Die älteste Versicherung Österreichs eröffnet im **Frühjahr 2020** das neue Headquarter in der Conrad-von-Hötzendorf-Straße in **Graz**. Kulinarischer Botschafter des Gastronomiekonzepts im Merkur Campus ist Sternekoch **Konstantin Filippou**.



Bewerben Sie sich jetzt per E-Mail!

Ihre Ansprechpartnerin: Nora-Selina Pein (nora-selina.pein@merkur.at)

Wir suchen:

- **Chef de Rang (w/m)**
Vollzeit/Teilzeit
ab € 1.650.- brutto
- **Sommelier (w/m)**
Vollzeit
ab € 1.650.- brutto
- **Commis de Rang (w/m)**
Teilzeit
ab € 1.600.- brutto
- **Sous Chef (w/m)**
Vollzeit
ab € 1.650.- brutto
- **Chef de Partie (w/m)**
Teilzeit
ab € 1.650.- brutto

Monatsbruttogehälter auf Vollzeitbasis abhängig von Qualifikation und Erfahrung. Positionen werden ab Frühjahr 2020 besetzt. Bewerbungen sind ab sofort möglich.



TraditionsHotels echt - familiär

Die Traditions-hotels im PillerseeTal suchen
Verstärkung für die Wintersaison (m/w):



Hotel Alte Post
Familie Eder

Dorfstraße 21 | 6391 Fieberbrunn
Tel: +43(0)664 42 11 197
info@alte-post-fieberbrunn.at
www.alte-post-fieberbrunn.at

Koch/Köchin (5,5/6 Tage)
Chef de Rang (5,5/6 Tage)
Chef de Partie (5/6 Tage)
Zimmermädchen
Aushilfen für Ferientage



Naturhotel Kitzspitz
Maria & Alexander Nothegger

Reith 18 | 6392 St. Jakob in Haus
Tel. +43(0)5354 88 165
info@kitzspitz.at
www.kitzspitz.at

Oberkellner/in Vollzeit
Kellner/in Voll/Teilzeit
Rezeptionist/in Voll/Teilzeit
Zimmermädchen Voll/Teilzeit
Pâtissier/in
Jungkoch/köchin



Hotel Sendlhof
Familie Riedlsperger

Grünwaldweg 10 | 6384 Waidring in Tirol
Tel: +43(0)5353 20 183
info@hotel-sendlhof.at
www.hotel-sendlhof.at

Pâtissier Vollzeit
Koch oder Jungkoch Vollzeit
Zimmermädchen Teilzeit

Für allen Stellenangebote gilt Bezahlung lt. Kollektiv mit Bereitschaft zur Überzahlung. Weitere Jobs und Informationen finden Sie unter:
www.traditionshotels.tirol



Bergsporthotel ANTONIE **S**

Wir suchen für die Wintersaison

Kellner/in
mit Inkasso (m/w)

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

242211-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

**BEI
UNS
BRAUCHST
DU
KEIN
KOKS!**



täglich ab 18 Uhr
+43 5354 88291

242225-AT



**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
- Sommelier
- Chef de Rang

Bistro-Restaurant Rosengarten

- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Commis de Rang
- Sommelier
- Chef de Rang

Alle Stellen m/w, Bruttomindestgehalt laut Kollektiv bei einer 5- oder 6-Tage-Woche. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation.



karriere@rosengarten-taxacher.com
rosengarten-taxacher.com

Aschauer Straße 46
6365 Kirchberg Austria
T +43 5357 4201

242218-AT



Suchen für die Wintersaison und auch längerfristig, zuverlässige und motivierte Mitarbeiter (m/w/d).
(Nur mit guten Deutschkenntnissen)

Hotel Karlwirt

ZAHLKELLNER/IN
FÜR PENSIONSGÄSTE & A-LA-CARTE

COMMIS DE RANG
BARMANN

REZEPTIONIST/IN
(AUCH ANFÄNGER/IN, 5 ODER 6 TAGE)

Restaurant Langlaufstube

ENTREMETIER
ZAHLKELLNER/IN
SCHANKBURSCH

242212-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

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

242213-AT

**KITZBUHEL
COUNTRY CLUB**



Wir sind ein sympathisches 4 Sterne Hotel (75 Betten) 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

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

242217-AT



Trattlers Hofeute verstärken ihr Team

Lassen Sie den Funken zu Kollegen und Gästen überspringen!

Rezeptionist/in
Bar-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



242216-AT

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

**Hotel Sekretärin
Rezeptionistin
Reservierungsmitarbeiter
Barmann
Spa-Leitung
Kosmetiker**



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

242214-AT



242210-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 Partie
(m/w)

Chef de Rang
mit Weinkenntnissen (m/w)

Demi Chef de Partie
(m/w)

Demi Chef de Rang
(m/w)

Jungkoch
(m/w)

Serviermädchen
(m/w)

Frühstückskoch
(m/w)

Leistungsgerechte Entlohnung (nach KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung).
Schöne Unterkunft und ausgezeichnete Verpflegung inklusive. Geregelt
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 | Tel.: +43 (0) 5358-2022
info@kaiserhof-ellmau.at | www.kaiserhof-ellmau.at



ZIRMALM

AUFGEPASST!

Sind sie motiviert, fleißig
und wollen die Wintersaison
2019/20 bei uns in den
Bergen verbringen.

Dann sind sie bei uns auf der
Zirmalm genau Richtig.

Wir suchen ab sofort oder
nach Vereinbarung:

KOCH | KÖCHIN

(m/w)

COMMIS DE RANG

(w/m)

Unterkunft Vorhanden gute Ver-
dienstmöglichkeit. Schicken Sie uns
jetzt ihre Bewerbung an:
info@zirmalm.at
Restaurant Zirmalm,
Inneralpbach 469
+43 5336 5107
A-6236 Alpbach in Tirol
Info@zirmalm.at

242228-AT



JOIN
US

Tuxerhof

ALPIN SPA HOTEL

Wir suchen ab sofort oder
nach Vereinbarung **TEAMPLAYER**
mit Persönlichkeit:

**Chef de Rang
Barman/-maid
Servicemitarbeiter
Chef de Partie
Zimmermädchen
Kinderbetreuung
Kosmetikerin**
m/w/d

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 8511
jobs@tuxerhof.at

242218-AT

paul's
küche.bar.greisslerei

**we offer the
hottest JOB
in town!**

AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG
IN JAHRESANSTELLUNG

Küchenchef/in

FACTS: **Vollzeit 4 Tage Woche!!!** (somit 1x im Monat Freitag - Dienstag durchgehend frei!!!) Sonn- und Feiertag frei!!! € 3.500,- brutto, Firmenfahrzeug inkl. Tiefgaragenplatz möglich, Firmenhandy u.v.m. (gerne unterstützen wir auch bei etwaiger Wohnungssuche!)

DEINE AUFGABEN: **Leitung der 14-köpfigen, eingespielten Küchencrew** (2 Sous Chefs zur Unterstützung!), Ausbildung von 4 Küchenlehrlingen, Umsetzung der Haccp-Hygienestandards, Dienstplanerstellung, Lebensmittel Einkauf, Gestaltung von Menüs, Speisekarten, saisonale Empfehlungen und Wochenmenüs

DEIN PROFIL: **Erfahrung in der gehobenen Gastronomie**, Erfahrung als Teamleiter, Motivator & Vorbild, Verantwortungsvoll & Charakterstark, Teamplayer!

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG
per Mail unter:

paul@pauls-linz.at

herrenstrasse 36 . 4020 linz / austria . www.pauls-linz.at

242119-AT



Almhof Schneider, Lech

*****S

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

HOUSEKEEPING

Haustechniker ·
Wäscherin ·

SERVICE

· Commis de Rang
· Commis de Bar

REZEPTION

Rezeptionist/in ·

KÜCHE

· Chef de Partie
· Demi Chef de Partie
· Commis de Partie

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

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

242118-AT



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.

**FÜR EIN GUTES MITEINANDER
HABEN WIR EINIGES ZU BIETEN:**

- Ein faires Arbeitsklima mit ausgezeichneter Gesprächsbasis
- Leistungsgerechte Entlohnung
- 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.

Ab 25. November 2019

COMMIS DE RANG (m/w)

CHEF SAUCIER (m/w)

MASSEUR (m/w)

**WIR FREUEN UNS
AUF IHRE BEWERBUNG!**

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



242117-AT



Winter am Arlberg, in Zürs, im Sporthotel Enzian****

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende qualifizierte & motivierte Mitarbeiter:

Ab Dezember 2019:

- Entremetier** m/w
- Gardemanger** m/w
- Pâtissier** m/w
- Tournant** m/w
- Chef de Rang** m/w

Wir bieten leistungsbezogene Bezahlung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung, sowie freie Kost und Logis.

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto freuen wir uns.

Fam. Richard Elsensohn
Sporthotel Enzian****
6763 Zürs am Arlberg AUSTRIA
Tel. +43 (0)5583/22420
Fax. +43 (0)5583/3404
www.hotelenzian.com
office@hotelenzian.com



TEAMZEIT

Wir suchen für unsere **Marten-Familie** motivierte Mitarbeiter/innen:

- KÜCHENCHEF/IN**
- SOUS CHEF/IN**
- BEIKOCH/BEIKÖCHIN**
- KELLNER/IN**
mit u. ohne Inkasso

Je nach Qualifikation und beruflicher Erfahrung bieten wir eine sehr gute Bezahlung

Hotel Marten, Martenweg 9
A-5754 Hintertleralm
Tel.: +43(0) 6541 6493
hotel@marten.at | www.marten.at



Wanted Hungry Talents

Werden Sie Teil unserer Arlbergfamilie! Zum Start der Wintersaison und als Erweiterung unseres Teams suchen wir:

- Chef Entremetier (m/w) | 5-Tage Woche**
- Demi Chef Entremetier (m/w) | 5-Tage Woche**
- Commis de Cuisine (m/w) | 5-Tage Woche**
- Chef de Rang - Fine Dining | La Fenice (m/w)**
- Demi de Rang (m/w)**
- Commis de Rang (m/w)**
- Gärtner / Hausmeister (m/w)**
- Masseurin**
- Zimmermädchen**
- Jungkoch | HGA-Lehrling (m/w)**

WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG INKL. FOTO UND ZEUGNISSEN AN HERRN BENJAMIN SCHOFFER UNTER [JOBS@ARLBERGHOTEL.AT](mailto:jobs@arlberghotel.at)

Für alle Saisonstellen gilt ein KV-Mindestgrundgehalt. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation selbstverständlich vorhanden.



wratschko
Hotel am Marktplatz & Landgasthof

Junges motiviertes Team sucht ...

SOUS CHEF
ab sofort als Jahresstelle!

Lohn lt. KV, je nach Qualifikation und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich!
5 - Tage-Woche, Vollzeit!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Landgasthof & Hotel am Marktplatz
Marktplatz 9, 8462 Gamlitz | +43 (0) 3453 2647
office@wratschko.at



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**
- **Commis de Rang**
- **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



SPELUNKE

„Ahoi in der Spelunke!
Wir haben noch eine freie Stelle als

KOCH

(40 Stunden/Woche)
Bei uns erwartet dich...

Mitarbeit in einem Top-Betrieb in City-Lage beim Schwedenplatz.
Lockeres Betriebsklima, gute Bezahlung, ein junges, lässiges Team.

Bewerbungen bitte schriftlich mit Foto per Mail an ahoi@spelunke.at

Gehalt: 2.032,80,- brutto (1500,- netto)

DEIN SPELUNKE TEAM!"

SPELUNKE
Taborstraße 1-3
1020 Wien

242021-AT



Gesucht:
Alpenhof.ler mit Herz

- KÜCHENCHEF
- REZEPTIONIST
- CHEF DE RANG
- CHEF DE PARTIE
- COMMIS DE RANG
- SOUSCHEF
- JUNGKOCHE

Wir bieten

Junges Team, Work-Life Balance & Wohlfühlatmosphäre

Hotel Alpenhof
Zauchensee 29
5541 Altenmarkt
+ 43 6452 40140
elisabeth@alpenhof.net

#wohlfuehlenimalpenhof

242019-AT

★ ★ ★

DIE

SPORTALM

— GOURMETHOTEL —



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir qualifizierte Mitarbeiter (m/w)

Commis de Cuisine

Jungkoch

Chef Tournant

Koch

Küchenhilfe

Zimmermädchen

Abwäscher

Bereitschaft zur Überzahlung je nach Erfahrung und Qualifikation





Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.
Diese bitte z.H. Frau Mingler

Die Sportalm Gourmethotel

Brandseitweg 26
A-6365 Kirchberg bei Kitzbühel
info@hotel-sportalm.at
www.hotel-sportalm.at
T: +43/ (0)5357 2778

242024-AT



KRONE IN AU

DAS BREGENZERWALDHOTEL



Wir sind ein familiengeführtes 4* Hotel im Bregenzerwald mit 124 Betten, 1 Haube bei Gault&Millau, einem jungen, motivierten Team und tollen Gästen.
Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

1-2 CHEF DE PARTIE (w/m)

1-2 JUNGKOCHE (w/m)

1 FRONTOFFICE-MANAGER (w/m)

Wir bieten Ihnen:
- Geregelt Arbeitszeiten, 5-Tage Woche, Ganzjahresstelle
- Entlohnung nach Vereinbarung und Qualifikation (14x pro Jahr)
- Kostenlose Unterkunft im Einzelzimmer mit eigenem Bad
- Kostenlose Verpflegung (auch an den freien Tagen)
- StarCard für tolle Vergünstigungen in Vorarlberg u.v.m.

Hotel Krone in Au – DAS BREGENZERWALDHOTEL
Familie Lingg | Jaghhausen 4 | 6883 Au
+43 (0) 5515/22010
bewerbung@krone-au.at
www.krone-au.at

242012-AT

Hotel EITJÖRG

PANORAMA SCHENKE

Wir suchen ab sofort

SERVICELEITER/IN

**€1.700,- NETTO, TRINGKELDBETEILIGUNG,
PERFEKTE DEUTSCH & ENGLISCH KENNNTNISSE, MS VORAUSSETZUNG**

Wir bieten:

Kost frei, kostenloser Parkplatz
Abwechslungsreiche Tätigkeit, selbstständiges Arbeiten, gutes Betriebsklima.
Bewerbung *mit Foto* an:

Hotel Eitjörg****
Fam. Eitjörg, Filmteichstr. 5, A-1100 Wien | Tel.:+43(0)1/688 11 82
office@hotel-eitjoerg.at | www.hotel-eitjoerg.at

242022-AT



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)

JUNGKOCHE (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 g.U.
Dorf 316, 6764 Lech am Arlberg | Telefon +43-(0)5583-2488 | office@hotel-kristberg.at



242024-AT



242015-AT

Sie suchen eine Zukunft auf höchstem Qualitätsniveau? Willkommen bei Miele als:

Fachberater (w/m) mit freiem Dienstvertrag für Salzburg und Oberösterreich

Wer wir sind. Miele ist seit über 120 Jahren Innovationsführer für hochwertige Haus- und Einbaugeräte sowie für Gewerbemaschinen im professionellen Einsatz. Um unsere unternehmerische Spitzenstellung auszubauen, brauchen wir auch in Zukunft Menschen mit frischen Ideen.

Ihre Aufgaben

Zu Ihren Aufgaben zählen das Abhalten von Kochvorführungen im Zuge von Gerätepräsentationen für Endverbraucher und die Verkaufunterstützung bei unseren Händlern sowie bei diversen Veranstaltungen in den österreichweiten Miele Experience Centern und Aktivküchen.

Ihr Profil

Sie bringen ein hohes Kommunikations- und Präsentationsvermögen mit sowie die Bereitschaft zu Wochenend- und Abendeinsätzen. Ein hohes Maß an Flexibilität und Reisebereitschaft ist für Sie selbstverständlich. Erfahrungen im Verkauf bzw. Schulung, hohes technisches Verständnis und Freude am Kochen runden Ihr Persönlichkeitsprofil ab.

Was wir bieten. Es erwartet Sie ein angemessenes Honorar sowie eine entsprechende Spesenvergütung.

Sollte dieses Aufgabengebiet Ihren Fähigkeiten entsprechen und Sie einen eigenen PKW besitzen, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Miele Gesellschaft m.b.H., Mielestraße 1, 5071 Wals, Abteilung Personal, Tel.: 05/0800-81153, **E-Mail: bewerbung@miele.at**

Besuchen Sie unsere Homepage www.miele.at/karriere mit weiteren Jobangeboten.



DAS KARWENDEL

Ihr Wellness Zuhause am Achensee

Das Alpine Wellnesshotel Karwendel, am grössten See Tirols, bietet mit seinen 70 Zimmern ein familiäres Zuhause für seine Gäste als auch für seine Mitarbeiter.

Wir suchen ab sofort bzw. nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

- Chef de Rang** m/w
- Commis de Rang** m/w
- Hausmeister** m/w
- Rezeptionist** m/w
(nur in Jahresstelle zu vergeben)
- Schankkraft** m/w
- Barkeeper** m/w

Wir bieten:

- Regelmäßige Arbeitszeiten bei 5- oder 6-Tage/Woche
- Leistungsgerechte Entlohnung - 14 x jährlich
- Weiterbildungsmöglichkeiten & Aufstiegschancen
- Kost und Logis im Einzelzimmer zur Verfügung
- Kostenlose Nutzung unseres Wellnessbereichs auf gesamt 2.800m² sowie des Fitnessstudios
- 1 Behandlung/Monat kostenlos im Vitalbereich



Bewerbungen richten Sie bitte an:

Das Karwendel | Familie Steffi & Sepp Rieser
Karwendelstrasse 1 - 6213 Pertisau
Tel: 0043-5243-5284 | seppi@karwendel-achensee.com

242018-AT



Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir ab Wintersaison:

★ CHEF DE PARTIE ★ ★ JUNGKOCHE ★

in Voll- oder Teilzeit, auch Jahresstelle möglich!

Überbezahlung und weitere Benefits!



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

242035-AT



Arbeiten Sie da, wo andere Urlaub machen ...

Unser Verwöhnhotel mit Herz bietet nicht nur seinen Gästen ein ganz besonderes Angebot, sondern auch seinen wertvollen Mitarbeitern: Geregelte Arbeitszeiten, fixe freie Tage, tolles Betriebsklima, u.v.m. ... Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort

Masseur (m/w)
Sous Chef (m/w)
Commis de Rang (m/w)

Bezahlung laut KV, mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation.
 Bewerbungen an Frieda Klausner: frieda@klausnerhof.at

Martin Klausner e.U. · 6294 Hintertux 770
 Tel.: 0043 5287 8599 · Fax 0043 5287 8588-88
info@klausnerhof.at · www.klausnerhof.at

242116-AT

Arbeiten ganz oben ...



... in 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 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

242114-AT

EROBERE
 DIE

Burg

MIT DEINEM
 KÖNNEN!



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 Receptionist/in
- Chef de rang m/w
- Commis de rang m/w
- Lehrling zum/zur Restaurantfachmann/frau
- Chef Entremetier m/w
- Chef Patisserie 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

Familie Lucian | Burg Hotel | Oberlech 266 | A-6764 Lech am Arlberg
 Tel +43 (0)5583 2291 | www.burghotel-lech.com

242111-AT

Hotelmanagement 4.0
Karriere in der Tourismusbranche
Universitätsstudium
MSc Tourismusmanagement



FACTS

Start	Mo, 19.10.2020
Dauer	4 Semester, 90 ECTS
Betrag	€ 12.500,-
Ort	Steiermark, Kärnten
Zeitraum	Wochenblöcke und E-Learning
Zulassung	Matura und Berufserfahrung

Infos und Anmeldung unter:
www.stmk.wifi.at/berufsakademie
 Akademisches Office
 Telefon: 0316 602-708
 E-Mail: denise.wieser@stmk.wifi.at



242092-AT



Wir suchen
DICH
m/w

- ♣ Kellner ohne Inkasso
- ♣ Servicemitarbeiter
- ♣ Sous Chef
- ♣ Pastakoch
- ♣ Jung- & Beiköche
- ♣ Annoncierer

- Wintersaison 2019–2020
- NUR Tagesbetrieb
- TOP Entlohnung
- Neues Personalwohnhaus (Einzelzimmer)

Bewerbungen an:
sylvia@h-schnell.at
+43/664/2140912

Wir freuen uns auf deine Bewerbung

Mitten im Schigebiet
Snow Space Salzburg
www.auhofalm.at

242026-AT

SONNENALM - DAMÜLS
DIE WINTERSAISON 2019/20 KOMMT...

WIR SUCHEN DICH!

- RESTAURANT:
SERVICELEITUNG, SERVICE, KASSE
- KÜCHE:
SOUSCHEF, GARDEMANAGER, TOURNANT

WIR BIETEN:

- SEHR GUTE BEZAHLUNG
- TOLLES TEAM UND GUTE STIMMUNG
- FREIE UNTERKUNFT UND VERPFLEGUNG
- FREIYES WLAN, ERMÄßIGTER SKIPASS
- GEMEINSAMES TRINKGELD



WWW.SONNENALM-DAMUELS.AT
HEIKE@SONNENALM-DAMUELS.AT

242027-AT



R&R
RESIDENZEN
HOTEL MITTERBACH

Wir suchen ab
25. November 2019 einen

KOCH (m/w)

KÜCHENGEHILFE (m/w)

für unser erstklassiges
R&R Residenzen Hotel in Mitterbach!

Jahresstelle

Bezahlung über KV, je nach Qualifikation

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto!

R&R Residenzen Hotel Mitterbach
Schwurwiesenweg 1
3224 Mitterbach am Erlaufsee
direktion@rrr-residenzen.at
Diana Pomberger

242028-AT

WO EMOTIONEN KOCHEN, BRAUCHT ES EIN STARKES TEAM



**WERDEN SIE TEIL DER ERFOLGSGESCHICHTE, BEWERBEN SIE SICH JETZT
UND ERFAHREN SIE, WAS WIR MIT „NOMEN EST OMEN“ MEINEN!**

Alle Infos und Stellenangebote unter
PROJEKT-SPIELBERG.COM/KARRIERE





**Wir suchen zur Verstärkung
unseres Teams ab dem**

09.12.19 (m/w):

Commis de Rang

Chef de Rang

Barkeeper

Jungkoch

Küchenhilfe

Kosmetiker/Masseur

Lohn lt. KV, Überzahlung
gerne möglich je nach Er-
fahrung und Qualifikation!

Du bist jung, dynamisch und
hast Lust auf **TEAMWORK!**

bewerbung@alpina-zillertal.at

Tel.: +43(0)5288 62 030

MICHAEL KOBLIHA

242045-AT



Nach 4 Monaten Neu-, Zu- und Umbau empfangen
wir wieder die ersten Gäste!

Du kannst unser eingespieltes Team
gerne ergänzen als:

**Chef de rang
Entremetier
Tournant**
m/w

Bewerbung an: Ellen Nenning



GAMS
— ZU ZWEIT —

T 055142220, E info@hotel-gams.at
Platz 44, 6870 Bezaus, www.hotel-gams.at

242029-AT



Wir suchen ab 19. Dezember 2019
motivierte und engagierte Mitarbeiter
(w/m) zur Verstärkung unseres Teams.

* **Koch/Köchin** mit Praxis

* **Barkellner (mit Inkasso)**

* **Stellv. Restaurantleiter/in**

* **Commis & Chef de Rang**

Entlohnung lt. KV + 20% Überzahlung nach Qualifikation, Arbeitszeit und persönlicher
Absprache. Vollzeitanzstellung mit 6-Tage-Woche; saisonal oder ganzjährig. Unterkunft
im DZ, Parkplatz, Wifi, Hallenbad, Fitness.

Bewerbung an Fr. Daniela Gerber
Hotel Edelweiss * A 6631 Lermoos * Tirol
daniela@edelweiss.at / +43 (0)664 5321215

242037-AT



Wir suchen für die
Wintersaison 2019/20 (m/w):

**Sous Chef
Entremetier
Pâtissier
Rezeptionist
Masseur**

Wir bieten:

- Gute Bezahlung nach Vereinbarung
- 6 Tage oder 5,5 Tage nach Vereinbarung
- Freie Unterkunft und Verpflegung
- Benützung des Fitnessraums
- Benützung von Mountainbikes
- Freie Benützung von Waschmaschine und Trockner
- 30% Ermäßigung bei Massagen und Beautybehandlungen
- Ermäßigung bei Hotelaufenthalt von Verwandten (bei Verfügbarkeit)
- Ermäßigung bei Hotelaufenthalt in den Tiroler Wellnesshotels

Bewerbungen an:
Frau Margreiter
+43 (0) 5336 5237 oder
maria@alpbacherhof.at

242035-AT

Familie Margreiter
A-6236 Alpbach 279
Tel. +43 (0) 5336 5237
hotel@alpbacherhof.at
WWW.ALPBACHERHOF.AT



DAS MOERISCH *** und 14 Punkte Gault Millau**

Wir stellen ab Wintersaison 2019 ein.

**LEITUNG REZEPTION
VERSIERTE KÖCHE
CHEF DE RANG
LEHRLINGE SERVICE/KÜCHE**

Wir freuen uns sehr über Ihre Bewerbung!
Sigi Moerisch, sigi@moerisch.at

DAS MOERISCH***** | Ihr Genießerrefugium am Land
Tangern 2 | 9871 Seeboden | www.moerisch.at

242034-AT




**WIR SIND AUF DER SUCHE
NACH EINER
ZAHLKELLNER/IN**
mit Inkasso

Saison- oder Jahresstelle
6-Tage-Woche | 48 Stunden
Überzahlung je nach
Qualifikation möglich.
Kost & Logis frei

KONTAKT:
oberdrauburg@gasthofpost.at
+43 (0)4710/2257

Gasthof Post | 9781 Oberdrauburg
Marktplatz 4
www.gasthofpost.at

242083-AT

easybooking

Wir suchen DICH! 😊

Du bist ein Tourismustalent und suchst eine **neue Herausforderung**, fernab von Rezeption und Service?

Dann entdecke unsere offenen Stellen unter www.jobs.easybooking.eu

Vielleicht ist etwas für dich dabei und du gehörst schon bald in unser **easybooking-Team**.

242088-AT



**Ski-Restaurant und
Après-Ski-Treff,
6632 Ehrwald/Tirol**

Wir suchen ab
ca. 10. Dezember 2019
für Tagesbetrieb und
Après-Ski:

- ♦ **ZAHLKELLNER** (m/w)
- ♦ **SPEISENTRÄGER** (m/w)
- ♦ **SCHANKKRÄFTE** (m/w)
- ♦ **Koch** (m/w)
- ♦ **BEIKOCH** (m/w)

KV plus Überzahlung, Unterkunft
und Verpflegung.
**Bewerbung an Herrn
Helmut Pesendorfer:**

Ski-Restaurant & Après Ski
Kirchplatz 14 • A-6632 Ehrwald
Tel. +43 (0)664 / 4634683
info@brentalm.at
www.brentalm.at

242044-AT



Zur Verstärkung unseres
Teams suchen wir zum
ehestmöglichen Eintritt:

Küche:
– **KÜCHENCHEF / IN**
– **KOCH / KÖCHIN**

Unsere Löhne beziehen sich
auf den Kollektivvertrag.
Gerne sind wir bereit, deine
berufliche Erfahrung mit einer
Überzahlung zu honorieren.

Wir freuen uns auf deine
Bewerbung:

Kirby's American Kitchen
Sattlegger Simon
Paulustorgasse 1, 8010 Graz
simon@kirbysburgers.at



242092-AT



Wir sind ein familiär geführtes 4* Hotel am Arlberg
und suchen für die kommende
Wintersaison (ab 10. Dezember 2019) noch Mitarbeiter.

**Rezeptionist/in
Tournant
Pâtissier/in
3 Servierer/innen für Hausgäste
Servierer/in für die Hausbar
Masseur/in**

Lohn nach Vereinbarung/KV (nach Praxis, Lehre
und Sprache) Bereitschaft 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



242041-AT




Wir suchen Verstärkung für unser Team!
> www.schmelzhof.at/jobs

Das Boutique-Hotel Schmelzhof ist
eine Top-Adressen in Lech am Arlberg.
Für die Wintersaison 2019/20 suchen
wir noch Verstärkung.

SCHMELZHOF
LECH**

**Gardemanger
Chef de Partie
Chef de Rang**

Deine Bewerbung bitte an Gitti Strolz:
bewerbung@schmelzhof.at

242052-AT



sucht ab sofort (m/w):

Rezeptionist/in

Chef de Rang
für HP und A La Carte

Chef de Partie

Masseur/in

*Gehalt nach KV mit der
Bereitschaft zur Überzahlung

Bewerbung an:
direktion@solaria.at
[#solariaischgl](https://www.instagram.com/solariaischgl)

242036-AT

ALL-SUITE RESORT
OETZTAL



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

**KELLNER MIT INKASSO
KOCH ODER JUNGKOCH**

ALL-SUITE RESORTS Österreich
oetzal@all-suite.com
Örlichweg 4, A-6433 Oetz



Auriga
Lech am Arlberg *****
HOTEL & RESORT

WIR SUCHEN SIE!
Verwöhnen Sie gemeinsam mit uns anspruchsvolle Gäste aus aller Welt – bestes Arbeitsumfeld und zahlreiche Benefits garantiert.



Gardemanger (ab Anfang Dez.)
Jungkoch/-köchin (ab Anf. Dez.)
MasseurIn (ab Anf. Dez.)

Bewerbungsunterlagen bitte per E-Mail oder Post!

Hotel Auriga Strolz GmbH & Co KG
Omesberg 330
A-6764 Lech am Arlberg

Telefon: +43 5583 2511 · E-Mail: info@hotel-auriga.com
www.hotel-auriga.com/jobs



ALFA HOTEL SERFAUS *****

WE'RE HIRING!
in
Serfaus-Fiss-Ladis

Chef de Rang
(m/w)
ab 4. Dezember
€ 1.900 netto
entsprechend höher mit Zusatzqualifikation(en) / Zeugnissen

6-Tage-Woche / 54 Stunden
/ neues Mitarbeiterhaus nur
10 Gehminuten entfernt /
kostenlose Verpflegung auch an
freien Tagen / Hallenbad
und Sauna für Mitarbeiter
1x wöchentlich / junges Team /
geregelt Arbeitszeiten & Dienste /
Wintersaison von 4.12. - 19.4.



Bewerbung per Mail an:
peter@alfahotel.at
www.alfahotel.at



KOCH/ BEIKOCH.

Für unser Berghotel „Alpenhotel Gösing“ im Naturpark Ötscher-Tormauer in Niederösterreich suchen wir noch Dich, um unser junges, engagiertes und herzliches Team zu vervollständigen.

Netto Lohn ab € 1.700,-
aufwärts, 13. + 14.
Monatsgehalt.
Kost und Logis inklusive.
Die Position ist eine
Jahresstelle, mit sehr hohem
Entwicklungspotential.
Haben wir dein Interesse
geweckt? Dann sende uns
deine Bewerbung.

ALPENHOTEL GÖSING
Mario Hettl

3221 Gösing an der Mariazellerbahn 4
tel. 0043-2728-217-170, fax. DW 116
mobil. 0043-676-88217-170
direktion@goesing.at | www.goesing.at



madlochBlick
HOTEL & CHALET

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.

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




Gut WEISSENHOF *** Superior**

Sie sind
QUALIFIZIERT . MOTIVIERT
Dann sind Sie bei uns genau
richtig!
Wir suchen für die kommende
Wintersaison (m/w):

BARKEEPER
CHEF DE RANG
KOSMETIKER/MASSEUR
KINDERBETREUUNG

Deutliche 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

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



Wir sind voll auf Wachstum und erweitern unser X-Team um folgende Positionen (m/w/d):

- ★ Kreativer Recruiting Manager
- ★ Top-Eventmanager
- ★ Personal Assistant to the CEO
- ★ Marketing-/Projektmanager
- ★ Stv. Backoffice-Leiter
- ★ Kundenbetreuer
- ★ Key Account Manager
- ★ Social Media Ninja

Alle Infos zu den Positionen findest Du unter www.rollingpin.com/wachstum

Klick dich rein. Wir freuen uns schon sehr darauf, dich persönlich kennenzulernen!
Jürgen Pichler und das ganze Rolling Pin X-Team



Wir sind ein familien-geführter 4-Sterne Superior Betrieb in Kärnten und suchen erfahrene, dynamische Mitarbeiter ab Winter (Mitte Dezember) (m/w):

Barkeeper/-Kellner
Vollzeit, Ganzjahresstelle
Oberkellner Stv.
Vollzeit, Ganzjahresstelle

Chef de Rang
Vollzeit, Ganzjahresstelle
Gardemanger
Vollzeit, Ganzjahresstelle

Wir bieten viel Entfaltungsspielraum, ein junges Team und ein angenehmes Betriebsklima.
5/6-Tage-Woche / Gehalt nach KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung.

Hotel Brennseehof & Alte Post, Familie Palle, Seestraße 19, 9544 Feld am See
palle@brennseehof.com, www.brennseehof.com

242053-AT

Tradition & Luxus gehören bei uns im DAS CENTRAL - ALPINE . LUXURY . LIFE in Sölden zusammen. Für kommende **HERBST- & WINTERSAISON** suchen wir noch motivierte Mitarbeiter, die auch in Zukunft gemeinsam mit uns für die familiäre und herzliche Wohlfühlatmosphäre sorgen.



Ab SOFORT sind noch folgende Stellen zu besetzen:



SERVICE

- Chef de Rang** m/w/d
- Commis de Rang / Bar** m/w/d
- Sommelier** m/w/d



KÜCHE

- Demi-Chef de Partie** m/w/d
- Commis de Cuisine** m/w/d
- Commis Saucier** m/w/d

Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung

Unterbringung im Mitarbeiterhaus. Verpflegung auch an freien Tagen

Kostenloser Saisonskipass

DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE

Mag. Kathrin Pult – HR Manager
karriere@central-soelden.at
www.central-soelden.com
+43 (0) 5254 2260-0



242049-AT

der wolf – Skihütte Lech

Wir suchen für die Wintersaison 2019/20 noch einen

Chef de Partie m/w
Gardemanger, Tournant
Mitarbeiter Schank/Bar m/w



6 Tage Woche, kein Teildienst, Arbeitsplatz im Skigebiet, Unterkunft im Tal, Skipass incl. moderne Küche
Bewerbungen bitte an: Christian Wolf, office@derwolf.ski

242088-AT



Direkt neben der Bergstation, in Mitten des Lecher Skigebietes, liegt unser neues Schlegelkopf Restaurant.

Das Restaurant besteht aus einem hellen, lichtdurchfluteten Innenbereich inklusive Bar, einer Zigarren- & Whiskey-Lounge sowie einer Terrasse mit Außenbar. Im Restaurant werden verschiedene Steaks, Sushi, Fischgerichte und lokale Spezialitäten angeboten.

Sie sind teamfähig, engagiert und wollen was bewegen?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Bewerben Sie sich für die kommende Wintersaison 19/20 bei uns als:

- ❄ **Chef de Partie** (m/w)
- ❄ **Commis de Partie** (m/w)
- ❄ **Barkeeper** (m/w)

*Überartarliche Bezahlung je nach Qualifikation, außerdem bieten wir unseren Mitarbeitern freie Kost und Logis sowie einen gratis Saisonskipass.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Rud-Alpe Gastronomie GmbH / Schlegelkopf Restaurant – Bar
Hr. Andreas Wibmer / Tannberg 185 / A-6764 Lech am Arlberg
Wibmer.andreas@skiarlberg.at / Tel. +43 (0) 5583 41825 0



242071-AT



Für die Wintersaison 2019/2020 suchen wir ab Anfang Dezember (m/w)

» **Küche:**

CHEF DE PARTIE
COMMIS oder **DEMICHEF DE PARTIE**
COMMIS oder **DEMICHEF PÂTISSIER**

» **Restaurant:**
SOMMELIER
mit entsprechenden
Fachkenntnissen

» **Wellness:**
MASSEUR
oder
PHYSIOTHERAPEUT

Wir bieten freie Kost und Logis, auf Wunsch im Einzelzimmer. Mitarbeiterhaus mit Freizeit-, Sauna- und Sportbereich.

Bei allen Positionen gelten als Minimum die Kollektivvertragslöhne mit der Bereitschaft zur Überzahlung.





WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

Sporthotel Lorünser *****
Familie Jochum, 6763 Zürs am Arlberg Nr. 112, Austria
T +43 (0)5583 2254-0, F +43 (0)5583 2254-44
office@loruenser.at www.loruenser.at

242073-AT



Wir suchen für unser familiär geführtes Hotel Neuhaus engagierte sowie motivierte Mitarbeiter die täglich das Bestmögliche bieten. Daher suchen wir kreative, verantwortungsvolle und teamfähige Mitarbeiter (m/w):

Front Office Assistent
Jahresstelle

Rezeptionist/in
Saison oder Ganzjährig

Reservierungsmitarbeiter/in
Saison oder Ganzjährig

Chef de Rang
Saisonanstellung

Bardame für unsere Hotelbar
Saisonanstellung

Sous Chef
Saisonanstellung

Löhne laut KV,
Überzahlung je nach Qualifikation.
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige
Bewerbung mit aktuellem Foto.
Email bitte an fritz@neuhaus.co.at

HOTEL NEUHAUS GMBH
z.Hd.: Fritz Breitfuß
Oberdorf 38 | A-5753 Saalbach



242133-AT



Wir benötigen Verstärkung w/m
für die Wintersaison 2019/2020,
ab Anfang Dezember 2019
bis April 2020

* **HOTELbarKELLNER**

mit á-la-Carte (Cafe-Bar-Restaurant
und Sonnenterrasse)

* **RESTAURANTFACHMANN**

6- oder 5 1/2-Tage-Woche ca. 50
Stunden. NUR mit Praxis!
KV Lohn mit ÜBERZAHLUNG

Wir freuen uns auf **DEIN** Interesse
unter Tel.: +43 (0)5254.22290 oder
info@hotelhochsoelden.at

HOTEL HOCHSÖLDEN
Hochsöldenstraße 24
A-6450 Sölden
info@hotelhochsoelden.at
www.hotelhochsoelden.at

242077-AT



Sonnenburg
STAMMHAUS

Für unser Team suchen wir ab sofort noch
folgende neue Helden - in Ganzjahresanstellung
oder als Saisonstelle möglich.

Chef de Rang
mit Sommelier-Kenntnissen

Junior Sous Chef
Chef Tournant
Commis Entremétier
Commis Pâtissier
Kinderbetreuer/in

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



242084-AT

HOTEL

Tiroler
BUAM

DAS GIBTS
NUR EINMAL

DIESE
CHANCE GIBTS
NUR EINMAL

Wir suchen für unser
Hotel & à-la-carte
Restaurant in Saalbach
ECHTE Persönlichkeiten,
Qualitätsfanatiker &
Kreative, wie wir es sind.

SOUS CHEF

CHEF DE PARTIE

JUNGCHEF

STUBENMÄDCHEN

Sehr gute Bezahlung je nach
Qualifikation und Ausbildung.
5- oder 6-Tage-Woche.
Kost & Logis (Einzelzimmer
mit W-Lan, Kabelfernsehen,
Gemeinschaftsküche, Nutzung des
Wellnessbereichs frei.)

Wir freuen uns auf deine
Bewerbung!

Ausführliche Bewerbungen bitte an
Frau Sarah Mair.
info@tirolerbuam.at
+43 (0) 6541/6513
Hotel Tirolerbuam GmbH & Co KG
Vorderglemm 267
5753 Saalbach

WWW.TIROLERBUAM.AT



Slow Food®

A LA CARTE

242070-AT



Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams für
kommende Wintersaison folgende engagierte
Mitarbeiter/Innen:

- **Masseur/in**
mit Kosmetik- und/oder Pedikürkenntnissen
- **Kellner/in**
mit Inkasso
- **Commis de Rang m/w**
- **Chef de Rang m/w**
- **Kinderanimation**
5-Tage-Woche

• **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 abwechslungs-
reiches Arbeitsumfeld,
Kost & Logis frei und
Förderung zur Weiterbildung.



242074-AT

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

Wir suchen
für unser
traditionsreiches 4-Sterne
Boutique Hotel am Arlberg:

KELLNER|IN mit INKASSO
mit guten Deutschkenntnissen

FRÜHSTÜCKSBEDIENUNG

COMMIS DE RANG
mit guten Deutsch ODER Englisch Kenntnissen

SOUS CHEF/IN
zur Unterstützung unseres kreativen Küchenchefs

ENTREMETIER

HOTEL ASSISTENTIN / FRONT OFFICE MITARBEITER/IN

Wir bieten Ihnen
- Gratis W-Fi
- Freie Kost & Logis
- beste Bezahlung laut KV
- großzügige Überzahlung möglich

Lechtaler Hof
boutique hotel | arlberg *****
A-6767 Warth am Arlberg
+43 5583 2677
www.lechtalerhof.at
job@lechtalerhof.at

Wir haben EINE(n) JOB FÜR DICH!

www.kessleralm.at

Arbeiten da wo andere Urlaub machen - zwischen Gletscher, Berg und See. Sie möchten Teil eines motivierten Teams werden? Sie wünschen sich einen Arbeitsplatz an einem der schönsten Orte Europas auf einer privaten Halbinsel direkt am Zeller See. Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wir suchen ab kommender Wintersaison (m/w):

- › Hausdame
- › Assistent/in der Hausdame
- › Chef de Rang
- › Commis de Rang
- › Commis de Bar
- › Schankbursche für Office und Lager
- › Chef de Partie
- › Masseur/in

Wir bieten Ihnen:

- ein angenehmes Betriebsklima
- freie Verpflegung
- renovierte Einzelzimmer mit Dusche/WC, TV, Kochgelegenheit und kostenloses W-Lan
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Jahresstelle mit 5 oder 5,5 Tage/Woche
- Entlohnung nach KV – mit Bereitschaft zur Überzahlung

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung unter:

GRAND HOTEL ZELL AM SEE *****
Esplanade 4-6, A-5700 Zell am See
Salzburgerland - Österreich
Kontakt: Fr. Direktor Bettina Mayerhofer
E-Mail: bewerbung@grandhotel-zellamsee.at
www.grandhotel-zellamsee.at
Tel.: +43 (0) 6542 788 0
Fax: +43 (0) 6542 788 305

FRIEDEN
DAS ALPINE PANORAMA HOTEL

sucht für die Wintersaison 2019/20
von Mitte Dezember bis Mitte März(m/w):

KELLNER
mit Inkasso
bis zu € 2.000 netto

BEIKOCH

ZIMMERMÄDCHEN

Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation möglich.

6-Tage-Woche, Voraussetzung Praxis und Deutschkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kost und Logis frei

info@hotel-frieden.at
www.hotel-frieden.at

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen erfahrenen

KÜCHENCHEF (m/w)
mit Kenntnissen in der Natur- und Veganen-Küche.
Eintritt Anfang Dezember 2019

Wir sind ein kleines Hotel mit 28 Zimmern und arbeiten auf Halbpensionsbasis. Zimmer und Verpflegung frei. Entlohnung nach KV, 6-Tage-Woche, Überbezahlung je nach Qualifikation selbstverständlich möglich!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto an:
office@stoderhof.at oder telefonisch unter: +43(0)7564/5266 z.H. Herrn Fruhmann Hinterstoder 10 A-4573 Hinterstoder www.stoderhof.at

NOLDIS
HOTEL *****

Zur Vervollständigung unseres langjährigen Teams suchen wir für Winter noch

Kellner/in
für á la Carte

Kellner/in
für Halbpension

Rezeptionist/in

6-Tage-Woche, Kost & Logis und W-LAN frei. Unsere Löhne richten sich nach dem Kollektivvertrag. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation

Bewerbung an
Frau Christa Kwinkelenberg
Tel. +43 (0) 676 58 06 338
christa@noldis.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
- Barchef

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) 664-300-3353
E-mail: info@kohlmayr.com

www.kohlmayr.com

242109-AT



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**
- **Chef de Rang**

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

242113-AT



#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)

Pâtissier (m/w)

Lehrlinge alle Abteilungen (m/w)

Hausmeister/Techniker (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an martin.taumberger@tennerhof.com

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

242103-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

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

242088-AT

Der Lärchenhof

Wir sind ein familiär geführtes 5-Sterne-Ferienhotel in den Kitzbüheler Alpen und suchen:

Rezeptionist (m/w)

Reservierungsmitarbeiter (m/w)

Sous Chef (m/w)

(Chef) Pâtissier (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 Erfendorf
Tel.: +43(0)5352/8138-0
info@laerchenhof-tirol.at

www.laerchenhof-tirol.at

242087-AT



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 15.12.2020 (m/w):

- **CHEF DE PARTIE**
- **COMMIS DE CUISINE**
- **CHEF DE BAR**

Sehr gute Bezahlung, 5 1/2- oder 6-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

242106-AT



Berger's Sporthotel

5753-Saalbach, Dorfplatz 33

sucht für Wintersaison ab Anfang/Mitte Dezember

KOCH mit Praxis
gute Bezahlung

REZEPTIONIST m/w
mit guten EDV, Deutsch und Englisch-Kenntnissen

MASSEURIN
mit Kosmetik-Kenntnissen D,E

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Tel: +43 6541 6577
Tel: +43 676 51 54 752

info@bergers-sporthotel.at
www.bergers-sporthotel.at

242080-AT



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 Stubai 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.**

HOTEL JAGDHOF

RESERVIERUNGSLEITUNG
 RESERVIERUNGSMITARBEITER(IN)
 REZEPTIONSLEITUNG
 REZEPTIONIST(IN)
 CHEF DE RANG
 COMMIS DE RANG
 SPEISETRÄGER
 MITARBEITER(IN) IM BACK OFFICE (FÜR 20 STUNDEN)

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

**Für unser Partnerhotel Happy Stubai in Neustift suchen wir ab sofort:
 Hausmeister & Chef de Rang zum ehest möglichen Antritt!**

BEWERBUNG FÜR DIE PERFEKTE LANDUNG: karriere@happy-stubai.at

Happy Stubai · Wiesenweg 16 · 6167 Neustift im Stubaital · Österreich T +43 5226 2611 · www.happystubai.com



**Alpen Wohlflühotel
Doerflwirt**

NEXT GENERATION

Für unseren Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir (m/w):

**Chef de Rang
Zimmermädchen
Küchenhilfe**

Lust in einem jungen und dynamischen Team mit Weitblick zu arbeiten?

Dann bewirb dich bei **Maximilian!**
Telefonisch 05282 3162 oder per Email info@doerflwirt.at

242139-AT

Landhotel zum Oberwirt ★★★★★

...und so schaut's bei uns aus:

- Bezahlung über Kollektiv
- Arbeitszeit geregelt
- Unterkunft und Kost frei
- tolles, gut eingespieltes Team
- einheimisches und internationales Publikum
- 5 Tagewoche
- ganztags / evtl auch Teilzeit möglich

Der Oberwirt in Ebbs bei Kufstein/Tirol vergrößert sein Team:

- ★ **Hotel und Gastgewerbeassistent / in**
- ★ **Restaurantfachmann / frau**
- ★ **Frühstückskellner / in**
- ★ **Lehrling Koch / Restaurantfachmann w/m**

**Familie Gasser
Wildbichlerstraße 36 6341 Ebbs
info@oberwirt-ebbs.at
Tel.: 05373 42246**

242084-AT



Rita HOTEL ★★★★★

Wir suchen ab Mitte Dezember bzw. nach Vereinbarung neue MitarbeiterInnen für unser junges, dynamisches Team im Herzen des Ötztals. Also,

werden Sie Teil unserer Helden am Herd (m/w):

Sous Chef Pâtissier
Gardemanger Entremetier
Demi Chef de Partie

oder unserer Koryphäen im Restaurant (m/w):

Restaurantleiter Barkellner
Chef de Rang

oder unserer Meisterinnen der Mails (m/w):

Rezeptionist
nur mit Praxis und ausgezeichneten Deutschkenntnissen

Sie fühlen sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Qualifikationen werden entsprechend überbezahlt.

Familie Lengler · 6444 Längenfeld · Ötztal · Tirol
Telefon +43 5253 5307 · mlengler@hotel-rita.com
www.hotel-rita.com

242086-AT

HOTEL POST ★★★★★
STEEG IM LECHTAL

16+

Wir suchen ab Mitte Dezember (m/w)

- **SOUS CHEF**
- **REZEPTIONISTIN**
- **CHEF DE RANG**
- **BARKELLNER**
- **MASSEUR/IN/ KOSMETIKER/IN**

Wir bieten Ihnen:

- Kostenlose Unterkunft im Mitarbeiterhaus
- Freie Vepflegung
- WLAN gratis
- Arlberg Skipass zum halben Preis
- 5- bzw. 6-Tage-Woche

Entlohnung lt. Kollektiv mit Bereitschaft zu Überzahlung

Wir freuen uns auf Ihre innovative Bewerbung und arbeiten gerne mit Ihnen.

Ihre Bewerbung bitte an Obwegeser Norbert

HOTEL POST STEEG
Am Fuße des Arlberg
A – 6655 Steeg Lechtal Tirol
hotel@poststeeg.at
www.poststeeg.at

242105-AT

★★★★★ **HOTEL SALZBURGERHOF ZILL AM SEE**



Zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams suchen wir in 5-, 5,5 oder 6 Tage Woche, Saison- oder Jahresstelle **ab Dezember:**

- Chef de Partie Frühstückskoch**
- Chef de Rang Commis de Rang**
- Zimmermädchen**
- 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

242142-AT

formarin ★★★★★



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

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

242085-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:
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.

242106-AT



W
H
WELLNESSHOTEL
WARTHER HOF

HOCH HINAUS?

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 Tageweche / 48h. Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

JETZT BEWERBEN!
Herr Markus Röiderer
Bregenzerwaldstraße 53
A-6767 Warth am Arlberg
T +43 5583 3504
markus.roiderer@wartherhof.at
wartherhof.at




242083-AT



Warum nur davon reden!?

Geh auf Saison & werde kommenden Winter Teil des Teams der **Silvrettaseilbahn AG in Ischgl ...**

	Bruttolohn/Monat 6-Tage-Woche
Souschef (m/w)	€ 3.180,-
Rotisseur/Gardemanger(m/w)	€ 3.001,-
Koch (m/w)	€ 2.643,-
Beikoch (m/w)	€ 2.376,-

DU BIETEST UNS:

- 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**



Relax. If you can ...

242084-AT



Um das Team in unserem jungen, herzlichen Betrieb zu vervollständigen, suchen wir ab sofort:

**Sous Chef
Kellner/in mit Inkasso**

Wir bieten ein ganzjähriges Arbeitsverhältnis mit freier Logis und Verpflegung. 54 h / Woche. Entlohnung über Kollektivvertrag. Wir freuen uns auf deine Bewerbung! Marianne & Daniel Resch

ab sofort

**Wirtshaus „Heimat“ | Vorderglemm 778 | A - 5753 Saalbach
Tel.: +43 (0) 664/6570854 | info@liebe-beimat.at | www.liebe-beimat.at**

242088-AT



edelweiss
aktiv, familiär, authentisch

Wir suchen DICH!
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 2019-2020:

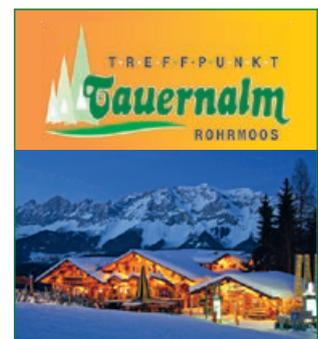
★
**kellner/in mit inkasso
küchenchef/in
jungkoch/in
zimmermädchen**
★

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

Familie Köllemann
Hauptstrasse 256
6543 Nauders am Reschenpass
T.: +43(0)5473 87252
info@edelweiss-nauders.at
www.edelweiss-nauders.at

242085-AT



**TREFFPUNKT
Tauernalm
ROHRMOOS**

Tages- und Abend-Restaurant, Apres-Ski und Hütten disco 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**
- **JUNGKOCHE/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, Rohrmooßstraße 208
A-8971 Rohrmooß ob Schladming
www.tauernalm.com

242015-AT



Wir suchen ab 01.11.2019
für die Wintersaison
6-Tage-Woche, 50 Wochenstunde

Fam. Zach
Franz-Senn-Straße 160
A-6167 Neustift im Stubaital
Tel.: +43(0)5226/2263
Fax +43(0)5226/2263-555
Mobil: +43(0)664/3451903
office@brennerspitz.at
www.brennerspitz.at

Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w

Entlohnung lt. Kollektiv
mit der Bereitschaft zur Überzahlung

242129-AT



Wir suchen in Saison oder Jahresstelle (m/w/d)
- REZEPTIONIST MIT ERFAHRUNG -
- STELLV. RESTAURANTLEITER - JUNGKOCH -

Unterkunft frei
Bewerbungen mit Lebenslauf auch per Whatsapp möglich



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

242134-AT



**THURNHER'S
ALPENHOF**
★★★★★

Wir suchen für die kommende Wintersaison
(ab Mitte Dezember 2019 bis Anfang April 2020)

REZEPTIONIST (m/w)
STELLV. RESTAURANTLEITER (m/w)
COMMIS DE RANG / BAR (m/w)
CHEF PÂTISSIER (m/w)
CHEF DE PARTIE (m/w)
COMMIS DE CUISINE (m/w)
SOMMELIER (m/w)

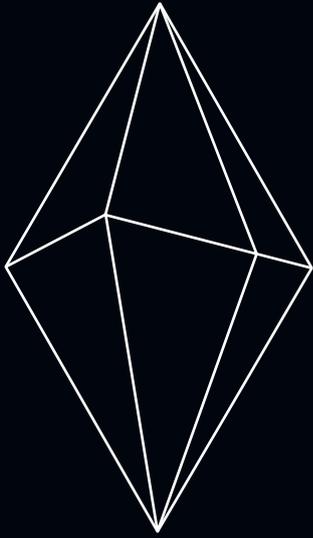
Übertarifliche Bezahlung, Kost und Logis Frei,
Mitarbeiterkleidung, diverse Vergünstigungen

Thurnher's Alpenhof
Dr. Beatrice Zarges
A-6763 Zürs am Arlberg
+43 (0)5583 2191
mail@thurnhers-alpenhof.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

242131-AT



**Team
The
Crystal**

#join us

VISIT OUR JOBOFFERS
ON INSTAGRAM @TEAMTHECRYSTAL #TEAMTHECRYSTAL
ON OUR WEBSITE WWW.THECRYSTAL.AT/TEAM/JOBS
AND FACEBOOK TEAM THE CRYSTAL

242132-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

242121-AT



Krallerhof wir verstärken unser Team und suchen...

...nach Vereinbarung:

- **STELLV. RESTAURANT-LEITER** m/w
- **SOMMELIER** m/w
- **CHEF DE RANG** m/w
- **NACHTPORTIER** m/w

...für die Wintersaison:

- **ZAHLKELLNER** m/w
- **BAR- UND SCHANKMITARBEITER** m/w
- **CHEF DE PARTIE** m/w

Es gilt ein KV-Mindestentgelt. Je nach Qualifikation Bereitschaft zur Überzahlung. Benefits und weitere Infos findet ihr auf unserer Karriereseite: simplythebest.krallerhof.com/de/

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung:

Hotel Krallerhof | Corina Sommer
Rain 6, 5771 Leogang
T: +43 6583 8246 609
simplythebest@krallerhof.com
www.krallerhof.com | facebook.com/krallerhof

242135-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

Landgut & Familotel Furtherwirt Familie Hagsteiner
Innsbruckerstraße 62 | 6382 Kirchdorf/T
T: +43 5352 63150, F: DW-15
bewerbung@furtherwirt.at
www.furtherwirt.at

242143-AT



Hotel Alpenjuwel

Lust auf eine neue Herausforderung?
Willst du Teil unserer Alpenjuwel Familie werden?
Wir suchen DICH als...

Barkeeper/in
Commis de Rang

Das junge Team vom Hotel Alpenjuwel freut sich auf deine Bewerbung!

Fam. Tipotsch
Hotel Alpenjuwel Jäger
+43 (0) 6642008460
tipotschj@gmail.com

242122-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):

Wir suchen für unser Team Spitzenkräfte zu Spitzenlöhnen!

- Chef de Partie
- Chef de Rang
- HGA-Assistent/in

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



242141-AT




NEUERÖFFNUNG!!!!!!

Du suchst eine neue Herausforderung als

CHEF DE PARTIE

in einem jungen dynamischen Team?
Dann bist du bei uns genau richtig!

Im November 2019 eröffnen wir im Herzen Flachau unser neu erbautes Restaurant mit Hofladen.

Neue, modern ausgestattete Küche. Von Vorteil ist eine abgeschlossene Ausbildung bzw. Motivation zum Anlernen neuer Fähigkeiten. Neues gemütliches Mitarbeiterzimmer im Betrieb. Balkon, WLAN & Flat-TV.

Simon Schiefer
Dorfalm- Flachau
Flachauerstrasse 30 | 5542 Flachau
+43(0)664 593 53 65
Info@dorfalm-flachau.at
www.dorfalm-flachau.at

242158-AT

Hotel ◊ Restaurant



Das Hotel**** Jägerhof in Gerlos sucht für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember (m/w)

Koch/Küchenhilfe Kellnerin Zimmermädchen

Lohn nach Vereinbarung
Kost und Logis frei
Unterbringung im Mitarbeiterhaus - geräumige Zimmer mit Dusche/WC und TV
Wir freuen uns über Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Familie Ehammer
A-628 | Gerlos Nr. 163
Tel. +43(0)5284 5203
info@jaegerhof-tirol.com
www.jaegerhof-tirol.com

242159-AT






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):

- **Sous Chef**
- **Jungkoch**
- **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



242106-AT



Der Winter 2019/20 kommt in großen Schritten, darum brauchen wir genau DICH für unser junges kreatives TEAM.

- ★ **Chef de Partie (m/w)** ★
- ★ **Pâtisseries (m/w)** ★
- ★ **Oberkellner (m/w)** ★
- ★ **Rezeptionist (m/w)** ★

Unsere Mitarbeiter haben viele Annehmlichkeiten im Hotel:

☺ Frühstück, Mittagessen und Abendessen an 7 Tagen die Woche inkl. Salatbuffet	📺 Einzel bzw. Doppelzimmer mit Flachbildschirm und Kühlschrank
🧺 Gratis zur Verfügung gestellte Dienstkleidung	🛏 Bettwäsche, Handtuch und Badetücher stehen immer bereit
🧼 Reinigung der Kochkleidung	🏃 verbilligte Sportmöglichkeiten
🅑 Gratis Parkplatz	🎁 Vergünstigungen
🧘 Wellness	🌨 Saisonstelle Winter wie Sommer
📶 freiverfügbares WLAN	
🎓 Weiterbildung	

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

242162-AT



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für unser Wellnesshotel im Zillertal folgende Mitarbeiter ab Mitte Dezember und in Jahresstelle (m/w):



**PÂTISSIER / KONDITOR
REZEPTIONIST
COMMIS DE RANG
CHEF DE RANG
KÜCHENHILFE**

Wir bieten:

- Entlohnung nach Vereinbarung und Qualifikation • Jahresstelle
- geregelte Arbeitszeiten • kostenlose Verpflegung auch an freien Tagen
- Unterkunft im Einzelzimmer mit DU / WC • freie Nutzung von Fitness+SPA

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.
Ansprechpartner: Lisa Held
Telefon +43 (0)5288 / 62386 | Mail: lisa@held.at

242138-AT

Gosauer Kirchenwirt

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams ab sofort eine/n

Commis de Rang Küchenhilfe Zimmermädchen

5- oder 6-Tage-Woche, Bezahlung lt. KV. mit der Bereitschaft zur Mehrzahlung, je nach Erfahrung und Qualifikation.

Wir bieten eine Saison oder Jahresstelle. Freie Kost und Logis im Einzelzimmer mit Du/WC/TV und W-Lan.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Monika Peham-Nutz
Wirtsweg 18, 4824 Gosau
Tel: +43/(0)6136/8196
gasthof.kirchenwirt@aon.at

242150-AT



Wir erweitern unser Team (m/w) und suchen für unser gehobenes Haus ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Rang Commis de Rang

Entlohnung Lt. KV, Überzahlung je nach Qualifikation möglich

5-Tage-Woche, Sonntag + Montag frei

Karl Christian Kollmann
Burgplatz 1, A-8530
Deutschlandsberg
Tel: +43 (0)664-34 17 084
info@burg-deutschlandsberg.at
www.burg-deutschlandsberg.at

242154-AT



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zu den besten Bedingungen m/w

CHEF DE PARTIE

KOCH/ KÖCHIN

Geregelte Arbeitszeiten in einer 5- oder 6-Tage-Woche. Ein hohes Lohnniveau ist für uns selbstverständlich.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung! Unterlagen mit Foto bitte per Mail an nadia@roscher.com
Roscher KG - Hauptstraße 470
6290 Mayrhofen · T. +43(0)5285-6705
www.hotelstrass.com

242140-AT



Teamplayer gesucht!

Für die Wintersaison von Dezember 2019 bis April 2020

Chef de Rang m/w
Kellner mit Inkasso m/w
Commis de Rang m/w

Entlohnung laut Kollektivvertrag. Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.

Ich freue 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

242110-AT



Lust auf:

- RECEPTION** mit Praxis und Fremdsprachen
- FACHKRAFT** für Kosmetik und Massage
- VITALTRAINER & SAUNAMEISTER**
- CHEF DE RANG** für Hotelservice (kein à la carte)
- COMMIS DE BAR**
- SERVICEFACHKRAFT** für Hugos Tapas Bar
- CHEF DE PARTIE** für Hugos Tapas Bar & Hotelküche
- PIZZAKOCH** für Hugos Trattoria
- LEHRLINGE** (Hotel- und Gastgewerbeassistent, 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

HOTEL CERVOSA
Serfaus Gourmet & Spa Resort

HUGO'S
TAPAS BAR & WINE LOUNGE
TRATTORIA & PIZZERIA
CERVOSA ALP MOUNTAIN LODGE RESTAURANT

www.cervosa.com

242104-AT

5 STERNE HOTEL



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):

CHEF PÂTISSIER
HAUBENKÜCHE

CHEF DE PARTIE
5 STERNE

JUNGKOCH
BEGEISTERT

FRÜHSTÜCKSKOCH
SELBSTSTÄNDIG

RESERVIERUNGSLEITERIN
CASUAL LUXURY

BARKELLNERIN
SIGNATURE DRINKS

CHEF DE RANG
WEINAFFIN

MASSEURIN
COMFORT ZONE



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

242151-AT

HOTEL-GASTHOF UNTERWIRT im Zentrum von SAALBACH

sucht für die kommende Wintersaison

ALLEINKOCH (w/m)

KELLNER(IN) mit Inkasso

Bewerbungen an Frau Kröll
Unterdorf 31
5763 Saalbach
Telefon +43 (0) 6641-6274
hotel@saalbach-unterwirt.at



242127-AT

GEWINNE EIN MONATSGEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt



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



- | | |
|------------------------|---|
| Küchenchef | Chef de Rang |
| Souschef | Commis de Rang |
| Entremetier | Reservierungs- und
Rezeptionsmitarbeiter |
| Gardemanger | mit Praxis und Englischkenntnissen |
| Frühstückskoch/-köchin | Kosmetikerin |
| Abwäscher | mit Ayurveda-Massagekenntnissen |
| Zimmermädchen | 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

242263-AT



Für unser familiär geführtes Hotel im Zentrum von Obertauern suchen wir ab Ende November bis Ende April:

- | | |
|--|--|
| Chef de Rang m/w/d
für unseren Pensionsbereich | Servicemitarbeiter m/w/d
mit guten Fachkenntnissen |
| 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



242226-AT



HOTEL-BB.AT

B&B HOTELS wächst wie kaum eine andere Hotelkette - wachsen Sie mit!

In den kommenden Jahren planen wir eine verstärkte Expansion auf dem österreichischen Markt, unter anderem in den Städten Wien, Salzburg, Linz, Klagenfurt, Bregenz und Innsbruck sowie österreichweit. Neben den zahlreichen Hoteleröffnungen bestehen auch Chancen einer Übernahme bereits bestehender Häuser.

Wir suchen für unterschiedliche Standorte in ganz Österreich engagierte und qualifizierte

HOTELMANAGER (M/W/D)

WENN SIE

- Im Gastgewerbe zu Hause sind, dieses beherrschen und auch mit internationalen Gästen umgehen können,
- Über eine hohe Eigeninitiative verfügen und diese einzusetzen wissen,
- Verkaufsorientiert sind, über praxiserprobte kaufmännische Kenntnisse verfügen und
- Dienstleistungsorientiert sind, dann möchten wir Sie kennenlernen

WIR BIETEN IHNEN

- Eine Selbstständigkeit als GmbH im Rahmen eines Managementvertrages,
- Eine attraktive Umsatzbeteiligung,
- Eine Wohnung im Hotel sowie
- Anspruchsvolle Aufgaben und die Mitwirkung am starken und erfolgreichen Wachstum der B&B HOTELS GmbH

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per Email unter Angabe der Wunschstandorte an:

242264-AT



B&B HOTELS GmbH
 Altkönigstraße 10 | 65239 Hochheim am Main
 Tel.: +49 (0)6146 9090-402
 hotelmanager-de@hotelbb.com | www.hotel-bb.at

Weil

GANZ OBEN

nur Platz für

DIE BESTEN

ist.

OBERTAUERN

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

Enzian
HOTEL & ZIRBENSPA *****
OBERTAUERN

- » Samstagsaushilfen – Zimmermädchen
- » Kombination: Zimmermädchen/ Masseurin
- » Speisenträger für die Mankeialm
- » Kellner mit Inkasso für die Mankeialm

Alle weiteren Stellen sind bereits besetzt. Wir freuen uns immer über Initiativbewerbungen für alle Positionen.

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

panorama
***** SUPERIOR
OBERTAUERN

- » Sous-Chef
- » Tournant
- » Chef de Partie
- » Gardemanger
- » Jungkoch
- » Commis de Rang
- » Frühstückskellnerin
- » Rezeptionistin
- » Masseurin

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

HOTEL SCHNEIDER
***** superior

- » Barchef
- » Speisenträger
- » Commis de Rang
- » Masseurin

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

HOTEL STEINER
***** GÜTEZEICHEN
OBERTAUERN

- » Chef de Bar
- » Stellv. Rezeptionsleitung
- » Chef de Rang (ideal für Lehrlinge nach der LAP als Berufseinstieg)
- » Commis de Rang
- » Zimmermädchen

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.




Euer Wohnzimmer in den Alpen!

Werde Teil unseres erfolgreichen „bergwelt“-Teams!

Ab Mitte/Ende November 2019:

- » Sous-Chef (m/w)
- » Barkellner (m/w)
- » Chef de Rang (m/w)
- » Massage- & Beauty-Professional (m/w)



art & relax hotel bergwelt - familie falkner
kressbrunnenweg 9 - 6456 obergurgl - ötztal - tirol
jobs@hotelbergwelt.com
www.hotelbergwelt.com / +43 5256/6274

242163-AT



Sie lieben die Hotellerie und die Berge und es gibt nichts Schöneres als blauen Himmel und weißen Schnee? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für das anspruchsvolle Restaurant in unserem 4-Sterne-Hotel im Herzen von Lech am Arlberg suchen wir zur Verstärkung unseres Teams von Dezember bis Saisonende zuverlässige und teamerfahrene Mitarbeiter:

KÜCHENCHEF (m/w)
CHEF DE RANG (m/w)
COMMIS DE RANG (m/w)

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz zu besten Bedingungen:
KV-Entlohnung, Unterkunft und Verpflegung frei.
Bereitschaft zur Überzahlung selbstverständlich.
Skipassermäßigung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissen per e-mail an Familie Eisensohn.



Hotel Schwarzwand****
Dorf 308
A-6764 Lech am Arlberg
Inh. Walter Eisensohn

E-Mail: office@schwarzwand.com
Tel: 0043 5583 2469
0039 389 2794682

242160-AT



bietet für die Wintersaison 2019 – 2020 (ca. Anfang Dezember bis ca. Mitte April) folgende Positionen (m/w) an:

SERVICE

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 € 2.753,52
Anfangsrezeptionist/-in brutto € 2.668,24

SPA

Masseurin brutto € 2.373,04
Physiotherapeutin 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

242144-AT




WIR SUCHEN AB SOFORT:

- × Chef de Rang (m/w)
- × Commis de Rang (m/w)
- × Zimmermädchen (m/w)

WIR BIETEN IHNEN:

- ✓ 5- oder 6-Tagewoche
- ✓ Vollverpflegung, selbstverständlich auch an freien Tagen
- ✓ Modern eingerichtete Mitarbeiterzimmer (Flat-TV, WLAN, ...)
- ✓ Spezialangebote im hauseigenen Wellnessbereich und Skiverleih

IHRE BEWERBUNG RICHTEN SIE BITTE AN:
Familie Kraker
Berg & SPA Hotel Urs'lauerhof
Fr. Claudia Kraker-Neumayr
Urs'lauerhof
5761 Maria Alm,
info@urslauerhof.at
www.urslauerhof.at
Telef.: 0043 6584 8164

242162-AT

 **HOTEL VIERJAHRESZEITEN**

Top-Jobs!

Sous Chef m/w
Chef de Partie m/w
Chef de Rang m/w

für unser 4-Sterne Hotel
 80 Gäste · kein À la carte



Koch m/w
 für unsere Skihütte

Gesucht ab Dezember 2019
 Kost & Logis frei
 Bezahlung weit über KV

Brunäcker Hotel Vierjahreszeiten GmbH

Tel. +43 6457 2981
 info@vierjahreszeiten.co.at
 www.vierjahreszeiten.co.at



Für unser Wohlfühlhotel Waldgasthof in Flachau suchen wir für die Wintersaison 2019/2020 motivierte, gastfreundliche Mitarbeiter/innen, gerne auch Quereinsteiger/innen:

Kellner/in mit Inkasso
Koch/Jungkoch m/w

*Freie Logis & Verpflegung
 *Entlohnung über dem gesetzlichen KV (je nach Qualifikation)

Wir freuen uns auf deinen Anruf/deine Mail:

Waldgasthof GmbH
 Familie Tippelreither
 Griesenkarweg 134
 5542 Flachau, Österreich
 Tel.: +43 6457/2328
 E-Mail: info@waldgasthof.at

Wir suchen ...

Nauders
 am Reschenpass

- CHEFKOCH m/w
- KOCH m/w
- SOUSCHEF m/w
- KASSIER m/w
- KELLNER m/w
- KÜCHENHILFE m/w
- ABSPÜLER m/w
- ABRÄUMER m/w

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

Nauderer Bergbahnen AG - z.Hd. Boris Plangger
 Gewerbegebiet 1 - 6543 Nauders
 stieralm@reschenpass.net | Tel. 0043 (0) 699 17873291

★ ★ ★ ★ ★

ELIZABETH
 ARTHOTEL ISCHGL

WE WANT YOU !

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

- ◆ Chef de Partie ◆
- ◆ Frühstückskoch ◆
- ◆ Rezeptionist/in ◆



Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung!

Hr. Mag. Harald Kieber
 direktion@elizabeth.at | www.elizabeth.at

Hochl  **Be-WIR-tung**

Bereit für eine neue Herausforderung?
 Dann bitte schriftlich bewerben unter:
dasTeam@hochl.com

KOCH/KÖCHIN
 Unser Küchenteam ist vorwiegend für die Zubereitung von rund 500 Caterings pro Jahr zuständig. Wir produzieren klassische Gerichte, Fingerfood und Speisen im Glas - alles frisch in unserer Küche.

- Einsatzzeiten sind meist zwischen 8:00 und 16:00 (Mo - Fr. Teilweise auch Sonn- & Feiertag)
- Voraussetzung sind gute Kenntnisse und Praxis österreichische und internationale Küche
- Wir nehmen Vollzeit oder Teilzeitkräfte in unser Team auf (wir haben keinen Teildienst)

SERVICEFACHKRAFT mit Inkasso
 Für unsere **Café-Konditorei** verstärken wir unser Team mit erfahrenen Teilzeit- oder Vollzeitkräften. Voraussetzung sind perfekte Deutschkenntnisse und Praxis.

- In der Regel gibt es einen Frühdienst 7:30 bis NM, bzw. Spätdienst von 11:30 bis 20:30

Lohn laut KV, Überzahlung je nach Qualifikation

Hochl Be-WIR-tung
 www.hochl.com | Triesterstrasse 162, 8020 Graz | Tel: 0316 / 27 17 44

SPORTALM
 HOTEL
 ★ ★ ★ ★

Individuell wie Sie!

Arbeiten im Skiparadies
IHR JOB IM SALZBURGER LAND

SIE BEKOMMEN:
 Spaß, nette Kollegen,
 ehrliche, spannende Arbeit,
 sportliche Freizeit

WIR WOLLEN:
 Sie voranbringen, gemeinsam mit Ihnen eine gute Zeit haben und dass Sie sich bewerben als:

- JUNGKOCH/-KÖCHIN
- CHEF DE RANG

Richten Sie Ihre Bewerbung an:
 Roland Dolschek
 Hotel Sportalm
 Zauchensee 27
 5541 Altenmarkt
 dolschek@sportalm.com

Wir freuen uns auf Sie!



★ ★ Seehotel ★ ★

BRUNNER

WARUM NICHT MAL DIREKT AM MEHR ARBEITEN

Wir suchen ab 17.12.2019:

SOUS CHEF/IN GARDEMANGER m/w
PATISSIER m/w
ZIMMERMÄDCHEN

Alle Stellen 6 Tage/9 Stunden

REZEPTIONIST/IN
 5 Tage /48 Stunden

MASSEUR/IN
 40 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



Restaurant & Hotel OBAUER

LES GRANDES TABLES DU MONDE
Gault & Millau
Küche des Jahres 2010

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

242172-AT



RESTAURANT, CAFE, KONDITOREI.
Gassner
DAS ORIGINAL.
SEIT 1930.

242176-AT

Für unser Traditionsunternehmen im Salzkammergut
suchen wir: ◆ **BETRIEBSLEITER -IN**
◆ **SERVICE MIT INKASSO**
◆ **KOCH / KÖCHIN**

Wir sind ein erfolgreiches Cafe-Restaurant mit eigener
Konditorei. Unsere Bezahlung liegt deutlich über dem
KV, entsprechend Ihrer Qualifikation, zzgl. Prämien.



Unterkunft
vorhanden

Saison-
oder
Jahresstelle
möglich

Hr. Martin Gassner +43(0) 664 5109874
Gassner GmbH & Co. KG, Attergaustr. 30-32,
A - 4880 St. Georgen i.A. www.gassner.cc office@gassner.cc



ZONTAJA
HOTEL

Neue Wege?
FÜHREN INS ZONTAJA!

Für unser 3 Sterne Superior
Hotel in Galtür / Ischgl
suchen wir für die kommende
Wintersaison DICH:

JUNGKOCH m/w
KÜCHENHILFE 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
geregelt Arbeitszeiten

BEWERBUNG AN:
Fam. Wilsche · info@zontaja.at
+43 5443 8538 · www.zontaja.at



242175-AT



ART & SKI-IN HOTEL
Hinterhag

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

Hotel Hinterhag (ab Dezember):
REZEPTIONIST/IN

Hinterhag Alm:
**KOCH
HAUSMEISTER**

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

242180-AT




ALMSCHLÖSSL
SCHROTTERALM *****

“ganz oben” in Obertauern

Suchen für kommende Wintersaison 2019/20 für unser
Ski- & Abendrestaurant „Almrausch“ (À-la- Carte)
und Romantik-Apparhotel ****

Almschlössl & Schrotteralm

Kellner/in mit Inkasso
Commis de Rang
Chef de Partie

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.almshloessl.com & info@almshloessl.com

242177-AT



VERDI

Haubenrestaurant & Einkehr Verdi
Linz sucht zur Verstärkung seines
erfolgreichen Teams noch folgende
motivierte Mitarbeiter (m/w):

Sous Chef*
€ 2.500.- netto

Entremetier*
€ 2.300.- netto

Gardemanger/Tournant*
€ 2.000.- netto

Chef de Rang*
€ 2.000.- netto

Sommelier*
€ 2.500.- netto

*Mit der Bereitschaft zur Überzahlung.
So, Mo u. Feiertag frei, kein Teildienst.

Die Verdi, eines der Topadressen
des Landes bietet in allen Bereichen
Qualität auf höchstem Niveau. Wenn
auch Sie zum erfolgreichen Verdi-Team
gehören möchten, so freuen wir uns auf
Ihre Bewerbung.

Rest. Verdi
Pachmayrstr 137 | A-4040 Linz
Tel. +43 (0) 732 733005
Hr. Lukas | lukas@verdi.at

242174-AT

madlein

Wir sind anders... du auch?

Unsere Mitarbeiter schätzen das Madlein für sein authentisch herzliches Ambiente, seine warme Atmosphäre und generell seine Seele. Eben dieses spezielle Flair bestimmt den Charakter unseres Hauses und macht das Madlein so einzigartig.

**Wir suchen
Persönlichkeiten und Individualisten
wie dich!**

Sous Chef (m/f/d)

Chef de Partie (m/f/d)

Köche (m/f/d)

Commis de Cuisine (m/f/d)

Chef de Rang (m/f/d)

Rezeptionsmitarbeiter | Reservierungsprofi (m/f/d)

KosmetikerIn (m/f/d)

Mitarbeiter für die Boutique (m/f/d)

Mitarbeiter für den Skiverleih (m/f/d)

Securities / Chauffeurs (m/f/d)

**Wir freuen uns darauf,
dich kennen zu lernen!**

Rückfragen und Bewerbungen bitte an: Barbara Zechberger

madleinweg 2 | 6561 ischgl-tirol
+43 664 88 15 99 25 | b.zechberger@madlein.com
www.madlein.com



GEWINNE EIN MONATSGEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt



GROSSARLER
HOF



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™
EXPERIENCE ANOTHER WORLD

242182-AT



"SMALL LUXURY" - persönlich & individuell!
Gastfreundschaft wird GROSS geschrieben.

87 Punkte, 2 Gabeln

Wir freuen uns im Winter 2019/2020 auf Sie:

CHEF DE RANG PÂTISSIER

* Alle Stellen m/w; Bruttomindestentgelt lt. Kollektiv; 5- oder 6-Tage-
Woche; übertarifliche Bezahlung ist je nach Qualifikation gegeben.

GROSSARLER HOF ****Superior | Markus Andexer
Untbergstr. 76 | 5611 Großarl | Österreich | Tel.: +43 6414 8384
markus.andexer@grossarlerhof.at | www.grossarlerhof.at



Hotel...
Madeleine

Für die kommende Wintersaison
ab Mitte/Ende November - Mitte/Ende
April suchen wir noch (m/w) bei bester
Entlohnung

• **Anfangsrezeptionist/
Rezeptionist**

• **Koch**

• **Kellner
für Speisesaal**

• **Barkellner
für Hotelbar**

6-Tage-Woche oder nach Vereinbarung,
Kost und Logis im Einbettzimmer frei!

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung und
stehen für ein persönliches Gespräch
gerne zur Verfügung.

Hotel Madeleine
Michael Gstrein
A-6456 Obergurgl
Tel +43 (0) 5256/63550
info@hotel-madeleine.com
www.hotel-madeleine.com

242184-AT

Wildkogel
Alm

Wildkogelalm, eine urig
gemütliche Skihütte direkt
neben der Bergstation sucht zur
Verstärkung ab Dezember 2019

Kellner mit Inkasso

**Commis de Rang/
Schankkraft**

Speisenträger

Küchenhilfe

Putzhilfe

Kost und Logis frei.
Lohn über Kollektiv.

Wildkogelalm
Fr. Daniela Sendlhofer
A-5733 Bramberg am Wildkogel
Tel.: +43 (0) 664/38 53 653
wildkogelalm@sbg.at

242185-AT



Felbermayer
★★★★

Sucht ab Mitte Dezember zur längerfristigen Mitarbeit:

Engagierten
KÜCHENCHEF
zur Leitung eines Teams von 5 Mitarbeitern

der eine kreativ-moderne, traditionelle Küche unter Verwendung regionaler Produkte bevorzugt.

Wir bieten:
Regelte Arbeitszeiten
Wahlweise 5- oder 6-Tage-Woche
Leistungsgerechte Entlohnung
Gemütliches Mitarbeiterappartement
Kostenlose Saisonkarte im Skigebiet

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
HOTEL & ALPINE SPA FELBERMAYER
A-6793 Gaschurn/Montafon
Tel.: 05558/8617-0, Fax DW -41
E-Mail: christa@felbermayer.at
www.felbermayer.at

242208-AT



Alpeiner
NATURE RESORT & SPA TIROL
★★★★ SUPERIOR

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

**BARMANAGER (M/W)
CHEF DE RANG (M/W)**

Wenn Sie Teil unseres Teams werden möchten, richten Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen direkt an: Herrn Thomas Fresser · E-Mail: direktion@alpeiner.at

- 2012 und 2013 komplett renoviert und erweitert, letzte Erweiterung war 2018
- 60 Zimmer / 120 Betten
- Managementgeführt
- Nur Halbpension – kein à la carte
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung
- Nur 20 Autominuten von Innsbruck entfernt
- Ganzjahresbetrieb
- Ausgezeichnetes Betriebsklima

6167 Neustift im Stubaital / Tirol / Austria
Moos 15 · Tel.: + 43 5226 2050
E-Mail: direktion@alpeiner.at

www.facebook.com/alpeiner
www.alpeiner.at

242198-AT



ANGELA

JOIN THE A-TEAM !!!

Winter 2019/20

Rezeptionist/in
Küchenschef/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

242238-AT



WERDEN SIE TEIL DER LAMARK-FAMILIE!
Für den kommenden Winter 2019/20 suchen wir folgende Mitarbeiter m/w:

HOTEL LAMARK
SERVICE:
• Kellner

KÜCHE:
• Pâtissier • Koch • Jungkoch

8-ER ALM (TAGESBETRIEB)
• Koch • Abwäscher/Abräumer • Küchenhilfe

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

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

242194-AT



OBJEKTMANAGER/IN
MIT HANDWERKLICHEM
GESCHICK

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen neuen Kollegen/Kollegin zuständig für die Objektkontrollen.

Wir bieten eine interessante Tätigkeit in Jahresstelle, bei leistungsorientierter Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Voraussetzung:
Führerschein B, Deutsch- und Englischkenntnisse
6-Tage Woche, sonntags frei.

REINIGUNGSKRAFT

Für unseren kleinen Hotelbetrieb in Zell am See suchen wir ab sofort eine Reinigungskraft für 24 Stunden die Woche.
6 Tage à 4 Stunden
Leistungsorientierte Entlohnung
lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Bewerbungsunterlagen bitte an:
Home Office & Service GmbH
Saalfeldner Straße 45
5751 Maishofen
+43(0)6542 53440
mh@home-office-service.at




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

ab sofort

REZEPTIONIST
in Jahresstelle 5 T/8 h
oder Teilzeit

ab 18. Dezember 2019:

SOUS CHEF
6 T/9 h

CHEF DE RANG
6 T/9 h

COMMIS DE RANG
6 T/9 h

SAUNAWART
5 T/9 h

ENTLOHNUNG LT. KV MIT
DER BEREITSCHAFT ZUR
ÜBERZAHLUNG JE NACH
QUALIFIKATION, PERFEKTE
DEUTSCHKENNTNISSE
VORAUSSETZUNG

Sporthotel Ellmau
Dorf 50 | 6352 Ellmau
www.sporthotel-ellmau.com

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung unter
unterlechner@sporthotel-ellmau.com
Tel: +43 (0) 5358/3755-501




Wir suchen Dich zur Verstärkung unseres Team's für unser a-la-carte Restaurant „Museum“ mitten in St. Anton am Arlberg neben der Skipiste. Für die Wintersaison 2019/20 oder auch länger.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.

Service

Chef de Rang
Zahlkellner mit Inkasso
Commis de Rang
Servicekraft Abends 30St.
m/w

Küche

Sous Chef
Chef de Partie
Koch
Commis de Cuisine
Küchenhilfe /Abwäscher
Reinigungskraft
Auch für nur 30 Stunden möglich
m/w

6-Tage-Woche | 54 Stunden
Kost und Logis frei | Bezahlung lt. KV
Bereitschaft zur Überbezahlung je nach
Qualifikation und Berufserfahrung.

Museum Restaurant-Café
Rudi-Matt -Weg 10
6580 St. Anton am Arlberg |
+43 5446 2475
info@museum-restaurant.at
www.museum-restaurant.at




**WIR ERGÄNZEN
UNSER TEAM**

Der LENZ in See im Paznaun, ist ein familiengeführtes 4**** Hotel mit Wirtsstube, Terrasse & Après Ski Bar.

WIR SUCHEN
engagierte Mitarbeiter/innen die in einem motivierten Team durch ihr gastorientiertes Handeln und ihre Einsatzbereitschaft überzeugen.

**CHEF DE RANG
BARKELLNER**
für apres ski bar
KOCH
Saison/Jahresstelle
M/W

WIR BIETEN
geregelt Arbeitszeiten, freie
Verpflegung und bei Bedarf
freie Unterkunft. Entlohnung
nach KV mit Bereitschaft
zur Überzahlung je nach
Qualifikation & Erfahrung.

BEWIRB DICH JETZT

DER LENZ - Familie Lenz
Au 171 I 6553 See/Paznaun
T. +43(0) 5441 8550
M. +43(0) 664 310 240 1
info@hotel-lenz.at
www.hotel-lenz.at




Ihren Charme hätten wir gerne!

Wir, aus dem Travel Charme Fürstenhaus Am Achensee, freuen uns schon darauf, Sie kennenzulernen. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort neue Mitarbeiter (w/m):

Wenn Sie in unserem 4-Sterne Superior Hotel direkt am Achensee mit Freude und Engagement Gastgeber/in sein möchten, lernen Sie uns kennen: Gern können Sie nach vorheriger Anmeldung bei uns vorbeischauen, um Ihren neuen Arbeitsplatz bei einer kleinen Hausführung kennenzulernen.

Ab Winter 2019:

- Koch ab € 2.476.- Brutto
- Kellner/in ab € 2.300.- Brutto
- Rezeptionist/in ab € 2.300.- Brutto

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung:

Travel Charme Fürstenhaus Am Achensee
Hr. Tobias Strauss • Seepromenade 26 • 6213 Pertisau Am Achensee
Tel.: +43 (0)5243/5442-0 • fuerstenhaus-sek@travelcharme.com
www.travelcharme.com



schrofenstein
Ihr Ausgangspunkt ****

Das Schrofenstein ist ein familiengeführtes, renommiertes 4 Sterne Hotel im Zentrum von Landeck.

Ab sofort, in Saisons- oder Jahresanstellung, sind folgende Stellen frei (m/w):

Chef de Partie (w/m/d)

Frühstückskoch (w/m/d)

Kellner (w/m/d)

Rezeptionsmitarbeiter (w/m/d)

Houskeeping Mitarbeiter (w/m/d)

Die Höhe des Bruttolohns richtet sich nach Ihrer Ausbildung und Praxis. Grundlage ist der gesetzliche KV-Lohn des Hotel- und Gastgewerbes.

Bewerbungen mit Zeugnissen und Lebenslauf bitte an
Waltraud.Hoch@schrofenstein.at

Familie Hoch * Malserstraße 31
6500 Landeck * Tirol * Austria
T: 0043 5442 62395
info@schrofenstein.at
www.schrofenstein.at

242272-AT



Wir suchen nach einem kreativen und passionierten

Sous Chef (w/m)

Mit viel Leidenschaft erschaffst du gemeinsam mit uns ein wechselndes Menü und ein außergewöhnliches, kulinarisches Erlebnis für unsere Gäste. Unsere Philosophie: Frische, regionale Produkte, modern interpretiert und originell zubereitet. Ungestümt, unkompliziert und innovativ.

6 Tage | Kost & Logis frei | Bezahlung weit über Kollektiv

Herzerlalm
Unterberggasse 247
5542 Flachau

+43 (0)6457 / 33 981
info@herzerlalm.at

242276-AT



Luis Alm



WIR SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON 2019/2020:

CHEF DE BAR m/w

BAR-MITARBEITER m/w

SB-MITARBEITER m/w

WIR BIETEN:
Tagesbetrieb mit geregelten Dienstzeiten (6-Tage Woche), Unterkunft mit Verpflegung, Zimmer mit Du/Wc, Föhn, Flat-Screen, Kabel-TV
Bezahlung laut KV mit Bereitschaft zur Überbezahlung nach Qualifikation.

BEWERBUNG BITTE AN:
Alois Schwaiger
Seigweg 730, 5753 Saalbach
Tel. 0043-664-1238986
info@luisalm.at | www.luisalm.at

242273-AT

ALPHOF SÖLDEN ★★

sucht für die kommende Herbst- & Wintersaison

REZEPTIONISTIN

CHEF DE PARTIE

JUNGKOCH

KÜCHENHILFE

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.

T: +43 (0) 699 192 429 27
Dorfstr. 202, 6450 Sölden - Tirol
christian.pult@alphofsolden.com
www.alphofsolden.com

242269-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:



4*S Hotel Bergkristall

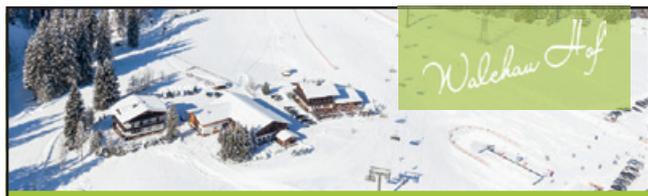
Oberlech 382
6764 Lech
www.wrann.at

242223-AT

- **KÜCHENCHEF**
- **SOUS CHEF**
- **CHEF DE RANG**

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.

Deine Familie Wrann

Walachau Hof

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

242261-AT



Sie sind motiviert, interessiert und haben Lust auf Neues, und wollen KEIN HALBPENSION Service dann sind Sie im Langwies richtig.

CHEF DE PARTIE/ KOCH
€ 2000,- 14x / Jahr + Tip

JUNGKOCH/ COMMIS DE CUISINE
€ 1.700,- 14x / Jahr + Tip

CHEF DE RANG/ ZAHLKELLNER
€ 1.700,- 14x / Jahr + Tip

Nicht nur unsere Gäste, auch unsere Mitarbeiter/innen sollen sich bei uns wohlfühlen!

- arbeiten in einem jungen motivierten Team
- einfache Erreichbarkeit mit der S-Bahn
- sicherer und langfristiger Arbeitsplatz
- freie Kost und Logis im Einzelzimmer
 - großteils Durchdienst
 - 5 Tage Woche
- super Arbeitsumfeld mit fairer und pünktlicher Bezahlung

langwies hotel & gasthof
familie brunnauer
langwies 22
5424 bad vigaun | hallein
+43(0)6245/8956
brunnauer@langwies.at
www.langwies.at

242267-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:

- Chef de Rang mit Inkasso
- Commis de Rang
- Chef de Partie
- Commis de Partie
- Rezeptionistin
- Reservierungsmitarbeiter
- Front Office Manager

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:**

Alexandra Kiener
Hotel Tannbergerhof
Dorf 111
6764 Lech am Arlberg, Österreich
Tel. +43 5583 2202
info@tannbergerhof.com
www.tannbergerhof.com



242278-AT

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

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

242286-AT

Das legendäre Bio- & Wellnessresort in den Tiroler Alpen sucht zur Verstärkung der großen Stanglwirt-Familie motivierte Mitarbeiter, die sich bei uns „daheim“ fühlen ... ab sofort in Jahresstellung:

Restaurantleiter (m/w/d)
F&B Coordinator (m/w/d)
Chef de Partie (m/w/d)
Commis de Cuisine (m/w/d)
(Bezahlung ab KV, ÜZ, je nach Qualifikation)

Teilzeit oder Vollzeit (5-Tage Woche), Weiter- und Aufstiegsmöglichkeiten, Kost und Logis frei, zahlreiche Mitarbeiter-Benefits.

Bewerbungen unter:

A-6353 Going | Kaiserweg 1 | Telefon: +43/(0)5358/2000
E-Mail: karriere@stanglwirt.com
www.stanglwirt.com

242281-AT

**DIE
GÄSTEFLÜSTERER
SUCHEN:**

SOUS CHEF W/M
CHEF DE PARTIE W/M
CHEF DE RANG W/M

MARKETING W/M (AUCH TEILZEIT)

**SAUNAAUGUSS-
MEISTER/FITNESSTRAINER W/M**

WIR BIETEN: Sehr viel!!!!!!!!!!!!!!

Bewerbt Euch bitte gleich direkt beim Chef-Gästeflüsterer: Hermann Neudegger
Unterbergstraße 50, 5611 Großarl
MAIL neudegger@nesslerhof.at, TEL +43/(0)664/6304661
www.nesslerhof.at www.die-gaestefluesterer.at

242275-AT



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 (m/w)**:
Rezeptionist 5 o. 6 T/W | Barmaid | Chef de rang | Commis de rang

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

242271-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
- KosmetikerIn
- m. Massagekenntnissen
- Zimmermädchen

PIZZERIA MAMMA MIA:

- Pasta- und Pizzakoch
- Zahlkellner

ALPENDOMIZIL NEUHAUS:

- Rezeptionist
- Chef de Rang für Hausgäste

• Lehrlinge:
Koch
Restaurantfachmann
HGA

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

242268-AT





ANKOMMEN UND WOHLFÜHLEN!

Das **ASTORIA RESORT ******* in Seefeld kombiniert Alpin Chic mit ländlichem Luxus und gehört zu den 24 besten Hotels in Österreich. Als Mitglied der Best Alpine Wellness Hotels und der Sacher-Gruppe genießen ca. 80 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zahlreiche Vorteile. Werden SIE Teil unseres Erfolgs – werden SIE Teil unseres Teams!

WIR STELLEN AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG IN JAHRESSTELLUNG EIN:

CHEF DE BAR (W/M)
STELLVERTRETENDE RESTAURANTLEITUNG & SOMMELIER (W/M)
LEITENDE HAUSDAME

MÖCHTEN SIE TEIL UNSERES TEAMS WERDEN?
Dann freue ich mich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per Mail an Frau Nicole Haselwanter: nhaselwanter@astoria-seefeld.com oder per Post an:

ASTORIA RESORT *****
z.H. Frau Nicole Haselwanter
Geigenbühelstraße 185
6100 Seefeld in Tirol, Österreich
Nähere Informationen bzw. ausführliche Stellenbeschreibungen finden Sie auf unserer Homepage www.astoria-seefeld.com

242271-AT



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 Arnlbergstrasse 76 / 6580 St. Anton/A
+43 (0) 5446 29770
info@hotelkarlschranz.com
www.hotelkarlschranz.com

242271-AT



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

Bewerbung bitte schriftlich an:
jobs@sammer-hotels.com
+43 (0)660/829 26 40
Marianne Sammer



242279-AT

GEWINNE EIN MONATSGEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt



Wir suchen Verstärkung!
Für unser familiär 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**

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 Rohmoser

242237-AT

WIR SUCHEN ZUR VERSTÄRKUNG UNSRES TEAMS (m/w):

Auszeit
KOCH
KELLNER mit Inkasso

Stoalm:
2 APRES SKI
KELLNER

Entlohnung nach Qualifikation

stoalm.auszeit@gmail.com | www.stoalm.at

242289-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 DASTEAM12!
Das neu renovierte Hotel
DAS ZWÖLFERHAUS sucht Verstärkung für Winter 2019/2020 (m/w)

PATISSIER
BARKELLNER
COMMIS DE RANG
ZIMMERMÄDCHEN

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@dazwoelferhaus.at
www.dazwoelferhaus.at

242280-AT

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison ab Ende November 2019 zuverlässige Mitarbeiter (m/w).

Sie finden bei uns eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team bei einer 6-Tage-Woche.

Wir bieten Verpflegung und Unterkunft (inklusive) sowie gratis W-Lan, uvm.

Demi Chef Pâtisserie
(m/w/d) 6-Tage-Woche á
€ 3.000,- brutto/Monat
ab 25.11.2019

Rezeptionist
(m/w/d) 6-Tage-Woche á
€ 3.000,- brutto/Monat
ab sofort

Hausmeister mit Fahrerlaubnis
(m/w/d) 6-Tage-Woche á
€ 2.500,- brutto/Monat
ab sofort

Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich jetzt. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild und Lebenslauf.
Dorf 11, A-6764 Lech am Arlberg Vorarlberg, Österreich
Tel.: +43 (0) 5583 2206-0
E-Mail: admin@postlech.com
Internet: www.postlech.com
Familie Moosbrugger

242265-AT

Wir suchen:

KELLNER/IN

LATERNDL PUB • FINKENBERG/ZILLERTAL

Fam. Wechselberger freut sich auf deinen Anruf
Tel.: +43 (0) 664 344 8000 oder E-Mail: laterndl.pub@aon.at

242161-AT

SCHIHÜTTE HOFALM

Kleine, gemütliche Schihütte in Flachau sucht

KELLNERIN mit Inkasso (m/w)

Nur Tagesbetrieb, guter Verdienst, 5- bis 6-Tage-Woche, Verpflegung und Logis frei, Quartier im Tal, auch als Jahresstelle möglich, im Sommer Almbetrieb

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

SCHIHÜTTE HOFALM
Familie Simon & Anneliese Huber
A - 5542 Flachau, Hofgasse 38
+6643870933 / +6644455826
huber@unterhof-flachau.at

242189-AT



WIESERGUT






Man entdeckt keine neuen Erdteile, ohne die alten Küsten aus den Augen zu verlieren. Bewusster Genuss aus der Region, Luxus in den wahren Werten und der Klarheit der Natur.

Archaische Architektur kombiniert mit einem Suitenkonzept für tiefe Ein- und weite Ausblicke.

Das Leben schmeckt auf der WIESERGUT-Piazza und regt mit köstlichen Besonderheiten, unter der Leitung vom -Koch **Andre Stahl**, die Sinne an.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir motivierte, flexible und selbstbewusste Persönlichkeiten, gerne ab sofort oder nach Vereinbarung.

Physiotherapeut (m/w) | ab € 2.300,- netto

Masseur (m/w) | ab € 2.200,- netto

Kosmetikerin | ab € 2.200,- netto

Gouvernante (m/w) | ab € 2.000,- netto

Zimmermädchen (m/w) | ab € 1.500,- netto

Haustechniker (-meister) (m/w) | ab € 2.200,- netto

Rezeptionist (m/w) | ab € 1.800,- netto

Servicehilfskräfte/ Schankkräfte (m/w)
für unsere WIESERALM | netto ab € 1.800,-
in 6-Tage-Woche

Wir bieten flexible Arbeitszeiten,
leistungsgerechte Bezahlung weit über dem KV,
freie Kost und Logis,
sowie eine **5-Tage-Woche**.

WIESERGUT | Martina und Sepp Kröll
Hinterglemm 48 | A- 5754 Hinterglemm
info@wiesergut.com | www.wiesergut.com
Tel.: +43 (0)6541-6308

242208-AT



Felbermayer
★★★★

sucht ab Mitte Dezember
gerne auch für die Sommersaison:

**RESTAURANTFACH-
FRAU/MANN**

CHEF DE RANG m/w

**FRÜHSTÜCKSKRAFT
SERVICE** m/w
-auch Teilzeit möglich

KOCH/KÖCHIN

KÜCHENHILFE m/w

ZIMMERMÄDCHEN

Wir bieten:
Geregelte Arbeitszeiten
Wahlweise 5- oder 6-Tage-Woche
Leistungsgerechte Entlohnung
Freie Unterkunft und Verpflegung
Kostenlose Saisonkarte im Skigebiet

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
HOTEL & ALPINE SPA FELBERMAYER
A-6793 Gaschurn/Montafon
Tel.: 05558/8617-0
E-Mail: christa@felbermayer.at
www.felbermayer.at

242208-AT



**POSTHOTEL
SCHLÄDMING**
★★★★

und Haubenrestaurant Johann
am Schladminger Hauptplatz

Direktionsassistent/in

Rezeptionist/in

Chef de Rang

Commis de Rang

**Bardame/Barkeeper für Bar
Cabalou am Hauptplatz**

Chef de Partie



**Après Ski Service und
Barmitarbeiter**

Köche

Pizzakoch

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

242208-AT

**AM NORDPOL SUCHEN
BRINGT NICHTS**



Das Bermuda Bräu in Wien sucht ab sofort
oder nach Vereinbarung:

Serviceleiter/in
€ 2800,- brutto, 45 Stunden/Woche

Sie sind ein freundlicher, dynamischer, offener und begeisterter
Gastgeber, dann sind Sie genau richtig in unserem Team.
Für eine detaillierte Aufgabenbeschreibung würden wir Sie gerne zu
einem persönlichen Gespräch einladen.

Küchenchef/in
€ 3.600,- brutto, 45 Stunden/Woche

Chef de Partie
€ 2.600,- brutto, 45 Stunden/Woche

Sie haben bereits Erfahrung in der Position, Sie können sich selbst
und Ihr Team begeistern auch zu Spitzenzeiten die Ruhe bewahren
dann bewerben Sie sich!

„JETZT BEWERBEN“ mit Lebenslauf und Foto an
office@bermuda-braeu.at | Herrn Kurt Salchenegger





242208-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

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



242235-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.

Küchenchef à la carte m/w

Tournant m/w

Jungkoch m/w

Beauty
Masseur/in
Kosmetiker/in

Hotel
Rezeptionist/in
Haustechniker

Weitere Infos
www.obertauernjob.at

Cinderella Spa & Resort • Familie H. A. Gruber • A-5582 Obertauern, Mozartgasse 1
Tel. +43 (0) 6456/20000 • Fax +43 (0) 6456/7588
www.cinderella-obertauern.at

OBERTAUERN

Bewerbungen an:
jobs@obertauern.at | Tel.: +43(0)664 123 16 45

242233-AT

**Köche/
Köchinnen**

**Service-
fachkräfte**

Gasthof Restaurant Alpenblick
A-6764 Lech/Zug, Tel.: +43(0)5583/2755
Fax: +43(0)5583/2766, alpenblick.lech@speed.at

Suchen für die kommende Wintersaison und für unser **Catering Service** in der **Formel 1**

242248-AT

**GEWINNE EIN
MONATSGEHALT**

www.rollingpin.com/wunschgehalt



HOTEL ***
EDENLEHEN
MAYRHOFEN**

**EIN JOB IM
PARADIES AUF ZEIT...**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende **WINTERSAISON** oder **NACH VEREINBARUNG** in Saison- oder Jahresanstellung

eine/n engagierte/n
KELLNER/IN
für Früh- und Abendservice

begeisterte
LEHRLINGE
für den Service-Bereich

fleißige/n und motivierte/n
JUNGKOCHE/KÖCHIN

Neben einem tollen Betriebsklima mit 5- oder 6-Tage-Woche und einer angemessenen Entlohnung bieten wir auch interessante Aufgabengebiete in einem familiär geführten Hotel mit Geschichte und Herz!

Wir freuen uns auf deinen Anruf.
Andreas Hundsbichler
Tel. 0664-2560525 · Tel. 05285-62300
6290 Mayrhofen Nr. 676
info@edenlehen.com

242240-AT

**WIR
SUCHEN**

AB SOFORT (M/W)

Modernes
Mitarbeiterhaus mit
voll ausgestatteten
Wohnungen

**CHEF DE PARTIE
JUNGKOCHE**

Gerne als Jahresstelle, 5- oder 6-Tage-Woche möglich. Bruttolohn lt. KV. Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation.

Wir freuen uns auf Initiativbewerbungen in allen Abteilungen.



**** Superior
Alpenhof

85 Punkte
falstaff

13
Gault Millau

ALPACARTE

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: Klaus Dengg
Hintertux 750, A-6293 Tux, Tel.: +43-5287-8550, team@alpenhof.at

www.alpenhof.at

242246-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 / JUNGKOCHE**
- **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

242250-AT





Wir suchen für die kommende Wintersaison erfahrene und motivierte Mitarbeiter für unser Team...
... unsere Gäste sollen nicht nur zufrieden sein... sie sollen begeistert sein!!!

Unser Bergrestaurant (Tagdienst)

Chef de Partie
Chef de Rang

Das 5***** Superior Hotel in Serfaus

Chef de Rang
Commis de Rang
Barkellner
Souschef
Chef de Partie | Jungkoch
Masseur | Kosmetikerin

„Unser Schmuckstück“ mit kleinem Restaurant

Pâtissier
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

242252-AT



clubdorf
VELDEN - SEE - ISCHGL - GALTÜR
ALPENROSE@CLUBDORF.AT
VELDEN@CLUBDORF.AT

Wir bieten für unsere prämierten Clubdorfhotele, Bars und Restaurants in SEE-ISCHGL-Galtür und Velden am Wörthersee Saisons- oder Jahresstellen zu Spitzenlöhnen für Spitzenleistungen. Durch Umstellungen auf Ganzjahres- bzw. 2- Saisonsbetriebe in Tirol (oder auch für Velden a. W.) suchen wir noch folgende selbstständige Führungsmitarbeiter und zusätzlich auch noch folgende Positionen. Gerne auch selbstständige Paare, bei freier Unterkunft und Logis:

GESCHÄFTSFÜHRER/ IN
(FÜR HOTEL, BAR, DISCO, EVENTSTADEL)
CHEFREZEPTIONIST/IN
REZEPTIONIST/IN
CHEF DE RANG/
COMMIS DE RANG

KÜCHENCHEF/IN
SOUSCHEF/IN
HG- ASSISTENT/IN
BARCHEF/IN/COMMIS DE BAR
ZIMMERMÄDCHEN/BURSCHEIN
HAUSTECHNIKER/HAUSMEISTER

UNSER SUPERHIT: ALLE SCHLÜSSELPOSITIONEN WERDEN KÜNFTIG AM ERFOLGREICHEN UNTERNEHMEN ZUSÄTZLICH BETEILIGT!

242215-AT



HOTEL PENSION ***
Cafe Fritz
LECH AM ARLBERG

HOTEL CAFE RESTAURANT FRITZ sucht ab Anfang Dezember motivierte Mitarbeiter:

- » **SERVICE** m/w mit Inkasso
- » **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

242232-AT

GEWINNE EIN MONATSGEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt



HOTEL DER WASTLHOF 4*
Suchen für kommende Wintersaison ab 18.12.19

- » **KELLNER/IN**
- » **SERVIERER/IN**
- » **ZIMMERMÄDCHEN** (Teilzeit)

5 oder 6 Tage Woche
Lohn nach Vereinbarung
Einzelzimmer und Verpflegung frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bewerbung an:

SPORT- UND VITALHOTEL WASTL
z.H. Margit Brunner
Wildschönauerstr. 206
A-6314 Wildschönau/Tirol
Tel.: +43/(0)5339/8247
E-Mail: info@hotelwastlhof.at
www.hotelwastlhof.at

242251-AT



Lust darauf mit ehrlicher Küche und Service wie der Gast ihn sich wünscht das Herz unseres Hauses mit zu gestalten? Und du bist:

- Chef Entremetier (m/w)**
- Chef Saucier (m/w)**
- Restaurantleiter (m/w)**

Dann werde Teil unsere Teams im familiengeführten a la Carte Restaurant am Ossiacher See

Bezahlung mind.1500€ netto bei 40 Std. mit Bereitschaft zur Überzahlung Jahres oder Saisonstelle

zum**TREFFNER** Wirtshaus im Hotel eduCARE
Eichrainweg 7-9 9521 Treffen am Ossiacher See
restaurant@zumtreffner.at

242248-AT



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

242244-AT

DIE ÖSTERREICHISCHEN JEUNES RESTAURATEURS SUCHEN MITARBEITER!

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.



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

CHEF DE RANG | COMMIS DE RANG | LEHRLINGE SERVICE/KÜCHE

We ♥ work! We ♥ ♥! We ♥♥♥ 4 U!

3 Hauben / 18 Punkte bei Gault Millau | 93 Punkte bei Ala Carte | 95 Punkte bei Falstaff
Philip Rachinger „Aufsteiger des Jahres 2015“ | „Trophee Gourmet für Kreative Küche 2016“

Charmantes Hotel mit Flussbad und Naturküche
Unternberg 6 – 4120 Neufelden – Austria
philip.rachinger@muehlthof.at | www.muehlthof.at

5-Tage-Woche = € 1.600,- netto
oder vielleicht auch mehr 🍷🍷🍷

242005-AT



STARTE GEMEINSAM MIT UNS IN DIE ZUKUNFT!

Wir sind immer offen für motivierte und engagierte Mitarbeiter_Innen, die das Team von Hubert Wallner im See Restaurant Saag direkt am Wörthersee verstärken.

WIR SUCHEN AB SOFORT FOLGENDE MITARBEITER (M/W): GOURMETRESTAURANT - SEE RESTAURANT SAAG

- **COMMIS DE RANG** (Mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie)
- **COMMIS DE CUISINE**
- **GARDMANGER** (Mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie)
- **COMMIS DE CUISINE PATISSERIE** (Mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie)



Wir bieten eine 5-Tage-Woche (November u. März eine 4-Tages-Woche) TOP Trinkgeld!!
Freie Kost und Logis | Arbeitskleidung kostenlos | Benützung Freibad kostenlos |
Ermäßigte Hotelaufenthalte und ermäßigte Restaurantbesuche bei Kollegen der JRE
Österreich | Fortbildungskurs kostenlos | Junges Team mit familiärer Stimmung
Bezahlung laut aktuellem KV mit der Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Erfahrung,
Motivation und Qualifikation!



Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

See Restaurant Saag | z.H.: Kerstin Wallner, Geschäftsführung | Saag 11 | A- 9212 Techelsberg

oder per E-Mail an office@saag-ja.at | Betreff: Bewerbung

See Restaurant Saag by Hubert Wallner | Saag 11 | 9212 Techelsberg am Wörthersee

T: +43 (0)4272 43 501

242067-AT



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

242124-AT

Machen Sie Karriere im ****Sterne-Kulinarik & Genießerhotel Alpin

für die kommende Wintersaison ab 31.12.2019 suchen wir zur Verstärkung unseres engagierten Teams noch:



JUNGKOCH (M/W) | PÂTISSIER (M/W) | KÜCHENHILFE (M/W)

Unsere Erwartungen an Sie:

Freundlichkeit, Motivation, Leidenschaft, Teamgeist

Dafür bieten wir einen sicheren Arbeitsplatz in einem mit 2 Gault Millau-Hauben (16 Punkte) ausgezeichneten Team, zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten zur persönlichen und beruflichen Entwicklung, Zimmer und Verpflegung frei, geregelte Arbeitszeiten und Entlohnung nach KV auf Basis einer 6-Tagewoche.

Eine Überzahlung erfolgt nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an: Kulinarik & Genießerhotel Alpin
Familie Armin Gründler | 6215 Achenkirch, Nr. 35 | hotel@kulinarikhotel-alpin.at
www.kulinarikhotel-alpin.at

242259-AT



Suchen ab Mitte November bis Ende April m/w:

CHEF DE PARTIE, JUNGKOCH, CHEF DE RANG, COMMIS DE RANG

BESTE BEZAHLUNG, Gault Millau, 5 Sterne À-la-Carte
Hotel Yscla Familie Parth | Dorfstraße 73, 6561 Ischgl | Tirol / Österreich

Tel. 05444-5275 alfons.parth@yscla.at www.yscla.at

242183-AT

Wir verstärken unser Team und suchen ab Mitte Dezember 2019:



CHEF DE RANG m/w | COMMIS DE RANG m/w | SOMMELIER m/w | REZEPTIONIST 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

242202-AT



SALNERHOF

Lifestyle Resort Ischgl

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle

- » **PÂTISSIER** m/w
- » **CHEF DE PARTIE** m/w
- » **KELLNER MIT INKASSO** m/w

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

Familie Salner · 6561 Ischgl · Tirol · Austria
info@salnerhof.at · www.salnerhof.at

242271-AT

Exenberger Eva & Hofer Herbert
5732 Mühlbach, Mühlberg 42
Tel. +43 (0) 6565/6895
+43 (0) 664/4652205
www.skihutte-rettenstein.at / rettenstein@sbg.at

Für unsere urige Skihütte suchen wir ab 20.12.2019 zuverlässige Mitarbeiter (m/w)

Zimmermädchen Abräumer Abwäscher

Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung
Kost und Logis frei!
hofer.eva10@gmail.com

242188-AT

ARBEITEN, WO ANDERE FEIERN?

... IN BERWANG / TIROL

WWW.H2SEPP.AT

H₂SEPP

- Après-Ski- und In-Lokal
- Mitte Dezember bis Anfang April
- 6-Tage-Woche
- ein super Betriebsklima
- überdurchschnittliche Bezahlung!

H2Sepp, Birgit Sprenger & Eisenmann
Hausnummer 157
6622 Berwang, Österreich
info@h2sepp.at
www.h2sepp.at

Wir suchen verlässliche, ehrliche und motivierte Mitarbeiter.

242224-AT



242295-AT

Wir suchen für die Wintersaison ab Mitte Dezember erfahrene und motivierte Mitarbeiter m/w:

- * erfahrenen Koch** für Halbpensionsbetrieb
- * Kellner** mit Inkasso
- * Zimmermädchen**

Entlohnung lt. KV
Bereitschaft zur Überzahlung
Kost & Logis frei

Hotel Brunella | Dorfstraße 71
A-6773 Vandans/Vorarlberg
Tel.: +43/(0)55 56/727 24
E-mail: hotel@brunella.at
www.brunella.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/
ENTREMETIER
TOURNANT**
ab € 3.400,-* 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.

242296-AT




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)
Commis 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 Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung)

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

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

242283-AT



WIR SUCHEN SIE FÜR BAR, KÜCHE UND SERVICE

Arbeiten bei AMERON – das bedeutet, stolzer Teil eines exzellenten, engagierten Teams zu sein und seine Persönlichkeit und individuellen Fähigkeiten einbringen zu können. Es bedeutet, gefördert, unterstützt und wertgeschätzt zu werden.

WIR BIETEN IHNEN Z. B.:
Unterkunft im Mitarbeiter-Haus I Willkommensbonus I Hilfe bei der Wohnungssuche I Umzugskosten-Zuschuss I Kostenfreie Mitarbeiter-Parkplätze I Kostenübernahme der Reinigung der Arbeitskleidung I Kindergarten-Zuschuss I VWL I Weihnachts- & Urlaubsg Gratifikation I Faire Entlohnung (teils mit Inkasso und Umsatzbeteiligung für Service im Bräustüberl) I individuelle Arbeitszeitmodelle I Trainings- & Weiterbildungsprogramm in der Althoff Academy I Corporate Benefits für Produkte und Dienstleistungen ... u. v. m.

WIR FREUEN UNS AUF DIE ZUSENDUNG IHRER BEWERBUNGSUNTERLAGEN!

IHR KONTAKT
MARIE-THERES RÜNZI
HR MANAGER
ALPSEESTRASSE 21
87645 SCHWANGAU
RUENZIG
AMERON-NEUSCHWANSTEIN.DE
T. 0049 8362 7030 702

AMERON
NEUSCHWANSTEIN
ALPSEE RESORT & SPA

Althoff Hotels

242193-DE



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

Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung.
Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Geregelt 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



242254-AT

GEWINNE EIN MONATS GEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt



Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?
Nach einem Arbeitsplatz, der nicht nur ein Job ist, sondern Kreativität, Genauigkeit, Fachwissen und Teamgeist fordert?
Dann passen Sie perfekt zu uns.

Wir sind ein privat geführtes Wellnesshotel im Hochsauerland und suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Chef de Rang • Commis de Rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: info@waldhaus-ohlenbach.de

Hotel Waldhaus Ohlenbach
Ohlenbach 10, 57392 Schmallenberg
Tel. +49 (0) 2975/840 | Fax. +49 (0) 2975/8448 | www.waldhaus-ohlenbach.de

242076-DE

HUGO BOSS

Für unser HUGO BOSS Mitarbeiterrestaurant an unserem Standort in Metzingen suchen wir ab sofort einen

Küchenmanager (m/w/d) in Vollzeit

Sie weisen bereits Führungserfahrung im Gastronomiebereich auf und überzeugen durch Ihre Kommunikationsstärke und Ihren Teamgeist?

Zudem begeistern Sie sich für neue kulinarische Trends und stellen sich zielstrebig neuen Herausforderungen?

Dann bewerben Sie sich jetzt online unter jobs.hugoboss.com

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

242228-DE



ANGERHOF SUPERIOR
SPORT- UND WELLNESSHOTEL

WIR ERWEITERN UNSER
Wellnesshotel

zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison oder in Jahresanstellung weitere tolle neue Mitarbeiter (m/w/d):

» Stellv. Spa-Leitung	» Chef de Rang
» Schichtleitung	» Patissier / Konditor
Rezeption	» Fitnesskaufmann
(mit F&B Kenntnissen)	» Saunameister

5 oder 6 Tage/Woche auf Wunsch möglich. Unterkunft vorhanden.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an: bewerbung@angerhof.de

Hotel Angerhof Inh. Franz Wagnermayr,
Am Anger 38, 94379 Sankt Englmar - Bayerischer Wald



www.angerhof.de/jobs

242280-DE



Ab sofort oder nach Vereinbarung, unbefristet und in Vollzeit suchen wir einen

- ◇ **SERVICEMITARBEITER**
in Schwangau, Altenau & Bad Wilsnack
- ◇ **RESTAURANTLEITER**
in Altenau
- ◇ **SERVICKRAFT**
(MiniJob) – in Kochel & Altenau
- ◇ **KOCH**
Schwangau, Ludwigsfelde, Bad Wilsnack & Altenau
- ◇ **GASTRONOMISCHER LEITER**
Schwangau, Kochel & Bad Wilsnack,



IHR Aufgabenbereich
umfasst die Unterstützung unseres erfahrenen Teams

WIR bieten
ein vielfältiges Aufgabenspektrum, einen auf Langfristigkeit ausgelegten Arbeitsplatz mit leistungsgerechter monatlicher Entlohnung. Ein attraktives Schichtsystem mit geregelten Arbeitszeiten und firmeninterne Vergünstigungen.

Sie finden sich in all dem wieder und haben idealerweise bereits **Erfahrung im Freizeit-/Wellnessbereich?**

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen gerne per E-Mail, unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellungen.

SIR FRANZ Gastronomiebetriebe
in den Kristall-Thermen GmbH
bewerbung@kristall-baeder-ag.com

242201-DE



GLUTENFREIE PATISSERIE SEIT 2014

Bereichern Sie unser engagiertes Team als

Pâtissier / 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

242191-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
Salzburg	Stuttgart	Starnberg
Lenzerheide	München	Frankfurt a.M.
Augsburg		Luzern

Gehalt 3.000 - 5.000,- €

Hausmeister-Ehepaare

Zürich	München	Starnberg
Ammersee	Hamburg	Mallorca
Ibiza		Sardinien

Gehalt 7.000 - 9.000,- €

Wirtschafts-Ehepaare

München	Dortmund	Zürich
	Hagen	

Gehalt 10.000 - 12.000,- €

leitende Hausdame (m/w/d)

Düsseldorf/Köln	München
-----------------	---------

Gehalt 6.000 - 8.000,- €

Privat-Koch (m/w/d)

München	Köln	Berlin
---------	------	--------

Gehalt 8.000 - 10.000,- €

Gästehaus

Kitzbühel	Bonn	Zürich
-----------	------	--------

Gehalt 10.000 - 15.000,- €

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.

242207-DE



OUTLETCITY METZINGEN

Ab sofort oder später suchen wir motivierte Mitarbeiter (m/w/d) für die OUTLETCITY Metzgingen bei Stuttgart

SERVICELEITUNG

KOCH /JUNGKOCH
Systemgastronomie

CHEF- /COMMIS DE RANG

BACKOFFICE ALLROUNDER

Wir bieten einen Arbeitsplatz zum Wohlfühlen:

- Faire Arbeitszeitenplanung
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
 - Feiertage frei
- Leistungsgerechte und faire Bezahlung
- Wohnen zu günstigen Konditionen
 - Möglichkeit zum internationalen Company Austausch in die USA

Sie können etwas anderes? Bewerben Sie sich gerne **initiativ!** Wir freuen uns über Ihre vollständigen und aussagefähigen Unterlagen an jobs@thoma-essenerleben.de

www.almresi-metzingen.com
www.almresi-vail.com
www.thoma-essenerleben.de

242031-DE



essen | trinken | schlafen | sein

Wir suchen zur Vervollständigung unseres hochmotivierten jungen Teams noch kompetente und engagierte Teammitglieder.

Ab Januar 2020 oder nach Absprache suchen wir:

- COMMIS DE CUISINE/ CHEF DE PARTIE (m/w)

Wir bieten:

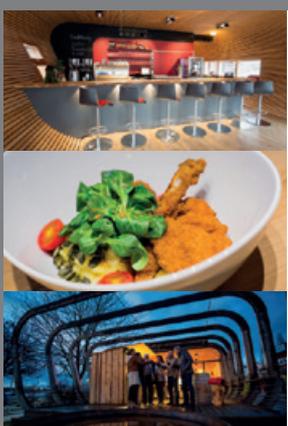
- Übertarifliche, faire Bezahlung, **-4-Tage!!! Woche,**
- fantastisches Arbeitsklima,
- frisches, kreatives und handwerkliches Kochen auf hohem Niveau
- und vieles mehr.

Ruf uns für weitere Informationen einfach schnell an: +49771/17510050

Oder schreib eine Mail an: jason.grom@burg-aasen.de

Wir freuen uns, von dir zu hören. „die burg“
Burgring 6 | D-78166 Donaueschingen
www.burg-aasen.de

242270-DE



Keine Lust mehr auf Saisonarbeit?

Möchtest Du Dich in einer der schönsten Weinregionen Deutschlands niederlassen?
Willkommen in Weinstadt-Strümpfelbach, 15 Autominuten von Stuttgart entfernt.

Die schwäbisch-österreichische Vorratskammer sucht: einen gelernten, zuverlässigen Koch mit Verantwortungsgefühl, für längerfristige Zusammenarbeit.

5-Tage-Woche, kleines Team, Bezahlung nach Vereinbarung, Gästekontakt
Wir freuen uns auf aussagekräftige Bewerbungsunterlagen z. Hd. Frau Julia Krehl per Email an post@dievorratskammer.com

Die Vorratskammer / Endersbacher Straße 75 / 71384 Weinstadt
07151 / 2789100 / post@dievorratskammer.com

Werde ein Vorratskammeradl!

Die Vorratskammer

242047-DE



Wir suchen Unterstützung für unser Serviceteam

Job hin oder her, hier gibt es mehr...

- * Arbeit.
- * wir sind auch mal Nachts da.
- * wir machen alles für unsere Gäste.
- * das bedeutet, jeden Tag eine neue Herausforderung.
- * bei uns sehen Sie sogar die Sonne auf unserer großen Terrasse.
- * oder gehen zum Lachen in den Weinkeller.
- * sind Sie fit für eine neue Herausforderung, um Ihren „Alt“-Tag neu zu erleben?

Einfach schriftlich bewerben:
Anke & Carsten Brauns
Villa Borgnis Kurhaus im Park
Hauptstrasse 21
61462 Königstein im Taunus
Tel.: 06174 9363-0
KurhausimPark@T-online.de

242241-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 Lörtsch | Platzl 2 | D-80331 München
c.loertsch@schuhbeck.de | Für weitere Infos: +49 (0)89/216690133

242234-DE



Für die Jugendherberge Berchtesgaden suchen wir ab sofort eine/n

STV. KÜCHENLEITUNG
(m/w/d) - 40h/Woche

EMPFANGSMITARBEITER/IN
(m/w/d) - 40h/Woche

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

242247-DE

NATÜRLICH NEHMEN WIR AUCH JUNGS...

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams (w/m/d):

- Direktionsassistent
- Rezeptionsmitarbeiter mit leitender Funktion
- Chef de Partie
- Chef de rang



Bodenmaiser Hof
★★★★ SUPERIOR

WINNER LEADING SPA AWARD **WELLNESS APHRODITE**

www.bodenmaiser-hof.de

Wellness / Aktivhotel BODENMAISER HOF
Rißblochweg 4
Inh. Wolfgang Geiger e.K.
D-94249 Bodenmais
Tel: 0049-9924-9540
s.geiger-paull@bodenmaiser-hof.de

STYLISCH BAYERISCH

242265-DE




Burghotel und Restaurant „Auf Schönburg“

Wir suchen zur Verstärkung unseres Service Teams für die Saison 2020.

.....
einen

Chef de Rang
40 Stunden Woche zu € 1900,-
oder
45 Stunden Woche zu € 2150,-
.....
und

Commis de Rang
40 Stunden Woche zu € 1760,-
oder
45 Stunden Woche zu € 1980,-
.....

Die Gehälter verstehen sich Brutto zuzüglich Sonntags/Feiertags und Nachtzuschlägen.

Eine Wohnung in Oberwesel kann gestellt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
E-Mail: huettl@hotel-schoenburg.com
Tel. +49 6744 93 93 0

242166-DE



242089-DE

Feldberger Hof
FAMILIENHOTEL HOCHSCHWARZWALD

FAMILIENHOTEL FELDBERGER HOF
im Hochschwarzwald direkt im
Ski- und Wandergebiet Feldberg
Ganzjahresbetrieb - 450-Betten-Hotel
Mitglied der Familotel-Kooperation

Wir suchen in Jahresstellung ab sofort
oder ab 1.12. 2019:

- **Rezeptionsleitung**
- **Rezeptionist/in**

fließend Deutsch in Wort und
Schrift

Wir bieten: 5-Tage-Woche,
40 Std. Woche, geregelte Freitage,
gute Bezahlung, Nutzung unserer
Freizeiteinrichtungen,
Unterkunft & Verpflegung

Bewerbungen per E-Mail an:
Hotel Feldberger Hof
Frau Mühl
muehl@feldberger-hof.de
www.feldbergerhof.de

familotel



Wir möchten unser Team um motivierte Mitarbeiter erweitern, die uns darin unterstützen, unseren Gästen eine ganz besondere Urlaubsatmosphäre zu schaffen.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir Sie als

Restaurantleiter m/w/d
Veranstaltungsleiter m/w/d
stv. Barchef m/w/d
Empfangsmitarbeiter m/w/d
Nachtportier Teilzeit m/w/d

Wir bieten Ihnen einen interessanten und vielseitigen Arbeitsplatz mit besten Zukunftsperspektiven.

Wenn Sie anderen eine schöne Zeit bereiten möchten, dann sollten wir uns kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

★★★★★
MAXIMILIAN
QUELLNESS- UND GOLFHOTEL
BAD GRIESBACH

Maximilian Quellness- und Golfhotel
A. Hartl Resort GmbH & Co SH Land- und Golfhotel Betriebs KG
Frau Astrid Fromberger
Kurallee 1 · 94086 Bad Griesbach
Telefon 08532 795-0
bewerbung-maximilian@quellness-golf.com

242078-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
Schlipfhalde 31
87538 Balderschwang, Deutschland

242081-DE



Arbeiten auf der „Speck-alm“ (1.408 m)
im Skigebiet Sudelfeld!

Wir suchen ab 1.12. 2019 für die
Wintersaison (m/w):

**Koch/Köchin und
Küchenchef/in**

- Bayrische Küche
- À-la-carte-Küche
 - Buffets
- 5-Tage-Woche
- Teamplayer
- Belastbar
- Flexibel

Kellner

- 5-Tage-Woche
- Freundlich und aufgeschlossen

Fam. Ettenhuber freut sich auf Sie!

Speck-alm
Oberes Sudelfeld 2,
D-83735 Bayrischzell
Tel.: +49 (0) 8023/1442
Email: info@speck-alm.de

242020-DE



Hotel-Gasthof zur Mühle
ISMANING

Für unser familiär geführtes Haus
suchen wir ab sofort m/w

**Entremetier
Rezeptionist**

Unterkunft kann gestellt werden. Wenn Sie an einer längerfristigen
Zusammenarbeit interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung.

Hotel-Gasthof zur Mühle GmbH
Familie Seidl
Kirchplatz 5, D-85737 Ismaning
info@hotel-muehle.de | Tel.: +49 (0)89/96093-0 | Fax: +49 (0)89/96093-110



242086-DE

**Wir suchen Profis – arbeiten Sie (m/w/d) mit uns
in der Küche, im Service oder im Housekeeping!**

BURG HOTEL APART HOTEL **SONNENBURG**
FELDBERG | SCHWARZWALD 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

242102-DE



Das familiär geführte Hotel Alpenhof
in Krün bietet ab Dezember 2019 oder
sofort in Jahresstellung oder Saison
bei einer 5-Tage-Woche die
Stellen als (m/w):

Service Mitarbeiter
Koch/Köchin, Küchenhilfe
Zimmermädchen, Hausdame
Ausbildungsstellen Hotel
Inkl. Sprachkurse

Interessante Weiterbildung
sowie Verarbeitung von regionalen
Produkten, Herstellung von
Marmeladen und Aufstrichen,
hausgemachtes Brot, Gebäck, etc.

Wir bieten:
Verpflegung
Unterkunft
W-LAN

Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung.

Hotel Alpenhof, Familie Schober
Edelweißstraße 11 | D-82494 Krün,
bei Garmisch-Partenkirchen
Tel.: +49 (0) 8825/1014
E-mail: hotel@alpenhof-kruen.de
www.alpenhof-kruen.de

242079-DE



FR
FRIEDEL RICHTER
FAMILIENBETRIEB SEIT 2014

Wir sind ein mittelkleiner Familienbetrieb in der Mitte von Berlin Mitte.

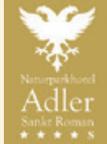
Wir suchen eine **KÖCHIN**, die Wissen über deutsche, österreichische oder schweizer Küche mitbringt, unsere Rezepte anwenden und vielleicht verbessern kann, Tellerpräsentation beherrscht und vor allen Dingen in der Küche kommunizieren kann.

Wir haben zwei Azubis. In Zukunft sollen Küchenschichten von Dir geleitet werden, d.h. Verteilen und Überwachen der Aufgaben, Kühlhaus und Lagerbestände im Blick haben, sowie Planung der Vorbereitung der nächsten Tage.

Übertarifliche Bezahlung.

 Bewerbungen bitte unter info@friedelrichter.de

242180-DE



Naturparkhotel Adler
St. Roman
★★★★★

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung engagierte Mitarbeiter m/w/d:

Empfangs-/Reservierungsmitarbeiter (m/w/d)

Restaurantfachmann (m/w/d)

Restaurantleiter (m/w/d)

Koch (m/w/d)

Spricht es Dich an? Dann zögere nicht und bewirb Dich. Wir freuen uns auf Dich.

Naturparkhotel Adler
St. Roman 14
D-77709 Wolfach | Schwarzwald
Tel.: +49 (0) 7836/93780
rezeption@naturparkhotel-adler.de
www.naturparkhotel-adler.de



242155-DE



Wir suchen für unser schnuckeliges, bayerisches Hotel im Chiemgau mit Wirtshaus, Lounge & Bar, sowie Veranstaltungsbereich:

Chef de Rang/Serviceleitung

Lohnbuchhalter/in
auch Teilzeit möglich

Hotelfachfrau/-mann für Rezeption und Service

Koch m/w

Mitarbeiter/in für Etage und Service

Hauswirtschafter/in
auch Teilzeit möglich

Längerfristige Anstellung gewünscht

Hotel Gasthof Hörterer „Der Hammerwirt“
Inh. Katharina Hörterer
Schmiedstraße 1 | D-8313 Siegsdorf-Hammer
Bewerbung per Mail an:
bewerbung@der-hammerwirt.de
Tel.: +49 (0) 8662 6670
www.der-hammerwirt.de

Neue Fotos:
[flickr.com/photos/hammerwirt](https://www.flickr.com/photos/hammerwirt)



242179-DE



Küchenechef
oder
Souschef
gesucht!

Für die Wintersaison oder Vollzeit

Kenntnisse in der Österreichisch/Bayerischen Küche erwünscht!

3.700,- € Brutto VB nach Leistung

TraditionsWirtshaus Kraimooos
Kraimooos 11
D-83355 Grabenstätt
Bayern/Deutschland
Tel.: +49 / (0)8664/288
z.H. Marco Schwöglger
info@traditionswirtshaus.de

242164-DE



KIENLE
das Kräuterhotel

BALDERSCHWANG | ALLGÄU

Du kochst gerne?

Wir suchen Dich als **KOCH/KÖCHIN** ab Dezember 2019

Du bist **motiviert, selbständig, engagiert, kreativ?**

Wir bieten Dir einen **abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit flexiblen Arbeitszeiten.** Ganz auf Dich abgestimmt

Werde Teil unseres **Küchen-Teams!**

Kräuterhotel Kienle
Dorfplatz 3
87538 Balderschwang
0049 8328 221
backoffice@kienles.de
www.hotel-kienle.de

242174-DE



HOTEL EDELWEISS BERCHTESGADEN

WIR SUCHEN:

- Sous Chef (m/w/d)
- Chef Tournant (m/w/d)
- Chef de Partie (m/w/d)
- Konditor/Pâtissier (m/w/d)
- Commis Pâtissier (m/w/d)
- Küchenhilfe (m/w/d)
- Restaurantleiter (m/w/d)
- Commis de Rang (m/w/d)
- Masseur (m/w/d)
- Rezeptionist (m/w/d)



Gasthof zum Neuhaus
seit 1576

- **Küchenechef** (m/w/d)
- **Koch/Köchin** für unser bayerisches Wirtshaus

Sie können sich vorstellen, im spannenden Umfeld eines 4****S-Hotels zu arbeiten? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: Christoph Schimpl | Stellv. Hoteldirektor Maximilianstr. 2 | 83471 Berchtesgaden | DE
Tel.: +49 8652 9799 200 | cs@edelweiss-berchtesgaden.com



242175-DE



BURG SCHWARZENSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

Schichtführer
für die Rezeption (w/m/d)

Für Nils Henkel
Gourmet Restaurant:

Pâtissier
(w/m/d)

Chef de Partie
(w/m/d)



RELAIS & CHATEAUX

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte an:

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

242145-DE

CHARAKTER- KÖPFE

WIR SUCHEN
CHEF UND DEMI CHEF DE RANG
(M/W/D)

SÖL'RING HOF
SYLT

www.soelring-hof.de/jobs

242146-DE



Sie wollen arbeiten und leben wo andere Urlaub machen?
 Sie sind motiviert und haben Bock auf eine neue Herausforderung?
 Dann treten Sie unserem jungen und top motivierten Team bei!

**SERVICEKRÄFTE
 ZIMMERMÄDCHEN
 AZUBIS**

Wir bieten top Bezahlung und die Möglichkeit zur Mitentwicklung eines jungen Unternehmens!

Bei Interesse E-mail an:
kessler-florian@gmx.net

Hotel Hirschen
 Schluchsee- Fischbach
 z.Hd. F. Kessler
 Schluchseestrasse 9
 79859 Schluchsee

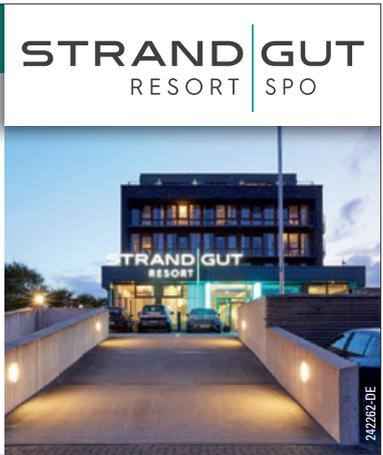
GEMEINSAM rocken wir die Nordsee

Junge, moderne, regionale, frische & feine Küche - spricht Dich an? Setze mit mir neue Trends an einem der längsten Nordseestrände Deutschlands in St. Peter-Ording.
 Restaurant Deichkind - kennt hier im Norden jeder...

Sous Chef | **Chef de Partie** | **Tournant**
 (m/w/d) (m/w/d) (m/w/d)

Meld Dich bei mir!
m.friederici@strandgut-resort.de
www.strandgut-resort.de

 Küchenbulle **Ich freu mich auf Dich!**
 Markus Friederici



Lust auf Veränderung?

Willkommen im neuen Team

MOOSHOF
 Wellness & Spa Resort

Der Mooshof ist eines der führenden Wellnesshotels im Bayerischen Wald. Zur Verstärkung unseres Teams stellen wir ein (m/w/d):

- **Rezeptionistin**
- **Sous-Chef**
- **Chef de Rang**
- **Pâtissier**
- **Servicefachkräfte**
- **Chef de Partie**
- **Barkeeper**
- **Saunameister**

Wir bieten Top-Konditionen und auf Wunsch schöne Mitarbeiterappartements.

Bitte schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an:
 Hotel Mooshof · A. Holzer GmbH & Co. KG
 Familie Anton Holzer | Tel.: +49 (0) 9924 7750
 Mooshof 7 | 94249 Bodenmais
job@hotel-mooshof.de · www.hotel-mooshof.de

BÜNDNERHOF
 holidays & you

UNSER COUNTRY WELLNESSHOTEL

Inmitten der internationalen Skiarena Samnaun/Ischgl befindet sich unser gepflegtes Haus.

Für die kommende Wintersaison vom 05.12.2019 bis 03.05.2020 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch Mitarbeiter mit guten deutsch Kenntnissen.

**SERVICEMITARBEITER(IN)
 KÜCHENGEHILFEN(IN)
 ZIMMER- ODER HAUSMÄDCHEN
 REZEPTIONISTIN**

Wir bieten eine geregelte Arbeitszeit/ 5 Tagewoche/ Unterkunft im Einzelzimmer/ Verpflegung und eine ansprechende Entlohnung.

Bewerbungen richten Sie bitte an folgende Mailadresse
buendnerhof@bluewin.ch

Fam. Würfl
 Votlasstrasse 10
 CH — 7563 Samnaun Dorf
 Tel. Nr. +41(0)818618500
www.countrywellness.ch

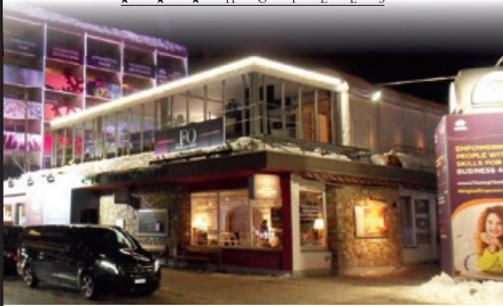
PANORAMA
 HOTELS

Möchten Sie bei uns überwintern?
 Mitten in Davos, ab Mitte Dezember 2019 bis April 2020.

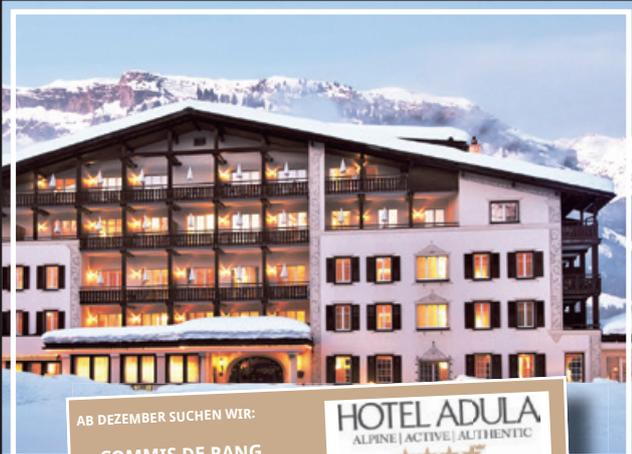
2 SERVICEFACH - MITARBEITER/INNEN

1 REZEPTIONIST/IN

beide Positionen bedingen Erfahrung



PANORAMA Hotel | CH 7270 Davos | 004181 252 7000 | ferien@panoramahotels.com



AB DEZEMBER SUCHEN WIR:

- COMMIS DE RANG
- CHEF DE RANG
- COMMIS DE CUISINE
- CHEF DE PARTIE
- NACHTPORTIER
- PORTIER / CHAUFFEUR

HOTEL ADULA
ALPINE | ACTIVE | AUTHENTIC
★★★★★

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

242185-01

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




242085-CH

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab Dezember für unser Hotel motivierte Mitarbeiter (m/w) mit Deutschkenntnissen:

- ♦ **Commis/Chef de Partie** ♦
- ♦ **Commis/Chef de Rang** ♦

Wir bieten sehr gute Bezahlung.
Modernes & neues Mitarbeiterhaus,
Essen & Logis frei!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

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




242147-CH

GEWINNE

EIN

MONATS

GEHALT

rollingpin.com/wunschgehalt

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 Wintersaison 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 PERSONLICHER

242123-CH



BELVEDERE HOTEL FAMILIE

BELVEDERE

Für unser 4 Sterne Superior Hotel Belvedere in Scuol im Engadin suchen wir **ab sofort oder nach Vereinbarung:**

Chef de Service m/w (Jahresstelle)

In Ihrer Tätigkeit sind Sie Gastgeber/in in unserem Restaurant und sorgen für einen reibungslosen Ablauf des Halbpensions- und des à-la-carte-Services zusammen mit einem jungen Team von 20 Mitarbeitenden. Hinzu kommen die Planung des Services inkl. Tischplanung und Diensterteilung sowie diverse administrative Arbeiten in Ihrer Abteilung. Im Bankett- & Seminarbereich unterstützen Sie uns operativ bei der Durchführung der Anlässe.

Chef de Réception m/w (Jahresstelle)

In Ihrer spannenden und abwechslungsreichen Position übernehmen Sie nach einer intensiven Einführungsphase die Leitung unserer Réception mit ca. 4-5 Mitarbeitenden. Nebst der Gästebetreuung erledigen Sie diverse administrative Arbeiten.

Sous-Chef m/w (Jahresstelle)

Zusammen mit unserem Küchenchef sind Sie für einen geordneten Ablauf in der Hauptküche unseres Resorts verantwortlich. Entwickeln gemeinsam unser Speiseangebot von der klassischen Halbpension bis zum à la Carte und die Kulinarik für Bankette und Events. In Abwesenheit des Küchenchefs führen Sie das Küchenteam effizient und professionell, organisieren die Diensterteilung, sind verantwortlich für die Einhaltung des Hygienekonzeptes und einen kostenbewussten Einkauf.

Sie bringen eine fundierte Fachausbildung mit und haben Spass in einem jungen, motivierten Team zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen, innovativen Umfeld. Dies in einer wunderschönen Natur mit vielen Freizeitaktivitäten. Neue moderne Studios und Mitarbeiterunterkünfte.

Werden Sie Teil der Belvedere Hotel Familie und senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen & Foto an:

Belvedere Hotels Scuol
Sandy Stöckenius
Stradun 330 | CH-7550 Scuol

Tel. +41 (0)81 861 06 15
mitarbeiterbuero@belvedere-hotels.ch
www.belvedere-hotelfamilie.ch

242089-CH

★ ★ ★ SUPERIOR
CHASA MONTANA
HOTEL & SPA



242107-CH



Das Relais & Châteaux Chasa Montana wurde bereits 2017 zum freundlichsten Hotel der Schweiz gewählt. Gut gelaunte, motivierte, sympathische und ehrgeizige Mitarbeiter sind die Basis für solche Erfolge. Für die Wintersaison 2019/20 stocken wir unser Team erneut auf und suchen folgende Positionen:

- **CHEF DE PARTIE**
(SAISON- ODER JAHRESSTELLE)
- **CHEF DE RANG**
(SAISON- ODER JAHRESSTELLE)
- **BARKEEPER FÜR ANSPRUCHSVOLLE LOUNGE**
(SAISON- ODER JAHRESSTELLE)
- **DEMI-CHEF DE RANG**
(SAISONSTELLE)
- **KÜCHENHILFE**
(SAISON- ODER JAHRESSTELLE)
- **DEMI-CHEF DE PARTIE**
(SAISONSTELLE)
- **STV. CHEF DE RECEPTION**
(JAHRESSTELLE AB JANUAR 2020)
- **KOSMETIKERIN/MASSEURIN**
(SAISON- ODER JAHRESSTELLE)
- **RECEPTIONISTIN**
(SAISON- ODER JAHRESSTELLE)
- **KINDERBETREUERIN**
(SAISON- ODER JAHRESSTELLE)



Bewerbungen bitte an:
CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30,
Direktor Daniel Eisner
+41 (0)81 861 9000 - hr@zegghotels.ch
www.hotelchasamontana.ch





HOTEL & RESTAURANT ★ ★ ★
ASTRAS

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung (m/w)

DIREKTIONS-ASSISTENTEN

für unser sehr gut eingeführtes und bekanntes 3-***-Hotel in Scuol, im Engadin.

Wir haben 52 Betten, eine Restauration mit ca. 200 Plätzen unter www.astras.ch bekommen Sie einen visuellen Einblick über unser Haus. Das Hotel Astras ist seit 18 Jahren unter der Führung der Besitzer-Familie, die Betten-Auslastung ist überdurchschnittlich, die Restauration wird von Gästen sehr geschätzt. Wir würden uns über ein langjähriges Engagement sehr freuen, Loyalität, Freundlichkeit, fachliche Ausbildung und Einsatz-Bereitschaft erlauben wir uns, vorauszusetzen.

Unser Betrieb ist sehr F&B-lastig, was natürlich die Präsenz, sowie persönliche Mithilfe der Direktion, sowie des Direktions-Assistenten/in bedarf. 2 Tage frei, 6 Wochen Ferien sind gewährleistet. Bei Interesse bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen per Post oder Mail zu zusenden.

HOTEL ASTRAS
Stradun 325
CH-7550 Scuol
Tel.: +41(0)81 864 11 25
Fax.: +41(0)81 864 05 03
hotel@astras.ch
www.astras.ch

242059-CH

Schweiz Wallis Bettmeralp

Für unser **gepflegtes Speiserestaurant** in der Aletscharena mitten im Skigebiet suchen wir ab Mitte Dezember bis Anfang April:

2 Kellner (m/w)

zeitgemäße Entlohnung
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



242112-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):

1 REZEPTIONIST
1 KELLNER
IM SPEISESAAL
1 BARMAID
1 PATISSIER

Schöne Personalzimmer mit
super Aussicht und W-Lan in
unmittelbarer Nähe.

Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung

georges.oggenfuss@arenasresorts.com
Tel: +41 (0) 81 378 86 86
www.arenasresorts.com/arosa

242048-CH

WWW.THEHIDEFLIMS.CH

**An alle in der Küche,
an der Reception,
im Restaurant oder SPA.**

Habt Ihr Lust auf einen spannenden Job?
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.
mani@thehidehotel.ch

Check in – 15. Dezember 2019



FLIMS · SWITZERLAND
THE HIDE
HOTEL

242050-CH

waldruhe

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir für die Wintersaison:

» **Koch/Köchin** «
5-Tage-Woche
Kost & Logis frei

HOTEL WALDRUHE***

Fam. Schaller
Preindl 1
39030 St. Martin/ Gsieser Tal
Südtirol

Tel.: +39 0474 978403
Mobil.: +39 348 4509644



hotel@waldruhe.com
www.waldruhe.com

242171-INT



FERIENDORF
ZUM STÖRRISCHENESSEL
Korsika Urlaub, der verbindet.

Lust auf
Korsika?

Du willst als eigenverantwortliche
Führungskraft oder Mitarbeiter
(m/w/d) in der Sommersaison 2020
unsere Gäste begeistern?

- Trainee mit Potential zum Feriendorf-Direktor
- Küchenteamleiter
- Chef de Partie
- Pâtissier/Konditor
- Serviceteamleiter
- Chef de Rang
- Chef de Rang – Barman
- Gastwirt für Dorfplatzkiosk
- Kinderbetreuer
- Koordinator Entertainment
- Teamleiter Rezeption
- Tourenführer Bus

Die konkreten Stellen-
beschreibungen findest du unter
www.stoerrischeresel.com

242101-INT



**WIR SUCHEN
DICH!**

Ab der kommenden Win-
tersaison sind wir auf der
Suche nach Unterstützung
für unser Küchenteam:

CHEF DE PARTIE
CHEF PÂTISSIER

Das hört sich für dich
spannend an? Dann werde
Teil von unserem Team und
bewirb dich jetzt bei uns!

Küchenchef Marc Bernhart
m.bernhart@weisseskreuz.it
+39 0473/831307

**HOTEL
WEISSES KREUZ**



BURGEIS / OBERVINSCHGAU

Wir sind ein kleines aber sehr
besonderes Haus im Herzen von
Burgeis in Südtirol. Wir verbinden
Tradition mit Innovation – von der
Architektur bis zur Küche.
Die Gastronomie ist unsere
Leidenschaft und wir brennen für
gutes Essen und Trinken. Wir sind
ein junges, dynamisches Team
mit viel Motivation und vielen
Zielen.

Wir bieten dir ein angenehmes
Arbeitsklima, weit über tarifliche
Bezahlung, geregelte Arbeits-
zeiten und eine kostenlose
Unterkunft!

242017-INT

Restaurante Mirador de Cabrera

Suche im Süden,
an einem der schönsten Plätze
Mallorca
ab März/April 2020:

> **Köche** <

> **Jungköche** <

> **Service** <

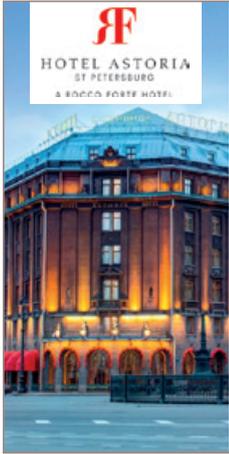
gerne auch Pärchen

Wir sind ein sehr bekanntes
Restaurant mit frischer,
mediterraner Küche.
Es erwartet Sie ein kollegiales
Team mit Spass an der Arbeit.
Ein schönes, großzügiges
Appartement mit Pool inkl. Auto
kann bzw. wird gestellt.

Auf Ihre Bewerbung per Email
unter mirafino.sl@web.de
freuen wir uns.



242174-INT



HOTEL ASTORIA
ST. PETERSBURG
A ROCCO FORTE HOTEL

Are you ready to bring your signature culinary style and calibrate to a five-star dining destination in Russia? Then Astoria restaurant would love to invite you to join us as

CHEF DE CUISINE

We are looking for an excellent Team Player with:

- Good reading, writing and oral proficiency in the English language
- Good communicational and guest service skills
- 8+ years experience in kitchen covering all aspects of cooking
- Sous chef position at least for the last 2 years in a luxury 5 star hotel or currently Chef de cuisine

We are happy to offer:

- Expatriate contract of employment
- 3 years work permit and working visa for Russian Federation
- Competitive salary in Euro
- Accommodation or housing allowance
- Health insurance and Relocation support
- Discounted rates at any of Rocco Forte Hotels
- 50% discount in all of our F&B outlets

Please contact **Marius Ackermann, Executive Chef Hotel Astoria**
mackermann@roccofortehotels.com

242098-INT

**GEWINNE EIN
MONATS
GEHALT**

www.rollingpin.com/wunschgehalt

**RESTAURANT
PLZ 637..**
zu verpachten

Sehr schönes
gut eingeführtes Restaurant
an Fachpaar zu verpachten.

Historisches Anwesen auf
14.000m² Grundstücksfläche.

In Nachbarschaft zu
einem Hotel Garni,
Banketttbereich, Tagungs-
bereich, a la Carte,
Biergarten, Garten-
restaurant, Parkplätze.

Voll ausgestattet, Technik
und Inventar.

Nahezu neuwertig.

Aus Altersgründen vom
Besitzer abzugeben.

Inventarablöse
verhandelbar.

Ich bitte nur um Zuschriften
von Fachleuten.

Gerne können wir Sie
in der Übergangsphase
unterstützen.

Mail an:
restaurantverpachtung@gmx.de

242203-RE



**HANNOVER
HAUS**

...auf 2.565 m, oberhalb von
Mallnitz / Kärnten, in der
Ankogelgruppe am Hauptkamm
der Hohen Tauern

Nützen Sie die neue Chance, eine
attraktive Berghütte ab dem 01.12.2019
zu pachten

- Sommer- und Winterbetrieb – gute Tagesfrequenzen durch die nahegelegene Bergstation und der direkten Lage an der Piste (neue Betreiber der Skiarena Ankogel)
- Beliebtes Ziel für Skitourengeher und Free Rider
- Etappenziel am beliebten Tauern Höhenwanderweg
- Übernachtungsmöglichkeiten für 60 Personen in komfortablen Zimmern
- Interessanter, praxisorientierter Pachtvertrag
- Professionelle Unterstützung durch das erfahrene Beratungsunternehmen für Hüttenmanagement und Alpinismus. Diese Möglichkeit bietet die Chance, das noch fehlende Wissen für den Hüttenbetrieb zu erlernen und den Betrieb erfolgreich zu führen.



Bitte aussagekräftige Bewerbung
und Bewirtschaftungskonzept an:

**Hüttenmanagement
und Alpinismus
Georg Oberlohr
Ködnitz 55**

**A-9981 Kals am Großglockner
+43(0)664 55 97 055
office@oberlohr.info**

242061-RE



**GUTBÜRGERLICHE
GASTRONOMIE
IM SCHLOSS SILBEREGG**

Gasthaus, Restaurant, Pizzeria in bester Lage.

Wir suchen eine engagierte

NACHFOLGE

für unsere sehr gut gehende Gastronomie im Schloss Silber-
egg in Kappel am Krappfeld, Nähe Althofen.

Das Schloss mit Gastronomie liegt direkt an der Landes-
straße und bildet mit den gepflegten Außenanlagen das
Ortszentrum.

Folgende Räumlichkeiten stehen zur Vermietung: Küche,
Kühlraum, Schankraum 20 Sitzplätze, Gastzimmer 3
5 Sitzplätze, Ritterstube 30 Sitzplätze, Gewölbesaal
80 Sitzplätze, Lagerräume, Keller, Innenhof
und ausreichend Parkplätze.

Der 100 m² Gewölbesaal eignet sich
perfekt für Feiern aller Art.

Für Pächter der Gaststätte ist bei Bedarf eine sehr schöne
Wohnmöglichkeit vorhanden.



Bitte richten Sie Ihre Anfrage per Mail unter
hermann.fleischhacker@solaris.at
oder telefonisch an
0664-1919677

242222-RE



Bestens eingeführtes Café
in hoch frequentierter Lage
im Brenner Outlet-Center!

ca. 58 Sitzplätze, voll ausgestattet,
Ablöse: € 70.000,-
Pacht/Monat: ca. € 2.658,- zzgl. Mwst.
HWB: 34,34kWh/(m/a)

r.baumgarten@remax-alpin.at
+43 664 3538895



Restaurant im Herzen
von Söll/Tirol zu mieten

ca. 50 Sitzplätze
voll ausgestattet
Ablosetfrei

Pacht/Monat: € 2.800,- zzgl. Mwst.

r.baumgarten@remax-alpin.at
+43 664 3538895

242125-RE



THE KEEP
ECO RESIDENCE
essential. responsible. mindful



Keep Living - restaurant and communal space

Verändern wir die Welt zum Besseren.

PÄCHTER/IN GESUCHT

Ressourcen ihren Wert zurückzugeben dafür leisten wir unseren Beitrag. Das Nötige zu behalten („keep“) und das nicht Notwendige zu lassen.

Im Erdgeschoss befindet sich das Herzstück der The Keep Eco Residence: The Keep Living. An diesem Hot-Spot finden gleichgesinnte Reisende und Einheimische zusammen.

Wir legen Wert auf die Herkunft und Verarbeitung der Zutaten.

WIR BIETEN:

- ein vollausgestattetes Restaurant mit 45 Sitzplätzen inkl. neuer Küche und ausreichend Lagerräumen
- Einnahmen durch Frühstück der Hotelgäste (80 Betten)
- niedrige Anfangspacht
- eine flache Hierarchie und uns als starkes Team im Hintergrund um euch zu unterstützen
- perfekte Infrastruktur
- keine Investitionen, nur Kautions
- ein bereits vorhandenes Netzwerk regionaler Partner

WIR SUCHEN:

- professionelle Idealisten die den Zeitgeist der Nachhaltigkeit leben und ins Erleben bringen wollen und The Keep Living mit uns entwickeln.
- Ansprechpartner für unsere/eure Hausgäste

Verzaubert unsere Gäste mit eurer charmanten und liebevollen Art und gestaltet euren Wirkungsbereich so, als sei es euer Zuhause.

keep on going

Find out more: <https://youtu.be/oGjTC7Pj1Q>

The Keep Eco Residence
www.thekeepresidence.com

Erzählt uns von euch: hello@thekeepresidence.com

242088-RE

Sidan

Pizzeria • Restaurant • Pension

ZU VERKAUFEN

Umsatzstarker Gastronomie-/Pensionsbetrieb in Frequenzlage im Herzen vom Zillertal sucht neuen Eigentümer.

- direkt unterhalb der „Horbergbahn-Mayrhofner Bergbahnen“ (ca.150m)
- laufender Betrieb kann übernommen werden
- Grundstücksfläche: ca. 1.686,00 m²
- Gesamtnutzfläche: ca. 1.800,00 m²
- 5 Geschosse samt Keller
- rd. 175 Sitzplätze im Lokal
- rd. 70 Terrassensitzplätze
- rd. 70 KFZ-Stellplätze
- 10 Mehrbettzimmer mit 50 Betten
- 4 Zimmer Betriebswohnung mit rd. 100 m²
- Übergabe im Frühjahr 2020
- Direktverkauf, keine Maklerkosten

weitere Informationen unter:

Georg Steiner
+43 664 54 03 069
info@sidan.at
www.sidan.at

242089-RE

PÄCHTER GESUCHT (M/W)

Gastronom / Restaurantleitung / Manager

4775 Taufkirchen/Prarn, Oberösterreich

„Maader Hof“ am Golfplatz des Celtic Golf Course Schärding

Sie haben langjährige Erfahrung in Gastronomiebetrieben, ein erfolgreiches und marktorientiertes Konzept und dazu den nötigen Ehrgeiz?

Dann fehlt Ihnen nur noch das Lokal mit der passenden Location!

Das Golfrestaurant „Maader Hof“ in Taufkirchen an der Pram sucht für Saisonbeginn 2020 einen Nachfolgepächter. Eine Topgelegenheit für ambitionierte Gastronomen & leidenschaftliche Küchenchefs sich zu entfalten!

**** Beziehbare ab sofort bis spätestens März 2020****

Jetzt anfragen und Gespräch vereinbaren.

242083-RE



Entdecken Sie einen tollen Job.
Und nebenbei Europa.

Geben Sie **A-ROSA** ein Gesicht.

A-ROSA ist die Alternative zur klassischen Städtereise – komfortabel, leger und mit Sicherheit faszinierend. Auf Donau, Rhein, Rhône, Seine und neu seit 2019 auch auf dem Douro/Portugal fahren wir mit insgesamt zwölf nahezu baugleichen Schiffen, die die innovativsten ihrer Klasse sind.

Für die kommende **Saison 2020** suchen wir:

Maitre d'Hôtel m/w/d

Küchenchef m/w/d

Sous Chef m/w/d

Chef de Partie m/w/d

Front Office Supervisor m/w/d

Front Office Staff m/w/d

Gastgeber Ausflüge & Reise m/w/d

Int. Host & Rezeptionist m/w/d

A-ROSA Reederei GmbH - Kasernenstraße 92 - CH-7000 Chur - jobs@a-rosa.de

aROSA
Schöne Zeit

242086-CL

G&P
CRUISE HOTEL
MANAGEMENT GMBH
LUZERN

Grow

with G&P!

Auf in die Saison 2020 :: Modernste Flusskreuzfahrtschiffe :: Coole Jobs an Bord:
G&P Cruise Hotel Management GmbH
cruisejobs@gp-gruppe.ch :: gp-cruisejobs.ch :: facebook.com/gpcruisejobs



242040-CL

VIKING

SET SAIL

FOR YOUR CAREER

Imagine seeing the world's great destinations—while you work.

If you have a hospitality background and are looking for a thrilling new job opportunity, we would love to meet you. View current openings and submit your résumé online. vikingcruises.com/careers

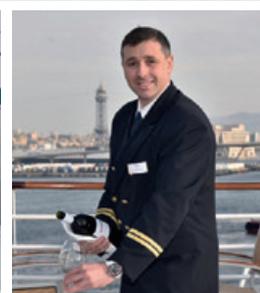
RIVER DEPARTMENTS NOW HIRING INCLUDE:
HOTEL ADMIN
GALLEY
HOUSEKEEPING
RESTAURANT

vikingcruises.com/careers

242080-CL



ARBEITEN & LEBEN AN BORD DER PHOENIX REISEN FLOTTE



GEHEN SIE MIT UNS AUF WELTREISE

Gänsehautmomente beim Sonnenuntergang in der Südsee und Herzklopfen beim Blick vom Burj Khalifa. Ihr neuer Job bei sea chefs bringt Sie in die spannendsten Destinationen der Welt.

Mit Ihrem Team erleben Sie täglich neue Herausforderungen und Abenteuer, mit Ihrer Persönlichkeit machen Sie die Reise Ihrer Gäste unvergesslich.

Erleben Sie Ihre #WorldClassMoments an Bord der Phoenix Reisen Flotte. Willkommen an Bord. Willkommen zu Hause.

Wir suchen rund um das Jahr neue Crew-Mitglieder für folgende Departments an Bord:

- RESTAURANT/BAR
- KÜCHE/GALLEY
- HOUSEKEEPING
- FRONT OFFICE/
- ADMINISTRATION
- BEAUTY/WELLNESS

Bewerben Sie sich jetzt bei sea chefs

seachefs.com/phoenix

Die besten Jobs an Bord | Welt. Klasse. Team.



ALLES FÜR DEN
G A S T
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

NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL



EIN BESONDERES KAFFEE-ERLEBNIS

Und so individuell wie Ihre Gäste.

JETZT NEU NESPRESSO MOMENTO

ENTDECKEN SIE DIE MASCHINEN-INNOVATION
AUF DER ALLES FÜR DEN GAST
9.-13. NOVEMBER 2019 | HALLE 10, STAND 1216

what else?

