

rolling pin

SNACKIFICATION,
URBAN FOOD,

NEO
NATURE

WELCHE TRENDS UND
KONZEPTE DIE GASTRONOMIE
2020 VÖLLIG AUF DEN KOPF
STELLEN WERDEN

CURRY
WURST
KÖNIG

SO REVOLUTIO-
NIERTE TIM KOCH
MIT BOBBY &
FRITZ DIE
IMBISSBLÜDE
UND EROBERT
JETZT GANZ
DEUTSCH-
LAND

SPANISCHES
KREATIV
GENIE

EDUARD XATRUCH: WIE DER
MUSTERSCHÜLER VON FERRAN
ADRIÀ MOLEKULARKÜCHE
AUF DAS NÄCHSTE LEVEL
HEBT UND SEIN DISFRUTAR
ZU EINEM DER BESTEN
RESTAURANTS DER
WELT KATAPULTIERTE

CRAZY
CRABS

DIE AROMEN-
GEWALTIGEN
MUTANTEN AUS
DEN TIEFEN
DER MEERE IM
ULTIMATIVEN
KRABBen-
CHECK



HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
INKLUSIVE

EUR 10,00, P. b. b., Druck: 25.11.2019,
Nr.: 243/16 Jg., Österreichischen Post AG I MZ
162040039 M I ROLLING PIN Media GmbH
Reinighausstraße 13a | 8020 Graz



4 196290 510001



hagleitner

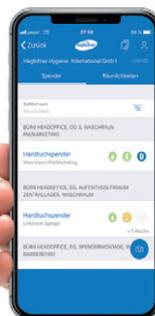
ICH WILL MICH UM MEINE
GÄSTE KÜMMERN ...

... und **nicht** um die Handtücher!

- 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-haueschen.com



www.hagleitner.com

NEO NATURE, SNACKIFICATION UND CO.: DAS BRINGT DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE



Das Jahr 2019 hat die Branche bewegt, gefordert und vor neue Herausforderungen gestellt. Ein Deutscher wird der erste 3-Sterne-Koch Österreichs und revanchiert sich damit für Eckart Witzigmann, der 1979 als Österreicher zu Deutschlands erstem 3-Sterne gekürt wurde. Die ehemaligen 50-Best-Leader Daniel Humm und Will Guidara aus der New Yorker Gourmet-Kathedrale Eleven Madison Park verkünden das Ende ihrer langjährigen Partnerschaft, vegane Fleischersatzprodukte wie Beyond Meat sprengen den Markt mit Rekordumsätzen und Fucking Perfect Chef Sergio Herman verkündet sein Comeback hinter den Herd. Man darf sich schon mal fragen, was denn bitte 2020 da noch drauflegen soll.

Was erwartet die Gastronomie und Hotellerie im kommenden Jahr? Snackification, Sourcing oder Urban Gardening sind definitiv Begriffe, an die wir uns besser heute als morgen gewöhnen sollten, denn geht es nach Deutschlands Foodtrend-Forschern Nummer ein, steht uns für 2020 ein großer Umbruch bevor. Nicht nur Themen wie Nachhaltigkeit, Produktbewusstsein

oder Müllvermeidung werden zu zentralen Punkten in der Branche, laut Hanni Rützler kommt noch so einiges mehr auf uns zu. Die heißesten Trends, spannendsten Konzepte und Produktinnovationen für 2020 haben wir für euch **ab Seite 042** genau unter die Lupe genommen.

Unter die Lupe genommen haben wir aber auch einen ehemaligen Adria-Musterschüler, der zur Zeit ganz Barcelona kulinarisch in neue Sphären hievt. Mit seinem Disfrutar rangiert der katalanische Spitzenkoch Eduard Xatruch auf Rang neun der The World's 50 Best Restaurants und zelebriert in seinem Restaurant Molekularküche 2.0. Wie er als 17-Jähriger das elBulli erobert hat, warum Kreativität kein Talent ist und Geld nicht alles ist, lest ihr in der packenden Coverstory **ab Seite 020**.

Packend geht's auch in unserem großen F&B-Report weiter. Wir haben diesmal die aromengewaltigen Titanen der Meere auf ihre Küchentauglichkeit untersucht. Im ultimativen Krabbencheck **ab Seite 032** erfahrt ihr, warum manche Krabben sind, welche Arten das beste Fleisch haben und wie man sie am besten zubereitet.

Von Artenvielfalt hält ein gewisser Tim Koch nicht sehr viel. Er braucht eigentlich nur eines zum Glückhsein: die Currywurst. Mit seinem Franchisekonzept Bobby & Fritz definiert der Wurst-König die Imbissbude neu und erobert damit ganz Deutschland im Sturm. Worauf es bei der perfekten Currywurst ankommt und wie man damit ein kleines Imperium macht, erfahrt ihr im Exklusivinterview **ab Seite 094**.

Mit diesen und vielen weiteren spannenden Geschichten wünschen wir euch wie immer an dieser Stelle jede Menge Ahs und Ohs beim Lesen dieser Ausgabe. Damit verabschieden wir uns auch in die wohlverdiente Winterpause, wünschen euch ein frohes und gesegnetes Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Wir melden uns garantiert am 27. Jänner 2020 mit der besten Ausgabe aller Zeiten wieder zurück – versprochen!

P.S.: Die heißesten Trends des Jahres könnt ihr übrigens auch live auf den CHEFDAYS 2020 in Graz und Berlin erleben. Jetzt Tickets sichern unter: www.chefdays.com

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

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

2224 SEITEN VOLLER INSPIRATION

Mit den packendsten Themen, spektakulärsten Porträts und heißesten Trends der Branche haben wir euch 2019 auf 2224 Seiten Inspiration pur geliefert – made with Love and Passion, versteht sich.



17.633 JOBS

Mit unfassbaren 17.633 spannenden Jobs in der Gastronomie und Hotellerie haben wir auch dieses Jahr wieder zusammengeführt, was zusammengehört: Top-Betriebe und motivierte Mitarbeiter.



ÜBER 12.000 BESUCHER AUF UNSEREN EVENTS

Ob CHEFDAYS, JUNGE WILDE oder ROLLING PIN Awards, 2019 sorgten über 12.000 fantastische Besucher auf unseren Events für Gänsehaut-Atmosphäre der Superlative.



FINE-DINE-AVANTGARDIST

Wie der ehemalige elBulli-Schützling Eduard Xatruch das Disfrutar in Barcelona zu einem der innovativsten Kulinarik-Hotspots der Welt katapultiert.



020

Cover

020 El Profesor

Die einzigartige Erfolgsgeschichte des Molekular-Masterminds Eduard Xatruch

News

004 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!

Küche

032 Crab Attack

Königskrabben, Seespinnen & Co im schonungslosen Härtestest

042 Food-Visionärin

Trendforscherin Hanni Rützler über die Gastro-Mega-Trends 2020

052 Bei Zeus!

Das ist das November-Menü der griechischen Gourmet-Götter Georgianna Hiliadaki & Nikos Roussos im Hangar-7

064 Der Bekömmliche

Warum Spitzenkoch Andreas Senn auf Butter pfeift

070 100 BEST CHEFS Germany

Das ist Deutschlands absolute Kochelite

086 Erfolgserbe

So führt Manfred Kröswang den Familienbetrieb in die glorreiche Zukunft

092 Orientalischer Mischling

Das Berliner Cocktail-Genie Tarek Nix im Portrait



064

DIE LEICHTIGKEIT DES FINE DINES

So kochte sich der Tiroler Andreas Senn in Salzburg mit seiner leichten internationalen Küche in die höchsten Sphären österreichischer Spitzenkulinarik.



032

KRABBen-KRIMI

Von brutalen XXL-Scheren, schmerzschonenden Gehirntötungen und eingeklappen Schwanzplatten bis hin zu Seespinnen mit Drei-Meter-Beinen: Das alles und noch vieles mehr gibt's in unserem exklusiven Krabbencheck.

Kolumne

081 Esst ruhig Fleisch!

Frank Albers räumt mit den Bullshit-Mythen von Fleischgegnern auf

090 Trinken, nicht streiten

Barkeeper-Ikone Mario Hofferer über den Shitstorm gegen Charles Schumann

Management

082 Inspiration

Vom Hipster-Hotel mitten im Bayerischen Wald bis hin zum Steinzeit-Restaurant

094 Auf ein Bier mit ...

Currywurst-King Tim Koch, der dazu bald das erste Lexikon veröffentlicht

100 Bier zum Frühstück

Was es mit dem weltweit ersten Bierhotel in der USA auf sich hat

Karriere

104 Don't do this at home

Der französische Herdmagier Olivier Nasti über seinen größten Fehler

108 Prophet mit Hosenträgern

Wie Kritiker-Legende Jonathan Gold Food-Journalismus revolutionierte

Stellenmarkt

110 HUNDERTE TOP-JOBS



DAS SIND DIE FOOTRENDS DER ZUKUNFT

Von Snackification, Neo Nature über Sourcing: Um diese Trends wird auch die Gastronomie keinen Bogen machen können.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG



IMBISSBUDE ZUM ANBEISSEN

So hieß Tim Koch mit seinem Franchise-Unternehmen Bobby&Fritz Currywurst mit Pommes und andere Klassiker auf einen neuen Level.



HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!



SOUL MIT BUMMS

Unser Lieblings-Bayer und Soulkitchen-Mastermind Johannes Marterer hat uns in Richtung Luxemburg (**Seite 008**) verlassen. Doch kein Grund zur Panik, denn mit dem ehemaligen Hauenkoch Markus Rath haben wir den perfekten Nachfolger für unseren Pass gefunden. Darum sagen wir: Vielen Dank, lieber Johannes, und herzlich willkommen in der ROLLING PIN-Familie, lieber Markus!



BEI DIONYSOS!

Griechischer Wein und Urlaubsklassiker auf 2-Sterne-Niveau. Unser allmonatlicher Exklusiv-Besuch am Ikarus Chef's Table im Salzburger Hangar-7 mit den griechischen November-Gastköchen Georgianna Hiliadaki und Nikos Roussos war eine wahrhaftige Geschmacksoffenbarung. Die Spitzenköche aus dem Funky Gourmet in Athen hatten abgefahrene Gerichte wie Lammhirn, Bottarga oder Dolmas im Gepäck. Wie's geschmeckt hat, erfahrt ihr **ab Seite 052**.

NACHWUCHS IN DER REDAKTION

Unser rasender Reporter Lucas Palm ist stolzer Papa geworden. Lionel hat am 3. November kerngesund das Licht der Welt erblickt, wiegt 3,85 Kilogramm und misst stolze 53 Zentimeter. Wir wünschen der Jungfamilie alles, alles Gute.



impressum

ZEIT FÜR RACLETTE

Im Dezember tauchen die wichtigen Fragen des Lebens auf: Wann gibt's die ersten Kekse? Was essen wir an Weihnachten? Unsere Antworten auf Letzteres findet ihr hier:

MEDIENINHABER & HERAUSGEBER

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

MANAGEMENTBOARD

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

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

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)

REDAKTION:

Lucas Palm | Sarah Helmseder
Alexandra Polic

ART DIRECTOR:

Talida Anabel Talpas

CREATIVE DIRECTOR:

Bianca Moschkowski

LAYOUT:

Michael Sauseng | Marina Mayerhofer
Leslie Steiner | Nora Hochmayer

VIDEO:

Andreas Seibt | Sebastian Lackner

EVENTS:

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

KEY ACCOUNT:

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

KUNDENBETREUUNG:

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

ONLINE:

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

PROJEKTMANAGEMENT:

Ralph Haubenhofer | Jennifer Silberschneider

DIGITAL CONTENT MARKETING:

Martin Rainer

SOULKITCHEN:

Johannes Marterer

DRUCK:

NP Druck Gesellschaft m.b.H.

KIOSKVERTRIEB ÖSTERREICH:

Morawa & Co A-1010 Wien

KIOSKVERTRIEB DEUTSCHLAND:

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

VERLAGSPOSTAMT:

A-8020 Graz, Österreich
© by ROLLING PIN Media GmbH. Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck – auch auszugsweise – sowie die Aufnahme in
Onlinedienste, Internet und Vervielfältigung auf Datenträger etc.
bedarf genauso wie die auf § 49 UrhG gestützte Übernahme von
Artikeln in gewerbliche Pressespiegel immer der vorherigen
schriftlichen Genehmigung des Verlages.

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

Gerichtsstand: ausnahmslos Graz, Österreich.

Mediadaten unter www.rollingpin.com | Offenlegung lt. § 24
Medienrecht www.rollingpin.com/impressum

ein himmlisches Fiker-Gulasch

ein himmlisches Fiker-Gulasch

Trothahn :)

Hauptsache Austern als Vorspeise!

Das Dessert!

seit ich denken kann Raclette oder Fondue

Hauptsache made by Mama ;)

Schweinsfischerl im Blätterteig mit Petersilkartoffel

Weihnachtsgans gefüllt mit Rumrosinen

Fischstäbchen



DAS MAGAZIN FÜR DIE HELDEN DER GASTRONOMIE

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



HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
INKLUSIVE



Einzigartige Porträts
Exklusive Einblicke hinter die Kulissen der absoluten Topstars.



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



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



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

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

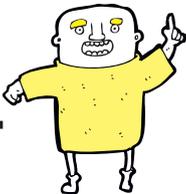
Inklusive Hunderter grossartiger Jobangebote.

Kein Haken | Automatische Kündigung

www.rollingpin.com/abo

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

WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



Ist Canolaöl dasselbe wie Rapsöl?

Rapsöl gehört heute in jeder Küche zur Grundausstattung, aber das war nicht immer so. Bis in die 1970er-Jahre war es undenkbar, Raps als Lebensmittel zu verwenden oder an Tiere zu verfüttern, denn er enthielt erhebliche Mengen von zwei ungesättigten Fettsäuren namens Erucasäure und Glucosinolat, die sehr schädlich für die Gesundheit sind. In Kanada wurde eine Rapsorte entwickelt, die frei von diesen Stoffen ist und daher ohne Bedenken konsumiert werden kann. Das Öl aus dieser Pflanze erhielt die Bezeichnung Canola als Kurzform für „Canada oil“. Dieser gesunde Raps lief dem herkömmlichen nach und nach den Rang ab. Vor allem in Nordamerika und Europa wird Canolaöl heute anstelle des klassischen Rapsöls als Speiseöl angeboten. Das heißt, wenn man hierzulande eine mit Rapsöl beschriftete Flasche kauft, erwirbt man aller Wahrscheinlichkeit nach Canolaöl. Grundsätzlich ist Canolaöl also Rapsöl, aber nur die „gesunde“ Sorte davon.



GAULT MILLAU: FÜNF HAUBEN FÜR ÖSTERREICH



Der Gault Millau vergibt in Österreich erstmals fünf Hauben! Um mehr internationale Vergleichbarkeit zu schaffen, haben die Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe in der neuen 41. Ausgabe des Restaurantguides das Bewertungsschema an das in anderen Ländern etablierte 5-Hauben-System angepasst. „Das deutlich erweiterte Punktesystem mit Halbpunkten von 11 bis 19,5 Punkten ermöglicht eine deutlich differenziertere Bewertung“, schreiben die Herausgeber außerdem. Fünf Hauben erhalten die Restaurants von Silvio Nickol, Konstantin Filipou, Heinz Reitbauer, Karl und Rudolf Obauer sowie Simon Taxacher. Zu den neuen 4-Hauben-Köchen zählen etwa Juan Amador, Thomas Dorfer, Andreas

Döllerer und Philip Rachinger. Die höchsten Neueinsteiger sind das Le Treize von Armin Leitgeb und das Saziani G'wölb. Gleich mit zwei Hauben eingestiegen ist das Bruder. www.gaultmillau.at

GUIDE MICHELIN BELGIEN UND LUXEMBURG 2020



In Gent wurde der neue Guide Michelin für Belgien und Luxemburg präsentiert. Einen neuen Dreisterner gibt es nicht. Seit der Schließung des legendären Hertog Jan im belgischen Zedelgem im Dezember letzten Jahres gibt es in beiden Ländern nur noch einen Gourmettempel, der drei Macarons sein Eigen

nennen darf: das Hof van Cleve von Grandseigneur Peter Goossens in Kruishoutem. Immerhin wartet die Küchenbibel aber mit einem neuen Zweisterner auf: dem Cuchara von Jan Tournier im flandrischen Lommel. Außerdem gibt es sieben neue Einsterner in Belgien, darunter Kevin Lejeunes La canne en ville im Brüsseler Stadtteil Ixelles, Ruige Vermeires L.E.S.S. in Brügge, Sébastien Wygaerts Ogst in Hasselt, Jean Vrijdaghs' und Sébastien Hankards Gastronome in Paliseul. www.guide.michelin.com

TIM MÄLZERS BULLEREI AUSGERAUBT



Drei Einbrecher haben den Lokal-Tresor mit 30.000 Euro aus Tim Mälzers Restaurant Bullerei in Hamburg entwendet. Die Täter verschafften sich am frühen Morgen des 19. November mit einem Brecheisen Zutritt, gelangten durch den Seiteneingang ins Obergeschoss des Lokals und entdeckten im dort befindlichen Büro den Tresor, den sie die Treppe hinunter schafften und mit dem Auto abtransportierten. Das Landeskriminalamt nahm die Ermittlungen gegen die drei Männer wegen besonders schweren Diebstahls auf. www.bullerei.com

besonders schweren Diebstahls auf. www.bullerei.com



DOMINIQUE CRENN KOCHT FLEISCHLOS

In ihrem Flagship Atelier Crenn kocht 3-Sterne-Köchin Dominique Crenn schon seit zwei Jahren fleischlos. Nun wird sie Fleisch auch aus den Küchen ihrer anderen Restaurants, Petit Crenn, Weinbar Bar Crenn und Boutique Crenn, verbannen. „Fleisch ist wahnsinnig kompliziert – sowohl innerhalb des Nahrungsmittelsystems als auch innerhalb der Umwelt – und ehrlich gesagt, fühlte es sich einfacher an, es einfach von den Menüs zu entfernen“, sagte sie. Die Fine-Dine-Pionierin setzt nun mehr auf Gemüse und Meeresfrüchte. www.ateliercrenn.com

HELD DES MONATS

DOMINIK GINZINGER

Den Oberösterreicher Dominik Ginzinger hat es über den Ärmelkanal nach London verschlagen, und dort klettert der Spitzensommelier in Windeseile die Karriereleiter nach oben. Nach nur sechs Wochen im Brown Restaurant wurde ihm angeboten, General Manager in der Weinbar Sager + Wilde an der Hackney Road bei Michael Sager zu werden. Da ließ er sich natürlich nicht zwei Mal fragen.



Wenn ich nicht Sommelier geworden wäre, wäre ich...
Künstler und mittlerweile arm.

Was kannst du gar nicht?
Omas Marillenknödel ablehnen.

Was kannst du richtig gut?
Den Alltag meiner Freunde mit den besten Memes bereichern.

Hast du ein großes Vorbild?
Viele! Rudolf Steiner, Hermann Hesse, Keith Haring, Maria Lassnig, Judith Beck, Karl Schnabel, Michael Gindl, Christian Tschida und meine Eltern.

Drei Dinge, die du auf eine einsame Insel mitnehmen würdest?
Weinreben, Plattenspieler und einen riesigen Strohhut.

Ich hasse...
Rotweinflecken.



WUNDER-WODKA AUS LUFT

WIE EIN START-UP CO₂ IN ALKOHOL VERWandelt

LIES DAS

INSPIRATION OHNE ENDE

Die Weltköche zu Gast im Ikarus, Band 6, Hrsg. v. Martin Klein und dem Ikarus-Team, Verlag Trauner

Die Hangar-7-Bibel ist ein Must-Have für alle Gourmets!
328 Seiten, ca. 50 Euro



LASS DAS

DOSENFUTTER

Das große Dosenkochbuch, Inga Pfannebecker, Verlag EMF

Im absoluten Notfall greifen wir darauf zurück, aber in einem Kochbuch nachlesen, wie man mit Konserven umgeht, müssen wir sicher nicht, oder?

160 Seiten, ca. 20 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



ANNA HOFFMANN (37)

Anna Hoffmann ist neue General Managerin des 25hours Hotel Das Tour in Düsseldorf. Bisher war sie dort bereits Operations Managerin. Die 37-jährige Hotelfachfrau ist seit 2011 für 25hours tätig. Davor war sie etwa Assistant F&B Managerin im Gastwerk Hotel Hamburg und Direktionsassistentin im The George.



JEAN-MARC KOMFORT (32)

Im Berliner Restaurant am Steinplatz hat Jean-Marc Komfort als neuer Küchenchef Nicolas Hahn abgelöst. Der 32-Jährige stand bereits im Chipps und im Cookies Cream am Herd und war Ende 2018 für einen kulinarischen Austausch bei René Redzepi im noma in Kopenhagen. Zuletzt arbeitete er im Forsthaus Strelitz. Im Januar wird er dem Restaurant am Steinplatz seine eigene Handschrift verleihen.

ANNETTE KRUMREY (45)

Nach 22 Jahren unter der Führung von Hans-Joachim Hook hat das Steigenberger Hotel Thüringer Hof mit Annette Krumrey eine neue Direktorin, die bisher die Bereiche Marketing und Verkauf leitete. Der 2019 von Vienna House übernommene Betrieb wird künftig Vienna House Thüringer Hof Eisenach heißen.

KEVIN HEIN (35) Der neue Küchenchef im Steigenberger Hotel Hamburg heißt Kevin Hein. Der 35-Jährige blickt auf Stationen in Dubai, Abu Dhabi und in der Schweiz zurück. Zuletzt war er Küchenchef bei Tim Raue im mittlerweile geschlossenen Restaurant Spices by Tim Raue auf Sylt.

GERNOT PRASSER (27)

Nach sieben Jahren in der Schweiz mit Stationen wie dem Hotel Grand Resort Bad Ragaz ist Gernot Prasser nach in die Südsteiermark zurückgekehrt und hat die gastronomische Leitung des Murhof Hotel & Restaurant in Frohnleiten übernommen.



GESUCHT WAR

ein/-e **Küchenchef/-in** für das **Restaurant Lakeside**

GEFUNDEN WURDE



Johannes Marterer (41)

Von der ROLLING PIN-Soulkitchen ins Restaurant Lakeside: Spitzenkoch Johannes Marterer zaubert nun in Luxemburg. Der ehemalige Hauskoch blickt auf Stationen in der Schweiz zurück, war unter den 50 BEST CHEFS Austria und Küchenchef im Restaurant Steirerschlossl.

LUKAS WILLHÖFT (31)

Bei 25hours Hotels gibt es nun die neue Position des Development Director Europe, und Lukas Willhöft ist der Erste, der diese Rolle ausfüllt. Der 31-Jährige ist zuständig für die Identifizierung von Entwicklungsmöglichkeiten in den europäischen Zielmärkten. Zuvor arbeitete er etwa für die Hyatt Hotels.



MIGUEL WAGNER (40) Miguel Wagner ist vom The Diaoyutai Mansion in Frankfurt ins Seehotel Niedernberg gewechselt und hat dort die Position des Küchenchefs übernommen. Davor kochte er unter anderem in Hilton Hotels in Mainz und Frankfurt, im Le Royal Méridien in Hamburg und in den Sofitels in München und Hamburg.

MARC WACHAL (51)

Das München Airport Marriott Hotel hat mit Marc Wachal einen neuen General Manager, der 20 Jahre Erfahrung in der Spitzenhotellerie mitbringt. In den letzten Jahren war Wachal an renommierten Adressen wie dem Steigenberger Hotel Bremen und dem Novotel Frankfurt tätig.

KOCHGUT

NEU &
NUR BEI

AGM ALDI & CO. MARKET



ZUM KOCHEN GEKOCHT, FÜR KREATIVE GEDACHT

Wer heute in der Küche arbeitet weiß, was es heißt, seinen Gästen immer Neues zu bieten. Der weiß auch, was es heißt, wenn es an Zeit und Personal mangelt. Mit KochGut geht's leichter – im Handumdrehen wird jedes Produkt zu deinem Gericht.

agm.at/kochgut

place to be.

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

1 ARLBERG WEINBERG 03. BIS 07. DEZEMBER 2019



1 LECH AM WEINBERG

Weinaffine Gastronomen und Hoteliers machen den Arlberg mit Events wie dem Winzerkino, der kulinarischen Spurensuche und speziellen Tastings zum Weinberg. Die Verleihung des Best Bottle Awards verspricht einen spannenden Start in die Wintersaison.

www.lech-zuers.com

2 INTERGASTRA 15. BIS 19. FEBRUAR 2019



4 INTERNORGA 13. BIS 17. MÄRZ 2020



3 BERLIN SURF N' TURF 07. DEZEMBER 2019



5 REALE SEGUROS MADRID FUSIÓN 13. BIS 15. JANUAR 2020

2 MEGA MESSE

2020 ist es wieder so weit: In Stuttgart geht die Intergastra über die Bühne, und sie soll größer als je zuvor werden: 1400 Aussteller präsentieren auf 115.000 Quadratmetern Fläche ihre neuesten Produkte und Ideen. Einen Besuch beim ROLLING PIN-Stand gleich einplanen!

www.messe-stuttgart.de

3 PLAGEN FÜR ALLE

Das Food-Start-up Holy Crab macht mit invasiven Delikatessen wie Tiergartenkrebs, Wildschwein & Co. Berlin unsicher. Wer diese Kuriositäten erleben will, hat bei Dinner-Events wie dem Berlin Surf n' Turf im Café Arabica die Chance. Mehr unter: www.holycrab.berlin

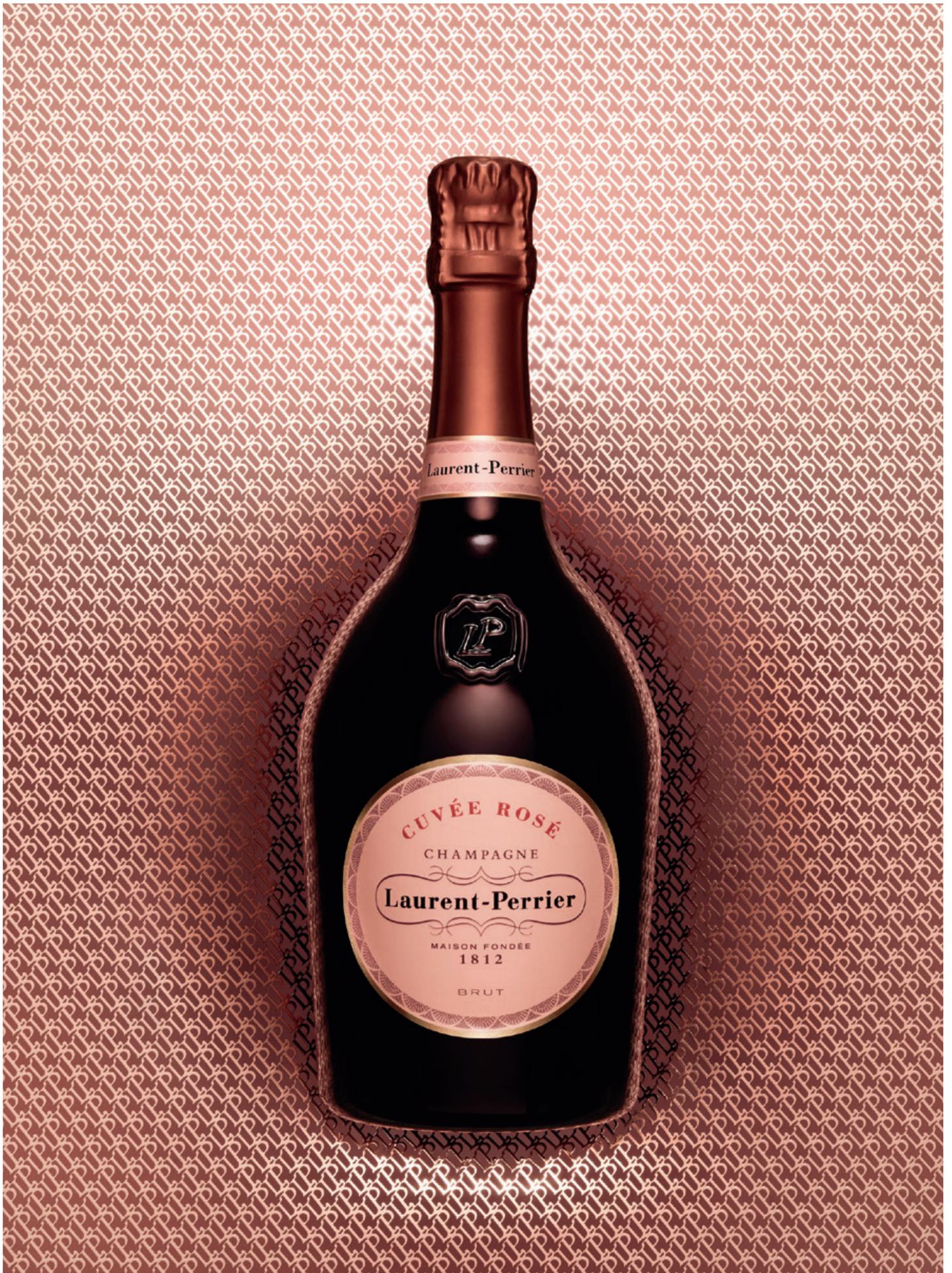
4 DAS ZUGPFERD

Das kann man sich schon mal in den Kalender eintragen: Die Internorga steigt 2020 von 13. bis 17. März. Die größte Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie im deutschsprachigen Raum inklusive Gastro Premium Night sollte man nicht verpassen. www.internorga.com

5 ALL THE CHEFS

Hunderte Chefs aus aller Welt wie Riccardo Camanini, Grant Achatz und Ana Roš werden das neue Jahr mit einem Kongress der Superlative in Madrid einläuten und die spanische Hauptstadt drei Tage lang zur Gastro-Metropole machen. www.madridfusion.com

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



foodart

HANDWERK ODER KUNST? DIESE GRETCHENFRAGE STELLEN SICH SO MANCHE KÖCHE.
WIR SIND DA PRAGMATISCH UND SAGEN: BEIDES STIMMT! MANCHMAL EBEN EIN BISSCHEN ABGEFAHRENER ...



DESIGNED BY ROLLING PIN

SACCHARUM AKUT

Foto: Monika Reiter

CHEFDAYS 2020

#CHANGETHEWORLD



Ana Roš (World's Best Female Chef 2017), Tim Raue und Rasmus Munk (Alchemist, Kopenhagen) sind nur drei der über 100 Top-Speaker auf den CHEFDAYS 2020.

**-50%
EARLY BIRD
RABATT SICHERN**

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.

* Gesamtteilnehmer 2019: 10.629 | Teilnehmer CHEFDAYS Austria 2019: 4.182 | Teilnehmer Chefdays Germany 2019: 6.447

rolling pin.

www.chefdays.com

METRO

feed.back

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

**Es ist super GEIL
hier 2 Tage
wird hier gerockt!!!
Leben und
Überleben am Herd
... die Party gestern
war mega!! ...
freuemich schon
auf 2020**



Maik Berge via Facebook über die CHEFDAYS Germany 2019

Na wenn das kein
Titel ist! Chapeau den
Kreativen vom Nudelholz.



Hans-Peter Wodarz über unsere Coverhelden Willi Schlögl und Johannes Schellhorn

**Willi Schlögl, da hätte ein
Halbflascherl aber auch gereicht
🤪😄 Gratuliere euch 💪**

Stefan Csar über den leicht gekleideten Willi Schlögl aus der letzten Ausgabe

**KÖCHE UND SERVICELEITER, DIE IM
À-LA-CARTE-BEREICH GEARBEITET
HABEN UND DANN PLÖTZLICH DIE
GLEICHE PERFORMANCE AUF DER GRÜNEN
WIESE IN EINEM ZELT ODER AUF
EINEM 4-QUADRATMETER MESSESTAND
ABLIEFERN MÜSSEN, GIBT ES NUR WENIG.**

Sandra Kiwitz via Facebook über Catering-Guru Christian Chytil

**WIE VIELE STÜMPER SICH ALS
BARKEEPER BEZEICHNEN, IST
ERSCHRECKEND... FINDE ES
DARUM RICHTIG GEIL, DASS IHR
ÜBER ECHE TE TOP-MIXOLOGEN
WIE MARIO HOFFERER
SCHREIBT. BITTE MEHR DAVON!**

Yasmin Feichtinger via Facebook über Cocktail-Weltmeister Mario Hoffer

**HAB MIR
GLEICH EIN
FETTES T-BONE
VOM CHIANINA
GEHOLT UND
NOCHMAL DEN
GRILLER AKTI-
VIERT. DANKE
FÜR DEN TIPP!
KANN ICH NUR
WEITEREMP-
FEHLEN**

Julian Steiner via Facebook über unser Chianina-Special aus der letzten Ausgabe



Schweppes®
J. Schwegge



**ÜBER GESCHMACK
LÄSST SICH
NICHT STREITEN**

J. Schwegge

1783

private chat.

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



- Fabian Günzel
- Wien
- vergeben
- 28.08.1985
- Gastronom
- Audi
- Kochen
- New York

- Tim Raue
- Lebensereignisse
- 2010** meine Lebensgefährtin kennengelernt
- 2016** Gault Millau Newcomer des Jahres
- 2018** Selbstständigkeit
- 202X** kommt noch
- www.aend.at

- Freunde
- Gefällt
- Manfred Klimek
- Manuel Zauffel
- Kevin Fehling
- Rolling Pin
- The COI VIENNA
- Michelin Guide

Hi Fabian, wir gehen gleich ans Eingemachte: Wenn du ein Tier wärst, welches wäre das? 18:24 ✓

Eine Langustine. 🦞 18:25

Das lassen wir mal so stehen und fragen gleich weiter: Nenn uns doch eine coole Erfindung! 18:30 ✓

Das iPhone 📱 – es gibt nichts, was ich damit nicht regeln kann. 18:32

Und eines der besten Lebensmittel der Welt? 18:33 ✓

Gänsestopfleber. 🦆 18:33

Was war das Dümme, das du in unausgeschlafenerem Zustand 🤪 gemacht hast? 18:39 ✓

Müdigkeit ist was für Schulkinder. 🙄 18:40

Was war das beste Kostüm, das du jemals getragen hast? 🦋 18:42 ✓

Meine Kochjacke. 18:43

Verrat uns doch mal was Privates 😊: Wer ist dein Lieblingsmensch? 18:44 ✓



Da zeig ich euch doch gleich lieber ein Foto – mit meinem Lieblingsmensch in meiner Lieblingsstadt New York City. 18:51

Weshalb sollte sich die Welt mal an dich erinnern? 18:53 ✓

... so arrogant bin ich dann auch wieder nicht. 🤪 18:59

Gibt es etwas, das du gar nicht leiden kannst? 🐼 19:00 ✓

Wenn Menschen zu spät kommen! Sau unhöflich, meine Zeit ist genauso wichtig. 🙄 19:03

Wenn's doch mal passiert: Was ist die beste Therapie für dich? 19:06 ✓

Sport. 🏃 19:06

Und zum Abschluss noch eine essentielle Frage: Was gibt es immer in deinem Kühlschrank? 🍷 19:12 ✓

Butter 🧈, because butter is life. ❤️ 19:15

#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



LIVE & EXKLUSIV: Wir liefern dir die Helden deiner feuchten Träume direkt aufs Smartphone!



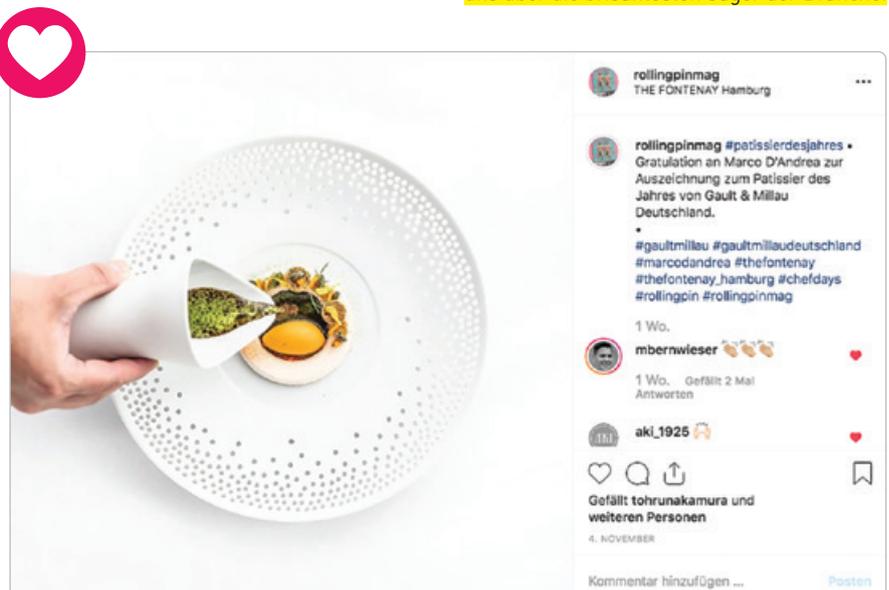
Die spannendsten Jobs der Gastronomie und Hotellerie auf einen Blick! Folge uns auf Facebook & gönn dir den ultimativen Karriere-Kick.



Rundum eckig mit Kanten! Diskutiere mit uns über die brisantesten Sager der Branche.



Erfolgsformel für echte Gastro-Helden:
Motivation + Inspiration = Rolling Pin



#followyourdreams <3 Wo du die findest? Natürlich auf instagram.com/rollingpinmag



DICK

Traditionsmarke der Profis



NEU

TYPISCH F. DICK!

Messer – so individuell wie der Mensch

www.dick.de

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen



Eduard Xatruch ist eine Ausnahmerecheinung: Im elBulli treibt er als Küchenchef in den 2000er-Jahren eine Revolution an. Heute setzt er im Disfrutar in Barcelona, das in der Liste der The World's 50 Best Restaurants auf Platz neun liegt, Geschmacksgrenzen außer Kraft.

EDUARD XATRUCH

Im Alter von 13 Jahren fällt der Katalane Eduard Xatruch in die Missgunst seiner Eltern – und wird Koch. Aber es gibt kein Halten: Er wechselt auf eine kulinarische Schule und verbringt jede freie Minute in Restaurantküchen. Dann bietet ihm die Schule ein Praktikum im eBulli an: Mit erst 17 Jahren setzt er den ersten Schritt in jene kulinarische Institution, die bis 2011 sein Leben zeichnen wird. 2012 eröffnet er gemeinsam mit Oriol Castro und Mateu Casañas ein Restaurant in Cadaqués, 2014 folgt das Disfrutar in Barcelona, #9 der The World's 50 Best Restaurants.

Kreativität ist ein sehr ernstes Wort“, sagt Eduard Xatruch mit fester Stimme, dann macht er eine kleine Pause. „Deswegen haben wir auch nie von kreativer Küche gesprochen, als wir 2015 das Disfrutar eröffnet haben“, erklärt der Katalane, der gemeinsam mit seinen Geschäftspartnern Oriol Castro und Mateu Casañas an der Weltspitze der Gastronomie steht. Neben dem Namen ihres Restaurants, der übersetzt „Genießen“ bedeutet, stehen im Guide Michelin zwei Sterne, auf der Liste der The World's 50 Best Restaurants ist es in den vergangenen zwei Jahren weit nach vorne gerückt.

Im Vorjahr kletterte es als höchster Neueinsteiger auf Platz 18. Die Auszeichnung übertraf all Erwartungen der drei Ausnahmechefs, sogar Tränen flossen bei jenen Männern, die sonst nichts aus der Bahn werfen kann. Dass sie es 2019 noch höher schaffen würden, damit hatten sie niemals gerechnet. „Als die Verleihung anging, dachten wir, dass wir nach unten gerutscht waren“, erinnert sich Xatruch, der am 25. Juni in Singapur in der zweiten Reihe darauf wartet, dass durch die Lautsprecher ein spanischer Name in englischem Akzent ertönt. Eine Nummer nach der anderen liest die Moderatorin vor, die 30, die 20, die 10. Dann die Nummer neun der Kuli-

narik-Weltrangliste: das Disfrutar in Barcelona. Es scheint unfassbar. „Du steckst wahnsinnig viel Kraft und so viel Träume in dieses Restaurant, du hast eine Mannschaft, die ihr ganzes Herzblut gibt. Es ist ein Projekt, das uns viel gekostet hat“, holt der Katalane fast zu einer Dankesrede aus. „Dass den Menschen auf der ganzen Welt gefällt, was wir machen, ist unglaublich. Das hätten wir nie gedacht.“

Aber so sehr ihn die Anerkennung berührt, so sehr er Auszeichnungen und Preise schätzt: Was ihn erfüllt, ist das Kochen selbst. „Was dich wirklich bewegt, ist, wenn du etwas machen kannst, das dich wirklich glücklich macht, etwas, das in dir Emotionen auslöst“, sagt Xatruch. Bei ihm sei das in der Küche der Fall, wenn er mit Kreativität etwas erschafft, dessen Wert weit über monetäre Messungen hinausgeht.

Im Kulinarikuniversum

Etwas selbst zu kreieren, das war ihm bereits als Kind wichtig, und mit seinen eigenen Händen arbeiten wollte er auch. Weil das Essen in seiner Familie immer eine große Rolle spielt, schaut er seiner Mutter in der Küche schon über die Schulter, als er ihr noch nicht mal bis dorthin reicht. Und als die Entscheidung ansteht, weiß Eduard, damals erst 13 ▶

TANZ DER MOLEKÜLE

RASTLOSER VORREITER:
MIT NUR 17 JAHREN KOMMT
EDUARD XATRUCH INS
ELBULLI – UND STEHT HEUTE
MIT DEM **DISFRUTAR** IN
BARCELONA SELBST AN DER
KULINARISCHEN WELTSPITZE.

Text: Alexandra Polič, Fotos: Raphael Gabauer

Jahre alt: Er wird Koch. „Ich hatte gute Noten in der Schule. Meine Lehrer wollten, dass ich studiere, meine Eltern auch. Dass ich das nicht wollte, haben sie nicht sehr gut aufgenommen“, erzählt der 38-Jährige heute. Mittlerweile seien sie mit seiner Berufswahl aber doch sehr zufrieden.

Denn was der Katalane sich in den Kopf gesetzt hatte, das war nicht etwa bloß ein Hirngespinnst oder eine vage Idee – es war seine Leidenschaft. Xatruch wechselt also auf eine kulinarische Schule und stellt vom ersten Tag an unter Beweis: Er will es wirklich. Jeden freien Tag verbringt er in den Küchen verschiedener Restaurants in Katalonien, um Erfahrung zu sammeln. „Mir war immer klar, dass jeder praktische Beruf auch Praxis braucht“, erklärt er ganz pragmatisch. Sein Fleiß scheint auch der Schule aufgefallen zu sein, die am Ende der Ausbildung Schülern manchmal Praktika im famo-

KREATIVITÄT IST DER MOTOR, DER UNS ANTREIBT.

Was im elBulli galt, gilt für Eduard Xatruch auch im Disfrutar

sen elBulli vermittelte. Xatruch aber bekommt das Angebot bereits zwei Jahre vor seinem Abschluss.

Seinen ersten Fuß in die Küche von Ferran Adrià setzt er also im zarten Alter von 17 Jahren. „Scheiße“, denkt er damals, als ihm bewusst wird, dass er ein absolut neues Kulinarikuniversum in nur einem Monat entdecken muss. Heute kann er darüber lachen, denn das elBulli blieb für mehr als ein Jahrzehnt sein Zuhause. Die Faszination zeichnet sich noch immer in seiner Stimme ab, wenn er über jenen Ort spricht, der Geschichte schrieb, während Xatruch in seiner Küche arbeitete: „Ich hatte mir niemals vorgestellt, dass man in einem Restaurant so etwas machen könnte.“

Kreativität als Motor

Die Küche glich einem Labor, die Köche waren Wissenschaftler, Künstler und Handwerker zugleich. Das Team zählte 30 außergewöhnlich kluge Köpfe – gemeinsam entwickelten und tüftelten sie an Rezepturen, die die Welt noch nicht gesehen hatte. Als Xatruch im Jahr 1999 ankam, hatte das Team unter Adriàs Leitung gerade damit begonnen, ein Dokumentationssystem für das interne Bulliversum und auch für den Rest der gastronomischen Welt zu erstellen. Denn was gemacht wurde, war nicht nur für Xatruch anfangs unfassbar. Jemand, der in das avantgardistische Kulinarikkunstwerk eintaucht, stellt aber wie der Ausnahmekoch schnell fest: „Kreativität war der Motor, der elBulli angetrieben hat. Ferran hat der Kreativität viel Raum gegeben“, sagt er bedächtig. Um tagsüber an neuen Gerichten zu arbeiten, öffnete das Restaurant nur abends. Sechs Monate im Jahr blieb elBulli ganz geschlossen – damit Xatruch und seine Kollegen Zeit hatten, neue Kreationen zu entwickeln. Unzählige Stunden, unzählige Nächte verbrachten sie im Taller, einem Raum in der Küche, der dem Entwickeln gewidmet war. Denn genauso wie Oriol Castro und Mateu Casañas leitete er bald als Küchenchef die Geschicke in einem der innovativsten Gourmettempel der Welt. Zu den beiden baut er von Anfang an eine enge Verbindung auf. Vielleicht, weil sie nicht nur ein gemeinsames Ziel verfolgen, sondern auch dieselbe Einstellung teilen: „Um eine Idee zu realisieren, muss man nur eines machen: arbeiten, arbeiten, arbeiten“, weiß Xatruch. Am Ende sei es die Beständigkeit, die den Unterschied mache. „Es gibt auch Tage, an denen nichts passiert, aber du musst dranbleiben, am Ende wird etwas entstehen.“

Und im elBulli entstand viel. Im Jahr 2003 blickt das Gesicht von Ferran Adrià vom Cover des New York Times Magazine. „The Nueva Nouvelle Cuisine – How Spain Became the New France“ prangt in schwarz-weißen Lettern unter seinem Kinn. Es macht die neue spanische Küche und das elBulli weltberühmt. Ab diesem Moment blickt die ganze gastronomische Welt in das ehemalige Fischerdorf Cadaqués, ein 2700-Einwohner-Ort an der ▶

LANGUSTINE

mit Knoblauch



Gerichte wie die Langustine mit schwarzem Knoblauch und Petersilienschaum heben die kreative katalanische Küche auf ein neues Level – und beweisen gleichzeitig: Die Innovation kennt keine Grenzen.

Fotos: Raphael Gabauer, Kröswang, beigestellt

REZEPT:
Kreativ sein geht auch mit Rezept – mit einem Blick in die Masterminds des Disfrutar:
www.rollingpin.com/243



Wer im Disfrutar speist, soll genießen: Den Masterminds dahinter geht es vor allem darum, den Gästen ein perfektes Erlebnis zu bieten. Das gelingt mit lockerem Ambiente – und 32-Gänge-Menüs.



¿Qué es lo que te gusta de ti?

Was magst du an dir selbst?

CREO QUE SOY BUENA PERSONA.

Ich glaube, ich bin ein guter Mensch.

¿Cómo te gusta el café?

Wie trinkst du deinen Kaffee?

ESPRESSO.

La última cosa que te molestó totalmente fue ...

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

MENTIRAS DE UNA PERSONA QUE CONSIDERABA HONESTA

jemand mich angelogen hat, den ich für ehrlich gehalten habe.

Si se te permitiera decir sólo tres palabras el resto de tu vida. ¿Cuáles elegirías?

Wenn du für den Rest deines Lebens nur drei Worte verwenden könntest, welche würdest du wählen?

SÍ / NO / GRACIAS

Ja / Nein / Danke

¿Conseguiste lo que querías?

Bist du dort, wo du immer hinwolltest?

HE CONSEGUIDO MUCHAS COSAS, PERO AÚN TENGO SUEÑOS

Ich habe vieles geschafft, das ich schaffen wollte, aber ich habe noch immer Träume.

¿Tu trauma culinario de la infancia?

Ein kulinarisches Kindheitstrauma?

UNA ENSALADA CON VINAOPETA DE MIEL. ERA HORRIBLE

Ein Salat mit Honig-Essig. Der war furchtbar.

¿Playa o montañas?

Strand oder Berge?

MONTAÑA

Berge

¿Tienes una filosofía personal?

Hast du eine persönliche Philosophie?

INTENTAR MEJORAR EN TODOS LOS ASPECTOS DÍA A DÍA. EVOLUCIONAR.

Zu versuchen, sich in jedem Aspekt jeden Tag zu verbessern. Sich weiterentwickeln.

Yo cocinaría este plato para mi ídolo, ...:

Dieses Gericht würde ich für mein Idol, ... kochen:

EL PANQUINO REPLENO DE KAVIAR Y CREMA AGUA DE DISFRUTAR NO ESCUCHO MÚSICA EN EL PAÍS

Panchino gefüllt mit Kaviar und saurer Sahne aus dem Disfrutar.

Lo primero que le dirías a Dios si lo encontraras para una cena:

Das Erste, was du Gott sagen würdest, wenn ihr euch zum Abendessen trifft:

¿QUÉ TE GUSTA?

Was magst du?

Haz un dibujo de algo que realmente te guste!

Zeichne ein Bild von etwas, das dir gefällt!



¿El mejor cumplido que has recibido por tus platos?

Das schönste Kompliment, das du jemals für deine Küche bekommen hast?

VER LLORAR DE FELICIDAD A UN COMENSAL

Einen Gast vor Glück weinen sehen

Si tuvieras que describir tu cocina con solo una palabra: ¿Cuál sería?

Wenn du deine Küche mit einem Wort beschreiben müsstest, welches wäre das?

DISFRUTAR

Genießen (Anm. d. Redaktion: Disfrutar ist der Name des Restaurants)

¿Tu mayor logro en los últimos diez años?

Deine größte Errungenschaft der letzten 10 Jahre?

MIS DOS HIJAS. ANNA Y MAR.

Meine zwei Töchter: Anna und Mar.

¿Tu música favorita para mise en place y servicio?

Die beste Musik fürs Mise en place und fürs Service?

NO ESCUCHO MÚSICA EN EL PAÍS

Ich höre keine Musik nebenbei.

¿Por qué quieres que te recuerden?

Wofür möchtest du im Gedächtnis der Nation verankert werden?

POR SER YO MISMO.

Ich selbst zu sein.

Siempre quería tener el número de teléfono de esta persona:

Von wem wolltest du immer schon die Telefonnummer haben?

YA LO TENGO!

Die habe ich schon!

¿Cuál es tu restaurante favorito (además del tuyo)?

Welches ist dein Lieblingsrestaurant (außer dein eigenes)?

CELLER DE CAN ROCA.

¿El logro más importante en gastronomía de los últimos diez años?

Die größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre in der Gastronomie?

LA DEMOCRATIZACIÓN DE LA ALTA COCINA.

Die Demokratisierung der gehobenen Küche.

MANCHMAL HABEN WIR GEDACHT, WIR RUINIEREN UNS DAMIT DAS LEBEN.

Die Eröffnung des Disfrutar war für Eduard Xatruch alles andere als einfach

Costa Brava in Katalonien. „Von da an gab es natürlich auch viel Druck“, erzählt Xatruch. Und während die Kulinarikelite elBulli für seine Molekularküche in den Vorzeigehimmel hebt, wollen die Köpfe dahinter von diesen Begrifflichkeiten bis heute nichts wissen. „Jede Küche ist molekular“, sagt das Ausnahmetalent, „was wir machen, ist kreative Küche.“ Das war damals im elBulli der Fall, und das ist er jetzt in seinen eigenen Restaurants.

Denn elBulli schloss bekannterweise im Jahr 2011 seine Pforten. Für den Katalanen und seine Kompanen aber ging die Reise weiter: in die Selbstständigkeit.

Geteilte Küche, geteilte Freude

„Als elBulli geschlossen hat, haben wir zwar weiter mit Ferrán gearbeitet, aber es war nicht mehr dasselbe“, erinnert sich Xatruch. Also beschließt das Trio, das sich im elBulli so fulminant herausgebildet hatte, ein eigenes Restaurant in Cadaqués zu eröffnen. Es soll Compartir – „teilen“ – heißen, im April 2012 seine Türen öffnen und seinem Namen alle Ehre machen. Die Gerichte kommen auf großen Tellern, die in der Mitte des Tisches platziert werden: Sowohl Essen als auch den Moment teilen, lautet die Devise. Dass auch das Küchenzepter mehrere in Händen halten, ist für Xatruch kein Nachteil, ganz im Gegenteil: „Für uns ist es ein Glück, dass wir zu dritt sind. Wir kennen uns einfach sehr gut und wir arbeiten perfekt zusammen“, erklärt er. Bei Entscheidungen fließen mehrere unterschiedliche Meinungen ein – und kommt es zu Abstimmungen, lässt sich doch bei einer Wahlbeteiligung von drei Personen auch die demokra-

tische Mehrheit einfach feststellen. Meist sind sie sich aber von Anfang an einig – etwa als es darum geht, ein zweites Restaurant in Barcelona zu eröffnen.

Die kulinarische Eroberung Barcelonas

Das allerdings war ein anderes Kaliber: 200 Kilometer entfernt von der Costa Brava, 5,5 Millionen Einwohner groß und ein finanziell sehr belastendes Unterfangen, das in den Räumlichkeiten einer ehemaligen Pizzeria 2015 seinen Anfang findet. In den Köpfen der Macher nimmt das Restaurant schnell Formen an. Um das erste 3D-Modell des Disfrutar zu bauen, suchen sie auf Märkten nach Kartons und Schachteln. „Wir hatten einfach kein Geld“, sagt er. Es gibt keine Investoren, mit Bankkrediten finanzieren sie die Eröffnung. In den ersten Tagen kommen nur wenige Gäste. „Manchmal haben wir gedacht, wir ruinieren uns damit das Leben“, gibt Xatruch zu. Aber die Gäste, die kommen, gehen sehr zufrieden. Und sie bringen immer mehr Menschen in das Lokal. Zwei Monate später ist das Disfrutar randvoll. „Irgendwann sind wir von der anfangs geplanten modernen Küche in fließenden Übergängen zurück zur kreativen Küche gekommen“, erklärt ein Mann, der die Innovation liebt. Im Disfrutar schmeckt heute nichts, wie es aussieht. Da kommt etwa ein Aspik aus Mais-Bällchen, die innen flüssig sind: Multiesferificación heißt das Zauberwort, das Gäste und Aggregatzustände in andere Sphären versetzt. Druck und Temperatur verwandeln wiederum Blumenkohl in ein scheinbar vollkommenes neues Produkt. ▶

CHEFDAYS 2020

#CHANGETHEWORLD



Ana Roš (World's Best Female Chef 2017), Tim Raue und Rasmus Munk (Alchemist, Kopenhagen) sind nur drei der über 100 Top-Speaker auf den CHEFDAYS 2020.

**-50%
EARLY BIRD
RABATT SICHERN**

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

TARTE

in mehreren Sphären aus
Mais und Entenstopfleber



REZEPT:
Nichts ist so wie es
scheint? Mit dem Dis-
frutar-Rezept wirst du
zum Herdmagier:
www.roltingpin.com/243



Le Nouveau Chef.
Suits you.



Jacke Mika. Unter allen Umständen.

Mika ist eine warme Jacke und hält Sie dank dreilagigem Softshell-Material beim Kochen im Freien und in der Gastronomie trocken. Jetzt sagen wir Ihnen, Mika ist so grün wie es nur geht und besteht zu 100% aus recyceltem Material. Die vorhandene Funktionalität, die diese Jacke neben all dem Komfort bietet, ist erstaunlich. Zum Beispiel die reflektierenden Streifen, ein hoher Stehkragen und der 2-Wege-Reißverschluss. Aber wenn wir über Mika sprechen, lenkt uns das von dem ab, worum es wirklich geht: die Schönheit und das Gefühl beim Tragen. Mika passt perfekt über Ihre Kochjacke und das weiche Fleece sorgt dafür, dass Sie die Jacke auf keinen Fall ausziehen möchten.

LeNouveauChef.com

WENN WIR DAS DISFRUTAR WEGEN DES GELDES MACHEN WÜRDEN, WÄRE ES NICHT DAS, WAS ES IST.

Eduard Xatruch misst seinen Erfolg in einer einzigen Währung: Selbsterfüllung



das flüssige Béchamel mit Kokosmilch unterstreicht. Alle Geschmäcker des Gazpacho nimmt das Disfrutar-Team auseinander – um sie anschließend in Form eines Sandwiches wieder zu vereinen. Besonders stolz ist Xatruch auf das Panchino, dessen Herstellungstechnik er und seine Kollegen 2016 entwickelt haben. Die Optik erinnert ein wenig an chinesische Teigtaschen, die Füllung ganz und gar nicht: Öffnet man es, fließen Beluga-Kaviar und Crème fraîche auf den Teller.

Bis zu 32 Gänge enthält ein Degustationsmenü, das zwischen 155 und 195 Euro kostet. Während das Restaurant Platz für bis zu 45 Gäste bietet, wird es in der Küche eng: 30 Köche arbeiten dort daran, den Besuchern die Geschmacksexplosion ihres Lebens zu bescheren. „Bei uns sind mehr Leute am Arbeiten als am Essen“, sagt Xatruch und lacht, „aber wir haben eben viel Arbeit“. Zu rechnen beginnen will an dieser Stelle niemand. Aber kreatives Genie und finanzieller Wahnsinn liegen eben sehr nah beieinander.

Der unbändige Wille

„Wenn wir das Disfrutar wegen des Geldes machen würden, wäre es nicht das, was es ist“, sagt der Katalane. Mit dem Restaurant erfüllen sich Xatruch, Castro und Casañas einen Lebenstraum – jeden Tag aufs Neue. „Natürlich müssen wir auch wirtschaftlich gut arbeiten, weil wir dafür verantwortlich sind, aber wir persönlich sind auch bereit dazu, mit wenig zu leben, um im Austausch das Restaurant zu verbessern.“

Was sie antreibt, ist purer Idealismus: „dass wir morgen ein Gericht kreieren können, das wirklich kreativ, komplett neu ist. Alles andere wird kommen – und wenn es nicht kommt, Pech gehabt, auch gut“, resümiert Xatruch. Er scheint gar nicht wahrzunehmen, dass vieles, das er erreicht hat, weder etwas mit Pech noch mit Glück zu tun hatte, sondern einfach mit einem unbändigen Willen. Und dafür ehren ihn am Ende des Tages sowohl Gäste als auch internationale Jurys.

www.disfrutarbarcelona.com



Foto: Joan Valera

VIDEO:

Du willst noch mehr über Eduard Xatruch wissen? Hier geht's zum exklusiven Video-Interview: www.rollingpin.com/243



CRAZY CRABS

SIE MACHEN MEERE UND KLIPPEN UNSICHER, KÖNNEN **MONSTERHAFTE AUSMASSE** ANNEHMEN UND WANDERN **LEBEND IN DEN KOCHTOPF**. WARUM MANCHE KRABBen KREBSE SIND, WO SIE DAS BESTE FLEISCH VERSTECKEN UND WIE MAN SIE AM BESTEN ZUBEREITET, ERFAHRT IHR IM **ULTIMATIVEN KRABBen-CHECK**.

Text: Sarah Helmanseder



Schau mir in die Augen, Kleines! Und wage dich bloß nicht in mein Revier! Die Rote Klippenkrabbe weiß sich zu behaupten. Besonders häufig ist sie auf den schroffen Felsklippen der Galápagos-Inseln anzutreffen.



Foto: Rod Long auf Unsplash

HIGH END SEAFOOD



Das beste Stück der Krabbe ist das Fleisch in den Scheren. Es ist sehr zart und voller Meeresaroma. Europäische Gourmets stürzen sich vor allem auf den Taschenkrebs. An der Nordsee wird das Fleisch seiner Scheren auch Knieper genannt und häufig als Salat zubereitet.

Wie eine Krabbe aussieht, weiß wohl jeder. Ganz so einfach ist es aber doch nicht, denn: Krabben sind Krebse und Krebse sind Krabben, aber nicht alle. Ach ja, und es gibt einerseits echte Krabben, andererseits Scheinkrabben, und manche Krabben sind eigentlich Garnelen. Wo fangen wir an? Bei dem, was sie (fast) alle gemeinsam haben: Sie schmecken vorzüglich. Ein Glück, dass Krabben tatsächlich überall auf der Welt vorkommen, vorwiegend im Meer, aber auch in Süßwasser. Zum Verhältnis zwischen Krebsen und Krabben ist festzuhalten: Krabben sind die am höchsten entwickelten Krebse. Genau genommen gehören sie zu den Zehnfüßkrebse und stellen mit rund 5000 Arten die Hälfte aller Großkrebse. Echte Krabben haben im Unterschied zu Scheinkrabben vier gut entwickelte Beinpaare hinter den Scheren. Ein typisches Kennzeichen von Krabben ist auch

der stark verkleinerte Hinterleib, der sich als eingeklappte Schwanzplatte unter dem Kopfbruststück befindet. Genauso charakteristisch wie die Scheren sind der ovale Körper und die winzigen, auf kurzen Stielen sitzenden Augen. Zu den echten Krabben gehören etwa die drei als Delikatessen begehrten Arten der Taschenkrebse, der Japanischen Riesenkrebse und der Königskrabben, außerdem die Seespinnen, die Schwimmkrabben und die Rückenfüßler. Die ebenfalls sehr bekannten Nordseekrabben sind eigentlich gar keine Krabben, sondern Garnelen.

Kleine Krabbenkunde

In Europa ist der Taschenkrebs am weitesten verbreitet. Optisch ist er der Prototyp von Krabbe – das Bild, das wohl die meisten von uns im Kopf haben. Seine Grundfarbe ist immer ein Brauntönen, er kann aber auch gelblich, rot oder sogar grünlich werden. Als waschechter Europäer unter den Krabben

lebt er in der Nordsee, im Mittelmeer und im Atlantik. Stattliche 30 Zentimeter kann sein Panzerdurchmesser erreichen. Seespinnen machen ihrem Namen alle Ehre, sehen sie doch rötlichen Riesenspinnen beunruhigend ähnlicher als so mancher Krabbe. Sie bevölkern alle Meere der Welt und bringen es vor den japanischen Küsten auf eine Beinspanne von gewaltigen drei Metern. Damit ist diese Japanische Riesenkrebbe die größte lebende Krebsart. Man sollte sich jetzt lieber keine Gedanken darüber machen, dass die Japaner drei Meter große Seespinnen roh essen. Seespinnen fressen alles, sogar Aas. Eher ungemütliche Gesellen also, aber im Mittelmeerraum gelten sie als Delikatesse.

Achtung, jetzt wird's heavy: Die Königskrabbe bringt bis zu zehn Kilo auf die Waage. Zum bis zu 25 Zentimeter großen Panzer kommen Beine, die eine Länge von 80 Zentimetern erreichen können. Das Prädikat Monsterkrabbe hat sich dieses Wesen somit redlich verdient. Wenn sie nicht in der Küche landen, werden Königskrabben bis zu 30 Jahre alt. ▶



KING OF CRABS

Die Königskrabbe bringt bis zu zehn Kilo auf die Waage. Unheimlich, aber gut für Feinschmecker, denn das Fleisch dieser Monsterkrabbe schmeckt sagenhaft.

ALL- ROUNDER

Die Schwimmkrabbe trumpft gegenüber ihren Artgenossen mit zwei Paddeln auf. So kann sie sich auch im Wasser fortbewegen. Die meisten anderen Krabben sind hingegen Nichtschwimmer.



CRAB ATTACK

Jetzt komm' mal bloß auf keine dummen Gedanken! Diese Scheren sind nicht zu unterschätzen – als Waffe, aber auch als Delikatesse. In ihnen versteckt sich das beste Fleisch, das Krabben zu bieten haben.



FÄRBN SPIEL

Lebendige Krabben sind meist braun oder grau. Knallrot werden sie erst im Kochtopf. Je röter die Krabbe, desto durchgegarter ist das Fleisch. Dunkelrot oder gepunktet bedeutet, dass das Fleisch noch roh ist und die Krabbe noch einige Minuten braucht.



KRABBEN.

CHILI CRAB

IN CHILIFOND GEGARTE KRABBE IM MINISTRY OF CRAB





KNACKPUNKT

Die Winkerkrabbe hat links eine XXL-Schere, aber auch sie lässt sich mit Nussknacker oder Messerrücken öffnen.

Weniger groß, aber mit zwei speziellen Assets ausgestattet, sind die Samtkrabben: Sie haben Haare und sie können schwimmen, heißen deshalb auch wollige Schwimmkrabben. Die Haarpracht befindet sich auf dem Rückenpanzer, und die Hinterbeine sind zu Paddeln umfunktioniert. Diese Krabben treiben sich in der Nordsee und im Nordatlantik, aber auch bis zu den Küsten Nordafrikas und in einer Tiefe von bis zu 80 Metern herum. Ein weiteres Kennzeichen der Samtkrabben sind ihre roten Augen, im Kontrast zum

restlichen Körper, der im lebendigen Zustand dunkelbraun ist. Beim Kochen verfärben sich die Tiere aber und werden rot. Diese Verwandlung passiert nicht nur bei den Schwimmkrabben, sondern bei allen Krebsen und auch bei Hummern. Der Grund ist ein mit vier Sauerstoffatomen ausgestattetes Molekül namens Astaxanthin, das in der Krebschale in großer Menge enthalten ist. Es ist ein Farbstoff, den die Tiere mit der Nahrung aufnehmen, und er ist eigentlich rot, bindet sich aber mit Proteinen, die nicht nur rotes Licht, sondern auch gelbes, grünes, blaues und graues reflektieren können. Dadurch entstehen die unterschiedlichen Farben und Muster der Krabben. Wenn die

Tiere beim Kochen im siedenden Wasser sterben, lösen sich die dreidimensionalen Proteinstrukturen in der Pigmentschicht, und das Rot des Astaxanthins wird sichtbar. Der Verfärbungsprozess ist auch ein Indikator für den Garzustand des Fleisches: Ist der Panzer dunkelrot oder rot-grün gepunktet, ist es noch roh. Erst die leuchtend rote Farbe bedeutet, dass das Krabbenfleisch gar ist.

Eine der unzähligen Krabbenarten sei noch erwähnt, weil sie – sofern man Krabben grundsätzlich ästhetisch ansprechend findet – besonders hübsch ist: die Blue Crab, eine Unterart der Schwimmkrabben. Ihre Beine sind intensiv blau gefärbt. Nur bei den Weibchen sind die Scheinenspitzen rot, und vor denen sollte man

sich hüten, denn sie können empfindlich verletzen, und die blauen Kerlchen haben ein aggressives Temperament. Neben ihrer Farbe ist auch die Zubereitung der blauen Schwimmkrabben speziell. Man hältert sie lebend, wartet, bis sie sich häuten, und wirft sie dann sofort in den Kochtopf. Es dauert nämlich drei bis fünf Stunden, bis der neue Panzer ausgehäutet ist. Unmittelbar nach der Häutung ist er noch ▶

WAS UNS IN ASIEN EINZIGARTIG MACHT, IST, DASS WIR DIE KRABBE IM GANZEN SERVIERTEN.

Bei Dharshan Munidasa im Ministry of Crab wandert die Krabbe komplett auf den Teller – nicht nur das Fleisch

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



LET'S CONNECT VIA
CATERINGSUMMIT.COM

Dharshan Muniadasa hat das Krabbenrestaurant Ministry of Crab ins Leben gerufen und eine eigene Methode zum Schneiden der Krabben erfunden. Die werden bei ihm übrigens im Ganzen serviert – ohne Beilagen.



VIDEO:
Für noch mehr Einblicke in die Krabbenküche – hier entlang:
www.rollingpin.com/243

KATE & KON

WENN SIE SICH SCHON
MIT FLASCHEN UMGEBEN
DANN SOLLTEN ES DIE
RICHTIGEN SEIN

so weich, dass er mitsamt dem Krabbenfleisch gegessen werden kann. Deshalb nennt man diese Spezialität in den USA auch Soft Shell Crabs.

Wie schmeckt Krabbe?

Gourmets schätzen das überaus aromatische, zarte Fleisch von Krabben, dessen Geschmack am ehesten mit dem von Garnelen vergleichbar ist. Bei Süßwasserkrabben fällt klarerweise das Meeresaroma weg. Sie schmecken viel milder als ihre Genossen aus dem Meer. Im Körper der Krabben findet sich weißes, faseriges Fleisch, allerdings nur sehr wenig. Überhaupt ist die essbare Ausbeute bei Krabben gering: Hat man etwa einen Taschenkrebs mit 800 Gramm, erhält man am Ende nur 120 bis 150 Gramm Fleisch. Die wahre Delikatesse versteckt sich dabei in den Scheren: blütenweißes, zartes Krabbenfleisch. Für Feinschmecker auf der Nordseeinsel Helgoland ist das Fleisch der Taschenkrebsscheren, auch Knieper genannt, das höchste der Gefühle. Es wird mit Mayonnaise als sogenannter Kniepersalat serviert oder zu Krebspaste verarbeitet. Sogar die Leber von Taschenkrebsen gilt als delikat. Nicht nur in Nordeuropa, sondern vor allem auch in Frankreich ist der Taschenkrebs auf dem Teller sehr begehrt. In Asien für ihr außerordentlich zartes, leicht süßliches Fleisch beliebt ist die – noch dazu sehr hübsche – blaue Flower Crab. Ebenfalls sehr zart, weich und köstlich ist das Fleisch der besagten Soft Shell Crabs, die deshalb auch Butterkrebse genannt werden.

Ein Experte für Krabbenkulinarik ist Dharshan Munidasa vom berühmten Krabbenrestaurant Ministry of Crab in Sri Lanka. Rund 400 Krabben tummeln sich dort täglich in Käfigen und finden den Weg in den Kochtopf. „Verschiedene Kulturen bereiten Krabben unterschiedlich zu“, weiß er. „In Japan zum Beispiel werden manche Krabben roh gegessen. In Europa kocht man die Krabben, nimmt das Fleisch und macht etwas daraus, füllt es in Ravioli oder mischt es unter einen Salat.“ Der ▶



SCHEREN SCHNITT

Mit ihren Scheren ist auch die kleinste Krabbe groß.

Taschenkrebis eignet sich etwa hervorragend zum Füllen. Die Füllung kommt dabei direkt in den Panzer, der sich dank Sollbruchstellen leicht öffnen lässt. Aus den Karkassen von Krabben lässt sich aber auch eine kräftige Consommé herstellen. Krabbenfleisch macht sich wunderbar in Eintöpfen oder als Füllung etwa für Zucchini-Blüten, es verfeinert etwa ein Meeressüßkartoffelrisotto und lässt sich zu Laibchen oder Klößchen verarbeiten. Letztendlich sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. In Asien, so Munidasa, werden die Krabben in speziellen Fonds gekocht und im Ganzen serviert. Absolute Renner im Ministry of Crab sind etwa die in kochendem Olivenöl gegarte Garlic Chili Crab oder die in Pfefferfond gegarte Pepper Crab.

Wer sich am Morgen beim Fischhändler die eine oder andere Krabbe besorgt, sollte sich an diesem Tag eher nichts mehr vornehmen, denn idealerweise liegen zwischen Fang und Kochtopf nur wenige Stunden. Im Notfall halten sie sich gekühlt und in feuchte Tücher eingewickelt noch bis zum nächsten Tag, aber wer will schon, dass lebende Krabben im Kühlschrank übernachten? Da empfiehlt es sich doch eher, gleich zur Tat zu schreiten – buchstäblich, denn am Mord führt auf dem Weg zur Delikatesse kein Weg vorbei. „Es gibt keine wissenschaftlich akzeptierte Tötungsmethode“, sagt Krabben-Guru Munidasa. Er selbst praktiziert „ikegimi“, wie er erklärt: „In ja-

panischen Restaurants wird diese Technik verwendet, um Fische zu töten, weil es die beste Art ist, um den Geschmack zu bewahren. Wir zerstören das Gehirn der Krabbe so früh wie möglich, damit sie keinen Schmerz verspürt. Dafür verwenden wir einen Eispickel, den wir zwischen die Augen der Krabbe stoßen. Dann ist sie hirntot.“ Wer keinen Eispickel zur Hand hat, sei entwarnet: In Deutschland und Österreich dürfen Schalen- und Krustentiere laut Tierschutzgesetz nur durch Kochen in stark siedendem Wasser getötet werden, weil sie kein zentrales Nervensystem haben und es daher einen Tötungsimpuls am ganzen Körper braucht. Deshalb ist „ikegimi“ bei uns nicht erlaubt. Der Sinn der Sache ist, dass die Tiere beim Einwerfen ins Wasser sofort sterben. Die Garzeit variiert je nach Größe der Krabben. Kleine Exemplare brauchen nur zehn bis 15 Minuten. Kommt eine Krabbe auf ein Kilo oder mehr, werden es 20 Minuten oder länger. Nach vollbrachter Tötung wird die Prozedur schon etwas einfacher, denn – es bewegt sich nichts mehr. Man holt die zur Strecke gebrachten Krabben mit einem Schaumlöffel aus dem Topf und lässt sie erst mal auskühlen. Um an das wertvolle Fleisch zu kommen, werden die Krabben ausgebrochen: Zuerst legt man die Krabbe auf den Rücken und trennt die Beine sowie die Schwanzplatte durch Drehen ab. Dann fährt man mit einem Messer unter die Schale und schneidet einmal ringsum,

nimmt den Krabbenkörper heraus und halbiert ihn. Mit einem Löffel löst man das feinfaserige Fleisch aus dem Körper und aus der Schale. Letzterer entnimmt man auch die Leber. Dann sind die Scheren an der Reihe: Sie lassen sich mit einem schweren Messerrücken oder einem Nussknacker anknacken. Dann kann man die Schale einfach abheben und das zarte Fleisch mit den Fingern herausholen. Easy! Mit den Beinen verfährt man ähnlich: zuerst anknacken, dann das Fleisch herausziehen, hier am besten mit einer Hummergabel. Naturgemäß ist die Fleischausbeute bei den Scheren am ergiebigsten.

Hat man diese Prozedur einmal hinter sich gebracht, überlegt man sich wohl ernsthaft, es doch einfach wie Munidasa zu machen: „Ich habe eine eigene Methode zum Schneiden der Krabben erfunden. Es gibt kein standardisiertes Verfahren, das man in einem Kochbuch finden würde. Wir schneiden die Krabbe in zwei Teile und dann wird jede Hälfte noch einmal in zwei Stücke geschnitten, und zwar so, dass ein Teil drei Füße hat und der andere Teil einen Fuß. Wir machen es so, damit die Krabbe ästhetisch ansprechend und gleichzeitig einfach zu essen ist.“ Alles klar, oder?

Im Ministry of Crab können Krabbenfetischisten übrigens Kaliber mit bis zu drei Kilo bestellen. Crabzilla nennt sich so ein Prachtexemplar. Für Einsteiger nur noch ein Tipp am Rande: mit einer kleineren Krabbe anfangen!

www.ministryofcrab.com

VERBORGENE SCHATZE

Wer den Krabbenpanzer knackt, findet weißes, faseriges Fleisch, das etwas weniger intensiv schmeckt als das Fleisch in den Scheren. Auch die Leber von Krabben kann verspeist werden.

SCHRECKLICH GUT

Seespinnen haben enorm lange Beine: Vor der japanischen Küste bringen sie es auf eine Spannweite von bis zu drei Metern. Ihr hocharomatisches, eiweißreiches Fleisch gehört zum Besten, was man bekommen kann, und macht sogar dem Hummer Konkurrenz.

KREBS ODER KRÄBBE?

Rund 5000 Krabbenarten gibt es rund um den Globus. Sie gehören zu den Krebsen und haben ein überdurchschnittlich entwickeltes Beinpaar: die Scheren. Die sind ziemlich gefährlich, bergen aber auch das schmackhafteste Fleisch.

Fotos: Shutterstock



CHASING CHEESEBURGER PERFECTION.

Jeder kann einen gewöhnlichen Cheeseburger zubereiten. Aber um einen herausragenden Cheeseburger zu kreieren, braucht es Leidenschaft, Können und den perfekten Käse.



ARLA PRO.

Entdecke die Welt
von Arla Pro
www.arlapro.com/de

„Meine Glaskugel sind die Mega-trends“, sagt Hanni Rützler. Einmal im Jahr schreibt die Trendforscherin auf, was sie in ihr sieht. Das Ergebnis nennt sich Food Report und ist zum Branchenwegweiser im deutschsprachigen Raum geworden.

DAS SIND DIE GASTRO MEGATRENDS 2020

NEO NATURE, SNACKIFICATION UND SOURCING:
TRENDFORSCHERIN **HANNI RÜTZLER** BENENNT DIE **FOOD-**
WELLEN, AUF DENEN WIR SCHWIMMEN. IN IHREM **FOOD-**
REPORT 2020 ZEIGT SIE UNS, WOHIN DIE REISE GEHT.

Text: Alexandra Polič, Fotos: Patrick Kirchberger

Wir sind nicht mehr das, was wir essen. Heute definiert uns, was wir nicht essen: Beispielsweise gehören drei feste Mahlzeiten am Tag der Vergangenheit an, weil sich unsere Essgewohnheiten unserem Arbeitsleben anpassen – sie sind flexibler geworden. Oder Lebensmittel, die weite Transportwege hinter sich haben, weil uns der Klimawandel um die Ohren fliegt. Und Fertiggerichte, weil wir es wortwörtlich satt haben, dass schnell auch ungesund heißen muss.

Snackification, Sourcing und Urban Food heißen die kryptischen Begriffe, hinter denen sich einige der größten aktuellen Foodtrends verbergen, die längst schon unseren Alltag beeinflussen. Aber um sie zu sehen, brau-

HANNI RÜTZLER

Wer weiß, was Hanni Rützler studiert hat, versteht, dass hier eine Expertin am Werk ist: In Wien widmet sie sich Haushalts- und Ernährungswissenschaften, Psychologie, Soziologie sowie Lebensmittel- und Biotechnologie. Später gründet sie dort das Futurefoodstudio. Heute zählt sie zu den einflussreichsten Foodtrendforschern Europas und ist dementsprechend gefragt: In London etwa hat Rützler den ersten In-Vitro-Burger der Welt verkostet. Einmal im Jahr hält sie in einem Buch fest, was unsere Ernährung bewegt. Mit dem Food Report 2020 erscheint bereits die siebte Ausgabe der jährlichen Trendbibel.

chen wir jemanden, der sie für uns festmacht und in Worte fasst – so jemanden wie Hanni Rützler, eine Koryphäe auf ihrem Gebiet. Auf ihren jährlichen Food Report warten Gastro-nomen, Produzenten und Küchenchefs genauso wie Soziologen. Denn Foodtrends sind immer auch Antworten auf Wünsche, Sehnsüchte und Probleme. „Wenn ich von Foodtrends spreche, versuche ich, den Wandel der Esskultur zu beschreiben, die suchenden Ränder, die Bewegungen“, sagt Rützler. Das sei etwa um die Jahrtausendwende auch notwendig geworden – als man mithilfe von Foodtrends zu beschreiben versuchte, was mit alten Erklärungsmustern und Theorien nicht mehr möglich war: wie sich unsere Gesellschaft und unsere Ernäh- ►

EATING ART

Essen ist zwar primär unsere Form der Ernährung, wird aber immer mehr auch zur Ausdruckskunst. Die nutzen neben Köchen mittlerweile auch Künstler und Artisten. Das regt die Diskussion rund um Ernährung gehörig an.



BEYOND MEAT

Kaum etwas wird in unserer Gesellschaft so stark hinterfragt, wie der Konsum von Fleisch. Während sich in der Landwirtschaft wenig tut, haben Unternehmer das Potential einer Bewegung entdeckt, die längst keine Randerscheinung mehr ist. Firmen wie Beyond Meat haben den Veggie-Burger revolutioniert und nicht nur den europäischen Markt erobert. Das Start-up stellt aus Erbsenprotein, Rote-Bete-Extrakt, Kokosöl und Kartoffelstärke eine Fleischalternative her, die ihr Vorbildprodukt nicht imitieren, sondern übertreffen soll.

zung verändern. Der Food Report 2020 schlüsselt dementsprechend nicht nur auf, wohin sich unsere Essgewohnheiten entwickeln, sondern beleuchtet auch, warum sie das tun.

Gleich vorab sei gesagt: Dafür reichen Produkt-, Ernährungs- oder Branchentrends alleine nicht aus. „Man muss sich die Megatrends ansehen, die großen Bewegungen des gesellschaftlichen Wandels“, bestätigt Rützler. Zurzeit kristallisieren sich etwa Urbanisierung, New Work, Gesund-

heit, Individualisierung und Neo-Ökologie stark als jene heraus, die beeinflussen, wie und was wir essen. Für die Trendforscherin sind es Felder, die sie permanent beobachtet. „Ich habe gelernt, mit den Megatrends zu denken. Das ist wie eine Brille, die ich aufsetzen kann, um besser zu verstehen, wie und warum sich unsere Esskultur verändert“, erklärt sie. Im Meer der Gesellschaft sind Megatrends also die Wellen, die in der Momentaufnahme die Richtung angeben.

Fleisch als Spiegel der Gesellschaft

Ein Thema, das sie seit Jahren beschäftigt, ist die Rolle von Fleisch in unserer Kultur: „Ich glaube, wir sehen gerade, dass die Vielfalt an Fleischalternativen wahnsinnig zunimmt. Auch große Player springen auf“, stellt Rützler fest. Und die Zeichen stehen auf Wachstum. Das Unternehmen Beyond Meat beispielsweise, das sich auf



SNACKIFICATION: KOMMT DAS ENDE DER MAHL- ZEITEN?

Darüber schreibt Hanni Rützler in ihrem Food Report 2020

die Herstellung von Fake Meat spezialisiert hat, verzeichnete im zweiten Quartal 2019 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum ein Umsatzplus von unfassbaren 287 Prozent. Nach Prognosen des deutschen Marktforschungsinstituts Statista dürfte das ähnlich weitergehen: Es sagt dem Marktvolumen für Fake Meat bis 2023 ein Wachstum von 40 Prozent voraus. Demnach stünde es in vier Jahren bei einer Summe von 6,4 Milliarden US-Dollar.

Dass uns immer wichtiger wird, woher unser Essen kommt und wie es hergestellt wird, zeigt auch der Erfolg von anderen Konzepten, die ganz ohne Fleisch auskommen. Man denke nur an Paul Ivic, der mit dem Tian vegetarische Gourmetküche auf den Plan ruft, oder Andreas Krolik, der im Frankfurter Lafleur mit veganen 6-Gänge-Menüs aufhorchen lässt. Dominique Crenn, die im Jahr 2016 die erste 3-Sterne-Köchin der USA wurde, verkündete gerade erst, sie wolle künftig in all ihren Restaurants auf Fleisch verzichten, um etwas für die Umwelt zu tun. Und sogar Tim Raue, der Veganer lange verschmähte, kredenzt nun Topinambur.

„Ein Trend kann nur erfolgreich sein, wenn er auf eine Sehnsucht trifft oder Lö-

sungsvorschläge für Probleme anbietet“, erläutert Hanni Rützler. Der Wunsch, Fleisch ganz oder teilweise vom eigenen Speiseplan zu verbannen, lässt sich in diesem Fall unter anderem an einem Megatrend festmachen: Neo Nature – unser neues Naturbewusstsein, unser Wunsch, der Natur wieder mehr Raum in unserem Leben zu geben. Durch die Industrialisierung von Lebensmittelproduktion und Vertrieb haben wir uns vom eigentlichen Ursprung unserer Nahrungsmittel entfernt. Außerdem spielt auch der Schutz unserer Umwelt eine große Rolle. „Die Klimadebatte hat wahnsinnig an Fahrt gewonnen“, sagt die Trendforscherin. Die

Fridays for Future sind dabei nur die besonders laute Spitze des Eisbergs. Rützler ergänzt: „Essen ist moralisch aufgeladener geworden.“

Back to the Roots

Um zu verstehen, wie so etwas vermeintlich Einfaches wie die Nahrungsaufnahme so stark polarisieren kann, müssen

SNACKIFI- CATION

Wer sich nicht mehr erinnern kann, wann er das letzte Mal Frühstück, Mittag- und Abendessen zu festgelegten Zeiten zu sich genommen hat, der liegt absolut im Trend. Snackification heißt der Wandel von festen Mahlzeiten hin zu kleineren Portionen verteilt über den Tag. Damit passen sich unsere Essgewohnheiten unserem Arbeitsleben an, das in vielen Fällen rotiert. Das birgt Chancen für neue Konzepte: für Sternegastronomie als Pionier der Snackification wie für Streetfood-Konzepte.

wir wissen: In dem Wohlstand, in dem wir leben, können wir uns aussuchen, was wir essen. Wir haben mittlerweile gar die Option, uns über das, was wir essen – oder vielmehr nicht essen – eine eigene Identität zu schaffen. Und in einer Welt, in ▶

UBENA

Vadou... what? Vadouvan

Mit **Vadouvan** von Ubena eine neue Exotik entdecken! Das fermentierte Curry mit u.a. Schwarzem Knoblauch bietet kräftige Würze mit subtilen Anklängen von Umami. Vadouvan von Ubena verfeinert nicht nur Reis-, Wok- und Currygerichte, sondern überführt auch Kartoffeln, Cremes, Fleisch, Fisch und Gemüse spielend einfach in eine neue Geschmackswelt. Indische Würze in Kürze. Vadouvansinnig gut!

Rezepte und Ideen: www.ubena.de



Jedes Mahl begeistern

CONVENIENCE 3.0

Schnell und fettig war einmal: Wenn wir heute von Fast Food sprechen, sind keine Pommes mehr gemeint. Denn uns wird es immer wichtiger, uns auch im stressigen Alltag gesund zu ernähren. Abhilfe bieten etwa Poké Bowls, die uns dank großer Auswahl auch noch gefühlte Individualität servieren.



EINE NEUE
BEWEGUNG
KANN NUR
ERFOLGREICH
SEIN, WENN
SIE AUF EINE
SEHNSUCHT
TRIFFT.

Hanni Rützler weiß, warum ein Foodtrend entsteht

der die Urbanisierung stark voranschreitet, will jeder in der Masse hervorstechen: Individualisierung heißt das Zauberwort der Großstädter.

„Urbanisierung ist der Megatrend, der unser Essen in Zukunft noch mehr prägen wird“, sagt Hanni Rützler. „Wir sehen das nicht nur in Asien. Dabei geht es um Lebensqualität und um Vielfalt, es geht aber auch um die Frage, wie wir in den wachsenden Metropolen die Versorgung mit frischen Lebensmitteln und die Reduktion von Verkehrswegen sicherstellen können – also um Urban Farming.“ Das Urban Farming hat angefangen mit kleineren Gartenprojekten. Mittlerweile findet es auf professioneller Ebene statt, aus der Land- wird eine Stadtwirtschaft. „In der Stadt ist es auch eine Art von Selbstermächtigung, wenn man wieder eigenes Gemüse pflanzen oder von solidarisch betriebenen Gemeinschaftshöfen abholen kann“, schildert die Trendforscherin.

Das haben auch viele Gastronomen erkannt. Manche Konzepte wie das Good Bank in Berlin basieren mittlerweile ganz auf dem neuen Urban Food. Als erstes Gastro-Start-up baut es auf Vertical Farming. In Glasschränken wachsen über sieben Etagen frisches Obst und Gemüse, das direkt nach der Ernte auf den Teller kommt. Auch 2-Sterne-Koch Nick Brill etwa arbeitet im The Jane Table mit Zutaten, die in einem Garten auf dessen Dach wachsen. The Jane Table dient als Ort für private Fine-Dine-Erlebnisse in kleinerem Rahmen. „Die Kunden haben dort nicht nur direkten Kontakt mit dem Koch, sondern können auch sehen, wo Kräuter, Gewürze und Gemüse angebaut werden“, sagt Brill – und greift damit gleich den nächsten Trend auf: möglichst offene Küchen.

Denn zuzusehen, wie unser Essen zubereitet wird, löst bei uns das Gefühl von Vertrauen aus, wie die Trendforsche- ▶



FUNCTIONAL FOOD

Schneller, besser und effektiver bitte: Kommt das Essen der Zukunft in Kapselform? Wenn alles im Leben effizient sein muss, könnten sich auch unsere Mahlzeiten auf das Wesentliche reduzieren – die Mikronährstoffe, die unser Körper braucht. Aber da wäre ja immer noch die Sache mit dem Geschmackssinn.

MEER VOM ALLERFEINSTEN

FISCH & SEAFOOD IN PREMIUM - QUALITÄT

METRO hat vom Besten einfach mehr: Zum Beispiel mit unserem Premium-Fisch-Sortiment, das anspruchsvolle Gourmetherzen höher schlagen lässt. METRO bietet Ihnen eine Auswahl von mehr als 100 verschiedenen Salzwasser- und Süßwasserfischen. Schalentieren und Meeresfrüchten, sowie seltene Seafood-Exoten – stets fangfrisch und in absoluter Top-Qualität!



METRO

URBAN FARMING

Mit dem Schrebergarten hat alles angefangen: Obst, Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten verkörpern plötzlich ein ganz neues Lebensgefühl – nämlich jenes, wieder näher an der Lebensmittelproduktion zu sein. Fakt ist: Wir wollen wissen, woher unser Essen kommt. Das haben auch die Köpfe hinter gastronomischen Konzepten erkannt und eine eigene Stadtwirtschaft erschaffen. Spitzenköche wie Nick Bril setzen in ihren Restaurants immer mehr auf Zutaten aus dem eigenen Garten und schlagen dafür oft unkonventionelle Wege ein. Im The Jane Table wachsen Gemüse, Gewürze und Kräuter etwa auf der Dachterrasse. Der Tenor: Zurück zum Selbstversorgertum!

DIE SEHNSUCHT
NACH FRISCHE
UND NATÜRLICH-
KEIT IST EIN
DAUERBRENNER.

Hanni Rützler weiß: Wir wollen zurück zur Natur.

FLEXITARIER

Flexitarier sind jene Menschen, die zwar nicht ganz auf Fleisch verzichten, ihren Konsum aber bewusst einschränken. Sie achten beispielsweise penibel darauf, woher ihr Fleisch kommt, wählen es mit Sorgfalt aus oder essen es nur zu besonderen Anlässen.

rin weiß. „Im besten Fall gelingt es Köchen, Frische so zu inszenieren, dass der Kunde mitkriegt, dass er mit Produkten arbeitet, die einen Namen und eine Geschichte haben“, erklärt Rützler. „In London sind die teuersten Restaurants jene, in denen der Gast dem Küchenchef vis-à-vis sitzt.“ So könne man wieder Nähe herstellen, weil im Alltag einfach immer unregelmäßiger gekocht werde.

Die Frühstückszäsur

Es wird aber auch unregelmäßiger gegessen. Das hat einen einschneidenden Wandel zur Folge, den Rützler Snackification nennt. In ihrem Food Report titelt sie gar mit den Worten: „Das Ende der Mahlzeiten (wie wir sie kennen)“. Aber die Snackification ist keine Hiobsbotschaft, sondern eine Reaktion auf eine flexiblere Arbeitswelt, auf eine schnelllebige Gesellschaft. Die Megatrendwellen, auf denen wir in diesem Fall schwimmen, heißen Urbanisierung, New Work und Individualisierung. Und die erste Zäsur, die mit ihnen angespült wurde, war das Brechen der Frühstücksnorm. „Vor zwei oder drei Jahren habe ich das Frühstück beschrieben, das viel internationaler geworden ist“, holt Rützler aus. „Das Frühstück war eigentlich immer die stabilste Mahlzeit: Wenn man es gegessen hat, war es süß oder salzig und am Wochenende gab es vielleicht etwas anderes.“ Aber dann löst sich das Frühstück plötzlich von seinen bisherigen Normen – für Rützler höchste Zeit, sich unsere bisher festen Mahlzeiten noch einmal genauer anzusehen. Und siehe

da: An die Stelle von drei geregelten Mahlzeiten sind im Laufe der Zeit viele kleine Mini-Mahlzeiten – oder Snacks – getreten. Wer nun gleich an Chips & Co denkt, hängt noch in alten Denkmustern fest. Denn das Thema Gesundheit ist heute in vielen Bereichen allgegenwärtig, vor allem, was unsere Ernährung betrifft.

Deswegen bringt die Snackification auch viele Chancen: für neue Konzepte, für das Streetfood-Business und für die Sternegastronomie. „Snackification ist für mich das Öffnen der Essenszeiten und das Anpassen der Esskultur an die sich markant verändernde Arbeitswelt. Es konzentriert sich vieles auf den Abend, und die klassischen Mahlzeiten sind dann eher kleiner“, erklärt Rützler. Für die Gastronomie hat das einen entscheidenden Vorteil. Bei kleineren Mahlzeiten wird unsere Probierfreude nämlich größer. Das macht die Levante-Küche schon lange vor. „Das Schöne an ihr ist, dass man nicht die Hauptspeise essen muss, sondern sich mit den Vorspeisen wunderbar durchsnacken kann“, sagt die Autorin, verweist aber gleichzeitig auf die Sterneküche. Bei Reitbauer, Mraz, Günzel & Co sei das Fleisch nicht mehr als Hauptgericht das Highlight: „Es sind viele kleine, meist vegetarische Gerichte, die für sich stehen.“ Der Wandel hin in Richtung kleinere Mahlzeiten können Gastronomen für sich nutzen und beispielsweise neue Geschmacksvarianten als Snacks probieren. Man bekommt direkt Feedback und kann neue Entwicklungswege testen, ohne ein größeres Risiko einzugehen. ▶

HASH BROWNS JETZT ALS FRIES!

NEU



Innovative Kartoffel-Spezialitäten!

Crispy Rösti Fries im „American Hash Brown“-Style, aus frischen Kartoffelraspeln, pikant verfeinert mit buntem Pfeffer und einer leichten Zwiebelnote.

- ✓ Der Trend-Snack, besonders knusprig auch bei langer Standzeit!
- ✓ Das einzigartige Mundgefühl verführt zum Nonstop-Snacken.
- ✓ Laktose- und glutenfrei
- ✓ Vegetarisch und vegan
- ✓ Tiefkühlfrisch in High Convenience – ideal für Combidämpfer, Fritteuse und Backofen

www.schne-frost.de

Schne frost

LEVANTINISCHE KÜCHE

Schon im Jahr 2018 lag die levantinische Küche heiß im Trend. Denn der Nahe Osten macht vor, wie es geht: leicht, frisch – und experimentierfreudig erobert er europäische Gaumen mit viel Gemüse und allem, was in der Sonne reift. Und das Beste: Man kann sich dank kleinerer Portionen quer durch die Foodbank snacksen. Ein glänzendes Beispiel ist der israelische Starkoch Eyal Shani, der mittlerweile Restaurants auf der ganzen Welt besitzt.



Dauertrend Authentizität

Aber wie genau sollen wir umgehen mit den Trends, die nicht nur 2020 auf uns zukommen, sondern längst den Alltag und die Branche bestimmen? „Man sollte sich zuallererst ein paar Trends aussuchen“, rät Rützler. Denn alle auf einmal in Angriff zu nehmen – mittlerweile sind es fast 40 an der Zahl – wäre nicht nur unsinnig, sondern auch unmöglich. „Das ist ja das Schöne an Foodtrends“, sagt die Wissenschaftlerin, „dass sie nicht homogen sind – und Antworten auf unterschiedliche Bedürfnisse und Sehnsüchte geben.“ Sie widersprechen sich: Immerhin spiegeln sie die Gesellschaft wider. Was in der Vielfalt heraussticht, ist Authentizität. Das gilt auch für die Gastronomie.

Trends eignen sich dementsprechend laut Rützler hervorragend, um das eigene

Konzept zuzuspitzen. „Ich glaube, das Geheimnis im urbanen Raum liegt wirklich darin, einige wenige Konzepte zuzuspitzen – sodass sie immer noch authentisch bleiben, aber einen gleichzeitig herausfordern“, beschreibt sie. Für das kommende Jahr prognostiziert sie uns vor allem eines: die Chance, die Zukunft selbst zu gestalten. Denn die Vielfalt nimmt zu. Glücklicherweise multiplizieren sich die Wellen noch nicht so rasant, dass wir ihrer Geschwindigkeit nicht mehr folgen konnten. „Aber man sollte darauf achten, dass man immer genug Luft hat, um auch mal neue Dinge ausprobieren zu können“, empfiehlt die Trendforscherin. Denn wer lange bis zum Anschlag schwimmt, dem bleibt am Ende manchmal gar keine Zeit, um herauszufinden, wie sich die Gäste im Trendmeer über Wasser halten.

ZERO WASTE

Bitte keinen Müll mehr produzieren: Was vorerst utopisch klingt, ist in vielen Haushalten längst zum Leitfaden geworden. Sogar Restaurants haben den Trend mittlerweile aufgegriffen – weil wir zwar gegen den Klimawandel protestieren können, er sich dadurch aber vermutlich nicht aufhalten lässt. Bei Silo hat man das schon vor Jahren erkannt: Bereits 2011 setzte sich in dem australischen Lokal die damals irre Idee durch, auf den Mülleimer zu verzichten. Es wird zum Pionier der Zero-Waste-Restaurants und hat seinen Sitz heute in London.





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





GEORGIANNA HILIADAKI & NIKOS ROUSSOS

Die beiden Spitzenköche zählen zur kulinarischen Speerspitze Griechenlands und interpretieren in ihrem 2-Sterne-Restaurant Funky Gourmet in Athen Klassiker wie Bottarga neu. Lieben gelernt hat sich das Duo während seiner Ausbildung in New York im Culinary Institute, wo es seinen Abschluss in Kochkunst und Restaurant-Management machte. 2009 eröffnete es das Funky Gourmet, das seit 2014 mit zwei Sternen ausgezeichnet ist. Mittlerweile betreiben Hiliadaki und Roussos zudem noch zwei Restaurants in London und eines in Dubai. 2020 eröffnen sie das Funky Gourmet in einer anderen Location neu und präsentieren derzeit ihr abgefahrenes Menü als November-Gastköche im Salzburger Hangar-7.

BONNIE UND CLYDE

LAMMHIRN, WEISSER TRÜFFEL & CO.:
DIE ZWEIFACH BESTERTEN KÜCHENGÖTTER **GEORGIANNA
HILIADAKI UND NIKOS ROUSSOS** DEFINIEREN IN IHREM
FUNKY GOURMET DIE **GRIECHISCHE FINE-DINE-SZENE** NEU
UND KRATZEN MIT SCHRÄGEN KREATIONEN AN DER
KULINARISCHEN PERFEKTION.

Text: Bernhard Leitner, Fotos: Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7

Das kulinarische Steckpferd der griechischen Hochküche hatte einst Udo Jürgens treffend in einer traurig-schönen Hommage auf den Punkt gebracht. Und auch abseits des viel besungenen Weins zeigt der Grieche um die Ecke, dass Moussaka, Bifteki, Tsatsiki und Co. reinstes Soul Food sind. Doch funktionieren die berühmten Urlaubs-Klassiker auch auf 2-Sterne-Niveau? Definitiv! Der lebende Beweis für dieses abgefahrene Unterfangen ist Athens Fine-Dine-Flagship Funky Gourmet. Am Pass stehen dort Georgianna Hiliadaki und Nikos Roussos, die technisch perfekt die Klassiker ihrer Heimat auf den nächsten Level katapultieren. Derzeit bleiben die Pforten ihres 2-Sterne-Restaurants aber bis Frühjahr 2020 geschlossen, weil das Duo an einen neuen Standort in Athen übersiedelt. Doch kein Grund zur Panik und schon gar nicht zu fasten, denn den ganzen November lang liefert die Ikarus-Crew rund um Executive Chef Martin Klein im Salzburger Hangar-7 ein Best-of der griechischen Shootingstars. Ein Menü, das keine Wünsche offenlässt und dennoch nichts für schwache Nerven ist.

Ohne dabei auf ihren kulinarischen Ursprung Griechenland zu vergessen, verbinden Hiliadaki und Roussos den Feel-Good-Faktor ihrer Heimatküche schnörkellos mit technischer Präzision und einem Hauch von Molekular-Küche. Auch wenn sie das Thema selbst nicht ganz so eng sehen: „Molekularküche ist eigentlich kein Trend. Jeder Koch macht Molekularküche – ob bewusst oder unbewusst. Denn schon, wenn das

Wasser zu kochen beginnt, ist das Physik“, erklärt Roussos seine eher undogmatische Herangehensweise. Dennoch reihen wir ihre gefinkelte Interpretation des griechischen Salats ganz eindeutig unter die Rubrik „Das könnte Ferran Adrià gefallen“. Die Granita-Variante, für die Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebel, Feta und Olivenöl vermischt, destilliert, gefroren und anschließend geschleudert werden, bekommt eine Textur von weißem Schnee. Mit eingebautem Wow-Effekt am Gast sorgt diese Vorspeisen-Granate für offene Kinnladen, denn wer würde es glauben – mit jedem Bissen entfaltet sich die bekannte Aromatik des griechischen Salats am Gaumen, während man eigentlich weißen Schnee löffelt.

Das Schweigen der Lämmer

Der griechische Salat bleibt aber das einzige Gericht im Menü, dem man Effekthascherei vorwerfen könnte. Denn die funky Neuinterpretation der Bottarga ist eine wahrhaftige Geschmacksoffenbarung. „Eines meiner Lieblingsgerichte im aktuellen Menü“, schwärmt die 2-Sterne-Köchin. Dass die beiden Kreativ-Köpfe den mediterranen Klassiker völlig auf den Kopf stellen, versteht sich von selbst. „Wir kombinieren den Fischrogen mit weißer Schokolade. Das klingt vielleicht etwas komisch, vereint aber alle Aromen. Bitter, süß, sauer, salzig und umami.“ Im Hauptgang wird's dann kopflastig. Unter dem Namen „Das Schweigen der Lämmer“ verbirgt sich das absolute Signature Dish von Georgianna Hiliadaki und Nikos Roussos: Lammhirn. ▶



1



2



3



4



5

6



1+4 Kulinarik-Tempel: Das zweifach besternte Funky Gourmet in Athen zählt zu den absoluten Foodie-Hotspots in der griechischen Hauptstadt **2** Ikarus-Executive-Chef Martin Klein (li.) und Patron Eckart Witzigmann (re.) **3** Funky Style: der orientalische Klassiker Dolmas im Fine-Dine-Korsett **5** Das perfekte Mise en Place: Gastköchin Georgianna Hiliadaki schwört die Ikarus-Crew auf ihr avantgardistischen Menü ein **6** Einfach Bombe: Das Schokoladendessert gleicht sprichwörtlich einer Aromenexplosion.

WENN DAS WASSER KOCHT, IST DAS PHYSIK.

Für Nikos Roussos ist Molekularküche kein Trend, sondern Alltag

„In unserer Küche spielt Lamm eine sehr wichtige Rolle, denn es gibt kaum Rinder-Produzenten in Griechenland“, erklärt Hiliadaki. Fasziniert sind die beiden vor allem von der Textur des Lammhirns, das zuerst einen Tag in Eiswasser gereinigt, danach gekocht und glaciert wird. Dazu servieren die funky Gourmets eine Sauce basierend auf Zitrone und Oregano und eine aus Frischkäse und Knoblauch. „Zitrone, Oregano, Frischkäse und Knoblauch sind sehr griechische Aromen, mit denen wir dem Gericht ein wenig Tradition verleihen“, gibt Roussos zu Protokoll. Und wer's probiert hat, steht künftig vermeintlichen Edelteilen skeptisch gegenüber. Für alle, die's nicht wagen möchten, gibt's natürlich eine entschärfte Variante ohne Hirn.

Weniger Nervenkitzel bietet ihre sensationelle Schnecken-Interpretation. Wen wundert's, denn für diesen Gaumenkracher werden die Meerestiere mit erdigen Aromen und jeder Menge weißem Trüffel serviert. Und auch Dessert-Aficionados kommen bei den griechischen Geschmacksbotschaftern voll und ganz auf ihre Kosten. In zwei Gängen zünden sie sprichwörtlich eine Aromenbombe. Zuerst eine leichte Variante mit ausgeklügeltem Säurespiel und schließlich ihr Finale Grande „Schokoladenbombe“, bei der der Name Programm ist.

Mehr als ein Restaurant

Doch bei all der Geschmacksgewalt will das griechische Gourmet-Duo mehr sein als ein gutes Restaurant: „Wir wollen den Menschen nicht nur außergewöhnliches Essen, sondern eine Erfahrung servieren. So als würdest du in ein kulinarisches Theater oder eine Show gehen. Das Essen wird bei uns sehr spielerisch an den Gast gebracht. Dazu gehört auch, dass wir im Funky Gourmet ein lockeres Ambiente schaffen, in dem ▶

R&S
GOURMETS SEIT 1977.



Im Auftrag der Besten.

LAMMHIRN



REZEPT:

Kochen wie die griechischen Senkrechtstarter? Hier geht's zum Lammhirn-Rezept: www.rollingpin.com/243



Next Chef Award

INTERNORGA



sich die Menschen wie zu Hause fühlen.“ Zu Hause fühlen sich ihre Gäste aber nicht nur zwischen Götter-Statuen in Athen. Neben ihrem Flagship Funky Gourmet haben die beiden zwei Restaurants in London und eines in Dubai.

Die Traumtänzer

Dabei lässt der Lebenslauf von Hiliadaki und Rousos eher auf eine Karriere als Bürohengst, denn auf kulinarische Welteroberer schließen. Während Hiliadaki im britischen Reading Europäische Beziehungen und Italienisch studierte, paukte Roussos für sein Betriebswirtschaftsstudium. Zu diesem Zeitpunkt kannten die beiden einander noch nicht einmal. „Als ich mit meinem Studium fertig war, wusste ich, dass ich eigentlich etwas ganz anderes machen möchte“, erklärt Hiliadaki. Und während normalerweise Eltern ihren Kindern den Kochberuf gerne ausreden, war es in ihrem Fall andersrum: „Sie haben mich wirklich dazu ermutigt, meinem Traum zu folgen und mich in einer gewissen Weise sogar ein wenig in diese Richtung gepusht.“

Die Leidenschaft für außergewöhnliches Essen trieb beide – unabhängig voneinander – an das Institute of Culinary Education in New York, wo sich die Wege der beiden erstmals kreuzten. Mit einem Abschluss in Kochkunst und Restaurantmanagement in der Tasche jobbten sich die beiden zuerst durch die kulinarische Weltgeschichte, ehe sie ihre Berufung fanden. Mittlerweile sehen sie ihren Weg aber nicht mehr als den ultimativ richtigen Karriereschritt. „Ich denke, ich würde keine akademische Kochausbildung mehr machen“, sagt Hiliadaki. „Du lernst die Basics und was du in der Küche zu tun hast. Wenn du beginnst, musst du dir anfangs weniger Sorgen machen. Aber wer die DNA in sich trägt und wirklich in den besten Küchen der Welt arbeiten will, der schafft das auch ohne diese Ausbildung. Denn es ist die Arbeit in der Küche, die dich als Koch formt und definiert“, ergänzt ►

Hier starten Karrieren.

Der innovative Kochwettbewerb in der spannenden Live-Challenge mit Johann Lafer. Mehr Infos unter internorga.com/next-chef-award

Liebe geht durch den Magen: Die griechischen Gourmet-Götter Georgianna Hiliadaki und Nikos Roussos aus dem Funky Gourmet in Athen zählen mit genialen Kreationen wie ihrem Lammhirn zu den heißesten Köchen Griechenlands.



VIDEO:
Hier geht's zum sensationellen Backstage-Video vom Chef's Table im Hangar-7:
www.rollingpin.com/243

WER DIE DNA IN SICH TRÄGT, SCHAFFT ES AUCH OHNE AUSBILDUNG.

Nikos Roussos über kulinarische Karriereschritte

Roussos. Dass die griechischen Senkrechtstarter die DNA in sich tragen, ist heute kein Geheimnis mehr. „Du brauchst mehr als nur Talent. Das Kochen muss absolute Priorität haben. Dazu gehört, dass man lange arbeitet und sich ständig mit Essen auseinandersetzt“, bringt Hiliadaki ihr Erfolgsgeheimnis auf den Punkt.

Mit tausend Ideen im Kopf und Mut zum Risiko erschien der nächste Schritt fast schon logisch. 2009 war es so weit: Hiliadaki und Roussos machen von da an nicht nur privat, sondern auch beruflich gemeinsame Sache. Nach penibler Planungsphase erfüllt sich das griechische Traum-Duo seinen Herzenswunsch und eröffnet sein erstes eigenes Restaurant. Bereits 2012 überreicht der Guide Michelin die erste und 2014 die zweite Plakette für ihre abgefahrene Avantgarde-Küche. Doch die beiden wollten mehr. Nur kurze Zeit später tüftelten sie gemeinsam mit Partnern an weiteren Konzepten und eröffneten im Sommer 2014 mit dem Opso ein ungezwungenes Restaurant in London, das von Anfang an voll eingeschlagen hat. Mit diesem Rückenwind legte das Duo 2018 nach und setzte mit dem Pitta Bun ein modernes griechisches Street-Food-Projekt im Londoner Stadtteil Carnaby um. Für 2020 liegt der Fokus voll und ganz auf der Neueröffnung ihres Hauptrestaurants, das im Frühjahr des Jahres wiedereröffnen soll. Außerdem haben sie noch ein Restaurant in Dubai in der Pipeline. Und eines steht mit Sicherheit fest: Der nächste Streich von Georgianna Hiliadaki und Nikos Roussos lässt garantiert nicht lange auf sich warten.

www.hangar-7.com
www.funkygourmet.com

GA
GENUSS
AKADEMIE
BAYERN

Wir machen
Wissen schmackhaft!

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

Profikurse

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

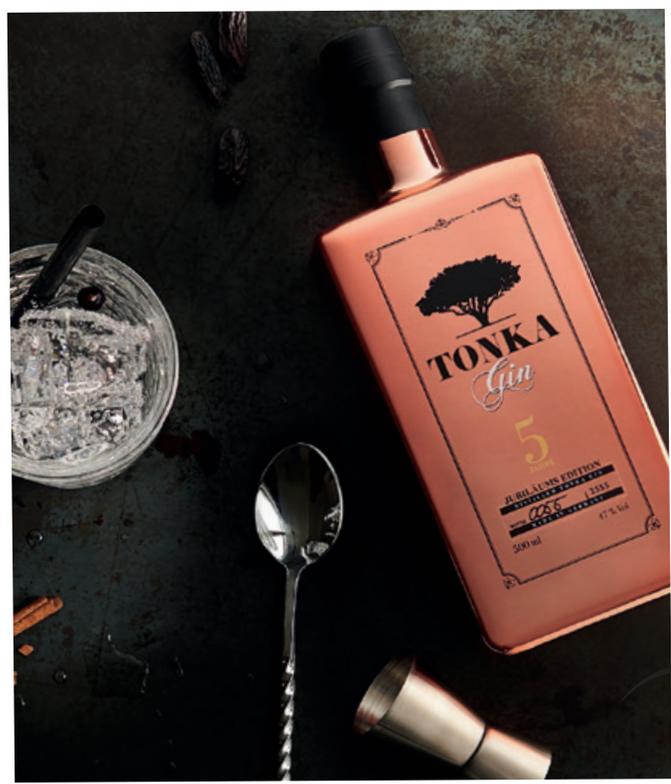
Besuche uns auf Facebook:

 [facebook.com/
GenussakademieBayern](https://facebook.com/GenussakademieBayern)

5 JAHRE TONKA GIN

Zum fünfjährigen Jubiläum von Tonka Gin gibt es den von Bartendern und Liebhabern hoch geschätzten Wacholdergeist aus Hamburg, der sich durch sein würziges Aroma deutlich von anderen Gin-Sorten unterscheidet, als limitierten Destiller's Cut mit dezentem Zimtaroma.

Die Jubiläumsedition von Tonka Gin kommt im warmen Kupfertönen und mit wohlrigem Zimtaroma für die kalte Jahreszeit daher.



Seit fünf Jahren ist Tonka Gin fester Bestandteil und Taktgeber des Megatrends Gin. Zur Feier des Jubiläums und passend zur kalten Jahreszeit kommt die Jubiläumsedition im warmen Kupfertönen daher und ergänzt die originale Tonka-Gin-Basis um ein dezent ausbalanciertes Zimtaroma.

Dem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis verfiel Tonka-Gin-Erfinder Daniel Soumikh auf einer Spanienreise. Er genoss einen Gin Tonic, über den zur Verfeinerung Tonkabohne gerieben wurde. „Der Geschmack hat mich von da an nicht mehr losgelassen. Ich hatte sofort die Idee, einen Gin zu entwickeln, der das Aroma beinhaltet und perfekt zur Geltung bringt“, erinnert sich der Hamburger, der damit an seine berufliche Erfahrung im Spirituosenmarkt anknüpfte. Soumikh ließ sich von der exotischen Frucht inspirieren und verlieh seiner Manufaktur-Spirituose mit der Tonkabohne und 22 weiteren Botanicals einen besonderen Twist, der sich vom herkömmlichen Wacholder-

bouquet abgrenzt. Nach fast 24 Monaten und zahlreichen Tastings, Rezepten und Kleinstserien, war auch eine Destillerie bei Hamburg gefunden, die die Rezeptur umsetzen konnte. Tonka Gin war geboren und kam im September 2014 auf den Markt. „Anfangs habe ich noch Bar für Bar einzeln abgeklappert, um die Bartender von Tonka Gin zu überzeugen“, erinnert sich Soumikh. Und das klappte hervorragend: Schnell wurden renommierte Bars wie die Monkey Bar in Berlin, die East Gruppe oder die Hotelkette Waldorf Astoria auf Tonka Gin aufmerksam. Neben Onlineshops und Delikatessenhändlern nahmen auch Spirituosen-Fachgeschäfte die neue Gin-Marke auf. Zu den Pionier-Partnern gehören das Alsterhaus und der Feinkost-Vorreiter Mutterland in Hamburg, sowie das KaDeWe in Berlin und Galeria Kaufhof.

Pop-up-Store für Gin-Liebhaber

Heute, fünf Jahre später, hat sich Tonka Gin einen festen Platz auf dem heiß umkämpften Markt gesichert. Für die ausgewogene

Rezeptur wurde Soumikh bereits mehrfach ausgezeichnet: Neben dem Gewinn des „Drinks Bar Academy Top Produkt 2016“, erhielt der Hamburger 2018 die Auszeichnung des angesehenen International Wine and Spirit Competition Awards, bei der sich Tonka Gin gegen mehr als 100 Konkurrenten durchsetzte und Silber gewann. Mit einem eigenen Pop-up-Store schafft Soumikh seiner Marke zur Weihnachtszeit einen Ort, an dem Gin-Kenner und -Neulinge in die Welt von Tonka Gin eintauchen und sich im gemütlichen Ambiente durchprobieren können. Bis zum 4. Januar 2020 (11:00 bis 18:00 Uhr) lädt der Tonka Gin Pop-up-Store zum Tasting, Plaudern und Weihnachtsshopping ein. Dazu wird die Hamburger Markenwelt, bei der sich alles um die exotische Tonkabohne dreht, erstmals in einer Geschenkbox erhältlich sein. Das Original, das Tonka Gin Copa-Glas und ein Rezeptheft mit 20 kalten und warmen Cocktails ist für 49,90 Euro erhältlich.

www.tonka-gin.com

„KARTENZÄHLER BLEIBEN LÄNGER“

Maria ist von ganzem Herzen Gastronomin. In ihrem Restaurant MARIA in Berlin gibt es Architektur auf dem Teller, nachhaltige Produkte und den besonderen Vibe.

Maria packte schon im Imbiss ihrer Eltern mit an, mit einem Yoga-Café begann später ihre gastronomische Selbstständigkeit. Damals fand alles in einem Raum statt. Nach ihren Yoga-Stunden schob die Geschäftsfrau einen drei Meter langen Tisch in die Mitte des Studios – und das Café nahm seinen Betrieb auf. Heute steht ihr Vorname auf dem Schild ihres eigenen Restaurants. Mit der Zeit zu gehen ist der Gastronomin wichtig – eine Website und Social Media gehören genauso zum Konzept wie Kartenzahlung.

„Ich wollte nicht mehr länger analog leben“

Hinter den Türen des Restaurants verbirgt sich ihre eigene Welt. Maria entwickelt ihre Spezialitäten in Eigenregie, backt selbst. „Unsere Gerichte sind bunt, immer frisch und alles ist selbstgekocht“, sagt sie stolz. Die Speisen werden auf die Teller „gebaut“. „Ich könnte auch Architektin sein“, scherzt Maria. Mit der Entscheidung für das eigene Restaurant ermöglichte die Geschäftsfrau ihren Gästen auch bargeldloses Bezahlen. „Ich wollte nicht mehr in einer Digitalwelt analog leben.“ Für sie war das Bezahlen mit Karte das Ankommen im 20. Jahrhundert. „In Weltstädten wie London oder Kopenhagen kann man überall bar-



lieben den „besonderen Vibe“ des Ladens, dieses Feedback hört Maria immer wieder. Da ihre Kunden die Möglichkeit der Kartenzahlung haben, verbringen sie mehr Zeit in ihrem Restaurant. „Kartenzähler bleiben länger sitzen und können dann doch noch ein Dessert oder ein Getränk mehr bestellen, weil sie finanziell nicht so limitiert sind.“

Früher Feierabend dank digitaler Abrechnung

Marias großer Vorteil der bargeldlosen

geldlos bezahlen.“ Durch Menschen wie Maria soll das auch in Berlin zur Selbstverständlichkeit werden. Ihre Gäste wissen es zu schätzen. Sie

Bezahlungen ist die vereinfachte Buchhaltung: „Es macht die Abrechnung total easy“. Sie muss nicht mehr das ganze Geld zählen, ihre Einnahmen sind zum Ende des Tages bereits übersichtlich im System verbucht. Die gewonnene Zeit kann die Gastronomin neuen Kreationen widmen – oder sie gönnt sich einfach mal einen früheren Feierabend.

Schnell informiert

Kartenzahlung gerne, aber wie? Im Visa-Online-Portal finden Gastronomen und Ladenbesitzer schnell alle wichtigen Informationen zu Gebühren, Abrechnungen und Kartenzahlungen. Außerdem: Die wichtigsten Anbieter im Vergleich – Concardis, Ingenico, Adyen, Elavon, SumUp und iZettle. Gleich informieren unter:

[visa.de/zahlungen-akzeptieren](https://www.visa.de/zahlungen-akzeptieren)

Marc Honold ist Geschäftsführer von Nestlé Waters Deutschland & Österreich und nimmt sich in San Pellegrino Terme Zeit, um mit Vorurteilen gegenüber dem Unternehmen aufzuräumen.

AUF EIN WORT, MARC HONOLD

Angst vor unbequemen Fragen? Nicht mit Marc Honold. Bei uns spricht der Geschäftsführer von Nestlé Waters Deutschland & Österreich Tacheles – über Wasser als Menschenrecht, die besondere Verantwortung als Produzent und nachhaltigen Export.



WASSER MARSCH

Love it or hate it. Bei manchen Dingen gibt es kein Dazwischen. Bestes Beispiel: Nestlé Waters. Es ist wohl eines der am stärksten diskutierten Wasserunternehmen weltweit. Über Mangel an Kritikern muss man sich hier jedenfalls nicht beschweren. Doch es gibt auch diejenigen, die voll und ganz dahinterstehen. Wie Marc Honold. Als Geschäftsführer ist seine Leidenschaft für Wasser Beruf und Berufung zugleich. Immerhin ist er so etwas wie das offizielle Aushängeschild und Ansprechpartner Nummer eins, wenn es um die kritische Auseinandersetzung mit dem Unternehmen geht. Keine leichte Aufgabe. Doch warum einfach, wenn es auch schwer geht!? Langweilig wird Marc Honold jedenfalls nie. Und das ist auch gut so. Wir haben ihn zum Interview getroffen. Im Gepäck nichts weniger als die eine oder andere provokante Frage. Seine Antworten? Direkt auf die Zwölf.

Ist Wasser ein Menschenrecht?

Marc Honold: Zunächst mal darauf ein klares „Ja“. Aber ich hätte auch noch eine Gegenfrage: Was genau ist eigentlich das Recht auf Wasser? Also wirklich im rechtlichen Sinne. Die World Health Organization hat darauf eine eindeutige Antwort: Das Recht auf Wasser bedeutet, dass man 1000 Meter oder maximal 30 Minuten Laufweg entfernt vom eigenen Zuhause täglich auf mindestens 50 bis 100 Liter Wasser für die persönliche Grundversorgung zugreifen kann. Uns wird häufig vorgehalten, wir würden dieses Recht missachten. Auslöser dafür war eine Aussage von Nestlés ehemaligem Vorstandsvorsitzenden Peter Brabeck. Aber hat er das wirklich so gesagt? Die wenigsten kennen den genauen Kontext. Dadurch sind Missverständnisse entstanden. Was Peter Brabeck eigentlich meinte, war, dass Wasser einen Wert haben muss, damit es verantwortungsvoll genutzt werden kann. In Deutschland hat es das. Gut sichtbar durch die Nebenkosten, die wir alle zahlen. Doch nicht überall gilt es als wertvolle Ressource. In Pakistan beispielsweise überfluten Bauern ihre Felder, da Wasser bei ihnen nichts kostet.

Nestlé wird oft vorgeworfen, dass Ihr dort, wo das Wasser ohnehin schon knapp ist, welches abpumpt. Ist das alles aus der Luft gegriffen?

Honold: Wir sind in Ländern aktiv, in denen nicht alle Menschen Zugang zu Wasser haben. Das stimmt. Aber wir sehen das als Möglichkeit, viel Positives zu bewirken. Wir achten immer darauf, dass sich durch unsere Aktivitäten vor Ort der Zugang zu Wasser für niemanden verschlechtert. Das ist quasi die Grundvoraussetzung dafür, dass wir überhaupt ein Wasserwerk errichten. Und mehr noch, wir wollen dort, wo der Zugang zu Wasser noch nicht ausreichend ist, helfen, die Bedingungen zu verbessern. So konnten wir schon viel erreichen. Im äthiopischen Sululta haben wir beispielsweise eine Wasserstation errichtet, an der sich die Bewohner täglich sauberes Trinkwasser holen können. Dadurch geben wir ein Viertel von dem Wasser, das wir entnehmen, wieder an die umliegenden Anwohner zurück. Unser Werk in Äthiopien hat sogar als erstes Wasserwerk in Afrika die Alliance for Water Stewardship Zertifizierung erhalten. Diese umfasst unter anderem das Engagement für den Zugang zu Wasser rund um den Standort.

Auch wenn es sich nicht auf die Knappheit auswirkt: Ist es legitim, Wasser als Produkt zu vermarkten?

Honold: Zum einen muss man unterscheiden: Geht es um Flaschenwasser als Genussmittel oder als Lebensnotwendigkeit? In vielen Ländern ist es lebenswichtig, Flaschenwasser zu verkaufen, da oftmals durch eine fehlende Infrastruktur nicht alle

1 „Gerade in der Gastronomie ist ein gutes Mineralwasser schon fast so etwas wie ein guter Wein“, weiß Marc Honold **2** Das sagenumwobene Casino, dessen beide Türme auf jedem Etikett der S.Pellegrinoflaschen abgebildet sind.



Menschen Zugang zu Wasser haben, es eine Knappheit gibt oder verfügbares Wasser verschmutzt ist. Alleine in Äthiopien gibt es 67 andere Wasserabfüller, der Bedarf ist also ganz klar da. Global betrachtet hat die Abfüllung von Flaschenwasser aber nur einen sehr geringen Einfluss auf die gesamte Wassersituation. Ganz anders sieht das beispielsweise bei der Landwirtschaft aus. Sie macht 70 Prozent des weltweiten Wasserverbrauchs aus. Was man auch bedenken sollte: Selbst Leitungswasser ist in Deutschland nicht kostenlos. Es ist also eine Art Produkt. Dennoch sehen sich Gastronomen oft der Frage gegenüber, warum sie kein kostenloses Leitungswasser anbieten. Dabei hätten sie sogar eine Doppelbelastung. Denn neben dem Beziehen des Wassers käme noch die Serviceleistung beim Servieren hinzu. Auch Flaschenwasser ist immer mit einer Dienstleistung verbunden. Schließlich muss es abgefüllt, verpackt und im Supermarkt bereitgestellt werden.

Warum Wasser aus Italien?

Honold: Tja, warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt? Eine berechtigte Frage. Schließlich hat Leitungswasser

Gewinnspiel

Eine Reise zur Quelle: Jetzt mitmachen und hautnah die Heimat von S.Pellegrino oder Acqua Panna erleben und in die Markenhistorie eintauchen.

Wie kann ich mitmachen?

Schreib uns, warum wir dich mitnehmen sollen und was dein beruflicher Hintergrund ist.
Bitte Infos an: info@sanpellegrino.de

Einsendeschluss ist der 27.12.2019

wasser in Deutschland eine hervorragende Qualität. Und auch gegen lokale Mineralwasser ist überhaupt nichts einzuwenden. Es ist eher eine Frage des Geschmacks. Und hier scheiden sich die Geister. Denn Mineralwasser ist nicht gleich Mineralwasser. Gerade in der Gastronomie ist ein gutes Mineralwasser schon fast so etwas wie ein guter Wein. Es ist ein Luxusprodukt, das man genießen kann und soll. Wichtig dabei ist, dass Wasser und Speisen miteinander harmonisieren. Durch seine ausgewogene Mineralisierung und die Inhaltsstoffe bringt zum Beispiel S.Pellegrino

den Geschmack von Essen und Wein ideal zur Geltung. Neben dem einzigartigen Geschmackserlebnis liegt uns dabei noch etwas am Herzen: nachhaltiger Transport. Wenn man Exportware anbietet, ist ein umweltschonender Transport das A und O. Bei S.Pellegrino transportieren wir bereits knapp 80 Prozent per Zug. Ein Ergebnis, das sich sehen lassen kann, wie wir finden. Daher wollen wir das künftig stärker nach außen kommunizieren. Was außerdem manch einer noch nicht weiß: Der Exportanteil unserer internationalen Marken liegt gerade einmal bei fünf Prozent. Zudem haben wir in anderen Ländern viele lokale Marken in unserem Portfolio. Es muss also nicht Wasser aus Italien sein. Es ist durch und durch Geschmackssache.

www.sanpellegrino.com

VIDEO:

Noch Fragen an Marc Honold? Im Video geht das Interview weiter:
www.rollingpin.com/243



ABER BITTE OHNE SAHNE!

NUR **VIER WOCHEN** DAUERTE ES NACH DER ERÖFFNUNG SEINES RESTAURANTS, BIS **ANDREAS SENN** DEN **ERSTEN STERN** ERHIELT. DER **KULINARISCHE ZIEHSOHN VON ROLAND TRETTL** BEWEIST MIT SEINER **LEICHTEN INTERNATIONALEN KÜCHE**, DASS ES FÜR STERNE NICHT KILOWEISE BUTTER BRAUCHT.

Text: Sarah Helmseder, Fotos: Sebastian Reiser

Eigentlich ist er ein g'standener Tiroler, aber auf den Spuren des perfekt ausgefeilten Kochhandwerks und der fein ausbalancierten Aromen führte sein kulinarischer Weg Andreas Senn ins Salzburger Land – und dort blieb er. So kurz ist die Geschichte freilich nicht. Um sie ganz zu erzählen, müssen wir noch einmal zurück in die Tiroler Berge und im kleinen Örtchen Ladis beginnen. Seine Großeltern betrieben ein, wie er es beschreibt, „gutbürgerliches Wirtshaus“, und der Enkel mischte als Dreikäsehoch schon kräftig mit. „Ich bin mehr oder weniger in der Küche aufgewachsen“, erzählt Senn. Zu helfen gab es immer jede Menge, denn das Wirtshaus war das Herzstück eines traditionellen Familienbetriebs rund um Landwirtschaft, Jagd und Gastronomie, wo wirklich noch an jeder Ecke und für jede Kleinigkeit eigenhändig angepackt wurde, was Senns Zugang zu Lebensmitteln und den Umgang damit wesentlich prägte, wie er sich erinnert: „Wir haben alle Produkte selbst verarbeitet. Wir haben etwa die Wildtiere im Ganzen bekommen und selbst zerlegt. Da habe ich gelernt, dass man das

ganze Tier verarbeiten muss und nichts wegwerfen sollte. Wir haben auch selbst Sauerkraut gemacht“, erzählt Senn. Nicht nur das Sauerkraut, sondern alles, was in der Küche vor sich ging, zog den neugierigen Enkel, der die Schultasche am liebsten sofort gegen die Kochjacke getauscht hätte, in seinen Bann. „Ich bin nach der Schule heimgekommen, bin direkt in die Küche gegangen und durfte mithelfen. Ich durfte Kaiserschmarrn machen und Pommes – die Klassiker, wo nicht viel passieren kann“, sagt er schmunzelnd.

Dass sich die Sache mit Sauerkraut, Kaiserschmarrn und Pommes nicht erledigt hatte, versteht sich von selbst. Mit der Leidenschaft wuchsen die Ambitionen und es war klar: Senn wird Koch. Er heuerte als Lehrling im 5-Sterne-Wellnesshotel Schalber in Serfaus an, das mit seinem Heimatort Ladis sowie Fiss ein großes Familienskigebiet bildet und dementsprechend für die Gastronomie ein guter Boden ist. Nach der Ausbildung folgten die Wanderjahre, die Senn nach Kärnten, auf die hohe See und in die Schweiz führten. Er kochte im 5-Sterne-Hotel Ronacher in Bad Kleinkirchheim,

war Entremetier auf der MS Monterey und Saucier auf der MS Melody, bevor er wieder an Land ging und Tournant, später Sous Chef im Einsterner Chasa Montana in Samnaun wurde. Zurück in Österreich wurde Senn mit nur 23 Jahren zum ersten Mal Küchenchef, und zwar in Ebners Waldhof, vierfach besternt, gelegen im idyllischen Fuschl am See. Ganz so idyllisch war das für den jungen Chef trotz des Erfolgs allerdings nicht: „Dort habe ich meine erste Haube erkocht, habe aber gemerkt, dass es etwas zu früh ist als Küchenchef, dass ich mit 23 einfach noch nicht da bin, wo ich hinmöchte.“, erklärt Senn. Da besitzt jemand Reflexionsgabe – und taktisches Geschick. Denn was tut man, wenn man feststellen muss, dass der eigenen kulinarischen Werkzeugkiste noch das Finetuning fehlt? Man überlegt sich, wo man die Tools, die man gerne noch hätte, herbekommt.

Senn dachte an niemand Geringeren als Roland Trettli, Co-Founder des Gastkochkonzepts im Salzburger Hangar-7 und zu dieser Zeit noch Executive Chef ebendort. Ein paar Jahre zuvor hatte Senn ihn kennengelernt, und diese Connection ►



ANDREAS SENN

Der Tiroler Andreas Senn lernte im 5-Sterne-Wellnesshotel Schalber das Kochhandwerk. Nach seinen Wanderjahren wurde er mit nur 23 Jahren Küchenchef im Ebners Waldhof in Fuschl, erkannte aber, dass er noch mehr lernen wollte, und ging für sechs Jahre zu Roland Trettl in den Hangar-7, wo er es bis zum Sous Chef brachte. 2010 übernahm Senn die Küche im Kitzbüheler Restaurant Heimatliebe. Aus einem Pop-up im Salzburger Gusswerk, das nach nur einem Monat einen Stern erhielt, wurde für ihn eine dauerhafte Bleibe und sein eigenes Lokal: Semms Restaurant.



01

02

1 Sternekoch Andreas Senn war sechs Jahre im Hangar-7 bei Roland Trettl und arbeitete sich bis zum Sous Chef hoch **2+4** Senn ist bekannt für seine betont leichte Küche mit innovativen, außergewöhnlichen Kreationen **3+5** Mit dem alten Salzburger Gusswerk hat Senns Restaurant eine Location mit einzigartiger Atmosphäre.



03



MAN KANN SICH **NACHHER NOCH BEWEGEN** UND HAT **NICHT EIN HALBES KILO BUTTER** GEGESSEN.

Bei Andreas Senns leichter Küche schlägt sich auch ein 8-Gänge-Menü nicht zu sehr auf den Magen



04



05

wusste er nun zu nutzen: „Ich habe ihn angerufen. Dann bin ich für sechs Jahre in den Hangar-7 gegangen. Ursprünglich hätte es nur ein Jahr werden sollen. Es wurden dann sechs daraus, weil es mir so gut gefallen hat“, sagt er, der als Chef de Partie einstieg und sich zum Sous Chef hocharbeitete.

Als sich Senn 2010 doch vom Hangar-7 trennen konnte, zog er weiter nach Kitzbühel, fühlte sich nunmehr wirklich bereit, seine eigene Brigade zu dirigieren und stellte das gleich als Küchenchef im Restaurant Heimatliebe unter Beweis, das er eröffnete und fünf Jahre lang führte. Mit lupenreiner österreichischer Küchenlinie erkochte sich Senn drei Hauben und 17 Punkte im Gault Millau. Das fünfte Jahr verbrachte er nicht mehr in Kitzbühel, sondern kehrte mit einem Heimatliebe-Pop-up an seinen Lebensmittelpunkt Salzburg zurück.

Nieder mit den Grenzen

Untergebracht war die Restaurant-Sommerresidenz im alten Gemäuer des Gusswerks, das mit seinen nackten Backsteinmauern ein einzigartiges Ambiente bietet. Nur einen Monat nach der Eröffnung vergab der Guide Michelin einen Stern an die Salzburger Heimatliebe. Als der Konzern A-Rosa, zu dem das Restaurant gehörte, wenig später die Schließung aller Gourmetrestaurants beschloss, war das für Senn ein Wink mit dem Zaunpfahl: „Ich habe mir gedacht: Jetzt habe ich das ein halbes Jahr lang probiert. Jetzt weiß ich, wie es geht, und jetzt mache ich es weiter.“ Die Heimatliebe ging, Senn blieb im Gusswerk und die Location nennt sich seit 2015 Senns Restaurant. Gemeinsam mit Senn steht Christian Geisler in der Küche. Das Interieur ist stylish und industrial gehalten, einen Dresscode für die Gäste gibt es nicht. Bei Senn kann man guten Gewissens leger gekleidet zum 8-Gänge-Menü erscheinen. Den Salzburgern gefällt's – und dem Gault Millau auch: Vier Hauben und 18 Punkte beansprucht Senns Restaurant mittlerweile für sich. Nur ein Jahr nach dem ersten Stern, der noch für die Heimatliebe verliehen worden war, folgte der zweite. Gault Millau kürte Senn 2016 außerdem zum Koch des Jahres. Aktuell ist Senn außerdem die Nummer 13 der AUSTRIA'S 50 BEST CHEFS. ▶



Zu **wenig Zeit**
für eine
Weiterbildung?

ANDREAS SENN.

PETIT FOUR

Flüssig gefüllte Spielfiguren und Würfel aus Schokolade



REZEPT:

Du willst dich auch an dieses süße Spiel heranwagen? Dann hier entlang:

www.rollingpin.com/243

UFS ACADEMY

Senns Küchenlinie ist modern, progressiv und oft japanisch inspiriert, wie etwa sein Signature Dish: Hamashi, Gänseleber, Jakobsmuscheln und Miso. Womit sich Senn vom Gros der Fine-Dine-Szene abhebt, das ist sein Commitment zu betont leichter Küche: „So gut es geht verzichten wir auf Sahne und Butter. Wir machen etwa keine schweren Saucen mehr. Es wird mehr mit Suds und Fonds gearbeitet“, erklärt er. „Da kann man auch acht Gänge essen, kann sich nachher noch bewegen und hat nicht ein halbes Kilo Butter gegessen“, stellt Senn fest. Dass man dabei auf vielfach bewährte Kreationen verzichten und traditionelle Techniken neu denken muss, ist klar. Das gilt auch für die Pâtisserie, die von leicht und gesund für gewöhnlich Lichtjahre entfernt ist. „Wir bieten keine klassischen Desserts wie Schokoladenkuchen an. Ein bisschen Sahne, Butter oder Milch kann schon drin sein, wenn man es braucht, aber es wird nie ein Dessert darauf ausgelegt sein“, so Senn. Innovationsgeist ist also gefragt, und Senn zeigt, wie's geht: „Wir arbeiten im Dessert viel mit Gemüse und Kräutern. Wir gehen zum Beispiel selbst in den Wald, holen Sauerklee und machen ein Sorbet daraus.“ Oder Topinambur tut sich mit Mohn und Brombeere zusammen, wie es im aktuellen Menü der Fall ist.

Auf der alle zwei Monate wechselnden Karte finden sich derzeit etwa auch eine Goldforelle mit Zitronenverbene, Schweinekinn und grünem Apfel, oder Entenleber, Kürbis, Dashi und Shiso. Für die österreichische Menükomponente sorgt ein Wagyu Short Rib à la Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Spinat und Kren. Vom 4- bis zum 8-Gänge-Menü ist in Senns Restaurant alles möglich. Und für Überraschungen ist der versierte Spitzenkoch, der die internationale Kulinarik-Klaviatur perfekt beherrscht, immer gut.

www.senns.restaurant



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

DEUTSCHLANDS KOCHELITE

DAS SIND DIE BESTEN KÖCHE DEUTSCHLANDS: BEI DEN **100 BEST CHEFS GERMANY**, DEM **HÄRTESTEN BRANCHENAWARD** FÜR DEUTSCHE SPITZENKÖCHE, GAB ES JEDE MENGE ÜBERRASCHUNGEN UND **EINE NEUE NUMMER EINS.**

Text: Bernhard Leitner, Fotos: Gerd Tschebular, Konstantin Gastmann, Jens Ahner



Tag der Rekorde: Bei den 100 BEST CHEFS Germany haben unfassbare 12.600 Mitarbeiter der deutschen Gastronomie und Hotellerie für ihre Favoriten gestimmt.



METRO

VIDEO:
Hier geht's zu den
Highlights der 100 BEST
CHEFS-Verleihung:
www.rollingpin.com/243





1 Die Gastgeber: ROLLING PIN Big Boss Jürgen Pichler (re.) mit Metro Deutschland CEO Frank Jäniche (Mi.) und ROLLING PIN Chefredakteur Bernhard Leitner **2** So viele Chefs sind nicht zu fassen: Auf den CHEFDAYS Germany 2019 in Berlin fieberten die besten Köche Deutschlands ihrer Auszeichnung bei den 100 BEST CHEFS Germany entgegen **3** Der Aufsteiger: Frank Rosin (Restaurant Rosin, #7) schaffte es auf Anhieb unter die Top 10 **4** Grenzenlose Freude bei Benjamin Biedlingmaier vom Caroussel in Dresden **5** Emotionen pur: Grand Chef Joachim Wissler aus dem Restaurant Vendôme gratuliert Jörg Sackmann (re.) aus dem Gourmet-Restaurant Schlossberg zu Platz 20.

Über 12.600 Mitarbeiter der deutschen Gastronomie haben in einem zweistufigen Verfahren zuerst die besten Köche des Landes nominiert, um im Anschluss unter den 100 Meistnominierten für ihre Favoriten zu voten. Noch nie hatten so viele Mitarbeiter der deutschen Gastronomie und Hotellerie beim härtesten und fairsten Branchenaward für ihre Favoriten gestimmt. Ein glasklarer Beweis dafür, dass die enorme Bandbreite der Fine-Dine-Szene in Deutschland Jahr für Jahr weiter wächst und sich rasant nach oben entwickelt. Darum standen 2019 erstmals nicht wie gewohnt die 50 besten Köche Deutschlands, sondern die 100 BEST CHEFS Germany zum Voting bereit.

Damit sind die 100 BEST CHEFS Germany der größte und härteste Award für Deutschlands Spitzenköche. Allein schon die Aufnahme in die begehrte Liste ist eine der allerhöchsten Auszeichnungen des Landes. Zusätzlich dient die Liste auch als DER ultimative Insiderguide für nationale und internationale Genießer, Gourmets und Foodies, die ständig auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen sind und sich bei

FACTS

12.600

BRANCHEN-INSIDER HABEN FÜR IHRE FAVORITEN GESTIMMT

5000

SPITZENKÖCHE UND GASTRONOMEN WAREN BEI DER ZEREMONIE LIVE DABEI

6

DEN HÖCHSTEN NEUEINSTIEG SCHAFFTE CHRISTOPH KUNZ AUS DEM RESTAURANT ALOIS AUF PLATZ 6

1

NEUE NUMMER EINS: ERSTMALS SCHAFFTE TIM RAUE DEN SPRUNG GANZ NACH VORNE

der nächsten Restaurantwahl auf die fachliche Bewertung tausender Gastronomiemitarbeiter verlassen wollen.

Erstmals darf sich das Berliner Kreativ-Genie Tim Raue aus dem Restaurant Tim Raue als bester Koch Deutschlands bezeichnen. Er ließ Kevin Fehling (Platz 3) aus dem 3-Sterne-Restaurant The Table in Hamburg und Joachim Wissler (Platz 2) aus dem Restaurant Vendôme hinter sich. Viel Grund zum Jubeln hatten auch Christoph Kunz (Platz 6) aus dem Restaurant Alois in München sowie Frank Rosin aus dem Restaurant Rosin (Platz 7) in Dorsten. Die beiden Newcomer schafften es gleich beim ersten Mal unter die Top 10 und sorgten damit für die größte Überraschung. Standesgemäß wurde das Zusammentreffen der über 5000 Spitzenköche und Gastronomen sowie der 100 BEST CHEFS auf der legendären CHEFDAYS-Party im Festsaal Kreuzberg in Berlin gefeiert, wo Kult-Rapper Sido bis in die frühen Morgenstunden die Menge zum Überkochen brachte.

www.100bestchefs.de



100 BEST CHEFS 2019

- 1 Tim Raue | Restaurant Tim Raue
- 2 Joachim Wissler | Restaurant Vendôme
- 3 Kevin Fehling | The Table
- 4 Tohru Nakamura | Werneckhof by Geisel
- 5 Sven Elverfeld | Restaurant Aqua
- 6 Christoph Kunz | Restaurant Alois (N)
- 7 Frank Rosin | Restaurant Rosin (N)
- 8 Marco Müller | Rutz
- 9 Hendrik Otto | Lorenz Adlon Esszimmer
- 10 Torsten Michel | Schwarzwaldstube
- 11 Claus-Peter Lumppp | Restaurant Bareiss
- 12 Karlheinz Hauser | Gourmetrestaurant Seven Seas
- 13 Steffen Metzger | Residenz Heinz Winkler
- 14 Hans-Stefan Steinheuer & Christian Binder | Steinheuers Restaurant
- 15 Jan Hartwig | Atelier
- 16 Tristan Brandt | Restaurant Opus V
- 17 Nils Henkel | Restaurant Schwarzenstein - Nils Henkel
- 18 Klaus Erfort | GästeHaus Klaus Erfort
- 19 Thomas Martin | Jacobs Restaurant
- 20 Jörg Sackmann | Gourmet-Restaurant Schlossberg
- 21 Hans Haas | Restaurant Tantris
- 22 Sebastian Frank | Restaurant Horváth
- 23 Clemens Rambichler | Sonnora
- 24 Benjamin Maerz | Maerz - Das Restaurant
- 25 Boris Rommel | Gourmet-Restaurant Le Cerf
- 26 Bobby Bräuer | Esszimmer
- 27 Jan-Philipp Berner | Söl'ring Hof
- 28 Dirk Luther | Restaurant Meierei Dirk Luther
- 29 Holger Bodendorf | BODENDORF'S
- 30 Christian Jürgens | Restaurant Überfahrt
- 31 Christian Bau | Victor's FINE DINING by Christian Bau
- 32 Christoph Ruffer | Restaurant Haerlin
- 33 Eric Menchon | Le Moissonnier
- 34 Douce Steiner | Restaurant Hirschen
- 35 Martin Herrmann | Le Pavillon
- 36 Andreas Krolik | Lafleur
- 37 Michael Kempf | Restaurant FACIL
- 38 Björn Swanson | GÖLVET Restaurant
- 39 Peter Hagen-Wiest | ammolite - The Lighthouse Restaurant
- 40 Wolfgang Becker | Becker's
- 41 Marco Akuzun | restaurant top air
- 42 Alexander Herrmann | Gourmet-Restaurant Alexander Herrmann
- 43 Dirk Hoberg | Restaurant Ophelia
- 44 Thomas Schanz | schanz. restaurant.
- 45 Christoph Rainer | Luce d'Oro
- 46 Marc Rennhack | Restaurant Sterneck
- 47 Jean-Claude Bourgueil | im Schiffchen (N)
- 48 Edip Sigl | Restaurant Les Deux (N)
- 49 Tim Extra | Restaurant Apicius (N)
- 50 Daniele Tortomasi | Gourmet-Restaurant im Favorite Parkhotel (N)
- 51 Benjamin Biedlingmaier | Caroussel (N)
- 52 Fabio Daneluzzi | Kronen-Restaurant (N)
- 53 Sascha Stemberg | Haus Stemberg (N)
- 54 Christian Scharrer | Restaurant Courtier (N)
- 55 Achim Schwekendiek | Schlosshotel Münchhausen (N)
- 56 Rolf Straubinger | Burgrestaurant Staufeneck (N)
- 57 Christian Sturm-Willms | Restaurant Yunico (N)
- 58 Anton Gschwendtner | Restaurant Olivo (N)
- 59 Alexander Koppe | Restaurant Skykitchen (N)
- 60 Ralph Knebel | Restaurant Erbprinz (N)
- 61 Bernhard Reiser | REISERS am Stein (N)
- 62 Max Strohe | Speiselokal tulus lotrek (N)
- 63 Dirk Seiger | Restaurant Buddenbrooks (N)
- 64 André Münch | Restaurant Der Butt (N)
- 65 Hubert Obendorfer | Restaurant Eisvogel (N)
- 66 Torben Schuster | Gut Lärchenhof (N)
- 67 Christopher & Alejandro Wilbrand | Restaurant Zur Post (N)
- 68 Christian Eckhardt | Restaurant PURS (N)
- 69 Anton Schmaus | Restaurant Storstad (N)
- 70 Alexander Hohlwein | Restaurant 360 Grad (N)
- 71 Silvio Pfeufer | einsunternull (N)
- 72 Thomas Merkle | Merkes Restaurant (N)
- 73 Daniel Raub | GenieBer Stube (N)
- 74 Benjamin Peifer | Restaurant Intense (N)
- 75 Thomas Kellermann | Gourmetrestaurant Dichterstub'n (N)
- 76 Elmar Simon | Restaurant Balthasar (N)
- 77 Sonja Frühsammer | Frühsammers Restaurant (N)
- 78 Cornelius Speinle | Restaurant Lakeside (N)
- 79 Christian Grainer | Christians Restaurant (N)
- 80 Marcus Langer | bean & beluga - Gourmetrestaurant (N)
- 81 Matteo Ferrantino | blanc Gourmet Restaurant (N)
- 82 Henrik Weiser | Gourmet-Restaurant L'Étable (N)
- 83 Daniel Schmidthaler | Restaurant Klassenzimmer (N)
- 84 Denis Feix | Zirbelstube (N)
- 85 Andreas Saul | Restaurant Bandal sur Mer (N)
- 86 Daniel Schimkowitzsch | L.A. Jordan (N)
- 87 Jens Rittmeyer | Restaurant Nr° 4 (N)
- 88 Carmelo Greco | Ristorante Carmelo Greco (N)
- 89 Lutz Niemann | Restaurant Orangerie (N)
- 90 Daniel Fehrenbacher | Restaurant Adler (N)
- 91 Patrick Bittner | Restaurant Francais (N)
- 92 Alexander Müller | Restaurant 17uffzig (N)
- 93 Felix Schneider | Restaurant Sosein (N)
- 94 Detlef Schlegel | Restaurant Stadtpfeiffer (N)
- 95 Rainer-Maria Halbedel | Halbedel's Gasthaus (N)
- 96 Yoshizumi Nagaya | Restaurant Nagaya (N)
- 97 Alexander Oos | Wein- & Tafelhaus (N)
- 98 Wahabi Nouri | Restaurant Piment (N)
- 99 Christian Baur | Restaurant Schwarzer Adler (N)
- 100 Josef Wolf | Restaurant Eisenbahn (N)

GEWINNE EIN EXTRA GEHALT

UND ERFÜLLE DIR
EINEN TRAUM.



www.rollingpin.com/wunschgehalt

JETZT TEILNEHMEN
UND EIN EXTRAGEHALT
GEWINNEN.



I am number one: Zum ersten Mal strahlt der Berliner Starkoch Tim Raue von Platz 1 der 100 BEST CHEFS Germany. Im Interview spricht er über die Neue Deutsche Küche, Zusammenhalt unter Kollegen und die Zukunft der nationalen Fine-Dine-Szene.

TIM RAUE: VOM PRÜGELKNABEN ZUM LEITHAMMEL

DER PIONIER

Vor Jahren noch belächelt, gilt Tim Raue heute als einer der einflussreichsten Köche Deutschlands. Seine asiatisch inspirierte Küchenphilosophie hält auch als einzige im internationalen Vergleich mit den ganz Großen mit. Im Exklusivinterview spricht der 2-Sterne-Koch und die frisch gebackene Nummer eins der 100 BEST CHEFS Germany über Restaurantführer im digitalen Zeitalter, die eigene Persönlichkeitsentwicklung sowie die Neue Deutsche Küche und ihre ungewisse Zukunft.

Erstmals auf Platz eins der 100 BEST CHEFS Germany. Wie wichtig ist dir diese Auszeichnung?

Tim Raue: Das ist unfassbar. Ich bin ehrlich gesagt kein spekulativer Mensch und glaube auch nicht immer ans Beste, sondern eher ans Schlechte. Ich fand einfach in den letzten Jahren – auch im Hinblick auf die Qualität der Kollegen – zu den Top drei zu gehören unfassbar großartig und habe auch keinen Gedanken daran verschwendet, dass ich da mal ganz oben stehen könnte. Deswegen war ich wirklich völlig perplex. Ich kann's auch heute immer noch nicht so ganz fassen. Tatsächlich realisiert habe ich das durch die Freude meiner Mitarbeiter auf der Bühne. Wie sie gestrahlt haben, wie sie sich gefreut haben, da ist mir klar geworden, dass hier was Großartiges passiert ist.

Im Vergleich zum Guide Michelin oder zum Gault Millau bestimmen bei den 100 BEST CHEFS nicht Kritiker, sondern Branchenkollegen die Reihung. Wie wichtig ist dir diese Wertschätzung?

Raue: Natürlich ist es wichtig, dass die Gäste und Kritiker glücklich sind und ins Restaurant kommen. Von den Kollegen so geschätzt zu werden, ist einzigartig – da bekomme ich wirklich Gänsehaut. Und bin auch unfassbar stolz, dass ich diesen Wandel vom Arschloch-Chef hin zu ▶



Rabatt*
10%
mit Rabattcode:
MIKA

*Gültig bis 31.12.2019 auf der Jacke "Mika"



H
Le Nouveau Chef
EST. 1986

LeNouveauChef.com

WAS FEHLT, IST EINE IDENTITÄT.

Tim Raue über die Neue Deutsche Küche

jemandem geschafft, der gelernt hat, mit den Menschen zu arbeiten und immer vorwärts zu gehen, aber auch die Mitarbeiter und Kollegen mitzunehmen. Ich denke das und natürlich die internationale Repräsentanz war schlussendlich dafür ausschlaggebend. Das ist schon eine ganz große Nummer. So groß, dass ich es immer noch nicht ganz realisiert habe. Aber wenn ich drüber spreche, freue ich mich sehr.

Man hat auch das Gefühl, als gäbe es einen größeren Zusammenhalt und gegenseitigen Respekt unter Deutschlands Spitzenköchen. Trügt der Schein?

Raue: Nein, da ist schon was dran. Man hat das definitiv gemerkt, dass bei allen, die bei den CHEFDAYS dabei waren, die Stimmung so gelöst und so wenig neidisch war, wie ich sie noch nie wahrgenommen habe. Im internationalen Miteinander ist das aber Standard. Da gibt es keinen Neid, da freut man sich über den Erfolg des anderen. In Deutschland sind es gerade die jungen Kollegen, die einen großen Teil dazu beitragen, weil sie nicht mehr dieses Neid-Gen in sich tragen. Es wird geteilt und viel mehr miteinander gemacht. Das ist fantastisch.

Mittlerweile haben sich zu den klassischen Restaurantführern und -kritikern digitale Alternativen wie Tripadvisor gesellt. Ist das etwas, worauf du auch speziell achtest?

Raue: Als Daniel Humm damals mit dem Eleven Madison Park auf Platz eins der 50-Best-Liste geklettert ist, haben wir miteinander geplaudert, was das eigentlich in einem bewegt. Und er brauchte damals drei Monate, um ein neues Gericht auf die Karte zu bringen, weil der Druck so groß war. Außerdem hatten sie drei Seatings: eines für die Gäste, die wegen der Bewertung aus aller Welt anreisen, das zweite für die Stammgäste, die sie sich über die Jahre erarbeitet haben und das Dritte für Tripadvisor. Das sind die Leute, die aus New Jersey rüberkommen und was zu feiern haben. Es wird immer wichtiger, sich nicht nur um die absoluten Food-Nerds zu kümmern, sondern auch um die Gäste, die sich so eine Erfahrung zum ersten Mal gönnen. Da passiert definitiv etwas. Klassische Restaurantführer wie Varta

werden es da schwer haben. Ich hatte auch noch nie einen Gast, der zu uns gekommen ist, weil er das im Varta gelesen hat. Vor allem für eine jüngere Zielgruppe sind beispielsweise Netflix oder Tripadvisor wichtig. Darum sind wir auch besonders stolz, dieses Jahr wieder unter den zehn besten Restaurants in unserer Kategorie auf Tripadvisor gelandet zu sein.

Vor Jahren warst du einer der Pioniere, der die asiatisch inspirierte Küche in unseren Breitengraden etabliert hat. Wohin wird sich die Deutsche Fine-Dine-Szene kulinarisch entwickeln?

Raue: Vom Hipster-Gastronom bis zum Dreisterner stellen sich in Deutschland gerade alle diese Frage und sind gespannt, was kommt. Viele sprechen über die Neue Deutsche Küche oder die New German Cuisine. Aber was ist das eigentlich? Wenn Freunde nach Berlin kommen und fragen, wo sie typisch deutsch essen können, gibt es die üblichen Verdächtigen, aber danach wird's schwierig. Was fehlt, ist eine Identität. Wenn ich Königsberger Klopse auf die Karte setze, muss ich das nicht dekonstruieren und neu interpretieren. Darum habe ich auch in der Villa Kellermann das Soup-populaire-Konzept wieder aufgegriffen, wo wir genau das umsetzen. Was uns in Deutschland noch fehlt, weil wir immer alles hatten oder besser gesagt bestellen konnten, ist eine Küche, die vom regionalen Produkt geprägt ist. Wenn du in Paris oder in Rom bist, kannst du immer typisch französisch oder italienisch essen gehen. Wir haben Currywurst und Döner. Das liegt aber zum Beispiel an der gesellschaftlichen Sonderstellung in Berlin, wo alles sehr multikulturell ist.

www.tim-raue.com



VIDEO:

Die Highlights der 100 BEST CHEFS Germany: www.rollingpin.com/243



**Beste
Zutaten für
Erfolgs-
rezepte**



INTERGASTRA

Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie
15.-19.2.2020 | Messe Stuttgart

Es ist angerichtet.

Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – von Nahrungsmitteln, Tiefkühlprodukten und Spezialitäten bis zu allen Bereichen der Küchentechnik und -ausstattung. Treffen Sie Top-Experten und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie alle Zutaten für Ihren Erfolg!

Im Messe-Duo mit
 **GELATISSIMO**
Die ganze Welt der Eiskultur

NEU: mit der 25.
IKA/Olympiade
der Köche







AUMAERK
FLEISCHMANUFAKTUR

„KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN ER
ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND.“

Goethe

Nach diesem Motto möchte ich euch einen kleinen Messe-Rückblick über die „Alles für den Gast“ 2019 in Salzburg geben. Auch dieses Jahr verwöhnten wir alle Besucher auf der 3x3 Lohberger Station. Ein kleiner Streifzug durch unser Messemenü führte von „Great Peak Steak“ vom Kalbstafelspitz mit Venere Risotto und Senfkaviar über „The Duke“ Entenbrust mit geräuchertem Haselnusspüree und Rotkrautjus zu „Pork Royal“ Schweinebauch mit Red Cabbage & Corn. Auf der legendären Lohberger-Standparty servierten wir knusprigen „Pork Royal Burger“. Feinstes Rindfleisch gab es mit der angeräucherten „Big Beef Rib“ & Grillgemüse, verfeinert mit Edelstoff von Harry Albel. Für AUMAERK war Alexander Eichinger live on Stage und diskutierte mit Mike Süßer und Heiner Raschhofer über die Chancen moderner Systeme in der Gastronomie. Das waren fünf Tage gelebte Mise en Place für Profis.

Vielen Dank an alle, die uns besucht haben.

Oliver Scheiblauer

MISE EN PLACE FÜR PROFIS

schau fenster.

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



FROSTIG

Die Red Bull Winter Edition kombiniert die Flügel von Red Bull mit dem coolen Geschmack von Gletschereis und einer Note von Himbeere. Als Variante des Red Bull Energy Drinks ist die limitierte Edition das Highlight in diesem Winter. www.redbull.com

Kleine Freuden



Liebhaber kleiner Petits Fours verwöhnt Toni Kaiser mit feinen Süßspeisen, die Gaumen und Augen ansprechen, wie die Mini-Schaumrolle, die Mini-Punschwürfel und die Mini-Schokowürfel. Klassisch, handgemacht und praktisch portioniert sind auch die neuen Schnitten von Toni Kaiser: die Mini-Topfenschnitten, die Mini-Cremeschnitten und die Mini-Joghurt-Heidelbeer-Schnitten einfach auftauen und schon sind sie servierfertig.

www.frisch-frost.at

EIS GEHT IMMER



Giovanni L. verwöhnt mit Gelato aus den frischsten und hochwertigsten Zutaten der Region Schleswig-Holstein. Zum riesigen Fundus von 120 Sorten zählen zeitlose Klassiker genauso wie exotische Kreationen, etwa Butterstreuselkuchen oder Eukalyptus Cranberry.

www.giovannil.com

LUXUS-KRÄUTER

Wer Kräuterlikör mag und sich etwas ganz Besonderes gönnen möchte, sollte Jägermeister Manifest bestellen. Basierend auf dem Elixier aus 56 Kräutern von Jägermeister wird der Superpremium-Kräuterlikör um erlesene Zutaten ergänzt und durch eine zweifache Reifung in Eichenfässern mit feinen Holznoten versehen. www.jagermeister.com



BEST SPIRIT

Martin Miller's Gin ergänzt das namhafte Spirituosensortiment der Destillerie Franz Bauer. Der Super Premium London Dry Gin überzeugt durch klassische Zusammensetzung der zehn tadellos aufeinander abgestimmten Botanicals und das separate Destillieren der Zitrusfrüchte. www.bauerspirits.at



Esst ruhig Fleisch!

HIER GEHT ES UM DAS PERFEKTE FLEISCH. EXPERTE **FRANK ALBERS** KENNT DIE HEISSESTEN TRENDS. DIESMAL: **BULLSHIT-MYTHEN ZUM THEMA ROTES FLEISCH.**

Text: Frank Albers



GOURMETFLEISCH-LIEFERANT FRANK ALBERS

Wenn du Fleisch isst, wirst du Herzkrank und zerstörst die Zukunft deiner Kinder! Die Gegner von Fleischkonsum nutzen die Angst der Menschen vor Tod und Verderben. Sie werfen mit Mind Bombs von gequälten Tieren um sich, die lange im Kopf hängen bleiben und uns schlechte Gefühle machen, wenn wir Fleisch kaufen. Löst sie sich langsam auf, die große Moral- und Gesundheitsfront gegen das Fleisch? Ein Artikel in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung von Mitte Oktober diesen Jahres gibt Hoffnung. Auf der Titelseite war an besagtem Sonntag beim morgendlichen Gang zum Bäcker in ganz Deutschland Ungewohntes zu lesen: Esst ruhig Fleisch!

Auf zwei ganzen Seiten gelingt es dem Autor Winand von Petersdorff, in einem großen Fleischreport schlüssig mit den Argumenten der Anti-Fleisch-Lobby aufzuräumen. Er entlarvt deren schwach unterlegte Propaganda und zeigt die zugrunde liegenden, hoch einflussreichen akademischen Netzwerke auf. Mutig verlangt er von seinen Lesern, alles zu löschen, was sie in den letzten Jahren über rotes Fleisch gelesen haben. Eine neue und groß angelegte evidenzbasierte Studie, die in der Zukunft der Ernährungswissenschaftler derzeit für veritable Schnap-

patmung sorgt, zeigt, dass Fleisch eben nicht der Grund für alles Übel dieser Welt ist. Vielmehr schwenkt das Pendel in die andere Richtung: Fleisch mit seinem Reichtum an Nährstoffen fehlt dem menschlichen Körper, wenn man darauf verzichtet. Immer wieder bekomme ich mit, dass Menschen, die sich vegan ernähren, gesundheitliche Probleme erfahren. In Sydney wurde diesen Sommer ein Elternpaar verurteilt, das sein Baby streng vegan ernährt hatte. In seinen ersten 19 Monaten hatte das Mädchen kein Fleisch oder andere tierisch basierte Lebensmittel zu essen bekommen. Es wurde mit Obst,

Haferflocken, Kartoffeln, Reis, Tofu, Brot, Erdnussbutter und Reismilch ernährt. Mit anderthalb Jahren war sie in der Konsequenz erst so weit entwickelt wie normal ernährte Babys im Alter von drei Monaten.

Neben den gesundheitlichen Risiken von Steak und Braten wird mittlerweile ein zweites großes Schwert im Feldzug gegen den Fleischkonsum eingesetzt: das Klima. Die Welternährungsorganisation FAO machte in ihrem Bericht von 2006 die Rinderzucht als Hauptverursacher der Erderwärmung aus. Der Bericht wurde von der FAO selbst zwischenzeitlich revidiert, davon spricht aber keiner. Grund der Revision: Das von



Rindern erzeugte Gas Methan verhält sich in der Atmosphäre anders, als zunächst erklärt. Die tatsächliche Auswirkung auf unser Klima ist marginal.

Bleibt noch der ethische Umgang mit den Tieren. Hierzu gibt es eine einfache Regel: Wenn das Fleisch gut ist, ging es dem Tier gut. Das Tier setzt Marmorierung an, wenn es hochwertiges Futter erhält, gut getränkt wird und sich in seiner Umgebung wohlfühlt. Ein Tier, das vor der Schlachtung Stress erfährt, bringt Fleisch mit überhöhtem pH-Wert hervor. Dies ist zur Reifung ungeeignet und somit auf keinen Fall Basis für ein Top-Steak. Interessant zu beobachten ist, dass Laborfleisch dieser Tage zu hohen Preisen permanent ausverkauft ist. Wenn die Menschen in den letzten Jahren bereit gewesen wären, ähnlich viel Geld für normales Fleisch auszugeben, wäre die Massentierhaltung heute wahrscheinlich kein Thema.

Die Erkenntnis ist nicht neu, aber kann nicht oft genug betont werden: Jeder sollte seine Verantwortung wahrnehmen und beim Kauf von tierischen Produkten nicht ausschließlich auf seine Geldbörse hören. Billiges Fleisch ist schlecht, immer und in jeglicher Hinsicht. Alles andere ist schon in Ordnung. Esst ruhig Fleisch! Danke FAZ.

inspiration.

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



FANCY WALD- ABENTEUER

ADVENTURE CAMP SCHNITZMÜHLE, BAYERISCHER WALD

En garde! Das Adventure Camp Schnitzmühle im Bayerischen Wald sagt dem klassischen Urlaub in der Natur den Kampf an: Denn dort steht mitten im Grünen ein Abenteuerspielplatz für Erwachsene. Sein Zentrum ist die Hacienda, das Haupthaus, in dem es auch genügend Plätze zum Übernachten gibt. Auch Lodges oder schwarze Mini-Häuser stehen für Gäste zur Verfügung. Wer die etwas rauere Variante bevorzugt, findet auf dem Campingplatz sein Glück. Langweilig werden dürfte es auf jeden Fall niemandem – der Entdeckergeist ist spätestens beim Lesen der möglichen Aktivitäten entdeckt: Emoji-Spa mit Sauna, Dampfbad, Space Boxx, Outdoor-Whirlpool, Relax-Lounge, Strandbadesee mit Sandflächen, Holz-Floß, Bongo-Strand-Lounge und Bar im Sommer und Indoor-Feuer-Lounge mit offenem Kamin im Winter. Und das waren nur einige Beispiele. Auch das kulinarische Konzept bricht mit Konventionen: Das Thai-Bay-Restaurant verbindet thailändische und bayerische Küche und verwendet laut Betreibern „brutal lokale“ Zutaten. Die Hausbar trumpft mit handcrafted Drinks auf: Dort gibt es etwa Schnitz Mule mit hausgemachtem Ginger Beer und Kracherl nach eigener Rezeptur. Aber besser nicht zu viel trinken – am nächsten Morgen wartet nämlich schon jede Menge Programm. Darauf stehen beispielsweise Kanufahren, Wandern, Schwimmen im Strandbadesee oder mit der Waldbahn fresh und fancy die Natur genießen.

KONZEPT Urlaub in der Natur, aber ganz anders: im bayerischen Adventure Camp mit Stand-Up-Paddling, Outdoor-Whirlpool und Fusionsküche.

PREISE Je nach Paket gibt es das Abenteuer im Wald ab 66 Euro pro Person und Nacht. Darin inkludiert sind Thai-Bay-Abendessen, Frühstücksbuffet und unbegrenzter Eintritt ins Emoji-Spa.

www.schnitzmuehle.de



BRASSERIE 2.0

BRASSERIE BELLANGER, PARIS

Die Brasserie kann mehr: Darin sind sich Victor Dubillot und Charles Perez einig. Bei einem gemeinsamen Freund lernen sie sich kennen – und finden schnell Gemeinsamkeiten: die Liebe zum Caipirinha und den Wunsch, ein Restaurant zu eröffnen. Seit mehr als einem Jahr arbeiten sie nun daran, die typische Pariser Brasserie neu zu erfinden. Ihr Credo: Au revoir den teuren Tiefkühlgerichten, staubigen Orten und Kellnern, die nur halb bei der Sache sind. Gesagt, getan: Die Brasserie Bellanger wird im Herzen von Paris geboren

und öffnet im Frühjahr 2019. Die Grundlage des Menüs ist ein Rezeptbuch aus Perez' Familie – seine Großgroßtante hat es verfasst. Das französische Erbe ist also gewiss – und auch die Auswahl erinnert an die klassische Brasserie, kommt aber mit dem gewissen Twist und von ausgewählten Produzenten. Die Gründer haben sie auf ihrer achtmonatigen Reise durch Frankreich kennengelernt. Von dort haben sie nicht nur die besten Lebensmittel, sondern auch ein Best-Practice-Konzept der neuen Brasserie mitgebracht.



KONZEPT Das Gründerduo Victor & Charly denkt die Brasserie neu: In ihrem Pariser Lokal sind Tiefkühlkost, schlechte Laune und alteingesessene Dogmen tabu.

SPEISEN UND PREISE Ein Ausflug in die französische Küche nach alten Familienrezepten, ohne dabei mehr als 15 Euro auszugeben.

www.victoretxcharly.com



KOFFEINJUNKIES

DAYGLOW, KALIFORNIEN

Hinter Dayglow steckt eine Gründerpersönlichkeit, die aus einem mehr als verständlichen Wunsch heraus ein Unternehmen geschaffen hat: Wir alle sollten einen Ort haben, an dem wir guten Kaffee aus aller Welt trinken und kaufen können. Genau so einen Ort hat Tohm Ifergan in Kalifornien etabliert. Als „Director of Coffee“ – es dürfte ein Traumjob sein – verspricht er: „Bei Dayglow findest du den besten Kaffee von den besten Röstereien der Welt – und wir helfen dir, ihn zuzubereiten.“ Es ist Händler, Café und Kundenberatung zugleich: Die Baristas erklären den Gästen, wie sie ihr Equipment auch zu Hause richtig anwenden, um die Kaffeekreationen nachmachen zu können. Mittlerweile gibt es zwei Standorte: einen in West Hollywood und einen am Sunset Boulevard in Los Angeles. Dort macht man wohl kein Auge mehr zu.



KONZEPT Der beste Kaffee aus aller Welt für die Welt: Im Dayglow bekommen Gäste nicht nur den notwendigen Koffeinschub, sondern auch das Know-how, ihn zu Hause selbst in Perfektion zu vollenden.

GETRÄNKE Kaffee, wohin das Auge reicht.

www.dayglow.coffee

PÂTI ON TOUR

PÂTLAIRS, BIEBERGEMÜND

Giovanna Müller macht mit dem Pâtlairs eine grandiose Kombination mobil: Sie vereint Pâtisserie und Streetfood. In dem Anhänger können Kunden live miterleben, wie die Konditormeisterin aus frischen und saisonalen Zutaten Freude für Augen und Gaumen bäckt. Dabei arbeitet sie ohne Geschmacksverstärker, Aroma- und Konservierungsstoffe. Ihre Spezialität sind gefüllte Mürbteigschalen, die sie in verschiedenen Varianten anbietet, beispielsweise mit Mango, Kalamansi und Kokos. Außerdem im Menü: individuell angefertigte Hochzeitstorten, Sweet Candy Tables, Give aways und Desserts. Wer nun unbedingt probieren möchte, aber nicht so schnell ins hessische Biebergemünd kommt, kann aufatmen: Auf Anfrage tourt die Konditormeisterin durch halb Deutschland – und sorgt mit ihrem Pâtisserie-Mobil auch auf Hochzeiten für besonders süße Momente.



KONZEPT Pâtisserie – immer und überall. Mit dem Pâtlairs hat Giovanna Müller Streetfood und süße Künste vereint.

SPEISEN Die Spezialität der Konditormeisterin sind die Pâtlairs, gefüllte Mürbteigtaschen, die sie in verschiedenen Varianten anbietet.

www.patlairs.de



KONZEPT Do It Yourself, aber anders: Auf 400 Grad heißen Steinplatten kann jeder Gast sein Essen selbst zubereiten.

SPEISEN UND GETRÄNKE Koreanisch-japanische Küche, dank Eigenzubereitung Individualismus pur.

www.hotstonelondon.com

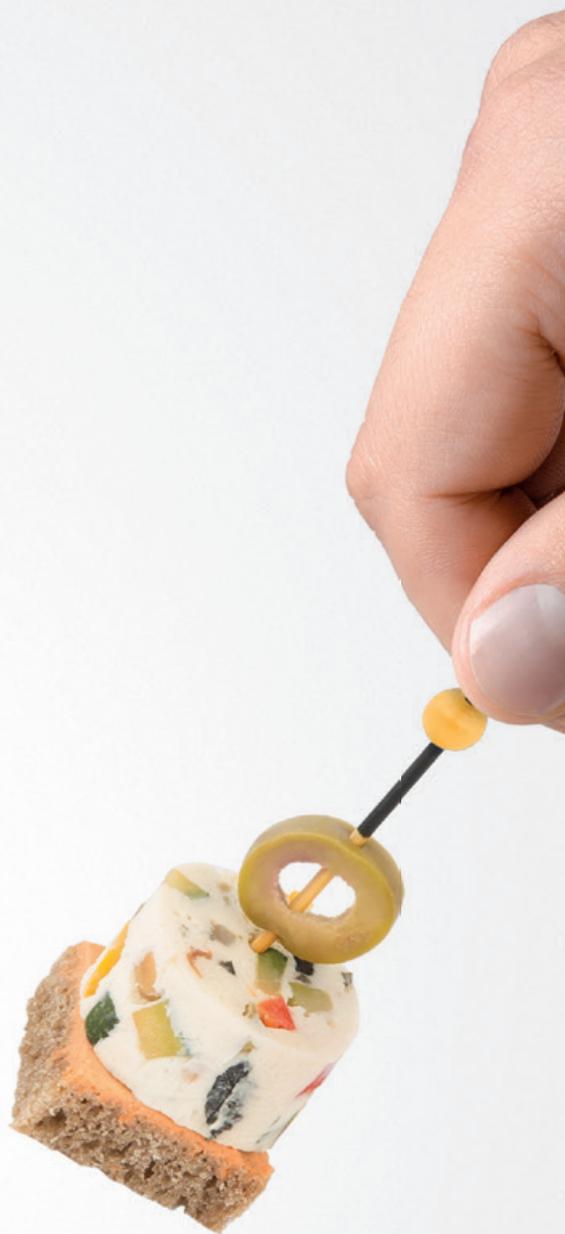
Das Hot Stone in London hebt Do It Yourself auf ein neues Level. Weil jeder Tisch eine 400 Grad heiße Steinplatte bekommt, können Gäste ihr Essen darauf selbst zubereiten. Aber Achtung: Hier ist Schnelligkeit gefragt – denn das Material kühlt nach sieben Minuten wieder aus. Diese Art der Küche heißt Ishiyaki: ein japanischer Stil, der übersetzt Steinplattengericht bedeutet. Den Gästen zur Verfügung stehen beispielsweise japanisches Kobe- oder Wagyu-Rind sowie Meeresfrüchte. Und dann wäre da auch noch das Sushi, das von der App Eaten im Dezember 2018 zum besten Sushi der Stadt gekürt wurde.

HEISSES EISEN

HOT STONE, LONDON

Das könnte mit der Vorgeschichte des Küchenchefs zu tun haben: Padam Raj Rai war zuvor Sushi-Chefkoch im Londoner 5-Sterne-Hotel Westbury. Nun begeistert er im Hot Stone mit außergewöhnlichen Kreationen rund um Wagyu, Trüffel und Kaviar. Wer im Hot Stone diniert, hat außerdem die Gelegenheit, echten japanischen Wasabi zu probieren. Und um das asiatische Erlebnis perfekt abzurunden, gibt es natürlich auch Sake – entweder pur oder als Nigori Sake mit Noten von Banane und Kokosnuss. Auch zu empfehlen: der Cocktail mit echtem Wasabi, Birne und Gin.

„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





Manfred Kröswang kann beruhigt in die Zukunft blicken: Sein Unternehmen wächst im Jahr um neun bis zehn Prozent. Denn Kunden vertrauen dem Lebensmittelgroßhändler seit Jahrzehnten.

VOM BAUERNHOF ZUM GROSS- HÄNDLER

MANFRED KRÖSWANG FÜHRTE DEN FRISCHELIEFERANTEN KRÖSWANG IN NEUE SPHÄREN. WIE AUS HENDLMAST UND FAMILIENBETRIEB EINER DER GRÖSSTEN LEBENSMITTELHÄNDLER ÖSTERREICHS WURDE.

Text: Alexandra Polič

Ich war jetzt bei einer 100-Jahres-Feier eines Gastronomen und der hat extra erwähnt, dass einer seiner ersten Lieferanten hier ist. Seit 40 Jahren, seitdem er das übernommen hat, kauft er bei der Firma Kröswang ein und es hat 40 Jahre lang immer gepasst“, erzählt Manfred Kröswang stolz. Seit Jahrzehnten stehen sein Name und sein Unternehmen in der Branche für Qualität. Der Lebensmittelgroßhändler Kröswang liefert frische und tiefgekühlte Lebensmittel aber nicht nur an Gasthäuser, Restaurants und Hotels, sondern auch an Kindergärten, Schulen oder Seniorenheime. Mit seinem Geschäft macht Kröswang mittlerweile fast 215 Millionen Euro Umsatz im Jahr.

Von der Hähnchenmast zum Großhändler

Dabei hat die Firma als kleiner Familienbetrieb in den 1940er-Jahren angefangen: „Im Prinzip waren wir ein Bauernhof“, stellt Manfred Kröswang fest. Auf einem Grund, der bereits seit dem 18. Jahrhundert im Besitz seiner Familie ist, betreiben seine Großeltern damals eine Landwirtschaft.

Später übernimmt sein Vater den Betrieb, schon in den 1950ern versucht er, den Traum seines eigenen Unternehmens umzusetzen.

DER ZIELSTREBIGE

Als Sohn des Kröswang-Gründers wurde Manfred Kröswang mit und in dem Betrieb seiner Eltern groß. Früh steht fest, dass auch er in den Großhandel geht.

2002 steigt Kröswang direkt nach Universität und Bundesheer in den Familienbetrieb ein – als Leiter des neuen Logistikzentrums in Böhleimkirchen. Nur ein Jahr später geht sein Vater in Pension. Der Sohn übernimmt das Ruder, meistert jede Herausforderung und macht aus dem Familienbetrieb ein strukturiertes Unternehmen. Mittlerweile beschäftigt Kröswang rund 400 Mitarbeiter an elf Standorten und setzt jährlich mehr als 200 Millionen Euro um.

„Mein Vater wollte aber auch noch etwas anderes machen, zusätzlich zur Landwirtschaft“, erzählt Kröswang. Manfred Kröswang senior beginnt also ein paar Jahre später damit, Hähnchen zu mästen und an Gasthäuser und sogenannte Brathendlstationen zu verkaufen. „Irgendwann haben die Leute gesagt: ‚Wenn du das Hendl bringst, kannst du mir ja Pommes auch gleich mitbringen!‘“, erzählt der Sohn heute. Damit ist der Grundstein für den Großhandel gelegt. Das Unternehmen erweitert sein Sortiment. Handelt es anfangs noch ausschließlich mit Frischprodukten, kommt bald auch Tiefkühlware hinzu. „Und so ist das immer mehr geworden“, sagt Kröswang. Immer weiter wächst der Familienbetrieb über die Jahre. Irgendwann ist er so groß, dass der Vater die Landwirtschaft verpachtet und er sich gemeinsam mit seiner Frau nun ausschließlich auf den Gastronomie-Großhandel konzentriert.

Sprung ins kalte Führungswasser

Ab seinem 15. Lebensjahr steht auch für Manfred Kröswang fest, dass er in den Großhandel einsteigen wird. Das passierte de facto zwar erst ein paar Jahre später, aber dann doch schneller als gedacht. Denn eigentlich ▶

1 Wie groß das Unternehmen Kröswang einmal werden würde, konnte die Familie in den 1980er-Jahren wohl nicht erahnen
2+3 Was einst als Hähnchenmast begann, ist heute einer der größten Lebensmittel-großhändler Österreichs
4 Geschäftsführer Manfred Kröswang hat sich Frische, Qualität und Liefertreue auf die Unternehmensfahnen geheftet.



größte Standort des Unternehmens, gebaut wird, ist Kröswang bereits mittendrin im Firmengeschehen. „Eigentlich war es ein fließender Übergang“, erinnert er sich. „Ich war nach dem Studium beim Bundesheer. Und währenddessen habe ich schon Bewerbungsgespräche für unseren Standort in Böheimkirchen geführt.“ Sogar den Bau koordiniert Kröswang damals schon mit. Ganz genau weiß er noch, dass der Standort am 2. Juni eröffnet wurde – denn das war auch der erste Arbeitstag des Unternehmers. Und es gibt wohl

wollte Kröswang nach seinem Betriebswirtschaftsstudium in Wien erst noch bei einem anderen Unternehmen arbeiten, um Erfahrung zu sammeln. Aber als im Jahr 2002 das neue Logistikzentrum in Böheimkirchen, damals der modernste und

wenige, die als Filialleiter mit 30 Mitarbeitern einsteigen. Für Kröswang ein Sprung ins kalte Wasser: „Ich hatte überhaupt keine Erfahrung darin, Mitarbeiter zu führen“, sagt Kröswang. Denn auf der Uni bringe einem das niemand bei. „Es war eine sehr

In den
1960^{er}
 Jahren

baute Manfred Kröswang senior eine Hühnermast auf

Der Großhandel begann

1974

in Grieskirchen nach einer Betriebskooperation mit dem Unternehmen Ölz – und Forderungen der Kunden

400

Mitarbeiter und

11

Standorte zählt das Unternehmen heute



WENN DU DAS HENDL BRINGST, KANNST DU MIR JA POMMES AUCH GLEICH MITBRINGEN!

Von den Kunden gesagt, vom Unternehmer getan: der Großhandel bei Kröswang beginnt

spannende Zeit mit leichter Überforderung zu diesem Zeitpunkt“, fasst er zusammen und lacht. Zu lernen, wie man Mitarbeiter führt und motiviert, sei dementsprechend auch eine der größten Herausforderungen gewesen. Aber Kröswang lernt schnell, sich auf sein Team einzustellen, dabei aber auch authentisch zu bleiben.

Die Zeichen stehen auf Wachstum

Diese Fähigkeit muss er sich auch bald zunutze machen: Im Jahr 2003 geht sein Vater in Pension. „Meine Mutter hat dann Finanz- und Buchhaltungswesen übergeben und für alle anderen Bereiche war ich zuständig“, erklärt der Unternehmer die damalige Situation. Weil die Aufgaben zu viele sind, gibt es für ihn nur eine Option: „Ich musste innerhalb von drei bis vier Jahren eine komplett neue Führungsmannschaft aufbauen. Dadurch sind wir von einem Familienbetrieb in eine größere Struktur gekommen.“

Mittlerweile zählt das Unternehmen mehr als 400 Mitarbeiter und elf Standorte. Dadurch kann es im gesamten Liefergebiet eine Lieferung innerhalb von 24 Stunden nach Aufgabe der Bestellung garantieren.

Jährlich wächst es im Durchschnitt um unglaubliche neun bis zehn Prozent – erst 2016 hat Kröswang die Firma R&S Gourmets übernommen. Dass es gut läuft, zeigt sich: Aktuell wird die Firmenzentrale in Grieskirchen ausgebaut. Der Platz sei schlicht und einfach zu wenig geworden, erzählt Kröswang und ergänzt: „Wir bauen ein großes Frische-Zentrallager und noch ein Tiefkühlager, damit wir eine noch größere Breite an Frischprodukten anbieten können und für unsere Kunden interessanter werden.“ Die Zeichen bei Kröswang stehen auf Wachstum, das soll sich auch in den nächsten Jahren nicht ändern.

Erfolgsgeheimnis: Begeisterung

„Unser Ziel wird sein, dass wir ähnlich weiterwachsen“, erklärt der Geschäftsführer. Außerdem wolle er im Frischebereich für seine Kunden noch attraktiver werden und das Sortiment erweitern. Aber nicht nur die Auswahl, auch das Liefergebiet soll größer werden: „Wir sind zwar schon in ganz Österreich und Süddeutschland unterwegs, aber es gibt sehr viele Tourismusgebiete, die immer noch sehr unterrepräsentiert sind. Und da möchten wir uns verstärkt ausbauen und vermarkten.“ Dieses Wachstum sei allerdings nur möglich, „weil unsere Kunden sehr zufrieden sind“. Das gelingt Kröswang unter anderem durch drei wichtige Faktoren: Frische, Qualität und Liefertreue. „Dadurch differenzieren wir uns“, stellt Kröswang fest. Deswegen ginge es ihm auch weniger darum, eine bestimmte Prozentzahl an Wachstum zu erreichen, als vielmehr die bereits bestehenden Kunden immer wieder zu begeistern. Es scheint ihm zu gelingen.

In seinen 17 Jahren im Unternehmen hat der Kröswang-Geschäftsführer aber auch gelernt, denselben Enthusiasmus an seine Mitarbeiter weiterzugeben, sie „mit auf eine Reise zu nehmen“, wie er selbst es nennt.

Denn was ihm die Uni nicht beigebracht hat, hat ihn das Leben gelehrt: „Ich akzeptiere die Meinung meiner Mitarbeiter viel

stärker. Anfangs glaubt man, dass man immer Recht hat, weil man der Chef ist. Dann aber lernt man: Man hat gar nicht immer Recht“, sagt Kröswang. Und sich selbst nicht zu ernst zu nehmen, rät er. Genauso wie Aufgaben zu delegieren und abzugeben. „Führen durch Vertrauen“, heißt die Devise, die funktioniert.

Es sind die kleinen Dinge

Wer Manfred Kröswang allerdings nach seinen größten Erfolgen fragt, wird kein Wort von Zahlen hören. Stattdessen will er über das für ihn und sein Unternehmen Wesentliche sprechen: „Es sind die kleinen Momente, in denen man sich denkt: Man schafft schon einen Mehrwert und macht andere Menschen mit seinem Tun glücklich. Das ist viel mehr Wert als große Erfolge“, sagt Kröswang, der mehr als zuversichtlich in die Zukunft blicken kann.

www.kroeswang.at



schau fenster.

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

BAYRISCHER WHISKY

Whisky aus Bayern? What the fuck! Es gibt ihn wirklich: Die Idee, in Bayern Whisky zu destillieren kam Florian Stetter während einer Studienreise durch Schottland, und man kann sagen, es war eine gute Idee. Denn der goldgelbe Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43% überzeugt mit kräftiger Intensität, spannenden Aromen wie getrocknete Aprikose und Orangenschale und dem überraschenden, würzigen Geruch nach frischem Ingwer und Karamell. We like!

www.slyrs.com



NULL PRO-ZENT

Nie und nimmer alkoholfrei? Wer Guilty probiert, wird sich von diesem Dogma schnell verabschieden, denn die alkoholfreie Gin-Alternative von Till Grönemeyer und Tom Collet mit der Destillerie Lantenschmied schmeckt genial nach Botanicals wie Alpen-Heublume, Potenzholz und Urwaldpfeffer.

www.lantenschmied.de



Aroma-explosion

Da steckt ganz viel Liebe drin: Der 5020 Gin wird in einer kleinen Salzburger Manufaktur aus biozertifizierten Botanicals in Handarbeit hergestellt. Ganze zwei Monate verbringt der Gin in aller Ruhe in seinem Glasballon, und durch die schonende Vapour Infusion, bei der die Botanicals nie direkt mit dem Alkohol in Berührung kommen, wird er unfassbar aromatisch. www.5020-gin.at

STROH-HALM 2.0

Damnplastic beweist, dass man sich mit Nudeln nicht nur den Bauch vollschlagen, sondern auch das Klima schützen kann: Die Stroodles sind eine kreative Alternative zu Plastikstrohhalm, halten mindestens eine Stunde, sind komplett toxfrei und bestehen nur aus Wasser und Weizen – sind somit essbar, auch für Veganer.

www.damnplastic.com



Kräuter-segen

Die indonesische Kräutermedizin findet gerade sozusagen per Flaschenpost ihren Weg nach Europa: Die Jamu Organic Spices Gesundheitsgetränke basieren auf bioaktiven Pflanzenstoffen wie Kurkuma, Ginseng, Ingwer und Süßholz. Diesen Zutaten wird eine stärkende Wirkung auf Körper und Geist nachgesagt.

www.jamu.de



Von Idolen und Intrigen

**GAZ REGAN IST VERSTORBEN UND CHARLES SCHUMANN WIRD VERTEUFELT. BARKEEPER-
IKONE UND COCKTAIL-WELTMEISTER
MARIO HOFFERER ÜBER AKTUELLES
AUS DER MIXOLOGEN-SZENE.**

Text: Mario Hofferer

Zwei Big Names der Barszene haben zuletzt von sich reden gemacht. Beginnen wir mit der traurigen Nachricht: Cocktail-Gott Gary Regan, bekannt als Gaz Regan, ist am 15. November im Alter von 68 Jahren in einem New Yorker Krankenhaus verstorben. Seine Frau postete auf Facebook über den Verlust. Regan hatte schon länger an Krebs gelitten und zuletzt war auch noch eine Lungenentzündung dazugekommen. Sein Tod erschüttert die Szene, denn Regan war ein wahrer Titan seines Fachs, Idol und Mentor unzähliger junger Barkeeper. Blicken wir kurz auf sein außergewöhnliches Leben zurück: Er war gebürtiger Engländer – seine Eltern betrieben ein Pub – und wanderte mit 22 Jahren nach Amerika aus. 1973 begann er, als Barkeeper in einer Irish Bar an der Manhattan Upper East Side zu arbeiten. Vier Jahre lang war er Manager im North Star Pub in New York City. Ab den 90er-Jahren begann er, sein immenses Know-how und seine Expertise in Kolumnen zu teilen

und in Büchern zu verewigen. Ganze 18 Werke schrieb er im Laufe seines Lebens, darunter „The Bartender’s Bible“ und „The Joy of Mixology“. Wenn er als Speaker auftrat, lag ihm die Szene zu Füßen. Er war ein Genie und gleichzeitig einfach ein lieber Mensch, dem der Ruhm nicht zu Kopf gestiegen war. R.I.P., Gaz Regan!

Schumann-Shitstorm

Weniger Lob als Schelte musste zuletzt Charles Schumann über sich ergehen lassen. Nachdem er bei den World’s 50 Best Bars mit dem Industry Icon Award geehrt worden war, fegte ein Shitstorm über ihn hinweg, weil er in seinem Film „Schumanns Bargesprache“ 2017 bezweifelt hatte, dass Frauen spätnachts noch hinter der Bar stehen sollten. Nach der Auszeichnung hagelte es Sexis-

musvorwürfe, bis Schumann den Award wieder zurückgab. Er hat es sicher ungünstig ausgedrückt, aber man muss auch bedenken, dass er in einer ganz anderen Generation aufgewachsen ist. Er ist jetzt 78 und nimmt sich kein Blatt mehr vor den Mund. Heute gibt es keine Unterschiede mehr. Frauen sind in der Gesellschaft genauso angekommen und wenn eine Frau um drei Uhr früh in der Bar Cocktails shaken möchte, soll sie das machen dürfen. Jeder muss sich sein eigenes Bild davon machen, aber es ist auch nicht okay, derartig auf Schumann loszugehen. Beide Seiten sollten die Kirche im Dorf lassen und gut miteinander auskommen.

www.mario-hofferer.com



*MARIO HOFFERER FÜHLT DER
BARSZENE AUF DEN ZAHN.*



TAREK NIX

Tarek Nix wurde in Berlin geboren und entdeckte im Teenageralter als Aushilfskraft im Café seine Leidenschaft für Spirituosen. Er machte eine Ausbildung zum Restaurantfachmann, wurde Kellner im Adina Hotel und nach nur vier Monaten Restaurantleiter. Weil er das Gefühl hatte, sich dort nicht mehr weiterentwickeln zu können, wechselte er zu Andreas Andricopoulos, der sein Mentor wurde und ihn mit der Welt der Wettbewerbe vertraut machte, von denen Nix zahlreiche erfolgreich bestritt. 2017 wurde er Barkeeper im neu eröffneten Provocateur Hotel. Seine bisher größte Auszeichnung erhielt er bei den Mixology Bar Awards 2019: Hotel Bar of the Year und Bar Team of the Year.



RISING STAR

MIT DEM TEAM SEINER **PROVOCATEUR BAR** HAT DER 29-JÄHRIGE **TAREK NIX** BEI DEN **MIXOLOGY BAR AWARDS 2019** ABGERÄUMT. DAS AMBITIONIERTE **COCKTAIL-GENIE** AUS BERLIN IST DER GROSSE **NACHWUCHSSTAR** IN DER SZENE, MISCHT **ORIENTALISCHE GEWÜRZE** IN SEINE DRINKS UND ENTFÜHRT SEINE GÄSTE IN DIE **GOLDENEN 1920ER-JAHRE**.

Text: Sarah Helmseder, Foto: Patrick Kirchberger

Drei Sätze von Tarek Nix reichen und man weiß: Da ist jemand mit Herz und Seele am Werk. Der Enthusiasmus ist nicht zu überhören, wenn Tarek Nix über orientalische Gewürze in Cocktails spricht und die lange Liste der Wettbewerbe herunterrattert, bei denen er es auf eine Topplatzierung geschafft hat. Dabei geht es ihm aber nicht um die Lorbeeren, sondern um den Spaß und die Erfahrung, darum, einfach gute Drinks zu machen. „Die Kunst ist, einen Drink zu 100 Prozent auszubalancieren“, sagt Nix. Darin übte er sich schon als Teenager in der Spirituosenecke des Cafés, in dem seine Mutter arbeitete. Während der Ausbildung zum Restaurantfachmann im damaligen Ramada Hotel konnte er die Bar erst mal nur aus der Ferne bewundern. Als er endlich an die Flaschen durfte, waren dem Experimentieren keine Grenzen gesetzt: „Heute greife ich mir an den Kopf, wenn ich daran denke, was ich damals zusammengemischt habe“.

übt sich Nix lachend im Understatement und ergänzt: „Da habe ich Blut geleckt.“ Von da an war er hinter der Bar gar nicht mehr her vorzubringen. Er wurde Kellner im Adina Hotel

und machte seinen Job so herausragend, dass er nach nur vier Monaten zum Restaurantleiter befördert wurde. Aber Führungsposition hin oder her – die zusätzlichen administrativen Aufgaben waren nicht das Richtige für den Kreativkopf, der sich am liebsten auf das Wesentliche konzentriert: seine Drinks. Die sind ziemlich außergewöhnlich. Nix kombiniert gerne Gin und Rum mit Tee und orientalischen Gewürzen wie Ras el-Hanout, aber auch

HEUTE GREIFE ICH MIR AN DEN KOPF, WENN ICH DARAN DENKE, WAS ICH DAMALS ZUSAMMENGEMISCHT HABE

Star-Barkeeper Tarek Nix über seine Anfänge

Kresse. „Ich verwende am liebsten Sachen, die ich nicht kenne. Es macht Spaß, damit herumzuxperimentieren“, sagt er. „Das Wichtigste ist, dass sie harmonisieren, dass das System eines Drinks funktioniert.“ Nix' Stil wesentlich beeinflusst hat sein Mentor Andreas Andricopoulos. Als Nix sich eingestehen musste, dass es im Adina für ihn keine Luft nach oben mehr gab, wechselte er zu Andricopoulos, der das große Potenzial des jungen Deutsch-Türken erkannte, ihn unter seine Fittiche nahm

und ordentlich pushte. Er meldete seinen Protégé insgeheim bei einem Wettbewerb in Rostock an, und dieser hatte dann keine andere Wahl als hinzufahren. „Er hat mich einfach ins kalte Wasser geschmissen! Ich sehe mich heute noch mit vollgepackter Einkaufstüte und Rucksack am Hauptbahnhof stehen und auf den Bus warten.“ Ein großer Wurf wurde seine unvorbereitete Performance dann nicht, aber so lernt man eben. Und das Lernen hat sich für Nix ausgezahlt. 2017 eröffnete er die Provocateur Bar im neuen Boutique Hotel Provocateur. Sie basiert auf dem Konzept der Roomers Bar in Frankfurt und ist das Herz des Hotels. Mit burlesker Atmosphäre versetzt sie die Gäste zurück in das Goldene Zeitalter der 1920er-Jahre. Die geniale Bar-Karte ist ein Lifestyle-Magazin im 1920er-Stil mit Tipps für Berlin-Touristen. Nicht nur diese, sondern auch die Berliner haben sich längst in die Provocateur Bar verliebt. Bei den Mixology Bar Awards 2019 wurde sie als Hotel Bar of the Year und als Bar Team of the Year geehrt. „Das war echt der schönste Tag in meiner Karriere. Die Auszeichnung für das Team freut mich am meisten“, ist Nix heute, ein Jahr später, noch immer begeistert. Und er hat natürlich jede Menge Pläne. Bei den Tales of the Cocktails war die Provocateur Bar schon als Best Hotel Bar in Europa nominiert. Der Weg nach oben steht offen.

www.provocateur-hotel.com

und Currywurst

Auf ein Bier mit ...

EIN LEBEN FÜR DIE **CURRYWURST**: MIT SEINEM FRANCHISE-UNTERNEHMEN **BOBBY&FRITZ** HAT **TIM KOCH** DER IMBISSBUDE EIN KOMPLETT NEUES IMAGE VERPASST. DEMNÄCHST GIBT ER SOGAR EIN **CURRYWURST-LEXIKON** HERAUS.

Text: Alexandra Polic, Fotos: Raphael Gabauer



TIM KOCH

Seine gastronomische Karriere startete Tim Koch – kulinarisch, nicht geographisch gesehen – etwas weiter weg von der Currywurst: im Atlantic Hotel Kempinski in Hamburg. Nach beruflichen Ausflügen in die Catering- und Eventbranche stand aber fest: Neue Konzepte und Marken sollen es werden. 2008 entstand die Firma „tsac“ – und unter anderem die Marke Körrisaft. 2014 nahm die Currywurst-Leidenschaft komplett überhand: Das Franchisekonzept Bobby&Fritz war geboren. Anderen Neugründungen nimmt sich Koch auch als Vorstandsmitglied des Leaders Club Deutschland an.



ALLES HAT EIN ENDE, NUR ...

... bei Tim Koch kennt die Leidenschaft für die Currywurst keine Grenzen. Mit dem Franchise-Unternehmen Bobby&Fritz, das Currywurst mit Pommes und andere Klassiker auf ein neues Level hievt, hat er sich einen Traum erfüllt. Was ihm sonst noch wichtig ist? Das Ruhrgebiet als Heimat des Imbiss-Nationalgerichts zu etablieren und junge Menschen zum Gründen zu inspirieren zum Beispiel.

Wenn Sie an das erste Mal zurückdenken, als Sie Currywurst gegessen haben: Wie war das für Sie?

Tim Koch: Ich wurde schon mehrmals im Leben dazu gezwungen, mich daran zu erinnern – aber im positiven Sinne. Ich glaube, dass ich tatsächlich zu Hause das erste Mal Currywurst gegessen habe, das heißt als Kind in den 70er-Jahren. Meine Mutter hat damals wirklich alles selbst gemacht. Eine Bratwurst selber zu machen oder auch eine Curry-Sauce ist nicht so schwierig, aber heute ist es ja eher nicht mehr üblich, dass man auch Pommes Frites zu Hause selber macht. Daran kann ich mich noch sehr genau erinnern: dass es rohe Kartoffeln gab und eine Handpresse für Pommes Frites.

Entstand die emotionale Bindung zur Currywurst schon damals oder kam die erst später auf?

Koch: Ich glaube, dass es als Kind noch nicht so schlimm war. Ich kann ehrlich gesagt nicht mehr genau sagen, warum ich Currywurst so gut finde. Irgendwann habe ich – auch weil ich in meinem Leben so oft umgezogen bin – Currywurst einfach mit Heimat verbunden. So ist es zu einer Leidenschaft geworden.

Wollten Sie damals trotzdem schon in die Gastronomie oder hatten Sie einen ganz anderen Berufswunsch?

Koch: Ich wollte alles werden, was normale Kinder oder Jugendliche auch werden wollen: Fußballprofi, Arzt oder Architekt zum Schluss. Über die Hotelausbildung bin ich dann eher zufällig in der Gastronomie gelandet.

Ihre Hotelausbildung haben Sie ja bei einer großen Marke gemacht – im Atlantic Hotel Kempinski. War das dann doch nicht Ihre Welt?

Koch: Als junger Mensch und wenn man im Hotel neu anfängt, denkt man, dass das das Ultimatum ist und dass man irgendwann Hoteldirektor werden möchte. Das wollte ich dann auch immer werden und habe weiter im Hotel gearbeitet. Aber irgendwann relativiert sich das einfach. Ich bin auch gar nicht der richtige Typ für einen Frühstücksdirektor, mir würde das nicht liegen. Und für das Hotel wäre es auch

nicht das Beste gewesen. So gesehen war die Hotelzeit toll, aber irgendwann fand ich das, was es zum Thema „Gründen in der Gastronomie“ und „Gründen von Marken“ gibt, sehr viel spannender als die Hotelwelt.

Was war der prägendste Moment Ihrer Karriere?

Koch: Den einen Moment gibt es bei mir gar nicht. Prägend war die Summe aus allem, was man so mit Menschen und Essen und Trinken erleben kann.

Wie ist es am Ende dann doch die Currywurst geworden?

Koch: Auch da gab es keinen bestimmten Schlüsselmoment. Ich habe mich wirklich schon seit Jahrzehnten für Currywurst interessiert. 2008, da habe ich noch in einem Catering-Unternehmen gearbeitet, haben wir darüber sinniert, wie denn die optimale Currywurst-Sauce, die in Deutschland jedem gefallen würde, aussehen könnte. So ist es damals zu unserer ersten Marke gekommen, die hieß Körrisaft. Ab da waren auch die Themen Currywurst und eigene Currywurst-Produkte auf dem Tisch.

2014 haben Sie dann die Currywurst-Franchise-Kette Bobby&Fritz gegründet. Lief das eigentlich von Anfang an gut?

Koch: Bobby&Fritz war irgendwann einfach der logische Weg. Wir haben ▶



1+3 Die Imbissbude erstrahlt orange und in neuem Glanz: Currywurst-Connoisseur Tim Koch erobert mit dem Franchise-Konzept Bobby&Fritz ganz Deutschland
2 Wo genau die Currywurst erfunden wurde – darüber streiten sich viele. Aber fest steht: Mit Pommes an ihrer Seite kann man nichts falsch machen.



wir verkaufen unsere ideale.

Produkte entwickelt und wir haben Marken entwickelt, Bobby&Fritz kam ja Jahre nach dem ersten Currywurst-Projekt Körrisaft. Wenn man viel reist, dann fällt einem natürlich auf, was es an unterschiedlichen Orten gibt. Und als wir Bobby&Fritz gegründet haben, gab es eigentlich kein nationales Franchisesystem für Currywurst, obwohl es ein in Deutschland wahn-sinnig beliebtes Produkt ist. Da haben wir gesagt: Das könnten wir versuchen. Das hat tatsächlich die meiste Zeit immer gut geklappt. Mit allen normalen Höhen und Tiefen natürlich, die man in jeder Gründung hat.

Woher die Currywurst stammt, ist ja ein großer Streitpunkt in Deutschland. Die meisten debattieren über Hamburg und Berlin. Sie aber sagen: aus dem Ruhrgebiet. Warum das?

Koch: Es gibt ja einmal die Geschichte von Berlin, die auf Erlebnissen von Herta Heuwer im Jahr 1949 fußt. Da hakt es an der einen oder anderen Ecke. Zum Beispiel behauptet Herta Heuwer, die Currywurst oder die Currywurst-Sauce aus Langeweile am 4. September 1949 erfunden zu haben, weil es an diesem Tag geregnet haben soll. Die Aufzeichnungen des Deutschen Wetterdienstes zeigen aber, dass es nicht geregnet hat an dem genannten Tag in Berlin. Es sei dahingestellt, ob die Geschichte nun richtig ist oder nicht, aber man darf sie zumindest anzweifeln.

Und Hamburg?

Koch: Die Hamburger Variante, nach der die Currywurst dort schon 1947 erfunden wurde, steht auch nicht auf ganz sicheren Füßen, weil sie nur auf einer fiktiven Figur beruht, die in einem Roman erwähnt wird. Selbst die Gedenktafel, die dazu in Hamburg aufgehängt wurde, hatte Fehler mit dem Namen dieser Figur. Ich glaube auch, da hat man sich eher gewünscht, dass Hamburg die Heimat ist, als dass man es beweisen könnte.

Also muss es das Ruhrgebiet sein?

Koch: Auch das Ruhrgebiet kann es nicht beweisen, obwohl sich hier viele Menschen daran erinnern können, dass die Currywurst schon vor 1949 irgendwo über die Theke gereicht wurde. Was uns dazu bewogen hat, zu behaupten, dass hier die emotionale Heimat liegt, ist, dass es eigentlich zur Mentalität und zu den Menschen hier im Ruhrgebiet sehr gut passt. Das muss ja nicht heißen, dass sie hier erfunden wurde. Aber bewiesen wird das wahrscheinlich nie.

Zumindest laut Berliner Zeitrechnung wird die Currywurst in diesem Jahr 70 – und Sie geben nun ein Currywurst-Lexikon heraus. Wie sind Sie auf die Idee gekommen? ▶



unser ideal einer gastrolasche: hält frisch, hält was aus, hält stand. vor allem aber hält sie unser gläsernes versprechen, dem gast das beste getränk bestmöglich zu servieren.

fritz-kola®

Tim Koch kennt – fast – alle Geheimnisse über und Anekdoten zur Currywurst. Das gesammelte Wissen gibt es bald in einem eigenen Lexikon zu lesen.



Wir brauchen mutige
Gründer, die etwas
bewegen. Ansonsten
wird die Gastrono-
mie zu langweilig.

Tim Koch appelliert an die nächste Generation

Koch: Es ist in der Tat ein Herzensprojekt. Dadurch, dass ich mich jetzt schon so lange mit der Currywurst auseinandersetze, gibt es ganz viel unnützes Wissen rund um das Thema. Und es gibt noch kein Currywurst-Lexikon. Ich habe vor vielen Jahren begonnen, Sachen aufzuschreiben, die ich gehört, gesehen und gelesen habe. Daraus sind 200 Begriffe entstanden, die in dem Lexikon erklärt werden.

Worauf dürfen wir uns gefasst machen?

Koch: In Hamburg ist zum Beispiel mal eine Gedenktafel enthüllt worden zum Gedenken an die Frau, die in Hamburg die Currywurst erfunden haben soll. Diese Tafel hat damals immerhin der Innensenator von Hamburg enthüllt. Aber der Name auf dieser Tafel war falsch geschrieben. Da stand nämlich Lena Brückner und eigentlich hieß die Frau Lena Brücker. Das haben wir erst neulich in einem späten Fernsehbeitrag gesehen. Und wir haben auch nirgendwo gefunden, dass das schon mal jemandem aufgefallen wäre. Es gibt aber auch spannende Produkte – wie zum Beispiel Energy-Drinks mit Currywurst-Geschmack.

Sie sind ja außerdem auch Vorstandsmitglied im Leaders Club Germany. Was würden Sie der neuen Generation an Gründern raten?

Koch: Ich würde den Gründern raten, auf jeden Fall zu gründen. Weil die Branche unbedingt Nachwuchs braucht – und wir mutige Gründer brauchen, die etwas bewegen. Ansonsten wird die Gastronomie zu langweilig. Gründer haben es zwar nicht unbedingt einfach, weil es viele bürokratische Hürden gibt. Aber trotzdem hoffe ich, dass da ganz viele Leute den Mut haben, neue Sachen anzugehen.

Apropos: Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus?

Koch: Ich bin mir ganz sicher, dass meine Zukunft immer in der Gastronomie sein wird. Ich bin mir auch ganz sicher, dass ich der Currywurst immer erhalten bleibe. Ansonsten bin ich zum Glück zwar schon ein bisschen älter, aber noch nicht so alt, dass ich sage, ich werde mein ganzes Leben lang nur ein Ding machen.

www.bobby-fritz.com

PALUX

Die große Freiheit

MEHR RAUM

FÜR IHRE
PERFEKTION.



Wir kümmern uns um den Rest.

Restaurant Maximilian Lorenz, Köln, 1 Michelin-Stern

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

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

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen
made in Germany seit 1929.



Die Craftbeer Punks



MIT DEM **BREWDOG DOGHOUSE** HABEN CRAFTBEER-FREAKS ENDLICH EINE EIGENE PILGERSTÄTTE: WIE DIE MASTER-MINDS HINTER DEM ERSTEN **BIERHOTEL DER WELT** JAMES WATT UND MARTIN DICKIE MIT CROWDFUNDING IHREN TRAUM VERWIRKLICHEN, WARUM **ZAPFHÄHNE AM ZIMMER** EIN MUSS SIND UND BIER ZUM FRÜHSTÜCK IMMER PASST.

Text: Laura Jung



1 Die Gründer James Watt und Martin Dickie folgen ihrer Craftbeer-Leidenschaft **2** Die Zimmer im Doghouse sind individuell gestaltet **3** Hotel und Brauerei sind in einem Gebäudekomplex vereint **4** In der Bar können die Gäste alle Sorten von Brewdog verkosten.



Die feuchten Träume von Craftbeer-Liebhabern sind wahr geworden! In Columbus, Ohio, hat das weltweit erste Bierhotel innerhalb einer Brauerei eröffnet: das Brewdog Doghouse. Endlich können Bierliebhaber ihren geliebten Gerstensaft nicht nur verkosten, sondern auch gleich im Inneren der Brauerei übernachten. Wer braucht einen Wecker, wenn er von kräftigen Bieraromen geweckt wird? „Das ist der hopfigste Platz der Welt“, versprechen die Gründer James Watt und Martin Dickie.

Die beiden Bierliebhaber starteten 2007 am Rande der schottischen Highlands eine wahre Bier-Revolution. Mit Brewdog waren sie die ersten „Anarcho-Brauer“ Europas, die unter Beweis stellten, dass sich auf dem Craftbeer-Sektor rasante Expansion und Identitätstreue nicht ausschließen müssen. 24 Jahre alt waren die beiden Gründer, als sie ein Gebäude im schottischen Fraserburgh mieteten und – nachdem sie „beängstigende Kredite“ für Stahltanks aufgenommen hatten – damit loslegten, ihre eigenen „hardcore craft beers“ zu brauen. „Unsere größte Mission war es, andere Leute so leidenschaftlich für Craftbeer zu begeistern, wie wir es sind. Und das ist noch heute unsere Mission.“

Sie begannen, das Produkt aus dem Kofferraum ihres alten Lieferwagens zu verkaufen. Den ersten großen Publicity-Coup landeten sie mit Tokyo – dem mit 16,5 Prozent bis dato stärksten Bier Großbritanniens. Das Punk-IPA entwickelte sich außerdem zur populärsten alternativen Biermarke auf der Insel. Um den steigenden Kapazitäten gerecht zu werden, bezogen die Jungs mit ihrem Hund 2012 ein neues Hauptquartier im schottischen Ellon, Aberdeenshire – die erste durch Crowdfunding finanzierte Brauerei der Welt.

Crowdfunding für neue Brauerei

Brewdog finanziert sein Wachstum nicht mit herkömmlichen Bankkrediten, sondern mit dem Beteiligungsmodell „Equity for Punks“, einer Art Crowdfunding, bei dem die Fans Anteile der Brauerei erwerben können. In den ersten fünf Runden wurden so fast 67 Millionen Pfund von 95.000 Personen eingesammelt. Bis 2013 knackten die Gründer die 50.000-Hektoliter-Schallmauer. 2017 waren es schon 343.253 Hektoliter. Mittlerweile gibt es 46 eigene Brewdog-Bars und eine eigene TV-Show. Im Sommer 2017 folgte die Expansion in die USA.

Das Bierhotel Doghouse ist bisher das größte Projekt in der Brewdog-Geschichte: Es befindet sich auf einem 42 Hektar großen Gelände in Columbus, Ohio. Dort wurde nicht nur ein brandneues Sudhaus gebaut, sondern auch ein über 2000 Quadratmeter großes interaktives Biermuseum. Hufeisenförmig umschließt

das Bierhotel den Brauereikomplex. „Es war baulich tatsächlich einfacher, als wir dachten“, erzählt Generalmanager Jon Quick. „Wir haben das Hotel einfach um die Brauerei herumgebaut.“

Von ihrem Zimmer aus können die Gäste auf das Brauereigelände sehen, die Geräusche bei der Bierproduktion hören und die Aromen riechen – also alle Eindrücke des Bierbrauens hautnah miterleben. „Nehmen Sie ein paar Bier zum Frühstück. Lesen Sie die neuesten Braubücher. Lehnen Sie sich zurück und trinken Sie ein Bier vom Fass, das Sie aus dem eigenen Zapfhahn Ihres Zimmers gießen“, lädt Jon Quick Bierliebhaber ein.

Hundefreundliche Zimmer

Jedes der 32 Zimmer ist im Design einzigartig und rund um den „Planet BrewDog“ gestaltet. Die acht Speisensuiten verfügen über individuelle Kunstwerke, die zu einem Rundgang durch die Geschichte des Unternehmens einladen. Der Besucher soll spüren, dass hier viel Herzblut investiert wurde.

„James und Martin waren bei der Vision des Hotels sehr stark involviert“, erzählt Quick. Das war wichtig, um sich aufs Wesentliche zu konzentrieren. „Es kann nämlich leicht passieren, dass man sich in zu vielen technischen Details verliert, was ein Hotel alles haben sollte – und dabei vergisst, worauf es bei einem Bierhotel ankommt.“ Insgesamt ist das Team von 215 Mitarbeitern sehr zufrieden, „dass wir sowohl bei den Leuten in der Region gut ankommen als auch viele internationale Gäste haben“.

The Doghouse macht seinem Namen auch inhaltlich alle Ehre und hält mehrere hundefreundliche Zimmer bereit. Den Brauereihund der Gründer gibt es übrigens auch noch – es ist allerdings schon der dritte.

Die Ausstattung des Doghouse umfasst einen Fitnessraum, eine Lobbybar und einen Marktplatz mit Gastronomieangeboten. „Alle Zimmer sind mit Kühlschränken ausgestattet, die bis zum Rand mit Bier gefüllt sind, das von unseren Mitgründern James Watt und Martin Dickie kuratiert wurde“, verspricht Quick. Außerdem können Bierliebhaber sich auf ihren eigenen Zapfhahn im Zimmer freuen, jederzeit ein frisches Bier ihrer Wahl zapfen, frisch gerösteten Kaffee von Stauf's Kaffeerösterei genießen oder ihren Körper mit Bierseife verwöhnen.

www.brewdog.com

**Das ist der
hopfigste
Platz
der Welt.**

Die Gründer James Watt und Martin Dickie über das Bierhotel The Doghouse von Brewdog



Vom Küchenchef zum Gastronomen und wieder zurück – nur um ein Vielfaches besser. Es ist seinem größten Fehler zu verdanken, dass Olivier Nasti mit dem Zweisterner Le Chambard heute zu den kulinarischen Leuchttürmen im Elsass zählt.

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: **OLIVIER NASTI**.

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

Weniger ist mehr – so platt und trivial könnte man die wichtigste Lektion, die das Leben dem Spitzenkoch Olivier Nasti erteilte, auf den Punkt bringen. Mit seinem Gourmettempel La Table d'Olivier Nasti, den er neben der bodenständigeren und rustikaleren Winstub unter dem Dach seines 5-Sterne-Hotels Le Chambard führt, holte der elsässische Leuchtturm der Spitzenkulinarik neben zwei Michelin-Sternen 2007 auch den in Frankreich so prestigeträchtigen Titel Meilleur Ouvrier de France. Übrigens: Es war in Nastis Hotel, in dem Anthony Bourdain bekanntlich als letztes abstieg, aber das nur am Rande. Jedenfalls: Vielleicht war es Nastis frühe Erfolgsverwöhntheit, die den rastlosen Küchenkapazunder übermütig werden ließ. Nicht mehr ausschließlich Koch wollte er sein, sondern Gastronom, der immer mehr Betriebe, immer schwindelerregendere Umsätze akkumuliert. „Gemeinsam mit meinem Bruder habe ich in nur zwei Jahren sechs oder sieben Betriebe gekauft“, erinnert sich Nasti. Den Rubel rollen ließen die beiden Brüder für nicht weniger als drei Flammkuchen-Lokale – eines in Kaysersberg, eines in Straßburg und eines in Mulhouse –, eine Bäckerei sowie eine Brasserie in Colmar. „An einem bestimmten Punkt reichte es meinem Bruder – er sprang ab. Aber mich interessierte es einfach nicht, so viele einzelne Standorte und Konzepte selbst zu entwickeln. Deswegen stand für mich fest, dass ich all diese Betriebe wohl oder übel wieder verkau-

fe.“ Das Problem dabei war Nasti natürlich schon damals bewusst: „Wenn man noch in der vollen Investitionsphase von solchen Betrieben ist und bei weitem noch nicht alles amortisiert hat, na ja, dann macht man mit einem Objekt, das man gerade erst erworben hat, eben einfach kein Geld.“ Oder anders gesagt: Man bleibt auf einem großen Teil der Schulden sitzen, die man für so ein waghalsiges Unterfangen aufgenommen hat. Wie hoch die Schulden damals genau waren, daran kann – oder will – sich Nasti nicht mehr

ES WAR IRGENDETWAS ZWISCHEN FÜNF UND ZEHN MILLIONEN.

Olivier Nastis größter Fehler kam ihm zwar teuer zu stehen, doch diese Lektion war ohne Zweifel Gold wert

erinnern. „Irgendetwas zwischen fünf und zehn Millionen“, so der elsässische Herdmagier. Gut, für Normalsterbliche klingt das erst einmal nach einem finanziellen Super-GAU. Doch was Nasti mit dieser Entscheidung gewann, war dafür umso wertvoller: Die Einsicht, wie verhängnisvoll es sein kann, sich zu früh zu breit aufstellen zu wollen. Genau das nämlich war sein größter Fehler. „Ich denke“, so Nasti, „um einen Top-Betrieb auf die Beine zu stellen, muss man sich jahrelang voll und ganz und ausschließlich auf diesen einen Betrieb konzentrieren. Zuerst muss einfach dein eigener Betrieb bis aufs

kleinste Detail ausgefeilt worden sein. Erst dann, und wirklich erst dann, solltest du in Erwägung ziehen, weiter zu expandieren und dich breiter aufzustellen.“ Seit Nasti also all seine Flammkuchen-Lokale und die Bäckerei verkauft hat, schießen die Umsatzzahlen im Le Chambard in die Höhe. „Seit dem Verkauf habe ich mich erst so richtig um das Le Chambard kümmern können. Um das Image, die Qualität, das Angebot.“ Dass das alles nicht nur so dahergesagt ist, beweisen die Zahlen. „Vor dem Verkauf der

anderen Betriebe lag der Gesamtumsatz bei 12 Millionen. Nachdem ich alles verkauft hatte, waren es lediglich noch vier Millionen. Heute liegt er bei sechseinhalb Millionen. Das heißt, der Umsatz im Le Chambard ist in nur vier Jahren um über zwei Millionen gestiegen.“ Für Nasti selbst ist die Erklärung dafür naheliegend: Die Fokussierung auf das Le Chambard ließ ihm mehr

Raum für seine kulinarische Kreativität und all die anderen Hebel, die man heute als Küchenchef beherrschen muss. „Es kommt aber auch auf all die Feinheiten an“, so Nasti, „die man Restaurants- und Hotelgästen heute in großen Häusern bieten kann. Bietet man die, bedeutet es im Umkehrschluss auch, dass sie mehr ausgeben.“ Weniger ist also mehr, wie gesagt – und vielleicht ist diese ach so abgedroschene Weisheit doch nicht so trivial, wie sie klingt. Zumindest in der Welt der Gastronomie.

www.lechambard.fr



1

Echte BRANCHEN- HELDEN

DIE HIGHLIGHTS DER ALLES FÜR DEN GAST MESSE 2019. OB GASTRO PREMIUM NIGHT ODER ÖSTERREICHS GRÖSSTE JOBMESSE FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE – DIE KARRIERELOUNGE – , IN SALZBURG WAR DIE HÖLLE LOS.

Fotos: Andreas Kolarik, beige stellt

Bereits zum 50. Mal adelte die Alles für den Gast Messe Salzburg zum Gastro-Hotspot Österreichs. Von 9. bis 13. November gaben sich Branchen-Größen wie Roland Trettl, Tim Raue oder Hubert Wallner die Klinke in die Hand. Mit mehr als 700 nationalen und internationalen Ausstellern sowie 46.000 Besuchern war die Gast 2019 erneut Österreichs größte Gastro-Messe. Und auch die traditionellen Side-Events hatten es dieses Jahr in sich. Die ROLLING PIN-Karrierelounge, mit über 25 Top-Arbeitgebern und mehr als 900 Besuchern, brachte auf Österreichs größter Jobmesse für Gastronomie und Hotellerie zusammen, was zusammen gehört. Eines der Highlights in unserer ROLLING PIN Lounge war das Gourmetköche-Treffen, das gleichzeitig auch das Kick-Off-Event zur 12. Ski-WM der Gastronomie von 22. bis 24. April 2020 in Ischgl war. Und dass die Branche nicht nur hart arbeiten, sondern auch feiern kann, wurde auf der Gastro Premium Night eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Mehr als 1000 geladene Gäste nutzen die Gastro-Party des Jahres zum exklusiven Netzwerken. GPN-Erfinder Karlheinz Hauer und Veranstalter Reinhard Hanusch von Lohberger, gaben gleichzeitig bekannt, dass die GPN 2020 in einer neuen Location stattfinden wird.

www.lohberger.com



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



17



18



16

16 Exklusive Partynacht: Die GPN-Macher Karlheinz Hauser (3. v. li.), Veranstalter Reinhard „Mr. Lohberger“ Hanusch (4. v. li.) Transgourmet-GF Thomas Panholzer, ROLLING PIN Chefredakteur Bernhard Leitner, Meiko-GF Herbert Kregl, Josef Frankl und Ingo Rainer von Rational **23** Duo mit fünf Sternen: Juan Amador und Karlheinz Hauser **24** Cheers: Spirituosenkönig Hans Reisetbauer mit neuem Look **25** Heiß begehrt: Ob Autogramme oder Interviews, in der ROLLING PIN Lounge wollte jeder was von Roland Trettl haben.



19



20



21

1+8+13 Get the Party started: Nach der emotionalen Eröffnung wurde den Party-Gästen auf der Gastro Premium Night mit Live-Musik so richtig eingheizt **2+3+4+5+7+11+17+18+19+20+22+26** Hoch die Tassen: Dass die wahren Helden der Branche nicht nur hart arbeiten, sondern auch so richtig Party machen können, wurde auf der GPN wieder einmal eindrucksvoll unter Beweis gestellt **6+10+17+21** Österreichs größte Jobmesse für Gastronomie und Hotellerie: Auf der Karriere-lounge in der Arena Salzburg präsentierten Top-Arbeitgeber die Jobs der Zukunft **9** Auf ein Glaserl in die ROLLING PIN Lounge? Spitzenköche wie Hubert Wallner und Tim Raue oder Fotograf Helge Kirchberger ließen sich die Chance nicht entgehen **12** Deutschlands Nummer eins: Starkoch Tim Raue (Mi.) mit ROLLING PIN CEO & Founder Jürgen Pichler (re.) und Chefredakteur Bernhard Leitner **14+15** Schampus und Chefs: Laurent-Perrier-Geschäftsführer Thomas Schreiner beim Gourmetköchertreffen in der ROLLING PIN Lounge.



22



23



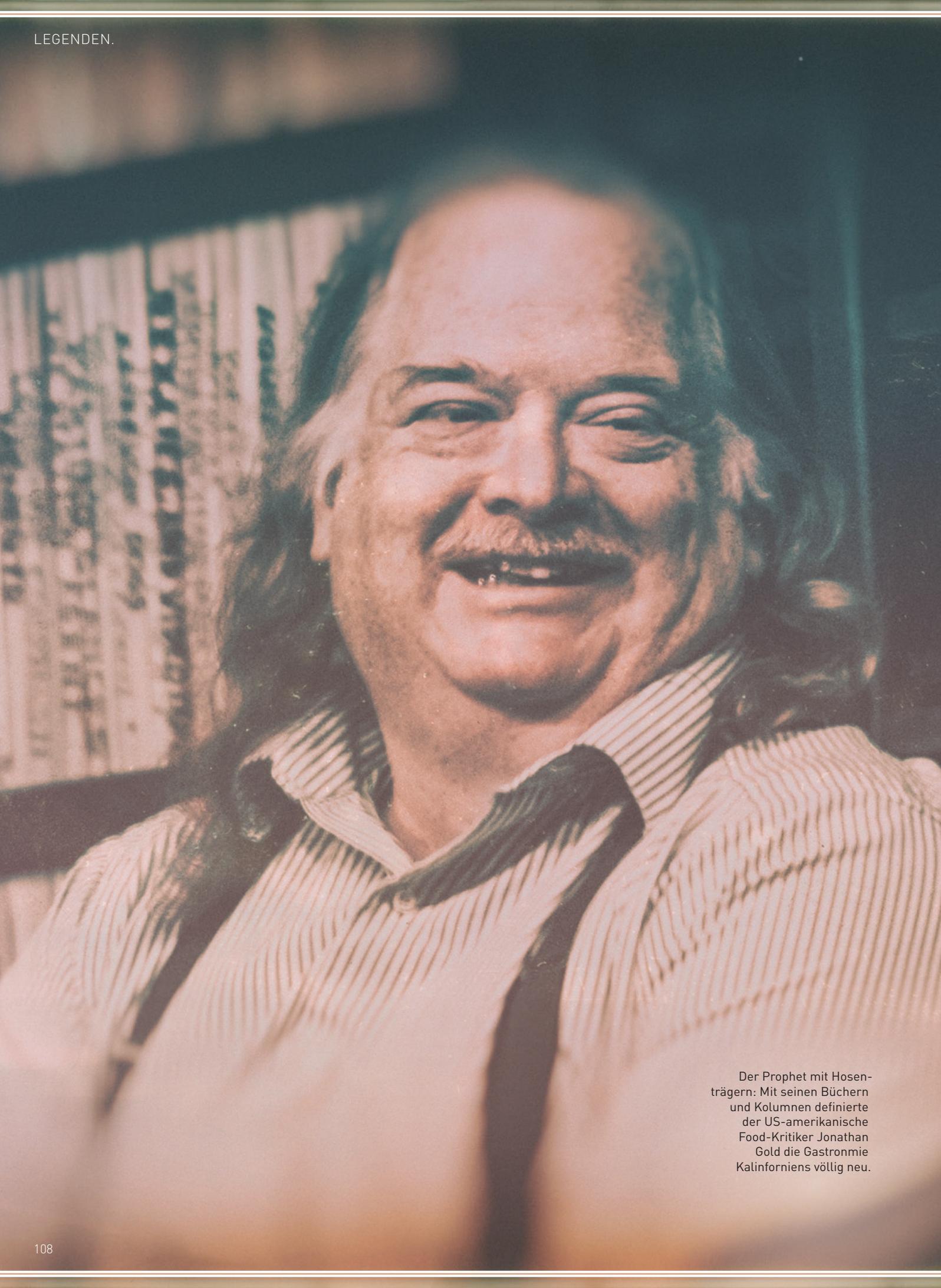
24



25



26



Der Prophet mit Hosenträgern: Mit seinen Büchern und Kolumnen definierte der US-amerikanische Food-Kritiker Jonathan Gold die Gastronomie Kaliforniens völlig neu.

LEGENDEN: JONATHAN GOLD

EHRlich, AUTHENTISCH UND SCHONUNGSLOS: **JONATHAN GOLD** GILT ALS DER **EINFLUSSREICHSTE FOOD-JOURNALIST DER USA** UND ÖFFNETE MIT SEINEN WERKEN DIE TÜR ZUR **INTERNATIONALEN FUSIONSKÜCHE**.

Text: Bernhard Leitner

Während in Europa die meisten Restaurantkritiker anonym und unter dem Deckmantel diverser Guides bestimmen, wer in ist und wer out, stehen in den USA die großen Food-Journalisten der Branche mit ihrem Namen für ihre Rezensionen gerade. Und dass man sich gerne mal ein wenig weiter aus dem Fenster lehnt, wenn sich der Betroffene nicht in unmittelbarer Schlagdistanz befindet, kennen wir ja aus den sozialen Medien nur zu gut. Vor Ort war alles top und online folgt die Breitseite.

Einer, der Zeit seines Lebens nie Angst hatte zu schreiben, was er denkt, war der US-amerikanische Food-Kritiker Jonathan Gold. Mehr als 20 Jahre lang bewertete Gold, der ohne seine berühmten Hosenträger niemals außer Haus ging, Restaurants aller Genres quer durch die USA und bewies dabei sein unfassbares Gespür für neue Trends. Dabei schlemmte sich der passionierte Foodie nämlich nicht auf Kosten anderer durch die schicksten Läden Hollywoods, sondern war immer auf der Suche nach authentischen Küchen, die man so noch nicht gesehen hatte. „Er war der Erste, der den Fokus weg von Restaurants mit sauberen weißen Tischtüchern hin zu versteckten hippen Läden lenkte“, sagte einst Gastro-Legende Anthony Bourdain

über seinen Kollegen Jonathan Gold. Dabei kam der Kritiker zu seiner Bestimmung wie die Jungfrau zum Kind.

Auf den Straßen von Los Angeles

Denn eigentlich studierte Gold in den 80er-Jahren Musik und Kunst an der UCLA in Kalifornien. 1982 heuerte der 1960 geborene Gold als Korrekturleser bei der LA Weekly an, wo er auch seine zukünftige Frau treffen sollte. Zu dieser Zeit schrieb der designierte Food-Prophet der Westküste in renommierten Magazinen wie dem Rolling Stone noch über Hip-Hop-Götter und Heavy-Metal-Schwergewichte.

1986 sorgte Gold mit seiner Rubrik „Counter Intelligence“ erstmals für Aufsehen in der sonst so braven Gastro-Szene Amerikas. Es waren nicht die berühmten Restaurants, in denen sich sowieso nur die oberen 10.000 ihr Essen leisten konnten, sondern der Mexikaner um die Ecke, der beste Burger der Stadt oder einfach nur ein Imbissstand mit Tacos. Gold war der erste Restaurant-Kritiker, der den immens wichtigen Zusammenhang zwischen Kultur und Kulinarik erkannte und damit die Tür zur internationalen Fusionsküche weit aufstieß. Er ließ scheinbar unüberwindbare Grenzen verschwinden und vereinte Menschen unterschiedlichster Nationen unter seiner Lei-

denschaft für gutes Essen – egal von wem, egal woher. 2007 erhielt Gold schließlich seinen lang verdienten Ritterschlag und wurde als erster Food-Journalist überhaupt mit dem begehrten Pulitzer-Preis für Kritik ausgezeichnet.

Essen für den Weltfrieden

Aber nicht nur seine ehrlichen und fundierten Kolumnen in großen Tageszeitungen wie der LA Times brachten Gold internationale Anerkennung. Seine jährlich erscheinende Buchreihe „Where to Eat in the Real Los Angeles“ oder „99 Things to Eat Before You Die“ zählen heute als Benchmark der amerikanischen Gastro-Literatur.

Der Sohn eines Bewährungshelfers und einer Lehrerin heiratete die LA-Times-Redakteurin Laurie Ochoa, mit der er zwei Kinder hatte. Im Juli 2018 erliegt der damals 57-Jährige seiner schweren Krebskrankheit. Doch sein Vermächtnis wird uns für alle Zeit erhalten bleiben. „Man kann seinen Einfluss auf die südkalifornische Gastro-Szene gar nicht überbewerten. Seine authentischen Kritiken brachten Los Angeles internationale Beachtung“, schrieb Megan Garvey in ihrem Nachruf im LAist über die amerikanische Ikone der Restaurant-Kritiker.

Der Lärchenhof

Wir sind ein familiär geführtes
5-Sterne-Ferienhotel in den
Kitzbüheler Alpen und suchen:

Rezeptionist (m/w)

Reservierungsmitarbeiter (m/w)

Saucier (m/w)

Pâtissier (m/w)

Jungkoch (m/w)

Chef de Rang (m/w)

Commis de Bar (m/w)

Commis de Rang (m/w)

Hausmeister (m/w)

Kost und Logis frei!

Entlohnung lt. KV, mit hoher
Bereitschaft zur Überbezahlung je
nach Qualifikation, Erfahrung und
Arbeitszeit möglich.

Fam. Martin Unterrainer
Lärchenweg 11 | 6383 Erpfendorf

Tel.: +43(0)5352/8138-0

karriere@laerchenhof-tirol.at

www.laerchenhof-tirol.at

243056-AT



243003-AT

**eine
versuchung
wert?**

DANN BEISS ZU!
WIR SUCHEN AB ENDE NOVEMBER
FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON:

- CHEF DE RANG
- MASSEURIN
- ZIMMERMÄDCHEN

Kost & Logis frei,
5-oder 6-Tage-Woche.



Alles gut.

FAMILIEN WATSON RESORTS
moar gut

Moargasse 22, 5611 Großarl
T +43(0)6414/318
F +43(0)6414/318-44
E management@moargut.com
W moargut.com

**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

- Back Office Mitarbeiter**
- Reservierungsmitarbeiter**
- Chef de Rang**
- Chef de Partie**
- Demi Chef de Partie**



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

243007-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**
- **JUNG-/ BEIKOCH**
- **KELLNER / BARKELLNER**
à la carte oder Halbpension
- **REZEPTIONIST**
Voll- oder Teilzeit
- **HAUSMEISTER / 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

243115-AT

**Bock auf
Arbeiten in Landeck?**

Wir suchen:

ab sofort in
Ganzjahresanstellung
oder als Saisonskraft

**Sales & Marketing
Assistent**

Chef de Partie

Kellner

**Housekeeping
Mitarbeiter**

Wir bieten:

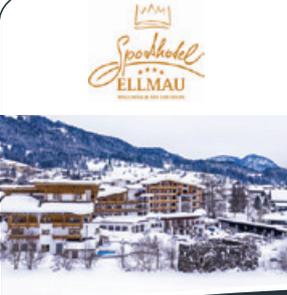
- Freie Kost – auch an freien Tagen
- Freie Logis
- Arbeitskleidung - wird kostenfrei gestellt
- Regelmäßige Weiterbildungen

Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf,
Zeugnissen und Foto an Waltraud Hoch
[waltraud.hoch@schrofenstein.at]

schrofenstein

Hotel Schrofenstein Betriebs GmbH & Co. KG
A-6500 Landeck • Malserstraße 31
Telefon: +43 5442 62395 • info@schrofenstein.at

243121-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

PÂTISSIER
6 T/9 h

CHEF DE RANG
6 T/9 h

COMMIS DE RANG
6 T/9 h

FRÜHSTÜCKSKELLNER
6 T/8 oder 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
unterlehner@sporthotel-ellmau.com
Tel.: +43 (0) 5358/3755-501

243105-AT



Zur Verstärkung unseres kleinen Teams suchen wir:

ZIMMERMÄDCHEN	COMMIS DE RANG
ABWÄSCHER/ HAUSMEISTER	ZAHLKELLNER(IN)
KÜCHENHILFE	REZEPTIONIST(IN)
	HOTEL ASSISTENT(IN)

Bewirb dich jetzt für einen traumhaften Winter am Arlberg. Freie Unterkunft und Verpflegung, Bereitschaft zur Überzahlung, ein sehr abwechslungsreiches Aufgabengebiet in exklusivem Ambiente.
Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an
info@luxalp.at | T: +43 664 1133452

www.luxalp.at

243107-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):

Chef de Rang mit Weinkenntnissen (m/w)	Demi Chef de Cuisine (m/w)
Demi Chef de Rang (m/w)	Jungkoch (m/w)
Serviermädchen (m/w)	Masseur (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
bianca@kaiserhof-ellmau.at | www.kaiserhof-ellmau.at

243084-AT



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

Hotel Hinterhag (ab Dezember):
REZEPTIONIST/IN

Hinterhag Alm:
HAUSMEISTER

Muzi's Restaurant:
KELLNER/IN MIT INKASSO
COMMIS DE RANG

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

243070-AT



GRIDLON
INSPIRATION ARLBERG

Hideaway & Spa

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

CHEF DE RANG
KELLNER
COMMIS DE RANG

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

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

243103-AT

Wir suchen MitarbeiterInnen, befristet von Anfang März bis November 2020:

FÜR DIE VINO THEK + EVENT

Zu deinen Hauptaufgaben zählen: Ab-Hof-Verkauf, Kundenberatung, Gruppenführungen und Präsentationen, Veranstaltungsbetreuung mit Weinverkostung

Was du idealerweise mitbringst: starkes Weininteresse, Flexibilität und Belastbarkeit, gute Deutsch- und Englischkenntnisse, Mobilität von Vorteil
Eine Unterkunft am Weingut stellen wir dir gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns über deine aussagekräftige **Bewerbung mit Foto an: office@domaene-wachau.at**

DOMÄNE WACHAU · A-3601 Dürnstein 107 · Tel.: +43-(0)2711-371 · **www.domaene-wachau.at**

243116-AT



**BEI
UNS
BRAUCHST
DU
KEIN
KOKS!**



**KOCH (W/M/D)
SERVICEKRAFT (W/M/D)**

www.unterlechner.com/jobs

243076-AT

WIR SUCHEN ZUR VERSTÄRKUNG UNSRES TEAMS (m/w):



**Auszeit
KOCH
KELLNER** mit Inkasso

**Stoaalm:
2 APRES SKI
KELLNER**

Entlohnung nach
Qualifikation

 **AUSZEIT**

stoaalm.auszeit@gmail.com | www.stoaalm.at

243116-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

Barfrau/-mann
6-Tage-Woche | 16:00 bis 02:00 Uhr

*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

243104-AT



HOTEL ARLBERG
TANNBERG 187

LECH
AUSTRIA

Arlberg

Wanted Hungry Talents

Werden Sie Teil unserer Arlbergfamilie!
Ab Anfang Dezember als Erweiterung
unseres Teams suchen wir:

- Chef de Rang | La Fenice (m/w)
- Chef de Rang | Die Stube (m/w)
- Chef de Rang | Bar (m/w)
- Commis de Rang (m/w)
- Demi Chef de Rang (m/w)
- Commis de Cuisine (m/w) | 5-Tage Woche
- Demi Chef de Cuisine (m/w) | 5-Tage Woche
- Masseurin

**WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE AUSSAGEKRÄFTIGE BE-
WERBUNG INKL. FOTO UND ZEUGNISSEN AN HERRN
BENJAMIN SCHNEIDER UNTER JOBS@ARLBERGHOTEL.AT**




Für alle Saisonstellen gilt
ein KV-Min.-destgrundgehalt.
Bereitschaft zur Überbezah-
lung je nach Qualifikation
selbstverständlich vorhanden.

243108-AT


**POSTHOTEL
Rössle**
GESCHURM



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir
für die Wintersaison ab Mitte Dezember:

Koch/Köchin
·
Jungkoch/-köchin
·
Zahlkellner/in
·
Commis de Rang

Leistungsgerechte Bezahlung bei freier
Verpflegung und Unterkunft.

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

243102-AT

EISENBOCK'S
Strasser Hof

Wir suchen (m/w/d):

- **CHEF DE PARTIE**
- **KOCH/KÖCHIN**

Sie arbeiten gerne im
Gastgewerbe und suchen eine Saison-
oder Ganzjahresstelle?

Dann melden Sie sich bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige
Bewerbung an Familie Eisenbock

Strasser Hof
69 km westlich von Wien im Kampal
Marktplatz 30
A-3491 Straß (NÖ)
info@strasserhof.at
www.strasserhof.at
+43 (0) 2735/2427

Wir bieten:

- Saison- oder Ganzjahresstelle
- ab sofort
- 40 Wochenstunden
- Bezahlung lt. Kollektiv
- Überzahlung möglich

243095-AT


**WALD
GAST
HOF**



Für unsere urige
Neureitalm und unser
Wohlfühlhotel
Waldgasthof in Flachau suchen wir
für die Wintersaison 2019/2020
motivierte, gastfreundliche
Mitarbeiter/innen, gerne auch
Quereinsteiger/innen:

Schankmädchen/bursche
(für Neureitalm)

Commis de cuisine m/w
(Küchenhilfe/Beikoch)
(für Waldgasthof)

*Freie Logis & Verpflegung
*Entlohnung über dem
gesetzlichen KV
(je nach Qualifikation)

Wir freuen uns auf deinen
Anruf/deine Mail:

Waldgasthof GmbH
Familie Toppelreither
Grießenkarweg 134
5542 Flachau, Österreich
Tel.: +43 6457/2328
E-Mail: info@waldgasthof.at

243095-AT

ALPHOF
SÖLDEN **

sucht für die kommende
Herbst- & Wintersaison

**STV.
RESTAURANTLEITER**
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
PÂTISSIER
CHEF DE PARTIE
JUNGKOCHE
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

243086-AT

**ZUM
TREFFNER**
WIRTSHAUS

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)
Chef de Rang (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 edu**CARE**
Eichrainweg 7-9 9521 Treffen am Ossiacher See
restaurant@zumtreffner.at

243120-AT

**TIROLER
HOF**

ab 10. Dezember 2019 suchen
wir ambitionierte Mitarbeiter,
in einer 5- oder 6-Tage-
Woche, zur Verstärkung
unseres Teams

Rezeptionist/in
Pâtissier (m/w)
Jungkoch (m/w)
Kellner/in
Hausmeister (m/w)

Entlohnung lt. KV mit der
Bereitschaft zur Überzahlung
je nach Qualifikation.
Kost und Logis frei.
Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung.

243080-AT

HOTEL **
ALMHOF**

Wir suchen für die Wintersaison 2019/2020
von Anfang Dezember bis ca. Ende April, für unser
Hotel **ALMHOF ****** direkt im Schigebiet und für unser
Hotel **RÖSSLE ****s** direkt im Ortskern,
folgende motivierte Mitarbeiter/innen (m/w):

Rezeptionist
Commis de Rang
Zahlkellner
Masseur

Unseren Mitarbeitern bieten wir freie Kost & Logis sowie eine leistungsgerechte Entlohnung!
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Hotel Almhof | Frau Erika Huber | A-6563 Galtür | Tel.0043 5443-8253 | almhof@huber-hotels.at | www.huber-hotels.at

243086-AT

**BEAUTY & WELLNESSHOTEL
TIROLERHOF**

E-mail: info@tirolerhof-nauders.at

6543 Nauders/Tirol, Dr.
Tschiggfreystr. 27,
Skiregion Reschenpass

Bewerbungen mit Lebenslauf
bitte an Senn Karin

clubdorf
VELDEN - SEE - ISCHGL - GALTÜR
ALPENROSE@CLUBDORF.AT
VELDEN@CLUBDORF.AT

Wir bieten für unsere prämierten Clubdorfhotels, 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/BURSCHE
HAUSTECHNIKER/HAUSMEISTER

UNSER SUPERHIT: ALLE SCHLÜSSELPOSITIONEN WERDEN KÜNFTIG AM
ERFOLGREICHEN UNTERNEHMEN ZUSÄTZLICH BETEILIGT!

243087-AT

243085-AT



Adler Damüls
Hotel Gasthof

Für unser 4-Sterne Hotel mit
À-la-carte-Restaurant suchen wir

eine/n Küchenchef/in

eine/n Souschef/in

eine/n Kellner/in
mit Inkasso

eine/n Housekeeping
Mitarbeiter/in

Wir bieten eine attraktive Entlohnung lt. KV.
Die genaue Lohnhöhe richtet sich nach Ihrer
Tätigkeit, Qualifikation und Berufserfahrung.
Die Unterbringung im neu sanierten Mitarbeiter-
haus sowie Verpflegung werden kostenlos zur
Verfügung gestellt!

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte per
E-Mail an die angeführte Adresse, gerne mit Licht-
bild. Vorstellungsgespräch nach telefonischer
Vereinbarung.

Familie Patrick Breuß
Kirchdorf 132 | A-6884 Damüls
T +43 (0) 5510 220 | F DW - 10
office@adler-damuels.at | www.adler-damuels.at



243051-AT



Promenadenhof
Linz sucht
ab sofort in Jahresstelle
verlässliche Fachkräfte zur
Verstärkung des Teams:

Sous Chef (m/w)*

Entremetier (m/w)*

Jungkoch (m/w)*

Commis de Rang
(m/w)*

* Gutes Betriebsklima
* 5-Tage-Woche
* Sonn- und Feiertage frei
* Unterkunft vorhanden
Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung!

Kontaktdaten:
Seeber Gastro GmbH
Promenade 39
A-4020 Linz
+43 (0) 732-777661
office@promenadenhof.at

EROBERE DIE Burg MIT DEINEM KÖNNEN!

* * * * *

Burg

OBERLECH | ARLBERG
HOTEL

Im Hotel Burg ****s in Oberlech freuen wir uns immer
über neue Kolleg*innen. Bei uns erwarten dich ein
freundliches Betriebsklima, gute Bezahlung, interessante
Weiterbildungen, freie Unterkunft und Verpflegung in
einem unserer gemütlichen Mitarbeiterhäuser, gratis
WLAN, Nutzung des Wellnessbereichs und ermäßigte
Tickets für die Bergbahnen sowie heimische Aktivitäten.

Aktuell suchen wir folgende Mitarbeiter (m/w):

- Chef de rang
- Commis de rang
- Lehrling zum/zur
Restaurantfachmann/frau
- Metzger
- Demi Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Kochlehrling

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

243106-AT



Neue Wege?

FÜHREN INS ZONTAJA!

Für unser 3 Sterne Superior
Hotel in Galtür / Ischgl
suchen wir für die kommende
Wintersaison DICH:

KELLNER m/w für Hausgäste

CHEF DE PARTIE m/w

KÜCHENHILFE m/w

ZIMMERMÄDCHEN m/w

DAS ERWARTET DICH:

- 5 oder 6 Tage Woche
- neues, modernes Teamhaus mit Einzelzimmern (30m entfernt)
- Crew Card Galtür mit vielen Vergünstigungen
- WLAN • TV • Kost & Logis frei
- Entlohnung weit über KV
- nur Hausgäste, daher geregelte Arbeitszeiten

BEWERBUNG AN:
Fam. Wilsche • info@zontaja.at
+43 5443 8538 • www.zontaja.at



243082-AT



KARRIERE

IM HOTEL GOLDENER HIRSCH

Das einzigartige Hotel ist ein Symbol für Salzburg und die Gastlichkeit des Landes. 2 "Hauben" ausgezeichnetes Restaurant Goldener Hirsch, die Bar sowie das Restaurant Herzl bieten heimisch kulinarische Genüsse.



Service- / Küchen- Mitarbeiter

Bezahlung nach KV für Hotel- und
Gastgewerbe, oder mehr.

Inspiriert?
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!
Nicole Stark,
nicole.stark@luxurycollection.com
Hotel Goldener Hirsch
Getreidegasse 37, 5020 Salzburg

243160-AT

ALL-SUITE RESORT
ÖETZTAL



FÜR UNSER NEUERÖFFNETES 4-STERNE-RESORT IN ÖETZ/ÖTZTAL SUCHEN WIR (m/w):

KELLNER MIT INKASSO
1800€ NETTO, 6-TAGE-WOCH

MITARBEITER IM HOUSEKEEPING
1600€ NETTO, 6-TAGE-WOCH

ALL-SUITE RESORTS Österreich
oetztal@all-suite.com
Örlachweg 4, A-6433 Oetz

243069-AT

★★★★S
SINGER
Our heart, your holiday

RELAIS & CHATEAUX

Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 2019/2020 folgende Mitarbeiter (m/w):

REZEPTIONIST

CHEF DE RANG | **CHEF GARDEMANGER**
COMMIS DE BAR | **FRÜHSTÜCKSKOCH**
COMMIS DE RANG | **CHEF DE PARTIE**

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

243088-AT

WELLNESS & RELAX HOTEL
Milderer Hof
IM HERZEN DES STUBAITALS

Wir sind ein führendes 4-Sterne-Superior-Hotel im Stubaital und suchen ab sofort oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Teams (m/w):

Chef de Rang
brutto € 2.400,-

Commis de Rang
brutto € 2.100,-

Zimmermädchen
brutto € 2.100,-

Überzahlung je nach Qualifikation möglich.
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Wellness & Relax Hotel Milderer Hof
Franz-Senn-Straße 166
A-6167 Neustift/Stubaital
Tel.: +43 (0) 5226 / 2219
www.mildererhof.at | office@mildererhof.at



243123-AT

Jobs

HOTEL ERHART

Hier wohnt der Genuss

Wir stellen ab SOFORT für die Wintersaison oder langfristig ein (m/w):

Kellner/in
mit Inkasso und Praxis

Servierer/in
mit Praxis

Chef de Partie

Entremetier

Jungskoch

Frontofficemitarbeiter/in

6-Tage-Woche mit Wochenende.
Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und leistungsgerechte Entlohnung nach Qualifikation!
Gute Deutschkenntnisse
Voraussetzung

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung (inkl. Lichtbild und Zeugnissen).

Familie Erhart
Windastr. 24
A-6450 Sölden / Ötztal / Tirol
Tel.: +43(0) 5254 / 2020, Fax DW - 5
e-mail: alberta@hotel-erhart.at
www.hotel-erhart.at

FERIEN - ERHOLUNG - GAUMENFREUDEN

243096-AT

Almhof Schneider, Lech
*****S

Wir suchen (m/w) für die Wintersaison 2019/20

Almhof Schneider, Lech***s**

REZEPTION
Rezeptionist/in

KÜCHE
Chef Gardemanger
Demi Chef de Cuisine
Commis de Cuisine

Zahlung laut KV, Überzahlung möglich. Wir arbeiten in einer 6-Tage-Woche mit 48 Stunden. Du freust dich auf eine neue berufliche Herausforderung? Hast Spaß daran höchste Gastgeberqualitäten einzubringen, deine Fähigkeiten auszubauen und unsere internationalen Gäste mit unserem Serviceversprechen zu verwöhnen?
Dann freuen wir uns über deine **aussagekräftige Bewerbung!**

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

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

243087-AT

HOTEL Winter

Für die kommende Wintersaison 2019/20 suchen wir noch:

PIZZAKOCH

SERVICE-MITARBEITER/IN MIT INKASSO

SERVICE-MITARBEITER/IN OHNE INKASSO

ABWÄSCHER

Lohn nach Vereinbarung.
Unterkunft vorhanden.
Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Winter!

Hotel Winter – Herbert Winter e.U.
Römerstraße 9, 5562 Obertauern
Tel.: +43 (0) 664/1208925
office@obertauern.co.at

243130-AT

Wildkogelalm

Wildkogelalm, eine urig gemütliche Skihütte direkt neben der Bergstation sucht zur Verstärkung ab Dezember 2019

Kellner mit Inkasso

Kellner ohne Inkasso

Commis de rang

Kost und Logis frei.
Lohn über Kollektiv.

Wildkogelalm

Fr. Daniela Sendthofer
A-5733 Bramberg am Wildkogel
Tel.: +43 (0) 664/38 53 653
wildkogelalm@sbg.at

243088-AT



Für die Wintersaison 2019/20 suchen wir qualifizierte und freundliche Mitarbeiter (m/w). Unterkunft und Verpflegung, kostenloser Parkplatz. **Bereitschaft zur Überzahlung**

Küchenchef*, Fachkraft

Sous Chef*, 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



243081-AT



Sport Genusshotel mit herausragender Küche

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
Zimmermädchen 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

243089-AT



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
Jungkoch
Rezeptionist

Chef de Rang
Service Mitarbeiter
Kinderbetreuer

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



243084-AT

der wolf – Skihütte Lech

Wir suchen für die Wintersaison 2019/20 noch einen

Chef de Partie (m/w)

Gardemanger (m/w)

Tournant (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

243083-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 sofort

• Frühstückskoch

(m/w/d) 6-Tage-Woche á

€ 2.700,- brutto/Monat

(mit Nachmittagsdienst)

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



243081-AT

Murmeli
Wintersaison in Lech am Arlberg
SPORTHOTEL MURMELI

WIR SUCHEN für
unser sehr persönlich
geführtes
40-Betten-Hotel mit
gehobener Gastronomie
(2 Gault Millau Hauben,
93 Falstaff Punkte) für die
kommende Wintersaison
freundliche/n,
motivierte/n (m/w)

- **Chef de Rang**
- **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

MOUNTAINS
SEEFELD TIROL

Wir haben uns neu positioniert
und suchen Ihre (m/w)
Unterstützung bei der
Umsetzung unseres neuen
Konzepts:

CHEF TOURNANT
5-Tage-Woche

OBERKELLNER
6-Tage-Woche

**FRONT OFFICE
MANAGER**
5-Tage-Woche

**RESERVIERUNG |
REZEPTION**
6-Tage-Woche

Bezahlung lt. Kollektiv.
Überbezahlung je
nach Qualifikation.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Frau Michaela Mair

tel.: +43 (0)664 1015 233
jobs@mountains.at
www.mountains.at

HOTEL LIEBE SONNE
The heart of Sölden since 1840 ★★★★★

Sie sind gut ausgebildet, zuverlässig, flexibel und sprühen vor
Energie? Dann werden Sie Teil unseres jungen Teams.
Für die Wintersaison suchen wir:

- ☀ **Rezeptionist (m/w)**
- ☀ **Chef de Rang (m/w)**
- ☀ **Commis de Rang (m/w)**

Senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:
direktion@liebessonne.at

HOTEL LIEBE SONNE · Dorfstraße 58 · A-6450 Sölden
T +43 (0)5254 2203

Urslauerhof
Berg & Spa Hotel ...

**IHRE BEWERBUNG
RICHTEN SIE BITTE AN:**
Familie Kraker
Berg & SPA Hotel Urslauerhof
Fr. Claudia Kraker-Neumayr
Urslaustraße 2
5761 Maria Alm,
info@urslauerhof.at
www.urslauerhof.at
Telef.: 0043 6584 8164

WIR SUCHEN AB SOFORT:

- × Chef de Rang (m/w)
- × Commis de Rang (m/w)
- × Zimmermädchen (m/w)
- × Jungkoch (m/w)
- × Chef de Partie (m/w)
- × Gardemanger (m/w)

WIR BIETEN IHNEN:

- ✓ 5- oder 6-Tageweche
- ✓ Vollverpflegung, selbstverständlich auch an freien Tagen
- ✓ Modern eingerichtete Mitarbeiterzimmer (Flat-TV, WLAN, ...)
- ✓ Spezialangebote im hauseigenen Wellnessbereich und Skiverleih

HOTEL & RESTAURANT
Hirlanda
ZÜRS AM ARLBERG

Familiengeführtes Hotel sucht noch
zur Unterstützung des Teams für die
kommende Wintersaison ab Anfang
Dezember folgende Mitarbeiter (m/w):

Wir bieten Einzelzimmer mit
Bad/WC und TV, vergünstigtem
Skipass, Benützung von Solarium
und Fitnessraum:

• Rezeptionist/in

HOTEL HIRLANDA · FAMILIE WILLE
6763 ZÜRS AM ARLBERG
ÖSTERREICH · T +43(5583)2262
HOTEL@HIRLANDA.AT
WWW.HIRLANDA.AT

Hotel - Restaurant
Lammwirt
Familie Rohrmoser

Wir suchen ab 10. Dezember in
Saison- oder Jahresstelle in unse-
rem 4-Sterne-Hotel (m/w/d):

- **SOUS CHEF**
- **KOCH**
- **KELLNER**

Wir bieten eine
überdurchschnittliche Bezahlung
bei einer 5- oder 6-Tage-Woche
sowie Kost und Logis frei.

**Wer möchte gerne
in unserem jungen Team
mitarbeiten?**

Wir freuen uns
auf Ihre Bewerbung!

Hotel Lammwirt
Familie Rohrmoser
A-5611 Großarl, Ellmau 26
manfred@lammwirt.at
www.lammwirt.at
Tel.: +43 (0)664/54 03 109



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

243065-AT

Arbeiten ganz oben . . .



MONTANA *****
OBERTAUERN

. . . 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

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

243067-AT



Wir sind ein 4 Sterne Hotel
in Sölden - in Toplage.

Für unser Hotel Restaurant und à la carte Restaurant stellen wir ab Ende November/Anfang Dezember folgende Mitarbeiter ein (m/w):

REZEPTIONIST/IN

CHEF DE PARTIE

FÜR DIE FUCHSLOCHBAR:
BARMAID/-MAN

Es erwarten Sie leistungsgerechte Entlohnung,
Bereitschaft zur Überzahlung des KV,
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Hubertus

Claudia Fiegl, Dorfstrasse 35,
6450 Sölden, Tel. 0664 5316814 oder
claudia.fiegl@hubertus-soelden.com



243073-AT

SHIKI
JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR

Das Restaurant SHIKI in der Wiener Innenstadt bietet seinen Gästen zeitgemäße, authentisch japanische Küche mit europäischen Akzenten und erstklassiger Servicekultur.

WIR SUCHEN:

CHEF DE PARTIE
CHEF DE RANG
SUSHI KOCH

Sie erwartet eine abwechslungsreiche Arbeit auf Michelin Stern Niveau, ein junges motiviertes Team, sowie eine 5-Tage-Woche (Sonn- und Montag frei). Entlohnung über dem KV, je nach Erfahrung und Qualifikation.

Schicken Sie eine aussagekräftige Bewerbung mit Referenzen bitte an: INFO@SHIKI.AT oder per Post Krugerstrasse 3, 1010 Wien. www.shiki.at, +43 1 512 73 97

Wir nehmen uns die Zeit jeden interessanten Kandidaten persönlich kennenzulernen und freuen uns auf Ihre Bewerbung!



A MICHELIN STARRED RESTAURANT

243077-AT



SCHLOSSHOTEL
MONDSEE

Karriere
im
Schlosshotel Mondsee
GmbH

Für unser Team suchen wir genau Dich!

- Sous Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Jungkoch (m/w)
- Restaurantleiter/ Oberkellner (m/w)
- Servicemitarbeiter (m/w) (Teilzeit / Vollzeit)
- Servicemitarbeiter im Restaurant und Bar (m/w)

Entlohnung nach Kollektivvertrag und Überzahlung nach Qualifikation. Bitte sende uns Deine Bewerbung mit Foto an:
office@schlossmondsee.at

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

www.schlossmondsee.at

243092-AT

ansitz
SCHIHÜTTE | FLACHAU

wir suchen
[angestellte]

KOCH M|W

JUNGKOCH M|W
Lohn € 2.000,- netto

Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.

Gute Deutschkenntnisse.

Wintersaison 19/20.
NUR Tagesbetrieb!

FLACHAU

winter 18/19

Bewerbung an
info@berghoam.at oder
+43 (0)664/392 26 99

243028-AT

Familie Salomon
GUT OBERSTOCKSTALL

Wir suchen zur Vervollständigung unseres jungen Teams für unser traditionelles 2 Hauben Restaurant am Wagram ab Anfang April (m/w):

Chef de Rang
Commis de Rang
Chef de Partie
Jungkoch
Entremetier

Lohn nach Kollektivvertrag, sehr gerne auch bei entsprechender Qualifikation Mehrzahlung möglich!
5-Tage- Woche, Mo+Di frei

Wir würden uns freuen, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen:

Restaurant Gut Oberstockstall
zH. Matthias Salomon
Ringstrasse 1 • A-3470 Oberstockstall
Tel. +43/(0)676/75 63 567
restaurant@gutoberstockstall.at
www.gutoberstockstall.at

243026-AT

****** HOTEL OMESBERG**
LECH AM ARLBERG

Wir sind ein familiär geführtes 4* Hotel am Arlberg und suchen für die kommende Wintersaison (ab 10. Dezember 2019) noch Mitarbeiter.

Rezeptionist/in
Tournant
Patissier/in
3 Servierer/innen für Hausgäste
Servierer/in für die Hausbar
Masseur/in

Lohn nach Vereinbarung/KV (nach Praxis, Lehre und Sprache) Breitschaft zur Überbezahlung. Unterkunft & Verpflegung frei.

Bewerbung an: FAMILIE BUCHER
6764 Lech • Omesberg 5 • www.hotel-omesberg.at
Tel. +43 5583 2212 • bucher@omesberg.lech.at



243026-AT

KKKL
solaria
HOTEL

sucht ab sofort (m/w):

Rezeptionist/in
nur mit Erfahrung

Chef de Rang
für HP und A La Carte

Commis de Rang
für HP und A La Carte

Commis de Cuisine

*Gehalt nach KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Bewerbung an:
direktion@solaria.at
#solariaischgl

243026-AT



Unser Thermalhotel Fontana**s**

liegt im wunderschönen Kurort Bad Radkersburg und bietet unseren Gästen neben den therapeutischen Möglichkeiten auch den Standard der Spitzen-Hotellerie.

Bewerbungen bitte an Frau Sonja Krenn
Thermalhotel Fontana****s,
Alfred Merlni-Allee 6, 8490 Bad Radkersburg
oder per Mail an sonja.krenn@hotelfontana.at

Bitte beachten Sie im Zusammenhang mit Ihrer Bewerbung unsere Datenschutzrichtlinien auf unserer Homepage: www.hotelfontana.at

Wir suchen engagierte, selbstständige und aufgeschlossene Menschen mit Teamleaderqualitäten, Herz, Hirn und Hausverstand, zur Besetzung von Schlüsselpositionen in unserem Haus.

KÜCHENCHEF/IN 40 Std./Woche ab sofort

- Abgeschlossene gastronomische Berufsausbildung (Koch/ Köchin)
- Wirtschaftliches Denken und Organisationstalent
- Hohe Qualitätsansprüche, Innovationskraft und Führungskompetenz
- Erfahrung als Küchenchef oder Souschef
- Sehr gute Deutschkenntnisse

CHEF DE RECEPTION 40 Std./Woche ab sofort

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung bzw. Ausbildung in der Hotellerie mit mehrjähriger Berufserfahrung an der Rezeption
- Hands-on-Mentalität
- Kompetentes und freundliches Auftreten gegenüber den Gästen und auch allen Mitarbeiter/innen
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Was wir bieten:

- Entlohnung lt. KV Hotel- und Gastgewerbe, Überzahlung je nach Qualifikation ist für uns selbstverständlich
- Ganzjahresstelle mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten
- schöne Dienstkleidung
- Selbstständige, flexible Dienstzeiteinteilung
- Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb des Unternehmens
- Vergünstigungen mit Mitarbeiter-Einkaufspass
- Großzügige Förderung für Aus- und Weiterbildung

243026-AT


 ★ ★ 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**

243032-AT

**WIR SUCHEN FÜR DIE
WINTERSAISON 19/20**


**Sportartikel Verkäufer/in Skiservice/Verleih/
Werkstatt Mitarbeiter/in**

Entlohnung nach KV, Bereitschaft zur Überzahlung
(je nach Qualifikation und Erfahrung), Unterkunft nach Bedarf frei.

243063-AT

INTERESSIERT?

**Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an Sport Walter
z.H. Walter Eduard · Dorfplatz 41 · A- 6563 Galtür
Telefon: + 43 664 23 33 768 · Email: info@sportwalter.com**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!


Vestibül

**Für unser 2 Hauben Restaurant
im Burgtheater suchen wir
ab sofort:**

**CHEF DE PARTIE
PÂTISSIERE**
 m/w
 2.300,-* brutto /Monat
 zuzüglich Tip

**CHEF DE PARTIE
GARDEMANGER**
 m/w
 2.300,-* brutto /Monat
 zuzüglich Tip

*Überzahlung je nach
Qualifikation möglich.

WIR BIETEN

- » angenehmes Arbeitsklima
- » 5-Tage-Woche
- » Sonntag, Montag und Feiertag frei

Wenn Sie Interesse haben, in unserem renommierten Unternehmen längerfristig zu arbeiten und die Struktur eines Familienbetriebes schätzen – freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
www.vestibuel.at
restaurant@vestibuel.at
 Christian Domschitz
 +43(0)676/41 56 665

243035-AT

weinatelier agnes
Genuß. Geschenke. Lebenskunst.

**In unserer Vinothek werden
wöchentlich wechselnde, frische
Speisen angeboten. Der Ideen-
vielfalt des Koches sind „fast“
keine Grenzen gesetzt!**

Ab Anfang Dezember suchen wir
für unsere Vinothek und Feinkost-
geschäft in Söll:

Koch/Beikoch
 m/w/d
**zur Unterstützung
unseres Küchenchefs**

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**

243041-AT


 SPORHOTEL
LORÜNSER
ZÜRS AM ARLBERG

Für die Wintersaison 2019/2020
suchen wir ab Anfang Dezember (m/w)

» **Küche:**

**CHEF DE PARTIE
COMMIS/DEMICHEF PÂTISSIER/KONDITOR
COMMIS/DEMICHEF DE PARTIE**

» **Rezeption:**

REZEPTIONIST
 MIT SEHR GUTEN ENGLISCHKENNTNISSEN

Wir bieten freie Kost und Logis, auf Wunsch
im Einzelzimmer, Mitarbeiterhaus mit Freizeit-,
Sauna- und Sportbereich.

Bei allen Positionen
gelten als Minimum
die Kollektivver-
tragslöhne 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

243112-AT

****** Hotel
Exel**
www.hotelexel.com

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort

**RESTAURANTLEITER | IN
RESTAURANTFACHMANN | -FRAU**

als Ganzjahresstelle

Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur deutlichen Überzahlung entsprechend
Qualifikation und Erfahrung, 5-Tage-Woche, 40 Std.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
 Hotel Exel, Alte Zeile 14, A-3300 Amstetten
 Tel.: +43(0)7472/25 888 | E-Mail: rudolf.decker@hotelexel.com
www.hotelexel.com

243035-AT


**DORFALM
LADEN**



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 Fähig-
keiten. 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**

243038-AT

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

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

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

Wir bieten:
 5 Tage Woche
 Neue Personalzimmer
 Parkplatz
 Verpflegung

Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überbezahlung

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

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

www.hotelrose.tirol

243054-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:

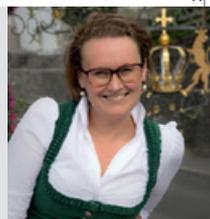
- Reservierungsmitarbeiter / Rezeptionistin
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie
- Barmann

Freuen Sie sich im Mittelpunkt von Lech auf folgende GARANTIE:

- 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



243066-AT

Alpenhotel Kramerwirt
 Mayrhofen · Tirol

Für unseren Traditionsbetrieb suchen wir Verstärkung

**Jungkoch
 Entremétier**

5- oder 6-Tage-Woche möglich,
 Entlohnung über Kollektiv
 Kost und Logis frei.

Wir freuen uns auf Ihre
 Bewerbung!

Familie Kröll
 Alpenhotel Kramerwirt
 A-6290 Mayrhofen
 hotel@kramerwirt.at
 Tel. +43 (0) 5285 6700

243015-AT

HOTEL Enzian
 www.hotel-enzian.com

BMW-MOTORRAD TESTRIDE HOTEL

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle ab sofort:

- **ASSISTENT** der Geschäftsleitung mit Rezeptionserfahrung mit Ambition zur Hotelleitung 5 Tage Woche Jahresstelle Unterkunft & Verpflegung frei
- **REZEPTIONSLEITUNG** mit Berufserfahrung

Bewerbung schriftlich an:
 Herrn Stubenböck Klaus
 Hotel Enzian, Adamhofgasse 6
 6500 Landeck Tel.: +43 (0) 5442 62066
 E-Mail: verwaltung@hotel-enzian.com

243014-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

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



243034-AT

HOTEL AMADEUS
 Micheluzzi

Für die Wintersaison bis Mitte April 2020 suchen wir noch folgende Mitarbeiter m/w:
 In unserem Hotel „AMADEUS“ und Hotel „ALPENRUH“

**Sous Chef
 Beikoch/-köchin
 Kellner
 Chef de Rang
 Rezeptionist/in
 Zimmermädchen**

In unseren Betrieben gilt die 6-Tage-Woche, bei freier Kost und Logis, Entlohnung nach Vereinbarung.

Hotel Amadeus
 Darweg 15 | 6534 SERFAUS
 +43 (0) 5476 6101 oder 6251
 www.amadeus-serfaus.at
 amadeus@micheluzzihotels.at
 alpenruh@micheluzzihotels.at

243017-AT



...liebes Rot Flüh
TRAUMHOTEL

Wir suchen ab sofort:

Sales Manager
(m/w)

Chef de Rezeption
(m/w)

Entlohnung laut KV,
Bereitschaft zur Überzahlung. Auf Wunsch 5-/5,5- oder 6-Tage-Woche

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

TRAUMHOTEL
...LIEBES ROT-FLÜH
Herr Alexander Huber
Seestr. 26
6673 Grän/Haldensee
T +43-5675 6431-40
jobs@rotflueh.com

243044-AT

Hotel Zürserhof

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

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 Skipässe 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

243068-AT



Dorfkrug
GASTHOF · RESTAURANT



Für die **kommende Wintersaison** suchen wir

ENTREMETIER
(m/w)

SOWIE EINEN
JUNGKoch
(m/w)

WIR BIETEN:

- Angenehmes Arbeitsklima,
- Kost uns Logis frei

und erwarten gerne Ihre Bewerbung an

Patrick Trois
patrick@dorfkrug.tirol
Tel. 00 43 (0) 664 / 92 01 586

Möserer Dorfstraße 32
A-6100 Seefeld-Mösern
www.dorfkrug.tirol

243004-AT



Wir suchen ab sofort für die Wintersaison 2019/20 (m/w)

Rezeptionist

Wir bieten eine 5- oder 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten, freie Unterkunft in komfortablen Einzel-Garconnieren, freie Kost, gutes familiäres Betriebsklima, div. Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag. Je nach Qualifikation besteht die Bereitschaft zur Überzahlung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung inkl. Lichtbild.

„stefan“ Hotel
Barbara Falkner
Dorfstraße 50 | A-6450 Sölden
Tel. +43 5254 2237
team@stefan-soelden.at
www.stefan-soelden.at



243018-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



243001-AT



Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams (m/w):

KELLNER/IN MIT INKASSO KOCH/JUNGKoch

Wenn Du ... positiven Teamgeist besitzt... gerne mal einen Schmäh auf Lager hast, dennoch dein fachliches Know How nicht vergisst... flexibel im Umgang mit Gästen bist... einsatzbereit und loyal bist und Deutsch sprichst bist du bei uns am richtigen Arbeitsort.

Unser Arbeitsklima ist freundschaftlich und familiär. Saisonen beginnen immer mit Pfingsten bis mit Oktober und Dezember bis Ostern. Kost und Logis frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Frau Ulli Wieser
Tel.: 0043/ 3687/81052
office@deuthauser.com



243005-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 Stubaier Bergwelt.
- 2. Wohnen.** In den eigenen 4 Wänden in unseren 3 vollmöblierten Mitarbeiterhäusern in Hotelnähe.
- 3. Time-Out.** Im Mitarbeiterrestaurant: 3 x täglich frisch gekochte Mahlzeiten, Kaffee, Tee, Mineralwasser sowie frisches Obst stehen zur Verfügung.
- 4. Ausspannen.** Vom Arbeitsalltag. Wellness für die MitarbeiterInnen. Kostenlose Benützung des jSPA auf 3.000 m². Tägliche kostenlose Nutzung der Fitnessräume. 50 % Wellnessrabatt auf SPA-Behandlungen.
- 5. Weltweit reisen.** Durch die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux erhalten auch Sie vergünstigte Zimmerraten in 63 Ländern und 552 Hotels weltweit.
- 6. Freizeitticket Tirol.** Den Kauf Ihres persönlichen Freizeittickets Tirol unterstützen wir – Sommer wie Winter.
- 7. Flexible Arbeitszeitmodelle.** Alle Positionen m/w für 5-, 5,5- oder 6-Tage-Woche je nach Vereinbarung als Saison- oder Ganzjahresstelle. Lohn nach Vereinbarung.
- 8. Tolle Möglichkeiten zur Fortbildung.**

HOTEL JAGDHOF

REZEPTIONSLEITUNG
 REZEPTIONIST/IN
 RESERVIERUNGSLEITUNG
 RESERVIERUNGSMITARBEITER/IN
 CHEF DE RANG
 HAUSTECHNIKER
 GOUVERNANTE STELLVERTRETUNG (m/w)
 KOSMETIKER/IN Teilzeit

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

**HOTEL
GASTHOF
BRÜCKE**

Wir suchen DICH!

Wir sind ein kleiner, feiner aber doch recht turbulenter Familienbetrieb im Herzen von Mayrhofen im Zillertal. Zu unserem Betrieb gehört ein Hotel, ein À-la-carte-Restaurant und ein Après Ski Stadt – „Der Brückenstadt“.

Wir suchen zu besten Bedingungen ab sofort:

Rezeptionist/in w/m

Kellner/in w/m
für unser á la carte Restaurant

Oberkellner/in w/m
für unsere Hotelgäste

Commis de Rang w/m

Koch/Köchin w/m

Bardame/Barmen w/m
für unser Hotelbar

Wir bieten:

- faire Entlohnung über Kollektivlohn
- freie Unterkunft & Verpflegung
- 6-Tage-Woche
- geregelte Arbeitszeiten

Interessiert?
Dann melde dich doch bei uns:
hotel.brueckenwirt@aon.at
+43 (0) 664/30 80 761

243008-AT

RELAIS & CHATEAUX **TENNERHOF** **LEADING SPA RESORTS**
KITZBÜHEL AUSTRIA

#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)

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

243031-AT

HOTEL ALPENBLICK
WILKOMMEN BEI DER AUSSICHT

Das Hotel Alpenblick erweitert sein Team m/w:

CHEF DE PARTIE | SOUS CHEF
ab € 2.600,00 Brutto

5-Tage bzw. 45-Stunden-Woche mit Unterkunft und Verpflegung. Unterkunft im 40m² Apartment. Sommerurlaub und Winterurlaub. Sie bringen Freude am Beruf, ein Gespür für Menschen, für Situationen und ausgeprägten Teamgeist mit. Tolle Umgangsformen, ein selbstsicheres Auftreten und Kenntnisse der deutschen Sprache setzen wir voraus. Wenn auch Sie in einem dynamischen, jungen Team mitwirken möchten, so freuen wir uns auf die Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto.

Bewerbungen bitte an **Hotel Alpenblick***s**
Rohrbrach 8, 4202 Kirchschlag bei Linz | Ansprechpartner: Herr Kurt Raml
info@hotelalpenblick.at | Tel. +43 (0)7215/22 48 | www.hotelalpenblick.at

Foto: Benjamin Obermeier
243003-AT

Wir suchen

(m/w)

**für die kommende
Wintersaison in
Saalbach-
Hinterglemm:**

**Gardemanger
Entremetier
Pâtissier
Jungkoch
Kellner mit Inasso**

Saison- od. Jahresstelle

Bezahlung lt. KV mit der
Bereitschaft zur Überbezahlung.



Wir freuen uns auf deine
Bewerbung:
s.steger@hasenauer.at
oder Tel. 06541 6332
www.hasenauer.at

243037-AT

ENTREMETIER/KOCH
- Netto: € 2.000,00 / 48 h

KELLNER
mit/ohne Inkasso
-Netto: € ab 1.500,00 /48h

- 6 Tage Woche
- vorwiegend Tagesbetrieb
- Verpflegung frei
- Logis auf Antrag

**Grander Schupf
St. Johann i. Tirol**

Kontakt: 0043 664 330633
Fr.Schober / info@granderschupf.at



243024-AT

Rettenstein
SKIHÜTTE & APPARTEMENTS

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)

Küchenhilfe

Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung
Kost und Logis frei!
hofer.eva10@gmail.com

243037-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
- Geregelt Dienst- und Freizeit
- Regelmäßige Schulungen & Fortbildungskurse
- Freie Unterkunft & Freie Verpflegung (auch an den freien Tagen)
- Kostenlose Parkmöglichkeiten
- Gratis W-Lan
- Benützung der Freizeiteinrichtungen, vergünstigter Skipass, kostenloser Ski- & Bikeverleih

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

Ein berühmter Ort, ein renommiertes Haus.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

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

Ab 25. November 2019

COMMIS DE RANG (m/w)

CHEF SAUCIER (m/w)



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

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. +43 6541 6317
info@daszwoelferhaus.at
www.daszwoelferhaus.at



© Christian Woesslinger

243075-AT



WALLISERHOF

Where luxury meets nature.

WIR SUCHEN DICH FÜR UNSER TEAM M/W:

Detailverliebte Gastgeber für unsere WH Rezeption

REZEPTIONIST

€ 2.100 brutto, 5,5 Tage/48h

•

Cocktailfreak -

CHEF DE BAR

€ 1.800.- netto, 5,5 Tage/48h

CHEF DE BAR / BARMANGER

•

Gute Seele des Hauses - Leitung Etage mit 125 Zimmer

HAUSDAME/GOVERNANTE

•

KREATIVER CHEF DE PARTIE

•

CHEF DE PARTIE

•

CHEF DE RANG

Vb mit Bereitschaft zur Überbezahlung | Arbeitsbeginn nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf deine Bewerbungen:

WALLISERHOF GmbH | 6708 Brand | Gufer 43
michaela.berthold@walliserhof.at
t: +43(0) 5559 241 | Vorarlberg/Austria | #walliserhof



243019-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)
ZIMMERMÄDCHEN

Restaurant Langlaufstube
ENTREMETIER
ZAHLKELLNER/IN
SCHANKMITARBEITER/
ABWÄSCHER

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Angelika Moser
Hotel Karlwirt
6213 Pertisau/Achensee
Tel. 0676/5206-602 Fax 05243/5967
a.moser@hotelkarlwirt.at
www.hotelkarlwirt.at
www.achenseebier.at

243021-AT




Arbeiten auf höherer Ebene
Wir erweitern unser Team!

Für alle Positionen gilt eine 5-Tage-Woche. Je nach Qualifikation und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich.

KONTAKT:
Ihre Bewerbung senden Sie per Email an:
barbara.greimel@almurlaub.at
oder per Post an die
PIERER GASTRONOMIE GMBH,
TEICHALM 77, 8163 FLADNITZ,
Steiermark

Almwellness Hotel Pierer****Superior
Teichalm 77, 8163 Fladnitz
Tel. +43 (0) 3179 / 71 72
hotel.pierer@almurlaub.at
www.almurlaub.at

- **Sous Chef** für die LAHÜ
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.200,00
- **Jungkoch/köchin** für die LAHÜ
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.800,00
- **Chef de Bar** für das Hotel
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.100,00
- **Rezeptionist/in**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.750,00
- **Kosmetiker/in**
mit Fußpflege-Ausbildung
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.800,00

243074-AT



WIR SUCHEN FÜR DAS CITYHOTEL D&C!
★★★★

CHEF DE PARTIE/
KÜCHENFACH-
KRAFT/
JUNGKOCHE

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

Ein sicherer Vollzeit- und Ganzjahres-Arbeitsplatz, nette Kollegen, Arbeiten im Team, hohe Qualitätsstandards und beste Dienstleistung sind Ihnen wichtig?

Dann sind Sie bei uns richtig!

ENTLOHNUNG CHEF DE PARTIE:
€ 2.500,- brutto
mit Bereitschaft zur Überzahlung nach Qualifikation.

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

243035-AT



Tages- und Abend-Restaurant, Apres-Ski und Hüttendisco sucht für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter (m/w):

sehr gute Bezahlung je nach Qualifikation, Praxis und Können. 5- oder 6-Tage-Woche. Kost und Logis frei.

- **KOCH/KÖCHIN**
- **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, Rohrmoosstraße 208
A-8971 Rohrmoos ob Schladming
www.tauernalm.com

243025-AT



Wir suchen für die Wintersaison (m/w):

- **Rezeptionist**
(5-Tage-Woche)
- **Pâtissier** (6-Tage-Woche oder nach Vereinbarung)
- **gut ausgebildete Kosmetikerin** (5-Tage-Woche) mit Massagekenntnissen

- freie Unterkunft und Verpflegung, Bezahlung nach Vereinbarung.
- Benutzung des Fitnessraumes

Bewerbungen an:
Frau Margreiter
+43 (0) 5336 5237 oder
maria@alpbacherhof.at

Familie Margreiter
A-6236 Alpbach 279
Tel. +43 (0) 5336 5237
hotel@alpbacherhof.at
WWW.ALPBACHERHOF.AT

243157-AT



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:
Geregelte 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

243144-AT

CHEFDAYS 2020

#CHANGETHEWORLD



Ana Roš (World's Best Female Chef 2017), Tim Raue und Rasmus Munk (Alchemist, Kopenhagen) sind nur drei der über 100 Top-Speaker auf den CHEFDAYS 2020.

**-50%
EARLY BIRD
RABATT SICHERN**

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



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

243161-AT

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**

243132-AT

Schlosskeller
Südsteiermark

Im Frühjahr 2020 eröffnen wir unser neues Restaurant „Schlosskeller Südsteiermark“. Hierfür suchen wir ein dynamisches und engagiertes Team.

Küchenpersonal:
- **Sous Chef (m/w/d)**
- **Chef de partie (m/w/d)**
- **Commis de cuisine (m/w/d)**

Servicepersonal:
- **Restaurantleiter/Sommelier (m/w/d)**
- **Chef de rang (m/w/d)**
- **Commis de rang (m/w/d)**

Die Entlohnung erfolgt auf Basis einer Vollzeitbeschäftigung. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation vorhanden.
Vier-Tage-Woche; Jahresstelle; Erfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Gady Family bewegt!

Franz Gady GmbH
Leibnitzerstraße 76, 8403 Lebring, Österreich
martina.roth@gady.at

243124-AT

Die Sushi Bar Memori in Seiersberg sucht:

KÖCH/ JUNGCÖCH
PÂTISSIER
CHEF DE PARTIE
SOUSCHEF
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

Wir sind ein junger aufstrebender Betrieb mit innovativer moderner asiatischer Küche.
Werde Teil unseres dynamischen Teams und lerne neue Techniken und Produkte kennen.

Sushi Bar Memori
8054 Seiersberg
essl@kiwano.co.at
www.memori-restaurant.com

243134-AT

Wir sind ein familien-geführter 4-Sterne Superior Betrieb in Kärnten und suchen erfahrene, dynamische Mitarbeiter ab Winter (Mitte Dezember) (m/w):

Barkeeper
Vollzeit, Ganzjahresstelle
Oberkellner Stv.
Vollzeit, Ganzjahresstelle
Reservierungsmitarbeiter/in
Vollzeit, Ganzjahresstelle

Chef de Rang
Vollzeit, Ganzjahresstelle
Chef de Partie
Vollzeit, Ganzjahresstelle
Rezeptionistin
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 Brenneesehof & Alte Post, Familie Palle, Seestraße 19, 9544 Feld am See
palle@brenneesehof.com, www.brenneesehof.com

243129-AT

Für die Wintersaison suchen wir zur Verstärkung unseres Almhotel-Teams in Vollzeit, 6-Tage-Woche

KOCH/ BEIKOCH m/w

Kost und Logis frei, Bezahlung über Kollektivvertrag, 13. und 14. Monatsgehalt, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.
Bewerbungen bitte an info@told.at oder telefonisch unter der Nummer +43 (0)5675 6294

243158-AT

5 STERNE HOTEL



DESIGN- UND WELLNESSHOTEL SÖLDEN

VERANTWORTUNG, LOYALITÄT,
ZUVERLÄSSIGKEIT, VERTRAUEN,
HUMOR UND EHRLICHKEIT ZEICHENEN
DEINE PERSÖNLICHKEIT AUS?
DANN LASS UNS MITEINANDER
REDEN!

Wir suchen ab sofort (m/w):

PÂTISSIER
HAUBENKÜCHE

CHEF DE PARTIE
5 STERNE

CHEF DE RANG
BEGEISTERT

COMMIS DE RANG
SELBSTSTÄNDIG

**RESERVIERUNGS-
LEITER/IN**
CASUAL LUXURY



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

243143-AT



ZAMANGSPITZE
BERG-SPA & HOTEL

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams ab Dezember:

KOSMETIKER/IN

MASSEUR/IN

ZIMMERMÄDCHEN

Gehalt/Lohn:
Dienstvertrag als Vollzeitkraft mit 48h/Woche und 6-Tage-Woche
Geregelte Arbeitszeit
Bezahlung lt. Kollektivvertrag mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach
Qualifikation & Berufserfahrung

Unterbringung:
im Einzelzimmer in einem unserer 3 Mitarbeiterhäuser direkt neben dem Hotel

Extras:
freie Kost und Logis & freie Benützung des Fitnessraums
kostenloses Internet/W-Lan & ermäßigte Skipasspreise

Wir freuen uns auf Ihre Initiativbewerbungen für kommende Wintersaison!

Hotelbetriebsges. Metzler GmbH
Mag. Christoph Metzler
A-6791 St. Gallenkirch / Montafon | Tel. +43(0)5557/6238 • Fax +43(0)5557/6238 - 5
buero@zamangspitze.at • www.zamangspitze.at

243142-AT



HOHENFELS
Das Ferienhotel

„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 15.12.2019 (m/w):

- CHEF DE PARTIE
- COMMIS DE CUISINE
- CHEF DE BAR

Sehr gute Bezahlung,
5 ½- 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



243148-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)

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 Schilaulen, nettes Arbeitsklima im jungem, dynamischem Team, geregelte Arbeitszeit
und ermäßigte Skipässe

Bewerbungen z.Hd. Herrn Michael Zimmermann
Egon Zimmermann Hotel Kristberg e.U.
Dorf 316, 6764 Lech am Arlberg | Telefon +43-(0)5583-2488 | office@hotel-kristberg.at





**UNSER MOTTO „NATUR IST FREIHEIT“
– SEI TEIL EINER NEUEN LEBENSWELT**

Massives Mondholz, Design & Architektur, Schauküche mit
Holzkohlegrill bei Steak, Fisch oder Veganem, Bio, Yoga, Ayurveda,
think green, ...

Wir verstärken unser Team:

Reservierung: Receptionist/in
Restaurant: Chef de rang (m/w), Commis de rang/bar (m/w),
Barkeeper/in
Küche: Patissier (m/w)
Spa: Kosmetiker/in mit Massageerfahrung

Wir freuen uns über Initiativbewerbungen.
Schriftliche Bewerbung unter: job@forsthofalm.com
www.forsthofalm.com/job, Almhotel Forsthofalm GmbH und Co. KG.
Hütten 37, A-5771 Leogang




243138-AT

TO LIVE
is to choose
CHOOSE
a job in Lech

- Rezeptionist (m/w)
- Night Manager (m/w)
- Barman (m/w)
- Chef de Rang (m/w)
- Masseur (m/w)
- Chef de Partie (m/w)

Bezahlung laut KV. Gerne sind wir zu Überbezahlung je nach Qualifikation bereit.

CHOOSE PEPPER-COLLECTION

www.peppercollection.com
hr@peppercollection.com
+43 5583 2214



The Arula Chalets | www.arulachalets.com

Hotel & Chalet Aurelio**** | www.aureliolech.com

Chalet Mimi | www.chaletmimi.com

243155-AT

Suchen für
unsere Partyhütte
junge, flotte

Barkellnerin
mit viel guter Laune
und Engagement.

6-Tage-Woche (20⁰⁰ bis 4⁰⁰)
gute Deutschkenntnisse
und Englisch Grundlagen.

Bieten beste Bezahlung,
Unterkunft und
Verpflegung frei,
kleines Team!

FINKENNEST

A-6292 Finkenberg/Zillertal
Bewerbungen:
info@finkennest.at

0043 664 342 72 38
(Hans Stock)
www.finkennest.at

243154-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.

243156-AT

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

Hoftaverne Ziegelböck

Wir stellen ab sofort ein:

Koch/Köchin

ab € 1.500,- netto bei Vollbeschäftigung
(40 Std./Woche)

geringfügig, Teilzeit oder als Aushilfe
bei Veranstaltungen, sehr gerne bilden
wir auch Lehrlinge aus
(AB 1.700,- Euro brutto pro Monat bei
Vollbeschäftigung, eine Überzahlung
ist selbstverständlich möglich)

- KEIN Teildienst
- abwechslungsreiche Arbeit
- regelmäßig Wochenende frei
- kleine Küchencrew

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ingrid Ziegelböck
07614/63 35
info@hoftaverne.at
Hoftaverne Ziegelböck GmbH
Lambacherstrasse 8
4655 Vorchdorf

243155-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

* mit der Bereitschaft zur Überzahlung
Wir bieten Komfortzimmer, gratis Wifi und Verpflegung sowie angenehmes Betriebsklima.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Ennemoser.

243156-AT

WIR SUCHEN
AB SOFORT (M/W)

Modernes Mitarbeiterhaus mit voll ausgestatteten Wohnungen

CHEF DE PARTIE

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.

Alpenhof **** Superior
85 Punkte falstaff
13 GASTMISSE
A-LA CARTE

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: Klaus Dengg
Hintertux 750, A-6293 Tux, Tel.: +43-5287-8550, team@alpenhof.at
www.alpenhof.at

243133-AT

Felbermayer
★★★★

sucht ab Mitte Dezember gerne auch für die Sommersaison:

TOURNANT m/w
KÜCHENHILFE m/w
CHEF DE RANG m/w
ZIMMERMÄDCHEN

Wir bieten:
Regelnde 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

243155-AT

DAS SEIWALD
★★★★



Ein ambitioniertes Team sucht Verstärkung (m/w) für ein familiär geführtes Hotel in den Kitzbüheler Alpen. Sie bringen Freude und Engagement mit, haben Spaß im Umgang mit Gästen. Wir bieten hohe Entlohnung über KV, freie Kost und Logis (EZ) geregelte Arbeitszeiten und familiäres Betriebsklima.

RECEPTIONIST/IN
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE

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

243141-AT

Laterndl Hof
Hotel **** S

Für unser familiär geführtes Haus am Haldensee im Tannheimtal 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
Frühstückskoch/-köchin
Abwäscher
Chef de Rang
Commis de Rang

Reservierungs- und Rezeptionsmitarbeiter
mit Praxis und Englischkenntnissen
Kosmetikerin
mit Ayurveda-Massagekenntnissen
Masseur

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

243137-AT

Gasthof PACK
Zur Lebing Au
★★★★



Wir suchen ab sofort (m/w):
Sous Chef
Koch/ Köchin

40 h - Woche

Sind Sie motiviert neue Aufgaben anzugehen?
Haben Sie Erfahrung im A-la-Carte und Bankettbereich, dann sind Sie hier richtig!

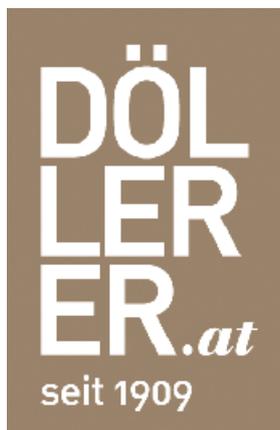
Bewerbung bitte an:
David Pack
info@gasthof-pack.at
03332/62470
Bezahlung über Kollektiv



243159-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 zur Verstärkung unseres Serviceteams (m/w):

CHEF DE RANG (m/w)

COMMIS DE RANG (m/w)

REZEPTIONIST/IN (m/w)

Bezahlung lt. KV. mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Döllers Genusswelten GmbH | Christl Döllerer
Am Marktplatz 65 | A-5450 Golling | T. +43 (0) 6244 42 20 0 | christl@doellerer.at | www.doellerer.at

243006-AT



DER KIRCHENWIRT in Leogang - Salzburgerland sucht ab Mitte Dezember 2019 für das Hauben-Gourmetwirthaus (m/w): **KOCH, SOMMELIER, SKI HÜTTENWIRT**

Ein motiviertes und professionelles Team wartet auf Sie!

Bezahlung lt. Kollektiv, Überzahlung je nach Erfahrung und Qualifikation. Kost & Logis frei.

Der KIRCHENWIRT seit 1326 | Gourmetwirthaus & Historisches Hotel
A-5771 Leogang Nr. 3 | www.K1326.com | barbara@k1326.com

243006-AT



WIR SUCHEN AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG
CHEF DE RANG ** DEMI CHEF DE RANG ** CHEF DE PARTIE

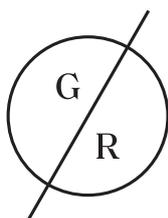
Du bist jung und motiviert in einem Sternebetrieb zu arbeiten, dann bist Du bei uns genau richtig. Das Ganze in einem familiären Umfeld, das mit Dir noch jede Menge vor hat. Angenehme Arbeitszeiten, da nur abends geöffnet ist - bei einer 5-Tage-Woche. Erste Eindrücke kannst Du Dir auf unserer Facebook Seite und unserem Instagram Account machen.

WIR FREUEN UNS AUF DICH! 1 MICHELIN STERN / 95 PUNKTE FALSTAFF / 3 HAUBEN 🍷

Restaurant Pfefferschiff | Iris & Jürgen Vigne | Söllheim 3, A-5300 Hallwang/Salzburg
Tel: +43/(0)662 - 66 12 42 | restaurant@pfefferschiff.at | www.pfefferschiff.at

243001-AT

GESCHWISTER RAUCH



VULGO STEIRAWIRT

Wir verstärken unser erfolgreiches Team rund um **Richard Rauch - Gault Millau**

Koch des Jahres 2015 und Gewinner Leaders of the Year 2015 und suchen:

COMMIS DE RANG 4,5-Tage-Woche (m/w)

ENTLOHNUNG LT. KOLLEKTIVVERTRAG. ÜBERBEZAHLUNG NACH VEREINBARUNG.

Jahresstelle, Unterkunft vorhanden.

Richard und Sonja Rauch heißen Sie herzlich willkommen

in einem jungen kreativen Team.

Familie Rauch | A-8343 Trautmannsdorf, Nr.6 | Tel: +43/(0)3159/4106

office@steirawirt.at, www.steirawirt.at

243114-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)

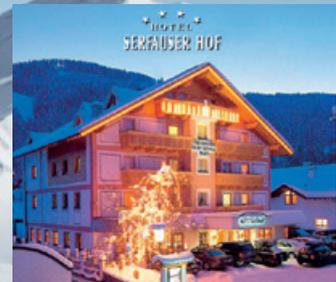
Chef de Partie
Chef de Rang

Das 5**** Superior Hotel
in Serfaus

Rezeptionistin
Chef de Rang
Commis de Rang
Barkellner
Souschef
Chef de Partie | Jungkoch
Masseur | Kosmetikerin

„Unser Schmuckstück“
mit kleinem Restaurant

Patissier
Oberkellner
Chef de Rang
Zimmermädchen



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

**GEWINNE
EIN
MONATS
GEHALT**

rollingpin.com/
wunschgehalt

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



243135-AT



Sie suchen nach einer neuen Herausforderung in schöner Lebensumgebung!

KÜCHENCHEF/IN
ab sofort oder nach Vereinbarung gesucht

Wir sind ein zukunftsorientiertes, familiär und persönlich geführtes Hotel & Restaurant in dritter Generation in Weingarten bei Ravensburg in der Nähe des schönen Bodensees.

Wir suchen für unser junges und sympathisches Team einen Küchenchef/in welcher im Team mit Lust, Energie und Freiraum sich einen Namen im Oberschwaben erkochen möchte.

WAS WIR BIETEN:

Jahresanstellung, neue aktuelle Küchengeräte für ein effektives Kochen, geregelte Arbeitszeiten für eine gute Work-Life-Balance, 5 Tage Woche, flache Hierarchien, digitale Zeiterfassung.

ZUDEM:

Weihnachten bis Mitte Januar Betriebsruhe kurzfristige Wohnmöglichkeit ist gegeben - bei der Wohnungssuche wird aktiv unterstützt. Weiteres unter www.altdorfer-hof.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen

AKZENT Hotel Altdorfer Hof | Familie Unglert | Burachstr. 12 | D - 88250 Weingarten
Mail: bewerbung@altdorfer-hof.de

243025-DE



THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

Unser globales Team an 31 Standorten in 11 Ländern schafft für besondere Gäste besondere Momente – kulinarische Höhenflüge über den Wolken, auf dem Rasen oder in der Stadt: mit unseren 3 Geschäftsbereichen Airline Catering, International Event Catering sowie Restaurant, Lounges & Hotel bereiten wir unseren Gästen Gourmet Erlebnisse für alle Sinne.

Für unsere Standorte in **WIEN UND MÜNCHEN/ FRANKFURT** suchen wir

CHEF PATISSIER (m/w/x)
SOUS CHEF PATISSERIE (m/w/x)
PATISSIER (m/w/x)

IHRE AUFGABEN

- Qualitativ hochwertige Zubereitung & Präsentation sämtlicher Desserts und Süßspeisen für Event- und Airline Kunden
- Unterstützung unseres DO & CO Patisserie Team bei internationalen Events (z. B. Formel 1 von Abu Dhabi bis Suzuka, EURO 2020 in London, Champions League Finale in Istanbul, Tennisturnier Madrid, Skirennen Kitzbühel, uvm.)

AM STANDORT MÜNCHEN ZUSÄTZLICH

- Betreuung der VIP Gäste bei Fußballspielen in der Allianz Arena (auch EURO 2020) und bei Events im Olympiapark
- Ende 2020 Hotelöffnung am Marienplatz

AM STANDORT WIEN ZUSÄTZLICH

- Einbindung in der zentralen Forschungs- und Entwicklungsküche
- Mitwirkung bei umfangreichen Präsentationen für internationale Airline Kunden

IHR PROFIL

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung und idealerweise einige Jahre Berufserfahrung
- Ausgezeichnete Deutsch- und / oder Englischkenntnisse
- Fachliche Kompetenz, höchstes Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail
- Flexibilität, Engagement, Reisebereitschaft und Zuverlässigkeit

**WERDEN SIE TEIL UNSERES TEAMS.
WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

STANDORT WIEN

Barbara Sodoma | Tel. +43 664 80 777 1054
barbara.sodoma@doco.com | www.doco.com

STANDORT MÜNCHEN/ FRANKFURT

Petra Lo Sciuto | Tel. +49 89 32 376 4332
petra.losciuto@doco.com | www.arena-one.com



WIR BIETEN

- Eine herausfordernde und spannende Tätigkeit in einem international erfolgreichen Unternehmen
- Vielfältige Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten – sowohl national als auch international
- Attraktives Vergütungspaket – Jahresbruttogehalt von 36.000 – 60.000 EUR (sowie zusätzliche Benefits)
- Wohnmöglichkeit für eine Übergangsphase
- Unterstützung bei Ihrer Umsiedelung und Wohnungssuche vor Ort

@doco.career.munich | @docoeventsteam



Ab sofort oder nach Vereinbarung, unbefristet und in Vollzeit suchen wir einen

- ◇ **SERVICEMITARBEITER**
in Schwangau, Altenau, Kochel & Bad Wilsnack
- ◇ **RESTAURANTLEITER**
in Altenau
- ◇ **SERVICEKRAFT**
(MiniJob) – in Kochel & Altenau
- ◇ **KOCH**
in Schwangau, Ludwigsfelde, Bad Wilsnack & Altenau
- ◇ **GASTRONOMISCHER LEITER**
in 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

243095-DE

FEUER UNTERM ARSCH! WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG. X

Ab November 2019!
(Auf 450€-Basis, Teilzeit/Vollzeit oder Flex)

KÖCHE (m/w/d) SERVICEPERSONAL (m/w/d)
JUNGCÖCHE (m/w/d) KÜCHENHILFEN (m/w/d)
HILFSKÖCHE (m/w/d)

BEWIRB DICH JETZT!

Schick deine Bewerbung mit Lichtbild per Mail an: bergmann@waterfront-gastro.de

Du hast Bock auf ein großartiges und junges Team in Zusammenarbeit mit Steffen Hensler und bringst dazu noch die nötige Motivation und Energie mit? Dann komm zu uns! Egal, ob du als Gastroprofi oder Quereinsteiger ins Ahoi kommst: Wichtig ist uns, dass du Gastgeber mit Leib und Seele bist, positive Energie versprühst, gerne mit anpackst und Spaß an der Arbeit im Team hast. Du bist der Meinung, dass auch du den nordischen und unkomplizierten Charme eines Steffen Henslers versprühst? Dann bist du bei uns im Ahoi in Travemünde genau richtig.

Ahoi
steffen hensler

243117-DE

GEMEINSAM rocken wir die Nordsee

Junge, moderne, regionale, frische & feine Küche - spricht Dich an? Setze mit mir neue Trends an einem der längsten Nordseeestrände Deutschlands in St. Peter-Ording. Restaurant Deichkind - kennt hier im Norden jeder...

Sous Chef (m/w/d) | **Chef de Partie** (m/w/d) | **Tournant** (m/w/d)

Meld Dich bei mir!
friederici@strandgut-resort.de
www.strandgut-resort.de

Küchenbulle
Markus Friederici
Ich freue mich auf Dich!

STRAND GUT RESORT SPO

243090-DE

WIR SUCHEN

Junior Souschef (m/w/d)
Chef de Partie (m/w/d)
Grilleur (m/w/d)
Commis de Rang (m/w/d)
Chef de Rang (m/w/d)

LE PETIT
ROYAL
FRANKFURT

Contact us:
Le Petit Royal Frankfurt
Neckarstr. 13, 60329 Frankfurt/Main
T. +49(0)69 75 666 370,
gottschalk@lepetitroyal-frankfurt.de

243140-DE

AHOI HAMBURG!

DU BIST BEREIT ZU NEUEN UFERN AUFZUBRECHEN? BEI UNS IM NORDEN ERWARTET DICH EIN 2018 FRISCH ERÖFFNETES **DESIGN HOTEL** IM **HERZEN DER HANSESTADT**. FÜR UNSERE **GEHOBENE GASTRONOMIE** SUCHEN WIR SCHNELLSTMÖGLICH:

BRASSERIE

DEUTSCH, FRANZÖSISCHE KÜCHE

- CHEF TOURNANT
- CHEF DE PARTIE
- DEMI CHEF DE CUISINE
- CHEF DE RANG | FRÜHSTÜCK

JIN GUI

ASIATISCHE KÜCHE

- DEMI CHEF DE PARTIE

BAR

- BAR SUPERVISOR

UNSERE KOLLEGIN HELENA FREUT SICH AUF DEINE AUSFÜHRLICHE BEWERBUNG UND EIN PERSÖNLICHES TREFFEN.

WIR **SPENDIEREN** DIR & DEINER BEGLEITUNG DIE **ÜBERNACHTUNG** BEI UNS.

JOBS@TORTUE.DE / T +49. 40. 33 44 14 003

WWW.TORTUE.DE

TORTUE
HAMBURG

243078-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	Essen	Lucern
Gehalt 3.000 - 5.000,- €		

Hausmeister-Ehepaare

Zürich	München	Ammersee
Salzburg	Hamburg	Mallorca
Ebertshausen	Berlin	Dortmund
Südfrankreich		Marbella
Gehalt 7.000 - 9.000,- €		

Wirtschafts-Ehepaare

München	Dortmund	Zürich
Hamburg		Berlin
Gehalt 10.000 - 12.000,- €		

leitende Hausdame (m/w/d)

Köln	Berlin
Gehalt 6.000 - 8.000,- €	

Privat-Koch (m/w/d)

München	Steiermark	Köln
Gehalt 8.000 - 10.000,- €		

Gästehaus

Kitzbühel	Bonn	Mallorca
Gehalt 8.000 - 10.000,- €		

Kinder mädchen

München	Hamburg	Berlin
Düsseldorf		London
Gehalt 3.500 - 5.000,- €		

243101-DE

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.



STAUDACHERHOF

BAVARIAN HISTORY & LIFESTYLE HOTEL

Erstklassiger Gastgeber, der die bayrische Tradition lebt und in die moderne Zukunft investiert. Werden auch Sie Teil unserer Historie und erleben Sie Staudachers Lifestyle mit herzlichem Arbeitsklima, Karriereplanung und attraktiven Mehrwerten. Wir suchen ab sofort:

- Servicemitarbeiter** (m/w/d)
- Koch / Chef de Partie** (m/w/d)
- Barkellner** (m/w/d)
- Frühstücksköchin** (Teilzeit mgl.)

Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an:
Peter Staudacher

Höllentalstraße 48 • 82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon +49 (0) 88 21 / 9 29-0 • Fax +49 (0) 88 21 / 9 29-3 33
personal@staudacherhof.de • www.staudacherhof.de

243023-DE

Wir suchen Profis – arbeiten **Sie** (m/w/d) mit uns in der **Küche**, im **Service** oder im **Housekeeping!**

BURG HOTEL
FELDBERG | SCHWARZWALD

APART HOTEL SONNENBURG
SCHLUCHSEE | SCHWARZWALD

Wir bieten...

- einen sicheren Arbeitsplatz
- flexibles Arbeiten in Vollzeit, Teilzeit oder als Minijob
- geregelte, familienfreundliche Arbeits-, Frei- und Urlaubszeiten
- Top Vergütung für Top Leistung
- angenehme Arbeitsatmosphäre
- Weiterbildungsmöglichkeiten

...wenn Sie mitbringen:

- ausnahmslose Freundlichkeit
- gepflegtes Auftreten und positive Ausstrahlung
- Deutsch-/Fremdsprachenkenntnisse
- Pflichtbewusstsein, Loyalität
- Respekt und Anstand
- selbstständige, organisierte und verantwortungsvolle Arbeitsweise



Senden Sie uns Ihre Bewerbung:

✉ staub@burg-feldberg.de | ☎ +49 (0)7676/9399 280 | 📍 Grafenmattweg 2, D-79868 Feldberg

243111-DE

GEWINNE EIN EXTRAGEHALT UND ERFÜLLE DIR EINEN TRAUM.



Jetzt teilnehmen und gewinnen.

www.rollingpin.com/wunschgehalt

Ihre Karriere
im
R das
RÜBEZAHL
Superior
★★★★★

Schwangau im Allgäu, Bayern, D

Wir suchen in Jahresstelle
m/w/d (5-Tage-Woche):

**Chef de Partie
Commis de Cuisine**

Chef de Rang

**Allrounder für
unsere Berghütte**

 
Gault-Millau Guide MICHELIN

Übertarifliche Bezahlung!
Weitere Informationen unter:
www.bit.ly/DR_Karriere
Bewerbungen an
erhard@hotelruebezahl.de

243009-DE


RESTAURANT

Medici

Für unser modernes
Restaurant in Frankfurt
suchen wir Sie für ab
sofort oder nach
Vereinbarung:

**Demi | Chef
de Partie**

**Demi | Chef
de Rang**

5 Tage Woche
Sonn- und Feiertags Frei

Wir freuen uns
auf Ihre Bewerbung:
info@restaurantmedici.de
www.restaurantmedici.de

2430063-DE

WOLF
BÄCKEREI
& KONDITOREI

BEZIRKSLEITER (M/W/D)

**FÜR
AUGSBURG &
UMGEBUNG
AB SOFORT
GESUCHT!**

IHRE AUFGABEN:

- Selbstständige Betreuung von 5 bis 10 Filialen und Führung von 100 bis 150 Mitarbeiter/-innen
- Analyse der Verkaufskennzahlen
- Optimierung der Arbeitsabläufe in den Filialen
- Kalkulation der budgetierten Kosten
- Praxisnahe Unterstützung der Filialen

IHR PROFIL:

- Ein abgeschlossenes Studium in der Lebensmittelbranche oder eine abgeschlossene Ausbildung, gerne im Bereich der Systemgastronomie
- Idealerweise Vertriebs- und Führungserfahrung im Lebensmittel- oder Gastronomiebereich
- Die Fähigkeit Mitarbeiter zu begeistern und zu motivieren
- Soziale Kompetenz und Durchsetzungsvermögen

WIR BIETEN IHNEN:

- Einen langfristig gesicherten Arbeitsplatz in einem wachsenden Unternehmen
- Attraktive Vergütung inklusive Firmenwagen und -handy
- Zahlung von vermögenswirksamen Leistungen sowie großzügigen Mitarbeitererrabatten
- Eine intensive und strukturierte Einarbeitungsphase sowie Unterstützung bei der Wohnungssuche

INTERESSIERT?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung unter Angabe Ihres möglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung an Frau Ulrike Wolf.

BÄCKEREI KONDITOREI WOLF GMBH
Stuttgarter Straße 17 | 86154 Augsburg
bewerbung@baeckerei-wolf.de

243013-DE


STADTHOTEL WALDHORN
KIRCHHEIM UNTER TECK

Für unser Restaurant Holz & Feuer
suchen wir motivierte Mitarbeiter!
(m/w/d)

Unser gesamtes Konzept dreht
sich um Holz und Feuer.
Wir kochen mit Holzkohle, sowie
mit einem Holzofen aus Italien
in einer High-End-Induktions-Küche
von der Firma Lohberger.

**KÜCHENCHEF
SOUS CHEF
DIREKTIONSASSISTENT**

Unterkunft mit TV und W-Lan
kann gestellt werden
Top Bezahlung

Bitte senden Sie uns Ihre aussage-
kräftige Bewerbung vorzugsweise per
Mail oder per Post an:
info@robertruthenberg.de

Stadthotel Waldhorn
Robert Ruthenberg
Marktplatz 6 - 8
73230 Kirchheim / Teck
Tel. 07021 - 92240
www.stadthotel-waldhorn.de



243026-DE


EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Die EIL.GUT.HALLE in Lindau,
eine der feinsten Eventadressen am
gesamten Bodensee, möchte ihr
Küchenteam vergrößern und ist auf
der Suche nach einem:

- **CHEF DE PARTIE** (m/w/d)

Wir bieten eine leistungsgerechte
Vergütung mit Bezahlung von
Sonn-, Feiertag- und Nachtzuschlä-
gen sowie eine 5-Tage-Woche und
die Gewährung von Feiertagsaus-
gleichen. Eine Personalunterkunft ist
vorhanden.

*Des Weiteren freuen wir uns schon
jetzt auf Bewerbungen für die Sommer-
saison 2020. Wir benötigen tatkräftige
Unterstützung in Küche und Service.*

Ihre Bewerbung können Sie direkt
an Frau Isabelle Becker
personal@eilguthalle.li
(www.eilguthalle.li) schicken.

Bei Fragen oder für weitere
Informationen auch gerne anrufen:
Tel.-Nr.: 00 49 (0)8382 911 - 1262

243072-DE

Sustainable catering meets contemporary taste.

+49 30 609 897 86 0
www.berlin-cuisine.com



BC BerlinCuisine
Contemporary Taste

243116-DE



Du bist ein bekennender Food-Artist und möchtest mit neuen kulinarischen Kreationen den Geschmacksnerv unserer Gäste treffen? Wir sind ein modernes Tages-Restaurant mitten im Grünen am Stadtrand von München. Unser Speisesortiment umfasst ständig variierende Mittagsgeschichte, à la carte, sowie ein reichhaltiges Frühstücksangebot.

Diese spannende Tätigkeit umfasst:

- » Stellvertretung des Küchenchefs / Mitarbeiterführung
- » Verantwortung und Ablaufkontrolle in allen Bereichen der Küche
- » Einkauf und Mitverantwortung für den Wareneinsatz
- » Mitgestaltung der Speisekarte
- » Zubereitung der Speisen von höchster Qualität

Was wir von dir erwarten:

- » Erfahrung in einer gleichwertigen Position oder zumindest mehrjährige Erfahrung als Chef de Partie
- » Kreativität, hohes Qualitätsbewusstsein und Innovationskraft
- » Eigenständige Arbeitsweise / Belastbarkeit
- » Teamfähigkeit und Führungskompetenz, sowie Zahlenverständnis
- » Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- » Einhaltung von Hygiene- und Arbeitssicherheitsstandards

Haben wir dein Interesse geweckt? Bitte richte deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail an angela.kirmair@kiefel.de

Kiefl Gartencenter GmbH

Wolfgang Kiefl . Neurieder Straße 53 . 82131 Gauting
Tel.: (089) 893 166-0 . wkiefel@kiefel.de



243119-DE

Familienpower und die Liebe zur Gastronomie

Wir lieben das was wir tun und das seit über 30 Jahren! Gastronomie ist unsere Leidenschaft.

Und weil wir gerade auf Expansionskurs sind, suchen wir Dich (m/w/d), ab sofort:

- Service- und Veranstaltungsleitung
- Koch/Jungkoch

Nähere Informationen dazu findest Du unter www.forster-event.de/job



- KURHAUS BAD AIBLING
- CATERING
- ZELT
- EVENTSERVICE

243079-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-83313 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)



243108-DE



#HEIMAT IM MALERHAUS
BRASSERIE



#heimat
IM
BADISCHEN HOF
SEIT 1563

Für unsere Restaurants in Achern und Bühl (Schwarzwald) suchen wir:

Sous-Chef (m/w/d)
Chef de Partie (m/w/d)

Jetzt bewerben:
mfoshag@heimat-badischerhof.de • Telefon +49 72 23 / 80 87 80
www.heimat-gastro.de

243189-DE

Wir suchen ab sofort in Saison- oder Jahresstelle (m/w):

◆ **CHEF DE PARTIE**
◆ **COMMIS DE PARTIE**
◆ **SERVICEMITARBEITER**

Sie haben eine große Leidenschaft für Ihren Beruf?
Dann werden Sie sich in unserem Team wohlfühlen!
Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung!

Wir freuen uns,
Sie kennen zu lernen!

Ferien- und Wellnesshotel Rischli
Familie Kuster-Wicki
CH-6174 Sörenberg
Tel.: +41 (0)41 488 12 40
E-Mail: willy.kuster@hotel-rischli.ch

243110-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

243152-CH

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab Dezember für unser Hotel motivierte Mitarbeiter (m/w) mit Deutschkenntnissen:

- ◆ **Commis/Chef de Partie** ◆
- ◆ **Rezeption/Service** ◆

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

243115-CH







Unser 3-Sterne Hotel liegt im wunderschönen Emmental im Kanton Bern. Wir sind ausgezeichnet mit 16 Gault Millau Punkten und sind Mitglied der JRE - Jeunes Restaurateurs.

Für unseren einzigartigen Familienbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

REZEPTIONSMITARBEITER w/m 100%

SERVICEMITARBEITER w/m 100%

Sind Sie mit Leib und Seele Gastgeber/-in? Sie bringen Erfahrung in den entsprechenden Bereichen mit und sind eine aufgestellte, kommunikative und belastbare Persönlichkeit?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

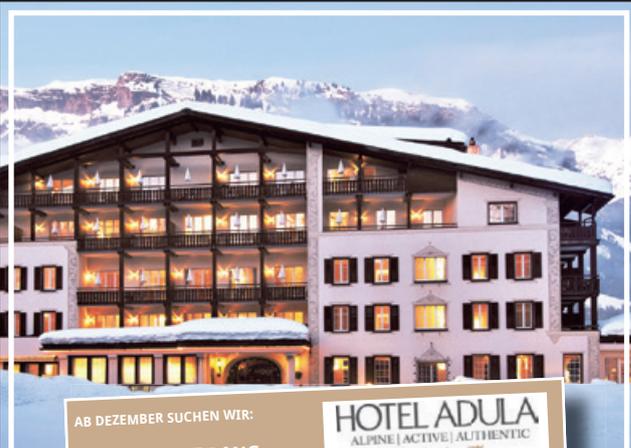
Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, aktuellen Zeugnissen und Referenz-Angaben.

Mehr Informationen zu offenen Stellen: <https://www.moosegg.ch/uber-uns/>

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Moosegg | Daniel Lehmann | CH - 3543 Emmenmatt
hotel@moosegg.ch | +41 34 409 06 06

243128-CH



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

243094-CH



JOHANNES MARTERER

Küchenchef

« vielfach ausgezeichnet »
bekannt aus der Soulkitchen von Rolling Pin,
zieht's nach **Luxemburg** ins **Lakeside**.

Für diese Herausforderung sucht er seinen

Sous-Chef.

Bewerbung: hr@lakeside.lu

243122-INT



★ ★ ★ ★ ★
ANDREUS RESORTS

WIR BIETEN:

- einen Job in einem der besten Resorts in Südtirol
- harmonisches Arbeitsklima
- leistungsgerechte Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vorteile für Mitarbeiter
- Unterkunft und Verpflegung
- Sport & Fitnessmöglichkeiten
- 5 Tage Woche möglich

WIR SUCHEN:

KÜCHE
Chef de partie, Koch Lehrling

SERVICE
Serviceleitung, Chef de Rang, Service Lehrling

personal@andreas.it
www.andreas-resorts.it

243071-INT

Für unsere ****s **FIRST CLASS HOTELS** in **SÜDTIROL** mit Gourmetküche stellen wir verantwortungsbewusste Mitarbeiter mit Freude am selbstständigen Arbeiten **ab März bis November** in **Saison- oder Jahresstelle** ein:

Direktor m/w
Direktionsassistent m/w
flexibel, korrekt, teamfähig, durchsetzungsfreudig mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und im Marketing, für die Qualitätssicherung und Optimierung in allen Abteilungen sowie

Chef-Rezeptionist m/w (I)
Rezeptionist m/w (I)
UND AB ENDE MÄRZ ODER ANFANG APRIL BIS NOVEMBER

Küchenchef m/w
Sous-Chef/Entremetier m/w
Jungkoch m/w

Chef de Service m/w (I)
Chef de Rang m/w
Kosmetikerin
mit guten Massagekenntnissen

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an unser Haupthaus richten:

******ILLMER Hotels**
in I-39019 - Dorf Tiroi
Schlossweg 6, **SÜDTIROL/ITALIEN**
Tel. +39 (0)473-923701
direktion@illmer-hotels.com
www.hotel-rimmele.com

243147-INT

Restaurante Mirador de Cubera

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.

243131-INT

FERIENDORF ZUM STÖRRISCHENESEL
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**
- **Service Teamleiter**
- **Chef de Rang**
- **Chef de Rang – Barman**
- **Gastwirt für Dorfplatzkiosk**
- **Kinderbetreuer**
- **Koordinator Entertainment**
- **Teamleiter Rezeption**
- **Tourenführer Bus**

Die konkreten Stellenbeschreibungen findest du unter www.stoerrischeresel.com

243082-INT

WELLNESS RIVIERA **DIREKT AM SEE.** **★★★★★**



BEATUS
Wellness- und Spa-Hotel
CH-3658 Merligen-Thunersee
www.beatus.ch
+41 33 252 81 81
bewerbungen@beatus.ch

DIE CHANCE FÜR BEGEISTERTE PROFIS

Das BEATUS Wellness- & Spa Hotel, direkt am Ufer des Thunersees gelegen, gehört zu den führenden Schweizer Wellness- & Spa-Hotels in der 5-Sterne-Kategorie. Die diversen Restaurationsangebote und der Bankett- und Seminarbereich bieten ein nicht alltägliches Angebot. Das Haus verfügt eine Bankett- und Seminarkapazität von bis zu 150 Personen sowie 250 Restaurationsplätze.

Wir haben noch diverse Positionen in unserer **Küche** zu besetzen (in Vollzeit und Jahresanstellung):

Chef de Partie (m/w)
Demichief de Partie (m/w)
Commis de Cuisine (m/w)
Demichief Pâtisserie (m/w)

Alle Details zu den Stellen und unseren fortschrittlichen Anstellungsbedingungen sowie besonderen Benefits finden Sie unter www.beatus.ch. Jetzt liegt es an Ihnen! Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto senden Sie uns in elektronischer Form an bewerbungen@beatus.ch

243100-CH

GEWINNE EIN MONATS GEHALT

www.rollingpin.com/wunschgehalt

das Paradies **★★★★★**

Sucht ab 25. März 2020 einen jungen und dynamischen

Küchenchef
m/w (für unsere Haubenküche) | € 5000,- netto

Sommelier
m/w | € 2700,- netto

Chef de Rang
m/w | € 2300,- netto

Commis de Rang
m/w | € 2000,- netto

Für das 5-Sterne-Hotel und À-la-carte Gourmetrestaurant Paradiso



Wir freuen uns auf Ihr Interesse:

Fam. Pirhofer
+39 0473/622225
georg@hotelparadies.com

www.hotelparadies.com

243002-INT

CARSON VALLEY INN CASINO

CHEF DE PARTIE

Responsible for preparing and presenting high quality dishes to deliver an excellent Guest and Member experience.

A Chef de Partie would also be required to prepare all mis-en-place and contribute to departmental targets. Specifically, you will be responsible for performing the following tasks to the highest standards:

- Successful completed apprenticeship
- Positive attitude
- Good communication skills
- Ability to work under pressure
- Ability to work on own or in teams
- Previous kitchen experience in a similar role
- Basic food hygiene

★★★★★

We are also recruiting for:

PASTRY CHEF
SOUS CHEF

We have 4 Casino Properties that are only 20 minutes away from the Premier Location of So. Lake Tahoe, CA. We are nestled in the beautiful Carson Valley, located on the Nevada side of Heavenly Mountain, So. Lake Tahoe, CA.

1627 Hwy 395 N, Minden, NV 89423, USA
Tel: 775.782.9711 | humanresources@carsonvalleyinn.com
www.carsonvalleyinn.com

243011-INT

AUF ZU NEUEN UFFERN - **frei raum für macher**

Selbstständigkeit ohne volles Risiko!

Du bist ein Macher? Willst dich in der Gastronomie selbständig machen? Wir haben das richtige Angebot für Dich!

Für unseren Gasthof im Fichtelgebirge, in traumhafter Lage, Mitten in der Natur, suchen wir einen:

NEUEN UND ENGAGIERTEN BETREIBER!

Bis Ende 2021 stehen wir Dir mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen Dich gerne bei der Neuausrichtung.

DAS FICHELGEbirGE

ist ein aktueller Hotspot - nicht nur für die Filmindustrie - sondern auch bekannt für sehr attraktive Lebenshaltungskosten. Einen fairen Anschaffungspreis können wir Dir garantieren.

Lust auf was Neues?
Dann melde dich schnell bei uns!

#freiraumfuermacher

Bitte senden Sie Ihre aussagefähigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Fotos unter Chiffre 243016-RE an **ROLLING PIN Media GmbH**
Reininghausstraße 13a,
A-8020 Graz oder
toll@rollingpin.com

243016-RE

St. Martin bei Lofer / Maria Kirchental

Der „Kirchentalwirt“ wird neu vergeben! Es handelt sich um ein beliebtes Ausflugsziel mit Tradition und Geschichte, unmittelbar neben der Wallfahrtskirche.

Objektdaten: 200 Sitzplätze innen, 70 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse, komplett ausgestattet und renoviert, keine Brauereiverträge, 6 Gästezimmer, 100 m² Pächterwohnung

Voraussetzungen: Einschlägiger gastronomischer Hintergrund, fundiertes Wissen in Service, Küche, Personalführung und Marketing. Übergabe März 2020, Mitarbeit bereits ab Februar in Absprache möglich.

Kontakt: Frau Mag. (FH) Fuchs,
Tel. 0662 830043-18, E-Mail: fuchs@hh-immo.at

HÖLZL HUBNER
IMMOBILIEN




Hölzl & Hubner Immobilien GmbH | Innsbrucker Bundesstraße 85 | 5020 Salzburg | www.hh-immo.at

243027-RE

Gut eingebürgertes
RESTAURANT
in der
Obersteiermark,
BEZIRK LOEBEN
mit Ablöse
zu verpachten.

Sehr gut frequentiert.
Mittags und abends
sehr gute Auslastung
durch Stammgäste
und viele Firmen- und
Geschäftessen.

65 Sitzplätze und
zusätzlich im Sommer
Innenhof mit
Sitzgarten.

Bitte senden Sie Ihre aus-
sagefähigen und vollständi-
gen Bewerbungsunterlagen
inkl. Fotos unter Chiffre
243006-RE an

ROLLINGPIN Media GmbH
Reininghausstraße 13a,
A-8020 Graz oder
toll@rollingpin.com

243006-RE


**HARTMANN'S
WIRTSHAUS**

PÄCHTER GESUCHT

Neu renoviertes Traditionshaus in Altenbochum mit den Schwerpunkten regionaler und bayrischer Küche.

Großzügige Kegelbahn im Erdgeschoss und Zapfanlage für bis zu 10 Biere.

NEUGIERIG?
Für weitere Informationen und Besichtigungstermine kontaktieren Sie bitte G. Schott unter: g.schott@hartmann.ruhr Telefon 0172 27 94 685

Großer gemütlicher Gastraum mit 60 Sitzplätzen plus 40 auf der Galerie. Biergarten mit 160 und separate Partyscheune mit 80 Plätzen.

243127-RE

RESTAURANT
in historischem Gebäude
ZU VERPACHTEN -
Aufsperren und loslegen

Unser Schmuckkästchen in einem denkmalgeschützten Ensemble in Nürnberg-Kraftshof sucht ab 01.01.2020 oder nach Vereinbarung einen

NEUEN PÄCHTER
(m/w/d)

Das 3-stöckige Gebäude bietet insg. Platz für 130 Gäste (Restaurant und Weinstube im Erdgeschoss, Schiessl- und Hochzeitszimmer sowie „Kleiner Salon“ im 1. Obergeschoss). Dazu kommt ein wunderschöner Sommergarten. Das Objekt wurde 2016 renoviert, im 2. OG befinden sich Büros/Pächter- oder Mitarbeiterwohnungen.

Restaurantfläche ca. 190 qm,
Grundstücksfläche ca. 810 qm.

Pacht 4.500 €/Monat plus 3.000 € Nebenkosten, Ablöse n.V.

Weitere Informationen gern unter +49 911 305858, Mobil +49 170 584 7722 oder info@schwarzeradler.de

243089-RE


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

243012-CL

WORK-AND-TRAVEL 2.0

New York, Rio, Tokio?

Eine Nacht in Buenos Aires erleben oder staunend vom Dach des Burj Al Arab blicken? Verbinden Sie Ihre Route um den Globus mit besten Aussichten für Ihre Karriere, und werden Sie Teil der sea chefs Familie an Bord der Flotte von **Hapag-Lloyd Cruises**. Für die 5-Sterne-plus*-Schiffe **MS EUROPA** und **MS EUROPA 2** suchen wir regelmäßig engagierte Crew-Mitglieder für alle Departments an Bord, unter anderem:

KÜCHE/GALLEY

RESTAURANT

BAR



Die besten Kreuzfahrtschiffe der Welt*:
MS EUROPA **MS EUROPA 2**

*Lt. Berlitz Cruise Guide 2019

243138-CL

Bewerben Sie sich auf:

seachefs.com/hlc

Die besten Jobs an Bord | Welt. Klasse. Team.



Kostenlose Job-Hotline | Mo.–Fr. 9–17 Uhr

Tel.: **00 800 1155 7788**

E-Mail: **jobs.hlc@seachefs.com**



SIE WERDEN STAUNEN, WAS UNSERE MITARBEITER/-INNEN MIT FARBE MACHEN.

Wir hören zu, bieten Lösungen und drucken.
Maßgeschneidert, unverwechselbar, qualitativvoll.
Zeitschriften, Kataloge, Supplements, Prospekte.

Mit erstaunlichen Falz- und Formatvariationen, von Klein- bis
Großauflagen. Auf Wunsch auch mit Adressaufbereitung und Versand.
Rufen Sie +43 5 9005-7000. Sie werden staunen!

Walstead NP Druck GmbH
Gutenbergstraße 12 | A-3100 St. Pölten
Telefon +43 5 9005 7000 | E-Mail office@walstead-npdruck.com
www.walstead-npdruck.com



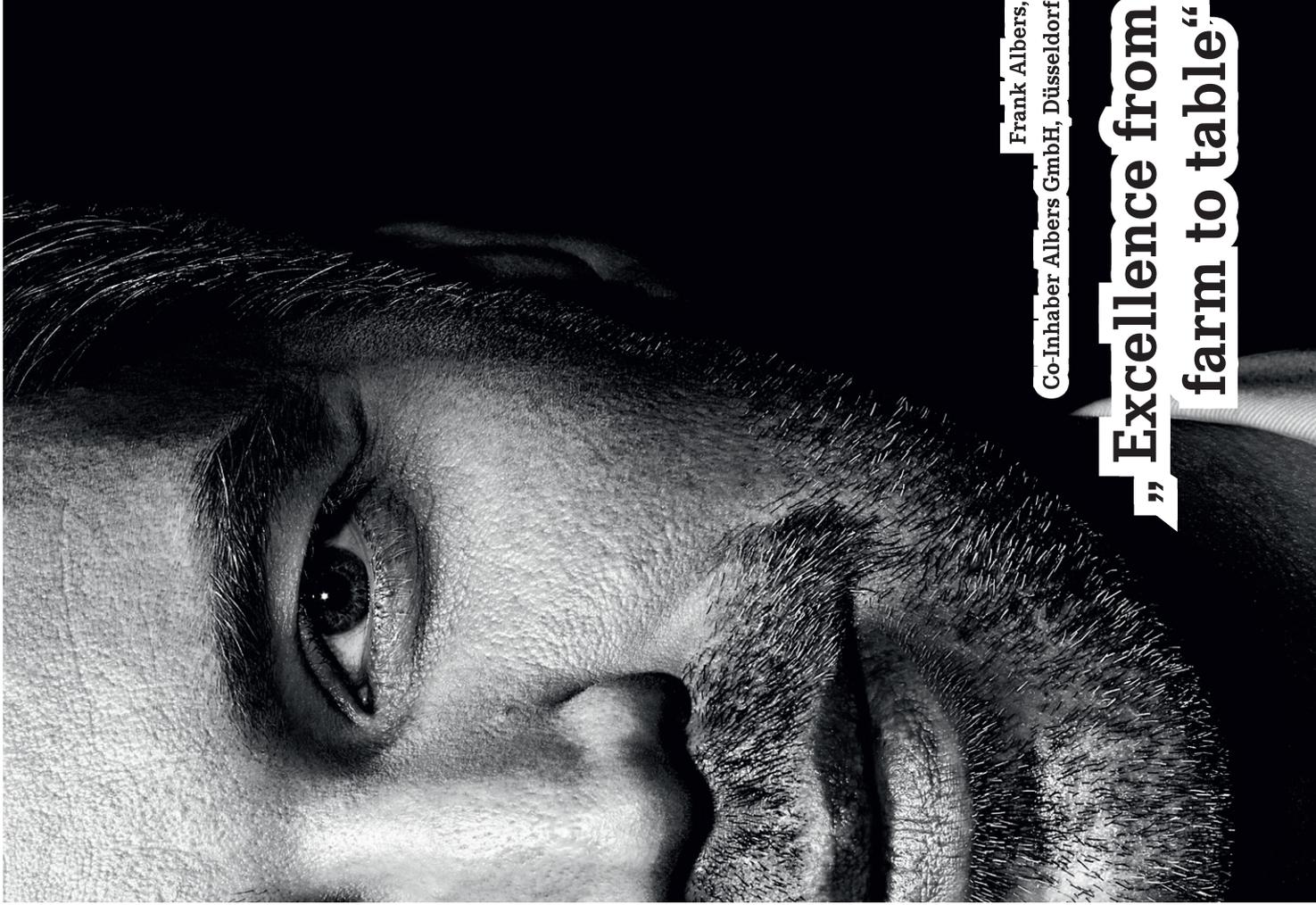
Walstead
NP DRUCK



KOBE FILET

Eine Frage der Haltung.

www.albersfood.de



Frank Albers,
Co-Inhaber Albers GmbH, Düsseldorf

„Excellence from
farm to table“