

rolling pin

DER TRÜFFEL-BETRUG

TRÜFFELÖL AUS DIESEL:
WAS WIRKLICH IN DEN
VERMEINTLICHEN LUXUS-
PRODUKTEN STECKT

DAS 120-MIO-GASTRO-IMPERIUM

SO MACHTE TORSTEN
PETERSEN DIE ENCHILADA
GRUPPE ZUM MEGA-BUSINESS

HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
INKLUSIVE

DIE KÖCHE DES JAHR- ZEHNTS

DIESE KULINARISCHEN
GAMECHANGER HABEN DIE
GASTRONOMIE IN DEN LETZTEN
10 JAHREN REVOLUTIONIERT

WIE EIN WILDER STIER

DER JUNGE WILDE DES JAHRES:
WIE SICH AUSNAHMETALENT FLORIAN WÖRGÖTTER VON
DER OFFIZIERSKANTINE IN DEN STERNEHIMMEL KOCHTE

EUR 10,00, P. b. b., Druck: 27.01.2020,
Nr.: 244/16 „Je“, Österreichischer Post AG | MZ
142040039 M | ROLLING PIN Media GmbH
Reininghausstraße 13a | 8020 Graz



90244

4 196290 510001

KULINARISCHE TRAUMPAARE

WIBERG®



Die WIBERG Newcomer Mandel-Öl Plus Orange und AcetoPlus Himbeere verfeinern süße sowie herzhaftere Gerichte und sind perfekt auf die moderne Küche zugeschnitten. Wir freuen uns, Ihnen unsere Neuprodukte auf der Intergastra, dem Austragungsort der IKA/Olympiade der Köche, präsentieren zu können. Als Partner für eine genussliche Zukunft sind wir Förderer der Koch-Jugendnationalmannschaften aus Österreich und der Schweiz.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen – besuchen Sie uns auf der:

INTERGASTRA

Messe Stuttgart, Halle 1, Stand Nr. 1F11, 15.–19.02.2020

www.wiberg.eu  

WARUM UNSERE KINDER VON DEN GOLDENEN 20ER-JAHREN SPRECHEN WERDEN



Was haben wir gelacht, geweint, gefeiert und erlebt! Unglaublich, wie schnell so ein Jahrzehnt vorbeizieht. Zu Silvester knallen noch die Korken, wir nehmen uns viel vor und doch gehen wir alle viel zu schnell wieder zur ganz normalen Tagesordnung über. Alle? Nein! Das Zeitalter der Digitalisierung ist heute präsenter denn je und wird vom Präsidenten bis zum Hilfsarbeiter eifrig diskutiert. Grund genug zu reflektieren und vor allem zu hinterfragen. Denn nur weil wir etwas damals so gemacht haben und es immer funktioniert hat, heißt das noch lange nicht, dass wir das nicht hinterfragen oder sogar ändern dürfen. Und auch im ROLLING PIN-Headquarter rauchten in den vergangenen zehn Jahren immer wieder die Köpfe, weil wir der Meinung sind, dass man Dinge ständig optimieren kann und muss. Denn wie heißt's so schön: Stillstand ist der Tod.

Nehmen wir doch nur die gute alte Registrierkassa – in Österreich bereits Pflicht, in Deutschland gerade am Weg. Kaum ein gutes Haar wird an ihr gelassen – ja sogar den Untergang der Branche prophezeit der eine oder andere. Mittlerweile sehen viele schon den eigentlichen Nutzen dieses betriebswirt-

schaftlichen Quantensprungs. Einkauf, Steuerabgaben, Organisation, Reservierungen, Ressourcenoptimierung – vieles wird digitalisiert und somit übersichtlich vereinfacht. Kein Grund also, neuen Herausforderungen mit alten Methoden zu begegnen. Das sollte unser Vorsatz für das kommende Jahrzehnt sein, damit wir in Zukunft von der glorreichen Vergangenheit erzählen können.

Normen zu sprengen und Konventionen zu zerschlagen, hat sich auch unser aktueller Coverheld zum Lebensziel gemacht. Als einer von mehr als 2000 Kochtalenten aus ganz Europa zeigte der Österreicher Florian Wörgötter aus dem Sternetempel Le Ciel in Wien, wie wichtig es ist, Erlerntes mit eigenen Impulsen zu kombinieren, um eine unvergleichliche Handschrift zu kreieren. Mit seinem fulminanten Menü überzeugte der Shootingstar die hochkarätige Jury rund um Küchenpunk Stefan Marquard und darf als der 15. JUNGE WILDE neben seiner ersten Coverstory auch über eine Stage bei Brasiliens Superstar Alex Atala jubeln. Wie sich Senkrechtstarter Florian Wörgötter von der Offizierskantine in den Wiener Sternenhimmel kochte und warum sich harte Arbeit immer auszahlt, lest ihr **ab Seite 018**.

Hinterfragen sollte man aber nicht nur sich selbst und sein Schaffen, sondern auch was einem so verkauft wird. Während die Trüffel selbst spätestens seit dem Hype der Nouvelle Cuisine ein absoluter Dauerbrenner in der Sternegastronomie ist, erleben Trüffelfertigprodukte wie Öl und Butter gerade ihr großes Comeback. Bei näherer Betrachtung konnten wir dabei allerdings einige schwarze Schafe entdecken. Wie aus Knoblauch und Diesel-Trüffelaromen destilliert werden und worauf man wirklich achten sollte, erfahrt ihr in unserer schonungslosen Trüffel-Reportage **ab Seite 036**.

Als süßen Nachschlag liefern wir euch aber noch eine richtig krasse Erfolgsstory. Wie sich Enchilada-Mastermind Torsten Petersen vom Aushilfskellner zum Big Boss hocharbeitete, heute 91 Filialen leitet und unfassbare 120 Millionen Euro Umsatz liefert, lest ihr im großen Exklusivinterview mit dem Management-Wunderwuzzi **ab Seite 088**.

Damit wünschen wir euch ein fantastisches Jahrzehnt und wie immer jede Menge Ahs und Ohs beim Lesen dieser Ausgabe.

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

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

1 TRÜFFEL-TASTING

Unser F&B-Reporter Lucas Palm hat 13 verschiedene Trüffelfertigprodukte genau unter die Lupe genommen. Seine teils skandalösen Entdeckungen findet ihr **ab Seite 036**.



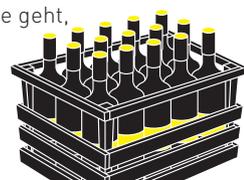
2528 KOCHTALENTE

Florian Wörgötter ist der neue JUNGE WILDE! Wie sich der Shootingstar gegen über 2000 Konkurrenten aus ganz Europa durchsetzen konnte sowie alle Highlights des spektakulären Secretclubs gibt's **ab Seite 018**.



220.000 FLASCHEN WHISKY

Keine Sorge, wir haben nicht alle getrunken. Aber wir haben mit den Jungs von Slyrs ihren sensationellen bayerischen Whisky verkostet. Warum ihr Edelbrand gerade durch die Decke geht, lest ihr **ab Seite 076**.





IN YOUR FACE

Wie sich Florian Wörgötter vom Frühstückskoch zum himmelhochjauchenden JUNGEN WILDEN 2019 emporkochte.

018



LUG UND BETRUG

Trüffelballe statt Trüffel für alle. So brutal und schamlos wird bei der Herstellung von Trüffelfertigprodukten getrickst.

036



060

DAS SIND DIE SPANNENDSTEN KÖCHE DER 10ER-JAHRE

Mauro Colagreco, Massimo Bottura, Ana Roš, Gaggan Anand und Co.: Das sind die bahnbrechendsten und prägendsten Foods der größten Herdmagier des vergangenen Jahrzehnts.

Cover

018 Der Aromenballerer

So wurde Florian Wörgötter JUNGER WILDER 2019

News

004 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!

Küche

028 Parlez-vous Thai?

So bringt Chayawee Sutcharitchan mit seiner französisch inspirierten Thai-Küche den Hangar-7 zum Kochen

036 Der Trüffel-Krimi

Aufgedeckt: Diese Sauereien stecken wirklich hinter Trüffelfertigprodukten

050 Prinz Steffen der Erste

Wie Steffen Mezger in der Residenz Heinz Winkler zu einem von Deutschlands Topchefs wurde

060 Die Köche des Jahrzehnts

Wir präsentieren: die herausragendsten Chefs der 2010er-Jahre und ihre brillanten Werke

Bar

072 Der Welten-Shaker

Wie Filip Kaszubski vom radfahrenden Psychologen zu Berlins heißestem Barkeeper wurde

076 Freistaatler-Whisky

Die unfassbare Erfolgsstory des bayerischen Whisky-Labels Slys

Kolumne

059 Fünf nach zwölf

Frank Albers über seinen australischen Topproduzenten

075 Sauf dich gesund

Barkeeper-Ikone Mario Hofferer über Healthy Drinks als Lebenselixier

Management

080 Kaffeebauern, vereint euch!

Das steckt hinter dem einzigartigen Business-Modell von Oromia Coffee

084 Inspiration

Vom gläsernen Schlachten bis zum heißesten Huhn der Welt

088 Auf ein Bier mit ...

... Enchilada-Mastermind Torsten Petersen

094 The one and only

Die Londoner Gastro-Queen Margot Henderson im Exklusivporträt

098 Königsgehälter

Warum das Hotel Dachsteinkönig den Umgang mit Mitarbeitergehältern revolutioniert

100 Wiener Gastro-Kaiser

Alles über das unfassbare Konzept-Imperium von Robert und Gabriele Huth

Karriere

106 Don't do this at home

Wie Haya Molcho durch ihren größten Fehler ihre Unternehmens-DNA entdeckte

108 Legende

Die stille Größe des Jahrhundertkochs Frédy Girardet

Stellenmarkt

113 HUNDERTE TOP-JOBS



VOM AUSHILFSKELLNER ZUM BIG BOSS

Wie Enchilada-Boss Torsten Petersen mit zwei Caipirinhas im Blut seine Karriere startete und Herr über ein 120-Millionen-Euro-Gastro-Imperium wurde.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG



STRAIGHT AND VERY BRITISH

Warum die Gastro-Powerfrau Margot Henderson als Naturgewalt der Branche gilt und was ihre revolutionäre Rochelle Canteen so einzigartig macht.



HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!



ZWISCHEN STRAND-URLAUB UND WEIHNACHTSBAUM

Auch die ansonsten unermüdliche ROLLING PIN-Crew hat sich in den Weihnachtsfeiertagen eine Auszeit gegönnt, um die Akkus wieder aufzuladen. Ob Sommer, Sonne, Strand im Süden, Hüttengaude in den Alpen oder mit den Liebsten zu Hause unterm Christbaum, ganz rastlos waren wir alle nicht. Trotzdem sind wir wieder voll im Saft und wünschen unseren Lesern ein verspätetes, aber dennoch fulminantes 2020 – auf dass es das beste Jahr aller Zeiten wird!

impresum

TRAUMJOBS ANNO DAZUMAL

Über Weihnachten erwachen bekanntlich öfter Kindheitserinnerungen wieder zum Leben. Wir haben das zum Anlass genommen, frühere Berufswünsche unter die Lupe zu nehmen:

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) *Lehrerin oder Sportstar :) Eines von beiden könnte ich sogar sein :D*
Carmen Radakovics | Larissa Schmid | Natalie Pavelkova

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: Leslie Steiner | Nicole Spernbauer

VIDEO: Andreas Seibt | Sebastian Lackner

EVENTS: Mona Strobl | Lia Maxein | Theresa Weiler

KEY ACCOUNT: Jasmine D'Orazio (Leitung)

Sebastian Tropper

KUNDENBETREUUNG: Isabella Motl (Leitung)

Marlene Schöberl | Manuela Gspurning

Tanja Prinz | Axel Körner

ONLINE: Peter Basili (Leitung)

Simon Schandl | Benedikt Schaur | Lukas Komar

PROJEKTMANAGEMENT: Jennifer Silberschneider *Sportjournalistin*

DIGITAL CONTENT MARKETING: Martin Rainer | Johanna Krainer

HEAD OF TALENTS & CAREERS MANAGEMENT: Sarah Wavrouschek

ASSISTANT TO CEO: Nadja Rabitsch *Detectivm :) Neonatologin*

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

Mediengesetz www.rollingpin.com/impresum

Altglas-LKW-Fahrer

Hebamme :)

professioneller Bobby-car-Rennfahrer

Sängerin – leider reichte das Talent nicht aus :):):)

Maler und Lackierer

Prinzessin

Werkleuerin

Ärztin

Comedian

Detectivm :) Neonatologin

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.

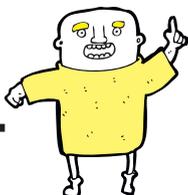
Inklusive Hunderter grossartiger Jobangebote.

Kein Haken | Automatische Kündigung

www.rollingpin.com/abo

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

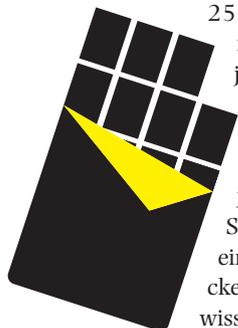
WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



Warum ist Schokolade gesund?

Kein Scherz! Schokolade ist gesund. Dass das auf dunkle Schokolade zutrifft, wissen wir schon länger. Je höher der Kakaogehalt, desto mehr werden die Abwehrkräfte gestärkt, Entzündungen gehemmt und das Gedächtnis verbessert. Nicht zuletzt hebt dunkle Schokolade die Stimmung und baut Stress ab. Aber Achtung, jetzt kommt die richtig gute Nachricht: Laut einer neuen Studie der University of Aberdeen ist auch Milkschokolade gesund! Sie enthält Verbindungen, die mit Milchbestandteilen wie Calcium und Fettsäuren zusammenhängen. Diese vermindern das Schlaganfallrisiko und schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Wer theoretisch jeden Tag eine Tafel Milkschokolade verspeist, senkt diese Risiken um bis zu

25 Prozent! Aber bevor ihr jetzt eure Neujahrsvorsätze sausen lasst: So viel Schoko ist trotzdem nicht ratsam, denn da sind ja nicht nur gesunde Stoffe, sondern auch ein gewisser Anteil Zucker und Fett drin. Ihr wisst schon...



L'AUBERGE VON BOCUSE VERLIERT DRITTEN STERN



Nach unglaublichen 55 Jahren verlor das einstige Restaurant von Paul Bocuse, die L'Auberge du Pont de Collonges in Lyon, seinen dritten Michelin-Stern. In der neuen, Ende Januar erschienenen Ausgabe der roten Gourmetbibel ist das Stammhaus des verstorbenen Jahrhundertkochs nur noch mit zwei Sternen versehen. Der internationale Direktor des Guide Michelin, Gwendal Poullennec, begab sich höchstpersönlich in die Auberge, um die Hiobsbotschaft zu überbringen. Seit 1965 hatte das Restaurant durchgehend drei Sterne und ist damit einzigartiger Rekordhalter. Dieser gastronomische Paukenschlag scheint dennoch den radikalen Weg des Guide Michelin fortzusetzen. Explizite Gründe für die Herabstufung wurden zunächst

nicht kommuniziert. Stéphane Durand-Souffland räsonierte in der französischen Tageszeitung „Le Figaro“, Bocuse' Pilgerstätte hafte die Aura des kulinarischen Anachronismus an. www.guide.michelin.com

UPDATE: TRAUBE TONBACH IM WIEDERAUFBAU



Im Hotel Traube Tonbach laufen nach dem verheerenden Brand vom 5. Januar, bei dem das legendäre 3-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube komplett zerstört wurde, die Wiederaufbauarbeiten auf Hochtouren. Mit einer Interimslösung auf dem Dach des hoteleigenen Parkhauses soll der gastronomische Betrieb ab April wiederaufgenommen werden. Das zweite Parkdeck wird als Lager dienen, im

dritten Parkdeck werden Restauration und Küchen unterkommen. Fertigbauspezialisten planen derzeit das Provisorium, das nicht als solches erkennbar sein soll. Die Gemeinde Baiersbronn muss den Plänen dann auch zustimmen. Der Abriss der Brandruine verzögerte sich zunächst, weil ein Gutachten des Brandsachverständigen eingeholt werden musste. Die Schadenshöhe liegt laut Schätzungen im Millionenbereich. www.traube-tonbach.de

ROLAND HUBER VERLÄSST LE CIEL



Fast fünf Jahre lang war Roland Huber Küchenchef des Restaurants Le Ciel im Grand Hotel Wien, erkochte vier Hauben im Gault Millau und einen Michelin-Stern. Nun wagt er den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnet Mitte März gemeinsam mit seiner Frau Barbara ein eigenes Restaurant in Hadersdorf am Kamp. Wie der oberösterreichische Spitzenkoch ROLLING PIN exklusiv mitteilte, entsteht das Projekt in einem historischen Gebäude, wird 40 Sitzplätze und einen Saal für Veranstaltungen bieten. www.grandhotelwien.com

Projekt in einem historischen Gebäude, wird 40 Sitzplätze und einen Saal für Veranstaltungen bieten. www.grandhotelwien.com



NEW YORK VERBIETET FOIE GRAS

Ab 2022 darf in New York keine Foie gras mehr verkauft werden. Das Verbot hat jetzt schon enorme Auswirkungen, denn die Foie-gras-Fans in der Metropole wollen bis dahin noch ordentlich auf ihre Kosten kommen und stürmen die Restaurants. Der Gastronomie beschert das ein ordentliches Umsatzplus. Ariane Daguin von der Fleisch-Vertriebsfirma D'Artagnan in New Jersey gab der „New York Post“ zu Protokoll, dass seit der Ankündigung des Verbotsgesetzes die Bestellungen von New Yorker Fine-Dine-Restaurants um ganze 30 Prozent gestiegen sind. www.nyc.gov

HELD DES MONATS

ROBERT ZELLER

Er ist ein wandelndes Weinlexikon und hat einen sechsten Sinn für die Bedürfnisse seiner Gäste, für die Robert Zeller in der Münchner Vinothek by Geisel schon seit 20 Jahren alles Unmögliche möglich macht. Dementsprechend ausufernd ist die Liste seiner Stammgäste, die den Restaurantleiter und Sommelier nicht nur für seine Weinkarten lieben. Zeller beweist: Es gibt sie noch, die richtigen Oberkellner, die mit Lässigkeit und Charakter kleine Wunder vollbringen.



Was kannst du richtig gut?

An meinen Oldtimern rumschrauben. Die sind so ehrlich. Ich habe vor 15 Jahren einen alten Fiat Cinquecento in Italien erworben und in liebevoller Kleinarbeit und unzähligen Stunden komplett restauriert.

Wie würdest du dich mit drei Wörtern beschreiben?

VIEL ZU GROSSZÜGIG.

Welche Persönlichkeit würdest du gerne einmal bei dir im Restaurant begrüßen – und warum?

Waren alle schon da! :) Ich genieße und schweige.

Was ist dein Wundermittel gegen schlechte Laune?

Welche schlechte Laune?

Ich hasse ... ?

... SODBRENNEN!



**20 JAHRE ALTER
CHEDDAR**
DIESER KÄSE IST SO
TEUER WIE WAGYU

LIES DAS

EIN SCHMUCKSTÜCK

Jörg & Nico Sackmann – Unser Kochbuch, Verlag Tretorri
Sackmann'sche Virtuosität im Doppelpack: Die Herren haben ein Stück deutsche Kulinarikgeschichte geschaffen.
240 Seiten, ca. 50 Euro



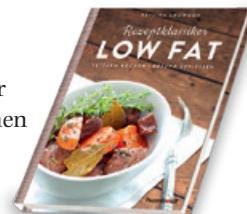
LASS DAS

RETTET DIE BUTTER!

Rezeptklassiker Low Fat, Bettina Sowdon, Verlag Humboldt

Butter is life! Wer der Küche die Butter nimmt, nimmt ihr die Seele. Wir können das nicht unterstützen. Gesund geht auch vernünftig.

176 Seiten, ca. 25 Euro



karriere.

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



JOCHEM SCHUT (42)

Jochem Schut wird General Manager im neuen NinetyNine Hotel Amsterdam, das im März Eröffnung feiert. Der gebürtige Niederländer ist seit 20 Jahren im internationalen Hotelbusiness tätig. Zuletzt koordinierte er als Regional Hotel Operations Manager der Edelweiss Gastro Ltd. Hotelabläufe auf Kreuzfahrtschiffen.



LINA WOLF (33)

Lina Wolf leuchtet mit ihrem Team bald den Anker im Me and all Hotel Kiel, das im Frühjahr eröffnen wird. Die studierte Betriebswirtin, die sich selbst als „Küstenkind mit Herz und Seele“ beschreibt, war zuletzt stellvertretende Direktorin im Beach Motel St. Peter-Ording. Davor begleitete sie Pre- und Post-Opening des The Westin Hamburg in der Elbphilharmonie.

TOBIAS SCHMITT (32)

Chefkoch-Wechsel im Mainzer Favorite: Daniele Tortomasi, Nummer 50 der 100 BEST CHEFS GERMANY, übergibt im März das Küchenzepter an Tobias Schmitt, der seit 2015 Sous Chef und Chef Pâtissier im Zweisterner Laflleur ist. Zuvor war der 32-jährige Gardemanger und Poissonier in der Villa Merton.

RUDOLPH BLAAUW (35) Im Ellerman House in Kapstadt kredenzt Rudolph Blaauw als neuer Executive Chef südafrikanische Küche mit asiatischem Einfluss. Zuletzt kochte er gemeinsam mit Starkoch Virgil Khal im Indochine Restaurant des renommierten Delaire Graff Estate.

DOMINIK RITZ (36)

Dominik Ritz ist neuer Direktor im Grandhotel Hessischer Hof. Zuletzt war er General Manager im Delta Hotel by Marriott Frankfurt Offenbach. Zuvor begleitete der 36-Jährige etwa die Eröffnung des The Westin Hamburg Elbphilharmonie.



GESUCHT WAR

ein/-e Barchef /-in für die **Wolfram Bar & Terrace**

GEFUNDEN WURDE



Kai Runge (30)

Der Spitzenmixologe Kai Runge ist neuer Barchef in der Wolfram Bar & Terrace im Jaz in the City Stuttgart. Seine Karriere begann im Das Schwarze Schaf in Bamberg. Dann war er Chef de Bar im Le Petit Coq und stand im Finale der World Class Bartender Germany 2019.

MARIO LANDTHALER (36)

Das neue NinetyNine Hotel in München-Hallbergmoos hat Mario Landthaler als General Manager verpflichtet. Er ist seit 20 Jahren in der Branche tätig, war etwa bei der Wiedereröffnung des The Dolder Grand in Zürich dabei und durchlief Stationen wie das Roomers Hotel Frankfurt.



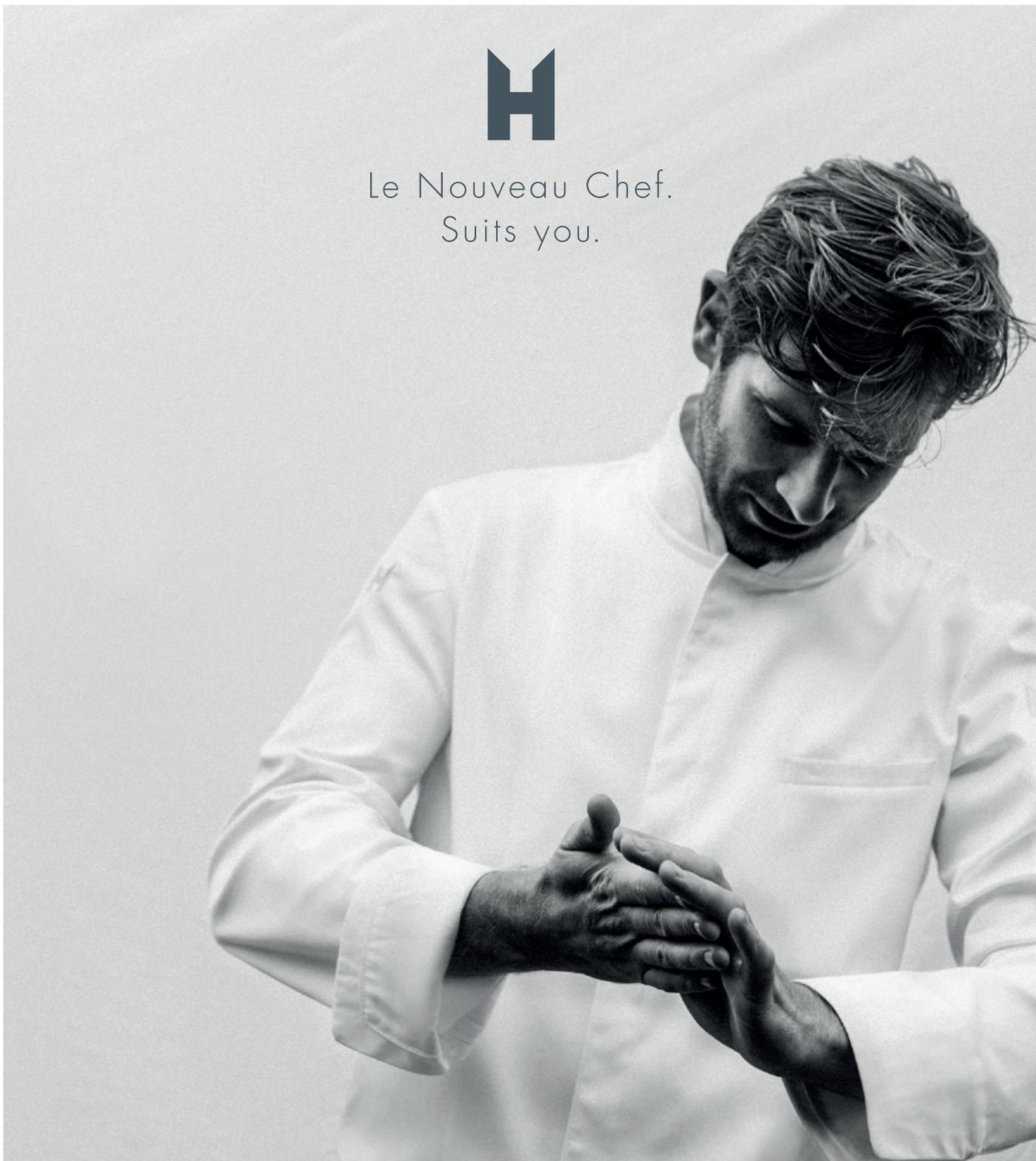
FLORIAN STEINMEIER (39) Florian Steinmeier ist neuer Hoteldirektor in der Rocco Forte Villa Kennedy und damit Nachfolger von Georg Plesser, der ins Grandhotel Excelsior Hotel Ernst in Köln gewechselt hat. Der gelernte Hotelfachmann Steinmeier war zuletzt Hotel Manager im Roomers Hotel München.

DANIEL SCHRÖDER (29)

Das Sternerestaurant Kuno 1408 im Würzburger Best Western Premier Hotel Rebstock ist mit einem neuen Küchenchef aus der Winterpause zurückgekehrt. Daniel Schröder dirigiert nun die 17-köpfige Brigade. Zuletzt war der 29-jährige Küchenchef des Gourmetrestaurants im Landgasthof Karner.



Le Nouveau Chef.
Suits you.



Falco. The Gentlemen's Garment.

Die Kochjacke Falco setzt neue Maßstäbe für Köche mit höchsten Ansprüchen, die sich unverwechselbar und elegant präsentieren möchten. Das Kleidungsstück wird mit Sorgfalt für unsere Umwelt hergestellt, indem ein Stoff aus 100% Baumwolle verwendet wird, der Bluesign®-zertifiziert ist und zusammen mit einem der besten europäischen Hersteller hergestellt wird.

Falco wurde mit viel Liebe zum Detail entworfen, inspiriert von der klassischen Offiziersjacke mit hohem Kragen, offenen Manschetten und edlem Finish. Die schmale Optik in Kombination mit dem hochwertigen Material machen die Falco zu einer angesehenen Kochjacke der Extraklasse.

LeNouveauChef.com

feed.back

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

*Snackification
und
Urban Food?
Früher
hieß das mal
Jause und
Gemüsegarten:)*

Caroline Becker via Facebook über Trendforscherin
Hanni Rützler

**ZIMMER GEBLICHT.
DANKE FÜR DEN
GRANDIOSEN
TIPP!!!**

Mark Groß über unseren Artikel über das erste Bierhotel der Welt, das Brewhouse

*FÜR MICH DAS DERZEIT
BESTE RESTAURANT DER
WELT. UNFASSBAR, WAS DORT
ABGEHT!*

Emma Johl über Eduard Xatruch und sein Disfrutar in Barcelona

**DEN JUNGEN LEUTEN MÜSSEN WIR
ABER MEHR ENTGEGENKOMMEN
MIT BESSERER BEZAHLUNG UND
ANGENEHMEN ARBEITSBEDINGUNGEN
IN UNSEREM RESTAURANT!
ANSONSTEN HABEN DIE AUF
DAUER AUCH KEINEN BOCK MEHR.**

Christian Grundl über Tim Raues Aussage, dass junge Kollegen in
Deutschland mehr Zusammenhalt zeigen

GRÜNDER MIT GEILEN IDEEN
BRAUCHEN KAPITAL. DIE FRAGE
IST NUR, WOHER, DENN AUCH MIT
GUTEM BUSINESSPLAN SPIELEN
DIE BANKEN OFT NICHT MIT UND
VENTURE CAPITAL GIBT ES IN DER
GASTRO ZU SELTEN.

Marc Thiele via Facebook über Tim Koch, der meinte, „die Gastro braucht mutige Gründer“

**Dann lieber ohne
diese sinnlosen
Sterne, dafür mit
Geschmack! Hört
doch auf, alles
zu verteufeln!
Und wie sagte
einst Horst
Lichter:
Ne Messerspitze
Butter geht immer!**

Stephan Hähle via Facebook über
Andreas Senns „leichte Küchenphilosophie“

PASST!

DER NEUE JOKER.

Wenn du mehr wissen willst: Besuch uns!

INTERGASTRA STUTTGART
Halle 3, Stand 41
15.-19. FEBRUAR 2020

 **INTERGASTRA**
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

place to be.

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

1



EAT! BERLIN
20. FEBRUAR BIS
1. MÄRZ 2020

**ROLLING PIN @
INTERGASTRA**

15. BIS 19. FEBRUAR 2020



3



**GIPFELTREFFEN
DER STERNEKÖCHE**
21. BIS 23. FEBRUAR 2020

1 HIMMEL AUF ERDEN

Feinschmecker können schon mal die Koffer packen! An unglaublichen elf Festivaltagen kommt Berlin aus dem kulinarischen Rausch gar nicht mehr heraus. Die Gäste erwarten unter anderem mehr als 100 Spitzenköche wie Sebastian Frank, Tim Raue und Vitus Winkler. www.eat-berlin.de

4



GASTRO IVENT
9. BIS 11. FEBRUAR 2020

5



INTERNORGA
13. BIS 17. MÄRZ 2020

2 GASTRO-IN- SPIRATION

Besucht uns auf unserer gemütlichen ROLLING PIN Lounge in der Metro Area auf der Intergastra Stuttgart auf ein Gläschen oder zwei. Garantiert der Place-to-be zum Netzwerken inklusive einer Extra-Portion Inspiration! www.messe-stuttgart.de

3 KÜCHEN- OLYMP

Küchenchef Christian Scharrer lädt zum vierten Get-together der Herdvirtuosen um Karlheinz Hauser, Boris Rommel und viele mehr ins Weissenhaus Grand Village Resort & Spa am Meer. Neun Michelin-Sterne versprechen absolute Exzellenz! www.weissenhaus.de

4 COFFEE LEVEL UP

Beim Branchentreff in Bremen stehen Frühstück und Kaffee im Mittelpunkt. Unter anderem gibt es Kaffeecocktails vom Weltmeister in der Disziplin Coffee in Good Spirits, Dan Fellows. Nebenan findet auch die Fish International statt! www.messe-bremen.de

5 DIE FACH- MESSE #1

Die Internorga ist Deutschlands größte Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie. Top-Themen, neueste Technologien, zukunftsweisende Trends – wer im neuen Jahrzehnt am Ball bleiben will, darf sich dieses Spektakel nicht entgehen lassen! www.internorga.com

BESUCHEN
SIE UNS AUF DER
INTERGAстра
HALLE 5
STAND 5D51

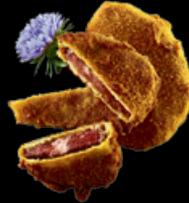
MISE EN PLACE FÜR PROFIS



AUMAERK
FLEISCHMANUFAKTUR



Sunday Roast



Fried Sunday Roast



Sunday Roast Steak



Big Beef Rib



Roasted BBR



Spice Garden BBR



BBR Sweet Potatoe



Gentle Chick



Gentle Chick Fingers



The Duke



Pure Madness



Twitter Juice



Pork Royal



Beetroot Pork Royal



Sushirito Royal

private chat.

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



- Thomas Alfons Imbusch
- Hamburch
- Endlich glücklich
- 22.12.1987
- Koch
- Störtebeker Atlantik Ale
- Chardonnay und Pinot noir
- You & Me von Meute

- Milcheis
- Modernist Cuisine
- Lebensereignisse
- 2017** Mietvertrag für das erste Restaurant unterschrieben
- 2018** Molteni-Abnahme
- 2019** Februar: ohne Angabe von Gründen
- www.100200.kitchen

- Freunde
- Arne Anker
- Daniel Marg
- Gerhard Retter

- Gefällt
- Molteni&C Dada
- Hilf Mahl
- Wilkeshoff

Hi Thomas, gleich zum Auftauen: Welche Frage kannst du nicht mehr hören? 🗣️ 15:24 ✓

Hast du Kochen von deiner Oma/Mama gelernt? 🍳 15:26

Dann verrät uns doch was anderes Schräges. 🤪
Einen verrückten Job in deinem Lebenslauf zum Beispiel ... 15:29 ✓

Mein Praktikum in einer KFZ-Werkstatt. 🚗 15:30

Noch ein Detail aus deiner Jugend: Wovor hattest du als Kind Angst? 😨 15:31 ✓

Wenn Mama gekocht hat. 🍳👩🍳 15:31

Dürfte prägend gewesen sein. 🤔 Was gibt es heute immer in deinem Kühlschrank? 15:33 ✓

Butter, Eier, Wein. 🍷 Oft Leberwurst. 😊 15:36

Die schlechteste Ausrede, die du je gehört hast? 15:37 ✓

„Ich kann nicht kommen, es regnet.“ ☁️ Von einem Azubi im 1. Lehrjahr im Off Club. 🍹 15:40

Wie hieß dein erstes Haustier? 🐾🐾🐾 15:41 ✓

Jodokus vom Vorgebirge. 🐾🐾 Ein Mops, wie er im Buche steht. 15:43

Ein Blick in deine Vorlieben: dein Lieblingsfilm? 🎬 15:45 ✓



James Bond. 🎬 Fast alle, aber eben nicht alle. 15:52

Und dein Lieblingsdrink? 15:54 ✓

Dirty Martini. 🍸 Versteht nur keiner. Den Alkohol darf man nicht schmecken und man muss ihn in drei bis vier Zügen trinken. Also meist Tom Collins. 15:59

Hast du einen Sehnsuchtsort? 16:01 ✓

Darß – wer hätte das gedacht? 🌴 16:03

Zum Abschluss etwas Intimes: Was ist für dich eines der besten Lebensmittel der Welt? 🍷 16:06 ✓

Ich glaube, wenn ich noch einmal irgendwo Butter lese, dann lache ich. 😂 Also: Ei. 🍳 Wobei, Kaviar ist auch geil, aber das ist hart übertrieben. 🐟 16:14

DIE NEUE METRO VERKAUFSMESSE

2. – 3. MÄRZ 2020
OFFENBACH AM MAIN

METRO AUF DER INTERGASTRA

15. – 19. FEBRUAR 2020
STUTTGART

SIE FINDEN UNS AM STAND 1.H51

Erleben Sie METRO mit dem gesamten Serviceangebot, Food & Non-Food Konzepten auf der neuen METRO Verkaufsmesse 2020 und einer eigenen Welt auf der Intergastra 2020. Profitieren Sie von hochwertigen Prämien, nutzen Sie Verkaufsaktionen und freuen Sie sich auf exklusive Gäste.



Mehr Infos unter
metro.de/events

**DER PLACE-TO-BE
FÜR DIE GASTRONOMIE**

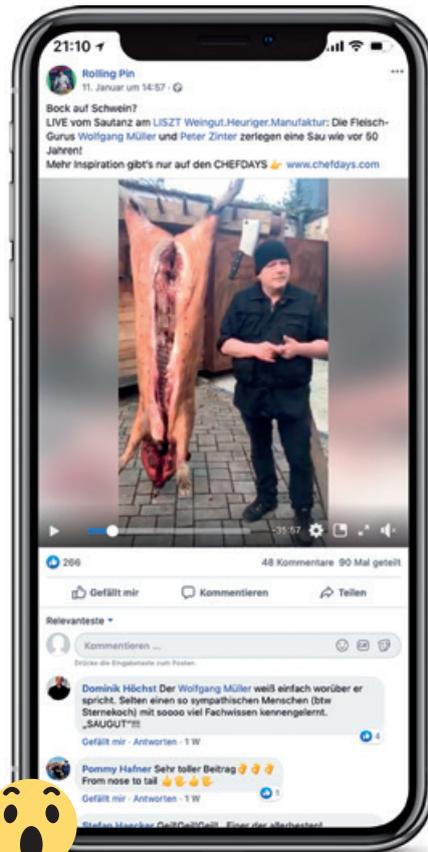


**METRO.DE
/MARKTPLATZ**

METRO

#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



SAUGEIL! Auf Facebook nehmen wir dich mit zu den besten Köchen und spannendsten Produzenten der Welt!

Achtung: Kann dein Leben verändern! Folge uns auf Facebook und gönn dir deinen täglichen Karriere-Kick.

Frei Schnauze: Diskutiere mit uns über die prickelndsten Branchen-News!



Schon gewusst? Wir haben nicht nur das bestaussehende, sondern auch das lustigste Social-Media-Team der Branche.



#foodforthoughts ;-) Folge uns auf instagram.com/rollingpinmag und lass dich von fantastischem Foodporn und sensationellen Storys inspirieren.

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



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



Eine Frage der Haltung.

www.albersfood.de

Patrick Warmoll,
CEO Jack's Creek, Australien

„Excellence from
farm to table“





Mit seiner reduzierten und gleichzeitig stilsicheren In-your-face-Küche sorgte Florian Wörgötter aus dem Wiener Einsterner Le Ciel für jede Menge offene Münder bei der JUNGE WILDE-Jury rund um Küchenpunk Stefan Marquard.

WIE DIE FAUST AUF'S AUGEN

DER WESTSTEIRISCHE WUNDERWUZZI **FLORIAN WÖRGÖTTER**
IST **JUNGER WILDER 2019**. WARUM MAN AUCH IN DER
OFFIZIERSKÜCHE ETWAS LERNEN KANN – UND WAS EINE
HNO-ÄRZTIN MIT SEINEM **WEG AN DIE SPITZE** ZU TUN HAT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Raphael Gabauer, Monika Reiter

Es war der Abend des 26. Novembers 2019, als Florian Wörgötter kulinarische Schwergeschütze auffuhr und die hochkarätige Jury rund um Küchenpunk Stefan Marquard mit drei Gerichten zuballerte, die treffsicherer nicht hätten sein können: Cobia, Dashi, Butter, Bier-Mikado und Anden-Kartoffeln zum Beispiel. Doch schon beim ersten Gang – Wagyu, Trevisiano mit Shiitake und Mark – wurde klar: Hier ist ein absolut geradliniger Tüftler am Werk, der weiß, wie man Bums auf den Teller bringt. Die unmittelbare Frage, die beim Schmausen dieser Gaumenkracher jedem auf der Zunge brannte, lautete unweigerlich: Wer zum Teufel ist dieser junge Herdmagier, vor dem sich mit dem Titel JUNGER WILDER 2019 eine so breite und vielversprechende Zukunft auftut?

Das idyllische Nest Ligist in der Weststeiermark. 3255 Einwohner, eine Burg ruine, eine Pfarrkirche – und ein Gasthaus, in dem Florian Wörgötter die Gastronomie mit der Muttermilch degustiert. Sein Vater schmeißt die Küche, die Mutter den Service. „Mein Vater hat immer gesagt: Du solltest vielleicht nicht Koch werden, es ist ein harter Job“, erinnert sich der gerade einmal 24-jährige Kochverrückte. „Aber für mich war das klar, weil ich einfach gesehen habe, was das alles für einen Spaß macht und wie kreativ man mit Lebensmitteln umgehen kann.“ Der kulinarische Springinsfeld verlor keine Zeit, absolvierte das neunte Schuljahr in der Hotelfachschule Bad Gleichenberg und begann seine dreijährige

Kochlehre in Erich Schmidhofers Magnolia. „Das erste Jahr war furchtbar“, so Wörgötter, „das war richtig harte Schule.“ Doch schon im zweiten Lehrjahr sah Wörgötter Licht am Ende des Tunnels. Denn mit dem Spitzenkoch Michael Gauster bekam der frustrierte Kochlehrling einen Vorgesetzten, der ihn förderte und inspirierte. „Der hat gesehen: Dieser Bursch ist gar nicht so deppert, auf den kann man bauen. Der

**EIN, ZWEI
JAHRE WILL
ICH MICH
NOCH EINMAL
SO RICHTIG
ZERSTÖREN
LASSEN.**

Florian Wörgötter hat große Pläne für die Zukunft

Michi hat mir das Leben gerettet, könnte man sagen.“

Pralinen ohne Ende

Zumindest bis die Trompeten des österreichischen Bundesheers zum Strammstehen bliesen. Im Falle von Florian Wörgötter hieß das: Offizierscuisine, Schnitzel, Omelette, danke, setzen. Kein Wunder, dass der ausgebildete Küchensoldat danach eine kreative

Herausforderung suchte, um dort weiterzumachen, wo er im Magnolia aufgehört hatte. Im Restaurant Neuwirt im Hotel Schwarzer Adler in Kitzbühel glaubte der Wissenshungrige denn auch, seine neue Wirkungsstätte gefunden zu haben. Aber Fehlanzeige: Obwohl ihm eine Stelle als Gardemanger zugesagt worden war, fand er sich zunächst zwei Monate lang in der Rolle des Frühstückskochs wieder. Und doch ist Wörgötter nicht der Typ, der rückblickend auf das kulinarische Kitzbühel eindrischt: „Gelernt habe ich ja trotzdem was – einfach weil man ja überall was lernen kann.“ So unscheinbar dieser Satz auch klingt, er ist für Wörgötters Karriere elementar, um nicht zu sagen Programm. Das wird auch und vor allem bei seiner nächster Station deutlich. Denn in Martin Sieberers Pazaunerstube in Ischgl kocht er während der darauffolgenden Wintersaison nicht etwa weiter als Gardemanger oder Entremetier auf, sondern als Commis Pâtissier. Warum? „Weil das meines Erachtens dazu gehört. Man muss einfach jeden Posten einmal gesehen haben. Das war mein Anspruch. Ich will überall mitreden können.“

Schicken, schicken, schicken

Pâtissier wollte Wörgötter trotz allem nicht werden. Den Rat seines Vaters – „Jetzt schau mal, dass du in eine Bude kommst, wo so richtig was zum Schicken ist“ – befolgte Wörgötter, indem er im Grazer Restaurant Schlossberg als Chef Gardemanger anging. Plötz- ▶

ICH WAR AUF DER SUCHE NACH MODERNER KÜCHE, DIE MITTEN IN DIE FRESSE GEHT.

Der JUNGE WILDE Florian Wörgötter hält nichts von altbackener Küche



lich verließen bis zu 200 Teller am Abend den Pass, das Mise en place erhielt überdimensionale Logistikzüge. Doch so neu und ungewohnt auch alles war – Wörgötter arbeitete dort erneut unter seinem ehemaligen Vorgesetzten und Freund Michael Gauthier. „Er machte mich innerhalb kurzer Zeit zum Sous Chef, damit war ich der jüngste Ausgelernte in der Küche, der am zweitmeisten machte“, erinnert sich der Küchenbesessene. In der Früh stand er als Erster in der Küche und verließ sie abends als Letzter. Kein Wunder, dass nur ein Zufall ihn von diesem kulinarischen Elfenbeinturm wegbrachte. „Über die Mutter meiner Ex-Freundin, die HNO-Ärztin ist und den Executive Chef des Wiener Grand Hotels als Patienten hat, habe ich erfahren, dass sie im Le Ciel einen Koch suchen“, erinnert sich Wörgötter an den ersten Moment, mit dem das Kapitel Le Ciel in Wien begann. Innerhalb einer Woche erhält Wörgötter die Zusage, findet in Wien eine Wohnung und wird im mit einem Michelin-Stern prämierten Le Ciel unter Küchenchef Roland Huber Gardemanger. Auch dieser Wechsel bedeutet – ganz im Sinne des lernhungrigen Wörgötter – erst einmal eine heftige Umstellung: Zwar wird im Vergleich zum Schlossberg gerade einmal ein Sechstel an Tellern in den herrschaftlichen Esssaal geschickt, dafür wird jeder dieser Teller sechs bis sieben Mal unter die Lupe genommen. Seit März 2019 ist Wörgötter Hubers Chef Saucier. Bis Mai oder Juni will er auf jeden Fall noch im Le Ciel bleiben. „Danach will ich für ein, zwei Jahre nochmal so richtig Gas geben und mich zerstören lassen – am liebsten im Ausland“, fletscht Wörgötter voller Tatendrang die Zähne. Und natürlich ist – langfristig gesprochen – das elterliche Gasthaus in Ligist im Hinterkopf, das Wörgötter eines Tages übernehmen will. Wir halten also fest: Florian Wörgötter wird es in nächster Zeit in die großen Küchen der Welt verschlagen. Dort wird er sich zerstören lassen, oder konstruktiver ausgedrückt: über sich hinauswachsen. Danach wird Ligist zum kulinarischen Hotspot des Landes. Und wer weiß, ob die Geschichte so enden wird. Bei einem JUNGEN WILDEN weiß man schließlich nie, was als Nächstes kommt.

www.grandhotelwien.com

VIDEO:

Hier geht's exklusiv hinter die Kulissen des JUNGE WILDE-Finales 2019: www.rollingpin.com/244



WAGYU

Trevisiano, Shiitake und Mark



REZEPT:

Um Wagyu genauso jung und wild zu zähmen wie Florian Wörgötter, geht's hier lang: www.rollingpin.com/244



COBIA

Dashi, Butter, Bier-Mikado und Anden-Kartoffeln



REZEPT:
Cobia à la Wörgötter? Hier lang:
www.rollingpin.com/244



1



2



3



4



5



6



7



8

1 Die drei JUNGE WILDE-Finalisten 2019 (v.l.n.r.): Klaus Hölzl, Florian Wörgötter, Nicolas Rathge 2+3 Der Münchner Secretclub: prall gefüllt und bis zum letzten Platz besetzt 4 Florian Wörgötter tüftelt an einem seiner einzigartigsten Siegergerichte 5 Auch Nicolas Rathge war perfekt organisiert 6 Spitzenkoch Giuseppe Messina gab einmal mehr sein Molekular-Know-how zum Besten 7 ROLLING PIN-Chefdekteur Bernhard Leitner on stage mit Open-Blue-Director-of-Business-Development Remco de Waard 8+11 JUNGE WILDE, bei denen es zischt: Klaus Hölzl (li.) und Florian Wörgötter (re.) 9 O'zapft is': JUNGE WILDE-Godfather Stefan Marquard beglückte die Menge mit dem unverwechselbaren Hirter-Bier 10 Die junge und alte Garde der JUNGEN WILDEN: Nicolas Rathge, Walter Triebel, Matthias Bernwieser und Stefan Csar 12+13 Die JUNGEN WILDEN wurden im wahrsten Sinne mit heißester Ware von Topproduzenten versorgt 14 Jung, wild, fokussiert: Matthias Bernwieser, Walter Triebel, Florian Wörgötter (v.l.n.r.) 14 Die Juroren Lucki Maurer und Bernd Arold, daneben Küchenmagier Heiko Antoniewicz.



9



11



12



10



13



14



15

FACTS

2528

U30-Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz haben

sich 2019 für die spektakulärste Kochchallenge des deutschsprachigen Raums beworben. Sechs Vorfinalisten hatten sich vergangenen Mai vor einer beeindruckenden Kulisse im Rahmen der CHEFDAYS Austria in Graz einen erbitterten Kampf um die finalen Tickets in München geliefert. Am Ende kürte die hochkarätige Jury rund um den Godfather der JUNGEN WILDEN Stefan Marquard die Küchenkapazunder Nicolas Rathge (Restaurant Oma Wilma, Sylt), Klaus Hölzl (mittlerweile Berufsschullehrer an der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus in Retz und selbstständiger Event-Koch) und Florian Wörgötter (Le Ciel, Wien) zu den gefeierten Finalisten des renommierten Kochwettbewerbs. Ihr dreigängiges Wettbewerbsmenü musste Produkte und Techniken aus der folgenden Liste beinhalten: Herba Basic Gel by Herbafood, Hirter Morchl by Hirter, Waldgewürz Fichte by R&S Gourmets, Sous-vide-Technik by Julabo, Angus-Wagyu Oyster Blade by Albers, Premium Dänisches Nordmann Rauchsalz by Transgourmet, Tahoon Cress by Koppert Cress – und ein regionales Produkt.

11

Starköche bewerteten in diesem Jahr die Gerichte der drei Finalisten. Stefan Marquard (Vater der JUNGEN WILDEN), Lucki Maurer (Stoi, Rattenberg) Marco D'Andrea (JUNGER WILDER 2012, The Fontenay, Hamburg), Marco Akuzun (Restaurant Top Air, Stuttgart), Walter Triebel (JUNGER WILDER 2014, Genießerei am Markt, Graz), Matthias Bernwieser (JUNGER WILDER 2015, Restaurant Galt, Oslo), Michi Wolf (JUNGER WILDER 2009, Atelier Wolf, Amsterdam), Boris Rommel (Le Cerf, Zweiflingen), Bernd Arold (Gesellschaftsraum, München), Stefan Csar (JUNGER WILDER 2011, Wachter-Wieslers Ratschn, Deutsch Schützen), Tohru Nakamura (Geisels Werneckhof, München).

881

Jurypunkte heimste Florian Wörgötter für sein Finalmenü ein und siegte mit insgesamt 122,5 Punkten

Vorsprung vor Nicolas Rathge. Die Juroren bewerteten nach den Kriterien Optik, Konsistenz, Geschmack und Kreativität und konnten dafür jeweils bis zu zehn Punkte vergeben. Wer zu spät, also nicht im vorgegebenen 30-Minuten-Takt servierte, wurde mit Punkteabzug bestraft.



1 Juroren, die wissen, was sie tun: Fleischpapst Lucki Maurer, Bernd Arold und JUNGE WILDE-Godfather Stefan Marquard (v.l.n.r.) **2** It's so Isi: Das erklärt Spitzenkoch Giuseppe Messina seiner frischgebackenen Ehefrau **3** Go, go, go: Klaus Hölzl in der Hitze des Gefechts **4** Florian Wörgötter setzte auf Tee zwischen erstem und zweitem Gang **5** Der Münchner Secretclub war zum Bersten voll **6+7+8** Auch der diesjährige Warenkorb garantierte Topprodukte von Topproduzenten wie Transgourmet, Open Blue oder R&S Gourmets **9** RATIONAL sorgte für standesgemäße Traumverpflegung **10** Passt wie die Faust aufs Auge: Lohberger-Küchen für die JUNGEN WILDEN.



SELLERIE

Rauchsalz | Valrhona | Manjari | Buchweizen



REZEPT:

So wirst du zum Dessert-Gott
wie Florian Wörgötter:
www.rollingpin.com/244





1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

1+7+13+20+21+23+24+27+29 Frei nach Falco: Wer sich an die JUNGE WILDE-Party erinnern kann, der hat sie nicht erlebt **2** Spannung pur: Die drei Finalisten Nicolas Rathge, Klaus Hölzl und Florian Wörgötter (v.l.n.r.) warten auf das Urteil der Jury **3** Die Juroren Boris Rommel und Marco Akuzun **4** ROLLING PIN-Founder und CEO Jürgen Pichler **5+17** And the winner is ... Florian Wörgötter! **6** Die strengste Aromenjury der Welt: Marco D'Andrea, Matthias Bernwieser und Walter Triebel (v.l.n.r.) **8** ROLLING PIN-Chefredakteur Bernhard Leitner und JUNGER WILDER 2019 Florian Wörgötter im Freudentaumel **9** Ritterschlag: Lucki Maurer gratuliert Florian Wörgötter zum kulinarischen Adelstitel JUNGER WILDER 2019 **10** Jens Puhl, Vertriebsleiter Herba Cuisine, stand Moderator Michael Weinmann Rede und Antwort.



13



12



17



14



15



16



18



19

DANKE AN DIE PARTNER DER JUNGEN WILDEN



GOURMETS SEIT 1977.



Traditionsmarke der Profis

Echte Leidenschaft



seit 1270



inspiring food.



Gastronomie-Ausstattungen



Le Nouveau Chef

SINCE 1986



LOHBERGER



Coca-Cola HBC Österreich



CARING FOR OCEAN AND HUMAN HEALTH

KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

fusion Chef™
by Julabo



TRANSGOURMET

WWW.JUNGE-WILDE.COM



20



21



22



23



24

11 Auch die Koppert-Cress-Crew war mit von der Partie
12 Hans Kemenater und sein Team von Slyrs brannten in München für ihren Whisky
14 Fleisch-Guru Frank Albers versorgte die JUNGEN WILDEN mit seinem edlen Wagyu-Fleisch. **15** Le Nouveau Chef-Chef: Paul van Luipen
16 Hirter-Bier-Power: Gernot Seiwald, Monja Lick und Wilhelm Schnitzler
18 Armin Hofmann von Lohberger (li.) mit Moderator Michael Weinmann
19 Das Transgourmet-Team unterstützte die JUNGEN WILDEN mit Topprodukten **22+28** Rapper Klumzy heizte selbst mit Beinverletzung den JUNGEN WILDEN ordentlich ein.



25



26



27



28

25 Auch Katharina Eusch vom Isi-Event-Team zeigte sich vom kulinarischen Mega-Event begeistert
26 Die Jury sorgte 2019 einmal mehr dafür, dass die JUNGEN WILDEN ihrem Ruf als gnadenlosesten Kochwettbewerb Europas gerecht wurden
30 Das Team von R&S Gourmets garantierte für Produkte in Topqualität
31 Messerscharf wie immer: Friedr.-Dick-Team Sandra Stader und Christian Bieber, Fleischermeister und Vertriebsaußendienst
32 Herdmagier in Reih und Glied: Adrien Hurnungee, Heiko Antoniewicz, Giulio Fichera von Albers Food und Livius Schüssele von Fusionchef by Julabo.



30



31



32



Sternekoch Chayawee Sutcharitchan gilt in seiner Heimat Bangkok als einer der innovativsten Thai-Chefs des Landes und setzt im Sra Bua by Kiin Kiin gemeinsam mit seinem Mentor Henrik Yde-Andersen neue kulinarische Maßstäbe.

BORN TO THAI

VOM IT-NERD ZUM KULINARISCHEN REVOLUTIONÄR EINER GANZEN NATION: WIE CHAYAWEE SUTCHARITCHAN THAI-KÜCHE AUF DEN NÄCHSTEN LEVEL KATAPULTIERTE UND WA-RUM AUSGERECHNET EIN DÄNE SEIN LEHRMEISTER IST.

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

Wenn ein spätberufener Thai-Chef und ein dänisches Ausnahmegenie gemeinsame Sache machen, dürfen Gäste getrost den Sicherheitsgurt anlegen, denn so viel steht fest: Es wird richtig heiß. Und das nicht nur in Äquatornähe: Denn nach kurzer Winterpause feiert der Salzburger Hangar-7 einen fulminanten Start ins neue Jahr und begrüßt mit Henrik Yde-Andersen und Chayawee Sutcharitchan ein Duett der kulinarischen Superlative. Zugegeben, nominell kann das thailändisch-dänische Kochgespann vielleicht nicht mit den ganz Großen, die dieses Jahr noch kommen werden, mithalten. Doch wer den beiden eine Chance gibt, wird sich garantiert wundern, wie die thailändischen Kollegen des Guide Michelin das Sra Bua by Kiin Kiin in Bangkok mit „nur“ einem Stern versehen konnten. Denn Küchenchef Chayawee Sutcharitchan und sein Lehrmeister Henrik Yde-Andersen zelebrieren im Luxushaus von Kempinski Gaumenkracher, die man so noch nicht verkostet hat. Ein rotzfrecher Mix aus heißen Thai-Klassikern und

französischer Haute Cuisine gepaart mit innovativem Twist. Eine Philosophie, die zum einen das in Asien seit Jahren gelebte Sharing-Prinzip und zum anderen edles Fine Dine auf einen Nenner – oder besser gesagt auf einen Teller bringt. Dramaturgisch perfekt inszeniert, beginnt das abwechslungsreiche und mit Soul-Food-Elementen gespickte Menü mit Thunfisch-Tatar, Chiang-Mai-Würstchen, Soja-Meringue mit Wasabi und Joghurt, Hühnchen Satay und Miang Kum im Betelblatt. In kleinen Schalen angerichtet bringen die Häppchen mit ordentlich Feuer in Form von Chili und Co. den Kreislauf in Wallung.

Zwischen Tom Yam und Foie gras

Wie es sich für die Thai-Küche gehört, ziehen sich exotische Kräuter à la Kurkuma, Kreuzkümmel, Sternanis oder Zitronengras durch das feinfühlige Menü und landen bei Chayawee Sutcharitchan und Henrik Yde-Andersen mit Fine-Dine-Granaten wie Hummer oder Foie gras auf dem Teller. Auffällig dabei: In Thailand wird auf ▶

DASS HENRIK DÄNE IST, ERSCHWERTE DAS PROJEKT ZUSÄTZLICH.

Vorurteile machten das Sry Bua by Kiin Kiin zur kulturellen Herausforderung

in Europa gängige Dogmen getrost verzichtet. Dass ein Hauptgang süß und ein Dessert mal salzig sein darf, ist im einfach besten Gourmetempel Sra Bua by Kiin Kiin Standard. Auf der Karte finden sich da unter anderem ein feuriger Gurkensalat, knuspriger Wolfsbarsch mit Zuckerwatte, gelbes Krabben-Curry mit Maisgratin und eingelegtem Kraut, langsam gegarte Hochrippe mit hausgemachter Austernsauce oder Zitronenespuma mit thailändischem Basilikumsorbet. Zu Klassikern avancierten etwa Chef Yde-Andersens Maine-Hummer mit rotem Curryeis oder sein Bananenkuchen mit gesalzenem Eis und karamellisierter Milch.

Doch dass das ungleiche Duo heute zu den führenden Thai-Chefs weltweit zählt, kann getrost unter die Rubrik „schicksalhaft“ eingereiht werden. ▶

02



01





04



05

1+3 Andere Länder, andere Sitten: Hangar-7 Executive Chef Martin Klein mit Jänner-Gastkoch Chayawee Sutcharitchan auf Produktsuche in Bangkok zwischen Krokodil am Spieß und traditionellen thailändischen Produkten

2+4 Legendärer Thai-Tempel: Das Sra Bua by Kiin Kiin in Bangkok gilt als eines der innovativsten Thai-Restaurants der Welt

5 Feintuning: Die Ikarus-Crew beim Feinschliff für das erste Menü des Jahres.

Ohne geht nicht: Thai-Chef
Chayawee Sutcharitchan
setzt in seinem fernöst-
lichen Aromenspiel auf
scharfe Produkte.

GRÜNER PFEFFER

Denn eigentlich wollte der eine in Kopenhagen nur ein wenig Taschengeld verdienen und der andere als IT-Nerd die Welt verändern.

Der eine, Henrik Yde-Andersen, wurde 1970 in der dänischen Kleinstadt Hørsholm geboren und sah die Gastronomie lediglich als notwendiges Übel, um sich seine Leidenschaft als Fashion-Victim zu finanzieren. Bereits nach zwei Wochen im Gastro-Business attestierte sein damaliger Arbeitgeber ihm, dass er nicht das nötige Talent mitbringe, um in der Branche überleben zu können. Von der Kritik wenig beeindruckt, zog der dänische Querdenker weiter und landete schließlich bei renommierten Stationen wie dem Le Sommelier oder in Paul Cunninghams zweifach besterntem The Paul, wo er die Kniffe der französischen Küche verinnerlichte und die Leidenschaft zum Kochen entdeckte. Der Knackpunkt in seiner eindrucksvollen Karriere war aber, wie er selbst eingesteht, ein folgenreicher Thailand-Urlaub. Und nein, nicht so, wie manche von euch jetzt glauben könnten ... Denn verliebt hat sich der ▶

ARBEITE HART UND DENK DARAN: ES GIBT KEINE ABKÜR- ZUNGEN!

Henrik Yde-Andersen über sein Erfolgsrezept



Ein Prosit der Gemütlichkeit!

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

Mehr unter:
rational-online.com



RATIONAL

48 H SHORT RIBS

HAUSGEMACHTE
AUSTERNSAUCE | ERBSE



REZEPT:

Die 48-Stunden-Hoch-
rippe zum Nachkochen:
www.rollingpin.com/244

UBENA

Tippi Toppen

Mit **Zatar** bringt Ubena die Jahrtausende alte Kompetenz der Levante neu in die Dose.

Beim Zatar trifft feinherber Spitzen-Thymian auf die dezente Säure von Sumach und nussige Anflüge von geröstetem Sesam. Klassisch als Fleisch-, Fisch- und Gemüsetopping, zum Würzen von Dips und Saucen. Perfekt mit Olivenöl zu Brot, in Salaten oder zu Ofenkartoffeln. Zatar verträgt Hitze und ist ein pflegeleichter Begleiter in der Küche, am Pass oder an der Gewürzbar.

Rezepte und Ideen: www.ubena.de



Däne nicht in die berühmt-berüchtigten Frauen des Landes, sondern in die hiesige Küche. So wurden aus zehn Tagen gleich fünf Jahre, in denen Yde-Andersen, vom Street-Food-Hawker bis zum Sternechef, die Quintessenz der thailändischen Küche aufgesogen hat. Mit jeder Menge frischer Ideen im Kopf kehrte der angefixte Thai-Koch zurück in seine Heimat und eröffnete 2006 das Aroii Thai. Ohne viel Schnickschnack schlug das authentische Thai-Projekt mit Take-away-Gerichten voll ein und sollte der Startschuss für eine unfassbare Gastro-Karriere werden. Noch im selben Jahr eröffnete er die Fine-Dine-Variante Kiin Kiin, die 2008 das erste Thai-Restaurant außerhalb Thailands war, welches mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Heute betreibt der umtriebige Multigastronom unfassbare 18 Restaurants rund um den Globus – darunter auch das 2010 eröffnete Sra Bua by Kiin Kiin, wo mit Chayawee Sutcharitchan ein ähnlich außergewöhnliches Kochtalent am Pass steht.

Denn eigentlich wollte der zurückhaltende Thailänder Karriere als IT-Pro machen und im Silicon Valley die Welt verändern. Seine Kochabende als Student waren aber derart legendär, dass sich Chayawee Sutcharitchan kurzerhand dazu entschloss, die digitale Welt zu verlassen und eine Ausbildung zum Koch zu machen. Also drückte er als 30-Jähriger wieder die Schulbank und graduierte am Collin County Community College mit dem „Certificate of Culinary Arts“. 2006 kehrte er zurück nach Bangkok und perfektionierte sein Handwerk bei Top-Häusern wie dem Intercontinental Bangkok oder dem The Landmark Hotel, bevor er 2010 ins Siam Kempinski Hotel zu seinem späteren Lehrmeister Henrik Yde-Andersen wechselte. Nur zwei Jahre später stieg er zum Sous Chef, 2014 zum

Head Chef und schließlich 2019 zum Senior Head Chef auf. Seit 2018 hängt übrigens dort auch die scharlachrote Plakette des Guide Michelin, der den dänischen Thailänder mit einem Stern prämierte.

Kein Herz für Dänen

Auch wenn sich die Erfolgsgeschichte von Henrik Yde-Andersen und Chayawee Sutcharitchan wie ein wahrgewordenes Küchenmärchen anhört, hatten die beiden Ausnahmechefs mit vielen Vorurteilen zu kämpfen. „Wir haben die thailändische Küche zerpfückt und versucht, sie neu zu interpretieren. Vor allem ältere Gäste konnten anfangs damit wenig anfangen. Dass Henrik Däne ist, erschwerte das Projekt zusätzlich“, erklärt Sutcharitchan. Doch peu à peu entwickelte sich das Sra Bua by Kiin Kiin zur Anlaufstelle für avantgardistische Foodies und gilt heute als eines der besten Restaurants der Stadt. Mit ungebrochener Überzeugung und Leidenschaft schuf sich der dänische Gold-Gastronom und Visionär so ein erfolgreiches Imperium.

Genug hat Yde-Andersen damit aber noch lange nicht, er arbeitet bereits an neuen Projekten. Auf die Frage nach seinem Erfolgsrezept antwortet er: „Arbeite hart, hab keine Angst, dazuzulernen oder über dich selbst zu lachen, bleib neugierig und denk daran: Es gibt keine Abkürzungen!“

www.hangar-7.com

VIDEO:
Exklusiv vom Chef's
Table im Hangar-7:
www.rollingpin.com/244



Tatort Trüffel

Natürliche Essenzen sind in den wenigsten Trüffelfertigprodukten – umso gefinkelter und intransparenter werden hingegen künstliche Aromen injiziert.





TRÜFFELFERTIGPRODUKTE
VERSPRECHEN LUXUS FÜR
ALLE. DABEI WIRD BEI
IHRER HERSTELLUNG
GETRICKST UND GELOGEN,
WAS DAS ZEUG HÄLT. WARUM
DER **GRÖSSTE ETIKETTEN-**
SCHWINDEL ALLER ZEITEN
UNGESTRAFT BLEIBT – UND
WAS **DIESEL UND KNOB-**
LAUCHZEHEN DAMIT ZU
TUN HABEN.

Text: Lucas Palm, Fotos: Monika Reiter

Sie gelten als schwarze Diamanten der Spitzengastronomie, wobei man das mit der Farbe nicht so genau nehmen darf. Bis zu 9000 Euro kostet ein Kilo ihres prestigeträchtigen Exemplars, der sagenumwobenen weißen Albatruffel. Eines der nicht minder mythischen Périgord-Knolle immerhin bis

zu 6000 Euro. Doch: Dem vorpreschenden technologischen Fortschritt zum Trotz ist und bleibt auch im Jahr 2020 der Vermehrungsprozess von Trüffeln aufwendig, langsam und wetterbedingt unvorhersehbar. Dass der europäische Gaumen geradezu verrückt nach den sage und schreibe 180 Aromen ist, die so eine Knolle verströmen kann, setzte Anfang der 1990er ein Phänomen in Gang, das heute langsam, aber sicher sein Comeback erlebt: die Demokratisierung des Trüffelgeschmacks. Oder weniger hochtrabend ausgedrückt: Trüffelfertigprodukte. Dabei handelt es sich um Lebensmittel, die so weit mit Trüffel versehen werden, dass ihr Geschmack darin erkennbar bis dominierend ist, der Preis dieses Produkts jedoch leistbar bleibt. Vor allem in der Spitzengastronomie erfreuen sich diese Produkte daher immer größerer Beliebtheit. Von Trüffelöl, Trüffelpesto über Trüffelhonig bis hin zu Trüffelchips oder Trüffelmehl reicht die Liste dieser „Trüffel für alle“-Produkte schier ins Unendliche.

An sich ohne Zweifel ein löbliches Unterfangen, denn Hand aufs Herz: Wollen wir nicht alle um möglichst wenig Geld ▶

Getriergetrocknete Trüffel

KALT UND TROCKEN

Dem Label La dispensa del Boscaiolo ist es nach jahrelangen Forschungen gelungen, durch eine innovative Technik Trüffelblättchen für eine erstaunlich lange Zeit zu konservieren, ohne ihre von unseren Sinnen wahrnehmbaren Eigenschaften zu minimieren. Die Trüffelblättchen – über den Feinkost-Versand Gourmantis erhältlich – sind gefriergetrocknet. Dadurch enthalten sie kein Wasser und weisen keinerlei mikrobiologische Risiken auf. In der Originalverpackung ist das Produkt ganze zwei Jahre haltbar.



IN DER
REGEL
HANDELT
ES SICH
UM EINE
VERBIN-
DUNG VON
KOHLENDI-
OXID UND
SCHWEFE-
LIGER
SÄURE.

Suvad Zlatic über das künstliche Trüffelaroma

EI, EI, EI

Am besten werden die gefriergetrockneten Trüffelblättchen dem heißen Gericht zugefügt, wobei man in etwa zwei bis drei Minuten warten muss, damit die Wärme der Trüffel wieder Wasser zuführt. Damit erwachen die „eingefrorenen“ Aromen von Neuem. Von Pastagerichten, besonders Eiernudeln mit Butter oder Käsesaucen, bis hin zu Risottos, Gemüsecremesuppen, Käsefondues, Kartoffelpürees oder Fleischgerichten: Diese Trüffelblättchen eignen sich vor allem als Kombination mit neutralen Zutaten mit geringem Eigengeschmack.

möglichst gut essen und kochen? Und ist es nicht der Traum eines jeden F&B Managers, um einen Spottpreis für eine exklusive „Auftrüffelung“ der Gerichte zu sorgen? Klar, nur wie es halt so ist mit der Verheißung des Paradieses: Irgendwo gibt es eben immer einen Haken.

„Was als Erstes auffällt, sind die riesigen Qualitätsunterschiede unter den Trüffelfertigprodukten“, sagt einer, der es wissen muss: Suvad Zlatic ist nicht nur einer der herausragendsten Sommeliers in unseren Breiten, sondern seit mehreren Jahren auch absoluter Trüffel-Nerd, der vor Kurzem sein eigenes Trüffel-Label Genius Tartuffi gegründet hat. „Eines der größten Probleme besteht sicher darin, dass auf den Verpackungen mehr draufsteht, als drin ist“, so Zlatic. Dabei seien vor allem die üppig am Etikett abgebildeten Trüffelknollen irrefüh-

rend. Denn meist ist in diesen Produkten gar keine Trüffel drin, sondern lediglich Trüffelaroma, das – und jetzt kommt's – rein physikalisch nichts mit Trüffel gemein hat. Es ist zu 100 Prozent künstlich. „In der Regel“, so Zlatic, „handelt es sich um eine Verbindung von Kohlendioxid und schwefeliger Säure. Das ist, wenn man so will, die Schlüsselverbindung, die das Trüffelaroma ergibt.“ Bestenfalls, muss man dazusagen. Denn: „Die andere Variante ist weniger kompliziert. Weichst du zwei Tage lang Knoblauchzehen in Diesel ein und destillierst diese Flüssigkeit, hast du damit bereits künstliches Trüffelaroma hergestellt.“ Was nach einem geschmacklosen Witz klingt, ist, wie Zlatic klarmacht, eigentlich nur halb so lustig, denn diese Flüssigkeit ist tatsächlich in einigen Trüffelfertigprodukten. „Es gibt gefährliche Versionen dieses ▶

AUFGETRÜFFELT

Der charakteristische Trüffelgeschmack von Trüffelöl kommt ausschließlich von den künstlichen Aromen. Oft finden sich Trüffelstücke am Boden der Flasche. Dabei handelt es sich lediglich um dehydrierte Trüffel, die laut Zlatic aufgrund dieses Verarbeitungsschrittes „null Aroma und null Geschmack“ hergeben. Frische Trüffelstücke würden im Öl innert kürzester Zeit Bakterien bilden, wodurch sie ungenießbar, wenn nicht gar gefährlich würden. Trüffelöl kann beispielsweise in Kartoffelsuppen untergerührt werden, genauso in ein Risotto oder ein Püree. Aber auch kalte Speisen wie Salate, Aufstriche oder Pasten können mit Trüffelöl – das es in hochwertiger Form beispielsweise bei R&S Gourmets gibt – „aufgetrüffelt“ werden.



Trüffel
Öl

schon probiert?

entdecken sie köstliche,
ofenfrische backwaren.

BESUCHEN
SIE UNS
HALLE 1
STAND 1J31



Entdecken Sie ofenfrische
Backwaren und weitere Köstlichkeiten
auf der Intergastra und auf
www.resch-frisch.com/gastro

 reschundfrisch |  reschundfrisch | #reschundfrisch

www.resch-frisch.com

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

Trüffelsauce



DIAMANTENSCHNEIBEN

Auch die meisten Trüffelsaucen werden mit dem preiswerten *Tuber aestivum* hergestellt. Der italienische Hersteller *Élite Tartufi* verzichtet in seiner Sauce vollkommen auf künstliche Aromen und kann satte 80 Prozent der Sommertrüffel vorweisen. Dazu kommen Olivenöl und Himalaya-Salz. Trüffelsauce mit Trüffelscheiben eignet sich zwar hervorragend für Brotaufstriche, am besten jedoch schmeckt sie mit Pasta. Sie kann aber auch gut zu Fischgerichten – beispielsweise zu scharf angebratenem Fisch – serviert werden.

DARF KUNST ALLES?

Trüffelbutter wird genauso gemacht wie Trüffelöl, nur dass im Öl die Trüffel – bis auf die kleinen Stückchen am Boden – sichtbar ist. Bei Trüffelbutter liegt die dehydrierte Trüffel in Form dieser kleinen Stückchen auf dem Flaschenboden. Aber auch die ist unter aromatischen Gesichtspunkten völlig bedeutungslos, der Geschmack entsteht ausschließlich durch die künstlichen Aromen.

Diesel-Knoblauch-Präparats, von denen du sofort von Übelkeit und Verdauungsproblemen befallen wirst.“ Noch vor der Frage, auf welchem Planeten eine ungefährliche Version dieser Diesel-Knoblauch-Brühe existieren könnte, drängt sich eine andere auf: Warum darf so etwas verkauft werden?

Keine geschützte Herkunftsbezeichnung

Womit wir beim Hauptproblem wären – das, wie wir sehen werden, für die Trüffelbranche zwar bezeichnend ist, gleichzeitig aber auch eine erstaunlich breite Palette an Lebensmitteln betrifft. „Die Trüffelszene ist mit Sicherheit die undurchsichtigste, die ich kenne“, sagt Zlatic. „Gut, mit Waffen- und Drogenringen kenne ich mich nicht aus, aber was Lebensmittel betrifft, kann keine andere Szene mit ihr mithalten. Sowohl über die Herstellung der Trüffelaromen als auch über ihre Zusammensetzung wird sehr wenig publiziert – man weiß also extrem wenig darüber.“ Zlatic geht nach

seinen über drei Jahre anhaltenden Recherchen davon aus, dass die auf den Etiketten deklarierten Herkünfte der Trüffel in den entsprechenden Fertigprodukten nicht mit der tatsächlichen Herkunft übereinstimmen. „Oft wird in solchen Produkten die Herkunft Italien oder Kroatien deklariert, nur stimmt das oft nicht“, gibt Zlatic zu Protokoll. Das hat nicht zuletzt damit zu tun, dass keine einzige Trüffelart einer geschützten Herkunftsbezeichnung unterliegt. Nota bene: Bei Produkten wie Salami, Wein oder Käse bilden sie ein oft über Jahrzehnte hin bewährtes Qualitätssiegel. „Das führt dazu“, so Zlatic, „dass beispielsweise die Hälfte des Périgord-Trüffel nicht aus dem Périgord stammt, sondern aus Spanien. Diese wird in Frankreich dann nichtsdestotrotz wieder als Périgord-Trüffel verkauft, in Italien manchmal auch einfach als heimische Trüffel“, weiß Zlatic. Und wie steht es um die weißen Alba-Trüffel, diese absolute Luxusknolle, die es nur – ▶

Trüffel Butter



Weißer Trüffel



ODER BRAUN? ODER WIE?

Damit es keine Verwirrung gibt: In Wasser und Salz eingelegt, wird die weiße Trüffel – latein: *Tuber magnatum pico* – braun, bleibt aber so zwei Jahre lang eine einzigartige Delikatesse. Weiße Trüffeln passen bekanntlich exzellent zu Rührei, Risotto oder Pasta. Auch weißem Meeresschwarz verleiht der weiße schwarze Diamant das gewisse Etwas. Das Problem bei Fertigprodukten mit weißer (Alba-)Trüffel: So viel, wie auf dem Etikett angegeben wird, ist oft nicht drin – vor allem, weil die Kontrollmechanismen diesbezüglich verstörend lasch sind.

TRÜFFEL-TOAST TO GO

Trüffelbutter eignet sich hervorragend zum Anrichten von Nudelgerichten und Reis, aber auch für Sahnesaucen. Auch Fleischgerichte können mit Trüffelbutter ordentlich aufgetruffelt werden. Ansonsten: ganz einfach auf ein geröstetes Brot, et voilà!



Your partner in potatoes



Stand 306, Halle B4

LambWeston® 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Trüffel Chips



0.45 % IST AUCH WAS

Für die Chips vom Label Tartuf Langhe werden gefriergetrocknete Sommertrüffeln (*Tuber aestivum*) verwendet – anteilig 0,45 Prozent, um genau zu sein. Nicht näher beschriebene „Aromastoffe“ sind ebenfalls drinnen – zu welchem Ausmaß und mit welchen tatsächlichen aromatischen Auswirkungen, geht aus dem Etikett nicht eindeutig hervor.

NIX FAKE!

Eine exquisite Trüffelsauce aus weißer Trüffel (*Tuber magnatum pico*). Das Produkt des italienischen Hersteller Élite Tartufi kann mit satten 80 Prozent dieser Trüffelart aufwarten. Alles, woraus dieses Produkt sonst noch besteht, ist Olivenöl.



und wirklich nur – in Alba geben soll? „Tja“, rollt Zlatic vorbereitet die Augen. „die kaufen die Italiener nicht selten von den Serben, den Spaniern und natürlich den Kroaten. Nur die wiederum kaufen diese aus Bulgarien und aus Rumänien.“ Bei genauer Lektüre der oft missverständlich bis unverschämte formulierten Etiketten der Trüffelfertigprodukte fällt außerdem auf, dass – sofern überhaupt Trüffel darin vor-

handen ist – meist die preiswerteste, heißt: unaromatischste aller Trüffel verwendet wird, nämlich die Sommertrüffel namens *Tuber aestivum*.

Von der weißen bis zur schwarzen Trüffel dehnt sich also über ganz Europa eine Grauzone, in

der offen-bar keinerlei Kontrollen stattfinden. Warum? Zlatic kann nur mutmaßen. „Gut möglich, dass dahinter eine Lobby steckt, die wir offenbar nicht so ganz durchblicken.“ Ein fein gesponnenes Konstrukt – so fein, dass es hier und da zusammenbricht. Wie vor Kurzem in Kroatien, als eine der meistgelesenen Zeitungen über einen aufgefliegenen Trüffelschmuggler berichtete, der in seinem Autoreifen 23 Kilogramm Trüffel von Serbien nach Kroatien bringen wollte. Das Problem mit den Trüffelfertigprodukten beginnt also schon, weit bevor die undurchsichtigen Aromen injiziert werden. Könnte man in diesem Trüffelkarussell der Absurditäten nicht schon gar so weit gehen und behaupten, Aromen seien das geringste Übel?

Gestreckte Aromen

Zlatic verneint dieses Gedankenspiel entschieden. „Erstens“, so der Trüffel-Quer-

PASTA – BASTA!

Weißer Trüffelsauce mit Trüffelscheiben eignet sich zwar hervorragend für Brotaufstriche, passt aber mindestens genauso gut zu Pasta und Fischgerichten.

Weißer Trüffelsauce



WEICHST DU ZWEI TAGE
LANG KNOBLAUCH-
ZEHEN IN DIESEL EIN
UND DESTILLIERST
DIESE FLÜSSIGKEIT,
HAST DU DAMIT BEREITS
KÜNSTLICHES TRÜFFEL-
AROMA HERGESTELLT.

Trüffel-Nerd Suvad Zlatic über die explosive Mischung, die den Trüffelgeschmack in so manchen Trüffelfertigprodukten ausmacht

lant, „steht auf dem Etikett nie, woraus das Aroma genau hergestellt wird – weil es gesetzlich nicht verpflichtend ist. Das muss man sich auf der Zunge zergehen lassen!“ Oder eben nicht. Denn wie Zlatic im Rahmen seiner juristischen Scharmützel mit gewissen Herstellern von Trüffelprodukten erfahren musste, gibt es in Österreich kein einziges Labor, das die Zusammensetzung eines Produktes aufschlüsseln kann. „Eine Inhaltsstoffanalyse, die ist natürlich möglich – das betrifft aber ausschließlich die Nährwerte“, wundert sich Zlatic. „Aber die Rezeptur eines Produkts in Einzelteile zu zerlegen, also zu kontrollieren: Wie viel Prozent von welcher Trüffel ist jetzt tatsächlich in die-

ser sogenannten Trüffelbutter – so etwas gibt es nicht in Österreich, sondern nur in der Schweiz.“ Heißt: Max Mustermann könnte ohne Weiteres eine Tartufata – also eine Trüffel-Champignon-Paste – auf den Markt bringen und auf das Etikett schreiben, dass da 15 Prozent Albatrüffel drinnen sind – ohne dass in Österreich jemand das Gegenteil nachweisen könnte. „Von der Wirtschaftskammer über verschiedenste Institute, die ich kontaktiert habe, haben mir alle bestätigt, dass es nur in der Schweiz ein Labor gibt, das diese Nachprüfungen vornehmen ▶

WO TRÜFFEL UND HONIG FLIESSEN

Der allergrößte Teil des Geschmacks im Trüffelhonig kommt nicht von der Trüffel selbst, sondern auch hier vom künstlichen Aroma. Meist befindet sich im Trüffelhonig nicht mehr als ein Prozent Trüffel. Diese ist meist dehydriert und gefriergetrocknet, womit sie dem Fertigprodukt wenig bis gar kein Aroma verleiht. Trüffelhonig wird vorwiegend für Desserts verwendet. Auf Eis oder zum Käsebrett verleiht es dem Schluss eine herbe Note und sorgt damit für aromatische Mehrdimensionalität.

Trüffel
Honig

Schwarzer Trüffel

DER VORREITER

Eine in Wasser und Salz eingelegte Sommertrüffel (*Tuber aestivum*), die von Juni bis September reift und damit als „Vorreiter“ der spätreifen Variante des *Tuber uncinatum* – der Burgundertrüffel – gilt.



GUT MÖGLICH,
DASS DAHIN-
TER EINE LOB-
BY STECKT, DIE
WIR NICHT SO
GANZ DURCH-
BLICKEN.

Suvad Zlatic mutmaßt über gewisse Trüffel-Besonderheiten

DAS WETTER MACHT'S

Die Sommertrüffel weist eine relativ hohe Insektenaktivität auf, außerdem erreicht sie durch die sommerliche Witterung meist weder die Reife noch die Qualität und Intensität der Burgundertrüffel, die bekanntlich erst zwischen Oktober und Februar reift. Dadurch wird der Sommertrüffel eher als Würzpilz verwendet.

kann, keines jedoch in Österreich.“ Zweitens werden die künstlichen Trüffelaromen in der Regel nicht pur, sondern bestenfalls mit Olivenöl, meist jedoch mit billigerem Sonnenblumenöl verdünnt, ohne dass die Öl-Mengen adäquat deklariert werden. „Die preiswerteste Version für so ein künstliches Trüffelaroma beträgt in etwa 100 Euro pro halben Liter, die teuersten Segmente bewegen sich zwischen 250 und 300 Euro. Nur: Durch die Öl-Verdünnung kannst

du mit einem halben Liter extrem viel machen.“

Fassen wir also zusammen. Erstens: In einer Vielzahl von Trüffelfertigprodukten liegt die Herkunft der Trüffeln meistens im Dunkeln. Zweitens werden in diese Produkte oft die billigsten Trüffelsorten hineingeschmuggelt. Drittens entsteht der Trüffelgeschmack dieser Produkte ausschließlich durch das künstlich hergestellte Aroma, Stichworte Knoblauch und Diesel. Und viertens gibt es ausreichend Geset-

TRÜFFELPESTO

Die Salsa tartufata wird gerne in Risottos gegeben – vor allem in der Gastronomie kommt diese Sauce gut an. Rührt man sie in ein Reis- oder Nudelgericht, wirkt diese braunschwarze Masse auf den Gast so, als bestünde sie zu einem Großteil aus Trüffeln. 3,2 Prozent Trüffel – wie es das Label Appennino Food macht – in so einer Salsa-Sauce sind jedoch überdurchschnittlich viel. Die meisten Produzenten geben maximal zwei Prozent hinein. Salsa tartufata nennt man eine Pilzsauce mit Sommertrüffel (*Tuber aestivum*). Sie erinnert in ihrer Konsistenz eher an Pesto, wobei Olivenöl und die fast schon pürierten Champignons den Großteil des Produkts ausmachen. Konkret: 50 Prozent Champignons und – immerhin! – 3,2 Prozent Sommertrüffel. Dazu Oliven, Salz – und natürlich auch hier: nicht näher definiertes „Aroma“.

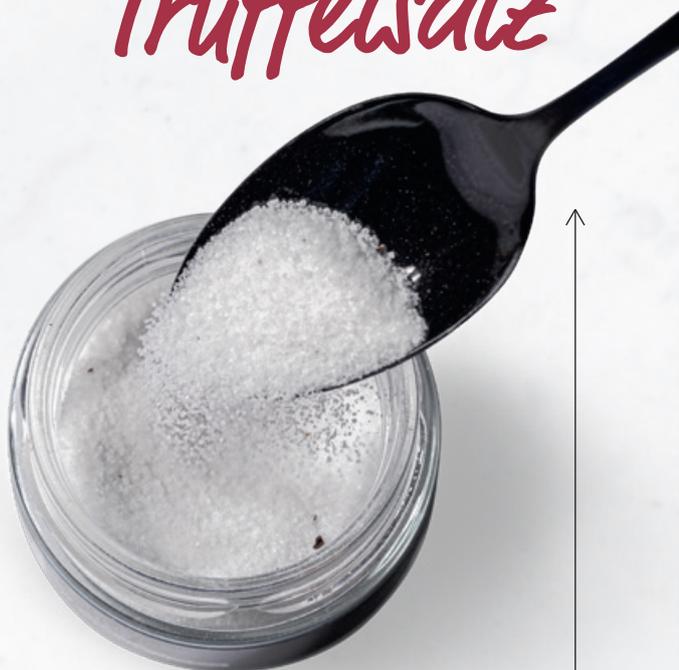


Salsa Tartufata



www.chroma-messer.de

Trüffelsalz



DIE PRISE EXTRAKICK

Zugegeben: Eigentlich lässt sich je nach Lust und Laune eine Vielzahl an Gerichten mit Trüffelsalz auftrüffeln. Highlights sind aber sicher Gerichte wie Eierspeisen, Eiernudeln, Risottos, cremige Suppen und Käse.

zeslücken, um mit Trüffelfertigprodukten Etikettenschwindel zu betreiben.

Die Demokratisierung der Trüffelfertigprodukte – ein kulinarischer Putsch, ausgeführt von einer ebenso gefinkelten wie unsichtbaren Lobby, die im Hintergrund der Trüffelindustrie die Fäden zieht? Klingt nach einem unterhaltsamen Sonntagabend-Krimi. Die Wahrheit ist womöglich etwas banaler: pragmatische Produzenten, die gesetzliche Grauzonen und noch laschere Qualitätssicherungen ausnutzen, um mit ihren Trüffelfertigprodukten möglichst viel Gewinn einzufahren. Keine Zweifel, es gibt Ausnahmen. Idealistische Produzenten wie Suvad Zlatic beispielsweise oder Élite Tartufi. Fest steht: Bevor keine strengeren Qualitätssicherungen den anarchischen Trüffelmarkt zähmen, wird das mit der „Trüffel für alle“ wohl noch ein Weilchen dauern.

SCHARF & SCHNITTIG



type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHHE

CHROMA

PROFESSIONAL CNIVES

Das Kochmesser AJAX von F.Dick ist der Held unter den Klingen. Elegant geschwungen und mit einer einzigartigen Technologie produziert, eröffnet das Kochmesser AJAX aus der Serie 1905 neue Dimensionen in der Kunst des Schneidens.



KLINGE FÜR ECHTE HELDEN

TRADITIONELLE FORM UND HOCHMODERNE TECHNOLOGIE: DAS **KOCHMESSER AJAX** VON **FRIEDRICH DICK** AUS DER **DESIGN-SERIE 1905** SETZT MIT **IMPOSANTER KLINGE** UND **GEWALTIGER SCHÄRFE** NEUE MASSSTÄBE.

Ajax ist einer der größten Helden der griechischen Mythologie. Er kämpft im Trojanischen Krieg und führt sein Schwert virtuoser als alle anderen. Wer könnte ein besseres Vorbild für das imposante Kochmesser AJAX von Friedr. Dick sein als dieser unbesiegbare Grieche? Die Form der einzigartigen Klinge des Kochmessers AJAX ist einem über 100 Jahre alten Spalter nachempfunden, den Friedrich Dick damals als bewährtes Werkzeug für Metzger und Fleischer im Sortiment hatte. Das Kochmesser AJAX aus der Design-Serie 1905 vereint historische Formen mit modernster Fertigungstechnologie und höchster Qualität zu einer außergewöhnlichen Anfertigung, die in der Welt der Klingen neue Maßstäbe setzt und auch durch ihre ungewöhnliche Optik fasziniert. Dem Kochmesser AJAX wohnt die Kraft des griechischen Helden inne, gleichzeitig eine Präzision und eine gewaltige Schärfe, die nur durch hochwertigste Verarbeitung erreicht werden können.

Wie kaum ein anderes Messer weckt das Kochmesser AJAX die Lust auf Kochen und Grillen. Die 22 Zentimeter lange Klinge gleitet durch Fleisch wie durch Butter, schneidet sowohl Geflügel als auch Obst und Gemüse perfekt und kommt sogar gegen kleine Knochen problemlos an. Die elegant geschwungene Messerschneide bietet ideale Voraussetzungen für den Wiegeschnitt, mit dem Kräuter genauso wie feinstes Tatar zerkleinert werden können. Markenzeichen für das AJAX ist auch das praktische Loch in der Klinge, an dem das Messer aufgehängt werden kann.

Die besondere Messerserie, zu der neben dem Kochmesser AJAX unter anderen auch ein Lachsmesser, ein Santokumesser mit Kuller, ein Brotmesser, ein Aufschnittmesser und ein Filiermesser gehören, geht auf das Jahr 1905 zurück. Schon damals entwickelte Friedrich Dick eine zeitlos moderne Kochmesserserie und ersetzte die bis dahin üblichen Nieten am Griff durch massive Zwingen. Durch ein einzigartiges Verfahren werden die ebenmäßigen Stahlringe untrennbar mit dem Kunststoff verbunden.

sorgt für optimalen Schutz, sichere Aufbewahrung und Transport des Messers. Das spezielle Material ist abwaschbar, wasserabweisend und wird bereits erfolgreich bei Werkzeugtaschen für das Handwerk eingesetzt.

Das Traditionsunternehmen Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettsortiment an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen und Schleifmaschinen. Die lange Tradition

**ES GLEITET DURCH FLEISCH WIE
DURCH BUTTER UND KOMMT
SOGAR GEGEN KLEINE KNOCHEN AN.**

Mit dem Kochmesser AJAX von F. Dick wird Schneiden zum Kinderspiel

Alle Messer der Serie 1905 sind optimal ausbalanciert und verjüngen sich zur Spitze. Das Kochmesser AJAX ist seit August 2019 im Fachhandel erhältlich und wird von Chefs bereits so stark nachgefragt, dass Friedr. Dick nun auch eine passende Messerscheide anbietet. Die hochwertige Tasche aus strapazierfähigem Kunstfasermaterial

und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

www.dick.de



*DAS KOCHMESSER AJAX IST
NACH EINEM GRIECHISCHEN
HELDEN DER MYTHOLOGIE
BENANNT.*

FRISCHER WIND

BESUCHEN SIE
UNS AUF DER
INTERGASTRA 2020
HALLE 3
STAND C75

Verfügbar als
Plasmahaube oder
Kompaktgerät

OXYTEC IST SPEZIALISIERT AUF DIE REINIGUNG DER KÜCHENABLUFT – UND SORGT MIT **BAHNBRECHENDEN PLASMAHAUBEN** FÜR **FRISCHE LUFT** IN DEN GASTRO-KÜCHEN.



Die moderne Gastronomie erfordert Lösungen, die effizient, ökologisch und nachhaltig sind und gesetzliche Vorgaben erfüllen. Gastronomiebetreiber wünschen sich eine nachhaltige Küchenabluftreinigung für fett- und geruchsfreie Abluft und suchen nach Lösungen, um moderne Trends zu bedienen (Smoker) oder auch, um die Abluft ohne Abluftführung und Leitungen über Dach ableiten oder behandeln zu können.

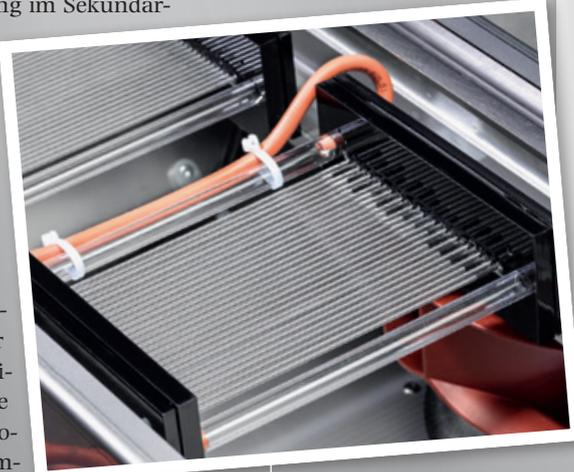
Diese Möglichkeit bieten die CAP H 600 – 2400 Plasmahauben mit integrierter NT-Plasma-Technologie und einer effektiven Luftreinigung im Sekundärluftbetrieb. Die Koch- oder Frittierdünste werden nach der Entstehung abgesaugt und ebenso schnell und effektiv zur Reinigung dem System zugeführt. Dank der effektiven Reinigung durch die Plasma-Technologie bleibt die Umgebungsluft frei

von Fett, Eiweiß, Wasserdampf, Geruch und Keimen. Zusätzlich ist die Plasmahaube mit einem Blauchauch-Filter zur Beseitigung von gesundheitsschädlichem Blauchauch ausgestattet, sodass die Luft wieder gereinigt

an die Umgebung abgegeben werden kann. Das Ziel sind geruchsfreie Frontcookingstationen, Essensausgaben, Kioske und mobile Gastronomiesysteme. Die Plasmahauben sind als Wandmodell mit den Abmessungen 1000 bis 2800 Millimeter und einem Luftvolumen von 400 bis 2400 Kubikmeter pro Stunde standardisiert und in zwei Ausführungen verfügbar.

Frei von Gerüchen und Keimen

Zum einen die CAP H-Plasmahaube für vorwiegend fetthaltige Abluft,



die aus fünf regenerierbaren Reinigungsstufen besteht. Nach den Vorfilterstufen (Kombiabscheider und Vorfilterschwamm) folgt der Elektrostat zur weiteren Fett- und Blauchauchabscheidung. Nach dem stufenlos einstellbaren Ventilator reduziert die Plasmaeinheit mit automatischer

Aufschaltung und Funktionsüberwachung die Gerüche. Die nachfolgende Aktivkohle dient als Speicherreaktor und baut Restgerüche und Radikale aus dem Prozess ab. Die Luft ist frei von Gerüchen und Keimen.

Zum anderen die CAP C-Wrasenerfassungseinrichtung mit Kondensationsteil für stark feuchte und heiße Abluft. Sie besteht ebenfalls aus fünf regenerierbaren Reinigungsstufen. Nach einem Vorfilter gelangt die heiße Luft in eine Kondensationskammer. Die hohe

Luftfeuchtigkeit wird auskondensiert und über den Ventilator in die Reinigungskammer geführt. Nach den Vorfilterstufen (Gestrick- und Schwammfilter), die zur Reinigung entnehmbar sind, folgt das Plasma mit automatischer

VORTEILE DER PLASMAHAUBEN

- Keine Fettabluftkanäle, keine Kanalreinigung, keine Brandgefahr
- Standortunabhängig
- Alle Anlagenkomponenten sind vollständig regenerierbar
- Energiearm
- Energieeinsparung durch reduzierte Luftwechselraten
- Keine Gerüche, kein Blauchauch

Aufschaltung zur Geruchsreduzierung. Die Aktivkohle und der nachfolgende Hepafilter führen dazu, dass die Luft frei von Partikeln, Gerüchen und Keimen an die Raumluft wieder abgegeben werden kann. Die Anlage wird über einen Temperaturfühler dem notwendigen Abluftvolumen angepasst.

www.oxytec.com

Hochleistungsanlagen:
energieeffiziente Reinigung mit Plasma

#CHEFDAYS_2020

DAS GRÖSSTE FOODSYMPOSIUM IN DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH*

+ 10.000 Besucher* | + 8.000 m² Expo | 8 Bühnen | + 100 Speaker | Aftershowparty

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

-35%
EARLY BIRD
RABATT SICHERN

GRAZ
25.5.-26.5.2020
BERLIN
13.9.-14.9.2020

Heinz **REITBAUER** | Rasmus **MUNK** | Tohru **NAKAMURA**

Hans **HAAS** | Ivan & Sergey **BEREZUTSKIY** | Riccardo **CAMANINI** | Christian **RACH**

Charles **SCHUMANN** | Hans **NEUNER** | Lucki **MAURER** | Paco **MÉNDEZ** | Tim **MÄLZER**...

SCHNELL SEIN UND JETZT TICKETS SICHERN!

rolling pin.

www.chefdays.com

METRO

DER KRONPRINZ

STEFFEN MEZGER WAR DER ERSTE STERNEKUCH IN DER GESCHICHTE DES BAYERISCHEN HOFES UND IST SEIT SECHS JAHREN KÜCHENCHEF IN DER RESIDENZ HEINZ WINKLER. WARUM DER HERDVIRTUOSE EIGENTLICH GAR NICHT KOCH WERDEN WOLLTE, ER VON REGIONALITÄT NICHTS HÄLT UND WIE ER DER ERBE VON HEINZ WINKLER WURDE.

Text: Sarah Helmanseder, Fotos: Raphael Gabauer

Die Residenz Heinz Winkler trägt ihren Namen mit Würde. Im Herzen der oberbayerischen Bilderbuchlandschaft, nicht weit entfernt vom Chiemsee, ist sie ein Kleinod aus spätmittelalterlicher Zeit, ein Komplex aus mehreren Gebäuden mit rot-weißen Fensterläden, Erkern, Torbögen und herrschaftlichen Säulen. Kurz: ein wahrer Hingucker. Dem einstigen Hotel Post wurde 1989 vom damals 40-jährigen Heinz Winkler liebevoll und stillbewusst neues Leben eingehaucht. Steffen Mezger war zu dieser Zeit gerade elf Jahre alt und drückte in Öhringen die Schulbank.

Ein Vierteljahrhundert später übernahm der inzwischen mit allen kulinarischen Wassern gewaschene Mezger als Nachfolger von Stefan Brandl die Position des Küchenchefs unter der Schirmherrschaft von Winkler – und vor allem an der Seite des Grand Chefs, der schon seit Jahren ein Auge auf den jungen Ausnahmekoch geworfen hatte. Fest steht: Wenn zwei Chefs in einer Küche zugange sind, muss die Chemie stimmen. Da muss der eine wissen, was der andere denkt. Bei Mezger und Winkler stimmte die Chemie schon lange zuvor. Die beiden sind ein kongeniales Duo. Dement-

sprechend gab die Residenz, knapp vier Monate nachdem Mezger angetreten war, auf Facebook bekannt: „Nun stehen in der Residenz-Küche zwei Koch-Künstler am Herd, die sich perfekt ergänzen und die mit frischer gegenseitiger Inspiration Neues entstehen lassen.“

Mit Mezger spazierte von Anfang an keineswegs ein unbeschriebenes Blatt durch die heiligen Küchenhallen der ehrwürdigen Residenz. Wer auf seine Gastro-Karriere zurückblickt, stellt schnell fest, dass da einer mit perfekt geschliffener Klinge an Winklers Seite getreten war – einer, der den Glanz der Residenz sogar noch polieren würde. Dabei war der Plan ursprünglich ein anderer: „Eigentlich wollte ich Hoteldirektor werden. Ich wollte gar kein Koch werden“, verrät Mezger. Mit genau diesem Plan trat er zum Vorstel- ➤

STEFFEN MEZGER

Der 1978 in Heilbronn geborene Steffen Mezger lernte in den 90er-Jahren im Panoramahotel Waldenburg das Kochhandwerk und kochte später bei Lothar Eiermann, der das Talent des jungen Kochs erkannte und verhinderte, dass dieser auf Hotelfachmann umsattelte. Mezger blieb in der Küche, absolvierte Stages in der Residenz Heinz Winkler und im Tantris, wurde mit nur 25 Jahren Küchenchef im Bayerischen Hof. Dort blieb er zehn Jahre lang und erkochte den ersten Stern in der Geschichte des Hauses. Seit 2014 ist er Küchenchef bei Heinz Winkler in dessen Residenz, hat zwei Sterne und 17 Punkte im Gault Millau.

Manchmal ist es gut, wenn Kindheitsträume nicht wahr werden: Sternekoch Steffen Mezger wollte eigentlich Hoteldirektor werden. Ein Glück für die Gastro, dass er damals eines Besseren belehrt wurde.





lungsgespräch im Panoramahotel Waldenburg an. Er hatte die Rechnung aber ohne den Hoteldirektor gemacht, der das ein bisschen anders sah. „Der sagte zu mir: ‚Dafür musst du aber erst mal Koch lernen. Der Koch ist der Wichtigste im Haus. Wenn der nicht rechnen kann, bringt alles nichts.‘ Das hat sich für mich ganz logisch angehört.“ Mezger ging also wider Erwarten in der Küche an den Start. Die Arbeit dort erinnerte den leidenschaftlichen Fußballer und Handballer an Mannschaftssport und er fühlte sich schließlich so wohl, dass er in der Küche hängen blieb und nach der Lehre ins Alte Amtshaus nach Ailringen ging.

Drei Jahre später wechselte Mezger 2001 als Sous Chef zu Werner Fuchs und Lothar Eiermann in das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen und wollte dann nach Heidelberg gehen, um sich doch noch zum Hotelbetriebswirt ausbilden zu lassen, aber Eiermann setzte der Bürohengst-Perspektive entschieden ein Ende. „Das hat mir Lothar Eiermann selbst verboten. Er hat gesagt: ‚Das machst du nicht, das darfst du nicht! Es gibt ganz wenige Leute, die so ein Talent haben wie du, und wenn die einen Anzug anziehen und sich ins Büro setzen,

5
JAHRE
2 STERNE

#13
100 BEST CHEFS
GERMANY 2019

2010
ERSTER
STERNEKOCHE IM
BAYERISCHEN HOF

17
PUNKTE VERGIBT
DER GAULT
MILLAU

dann sieht es schlecht aus für die Gastronomie. Du musst in der Küche bleiben!““, erzählt Mezger und ergänzt: „Wer den Eiermann kennt, der weiß: Zu dem sagt man nicht Nein, das kann man gar nicht.“ Die Sache war also geritzt, Mezger blieb in der Küche.

Feuertaufe

Im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe erlebte Mezger mit nicht einmal 20 Jahren dann auch früher als erwartet seine Feuertaufe als Küchenchef, wenn auch nur vorübergehend. Als Fuchs wegen einer Erkrankung die Kochjacke für mehrere Monate an den Nagel hängen musste, dirigierte Mezger die 18-köpfige Brigade alleine – mit drei Stunden Schlaf pro Nacht. Während seiner Zeit im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe absolvierte Mezger auch noch zwei Stages, eine davon bei Heinz Winkler. So kam es, dass er als 20-Jähriger erstmals die Tür der Residenz überschritt, die damals drei Sterne trug – 14 Jahre bevor er dort seine dauerhafte Blei- ▶

1 In den spätmittelalterlichen Gebäuden in Aschau war früher das Hotel Post beheimatet, bis Heinz Winkler sie 1989 renovierte und in seine Residenz verwandelte 2 Steffen Mezger war noch keine 20 Jahre alt, als er bei Heinz Winkler als Praktikant antrat. 14 Jahre später kehrte er zurück und übernahm die Position des Küchenchefs im Gourmet Restaurant 3 Mezger zelebriert schnörkellose Produktküche mit Einflüssen aus Süddeutschland, Südfrankreich und dem mediterranen Raum. Beispiel: gelierte Strauchtomate mit Burrata.

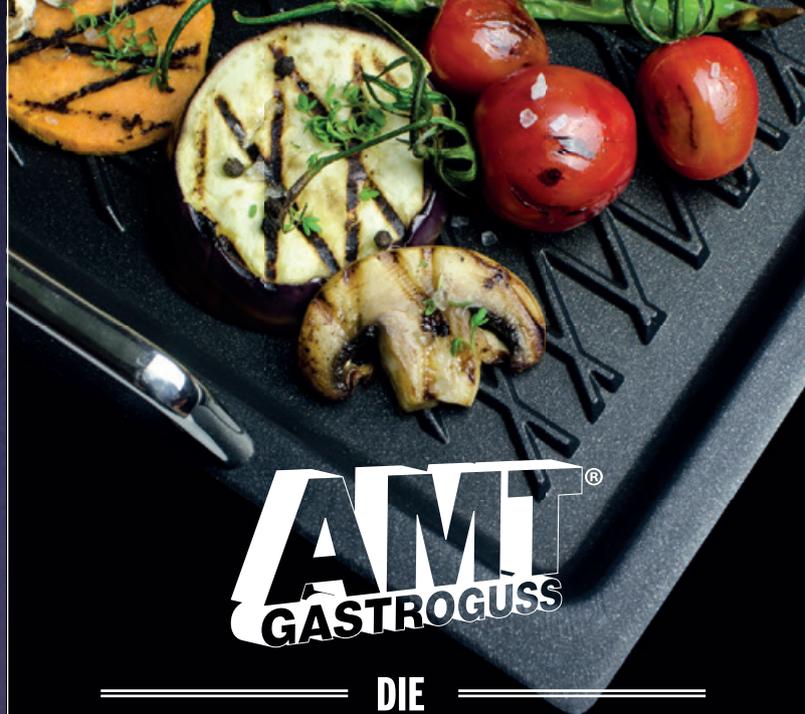
**DER KOCH
IST DER
WICHTIGSTE
IM GANZEN
HAUS. WENN
DER NICHT
RECHNEN
KANN, BRINGT
ALLES NICHTS.**

Dem damaligen Direktor des Panoramahotels Waldenburg sei Dank. Er überzeugte Steffen Mezger davon, Koch zu lernen



REZEPT:
Hier findest du Steffen Mezgers
geniales Rezept zum Nachko-
chen: www.rollingpin.com/244

www.rollingpin.com » Ausgabe 244



**AMT[®]
GASTROGUSS**

DIE
"BESTE
PFANNE"
DER WELT*

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

Ausgezeichnet mit



Empfohlen von



VKD
Verband der Köche
Deutschlands e.V.



Euro-Toques
Europäische
Union der Köche



Offizieller Partner von

**chef
days. JUNGE WILDE**

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

@ amtgastroguss
amtgastroguss

YouTube: AMT Gastroguss

Besuchen Sie uns
auf der Intergastra

**Halle 2
Stand 2C31
und
Halle 3
Stand 3D63**

MAN REITET DIESES PFERD ZU TODE.

Für Steffen Mezger geht Qualität
über Regionalität



be finden sollte. „Früher standen da 24 Köche in der Küche: Heinz Beck, Christian Jürgens – lauter Granaten. Wenn du da als junger Koch hingekommen bist, war das, wie wenn ein Fußballer zum FC Bayern München kommt, der bisher in der zweiten Liga gespielt hat. Da stellt man sich in die Ecke, probiert, so wenig wie möglich im Weg zu stehen, und hält die Klappe“, erinnert er sich.

Nichts Geringeres als der Zweisterner Tantris von Hans Haas war Mezgers zweite Stage, bevor er 2003 erstmals Küchenchef wurde, und zwar im Hotel an der Stadtmauer in Schorndorf im Schwabenland – eine Angelegenheit von kurzer Dauer, weil dort das Gourmetpublikum fehlte. Richtig durchstarten konnte Mezger dann allerdings im Bayerischen Hof, wo er mit nur 25 Jahren Küchenchef wurde. „Ich habe alles immer viel schneller gemacht als alle anderen“, stellt er fest. Zehn Jahre lang verzauberte er mit seiner Küche ganz München, zuerst im Garden Restaurant und dann im Restaurant Atelier, wo er 2010 seinen ersten Stern erkochte – nicht nur seinen ersten, sondern auch den ersten Stern in der Geschichte des Bayerischen Hofes. Heinz Winkler hatte seinen Praktikanten aber keineswegs vergessen: „Wir haben uns immer wieder getroffen und er hat immer so getan, als ob ich zehn Jahre bei ihm gearbeitet hätte. Wenn er angerufen hat, hat er gefragt: ‚Wo bist du denn jetzt?‘ Ich: ‚Im Bayerischen Hof!‘ – Er: ‚Immer noch!‘“, sagt Mezger. „Als ich den Bayerischen Hof verlassen habe, wollte ich eigentlich ein Jahr Pause machen. Aus dem einen Jahr sind dann komischerweise nur drei Tage geworden.“

Winklers Geduld hatte sich gelohnt: Im Mai 2014 wurde Mezger Küchenchef in der Residenz und fühlte sich fast, als würde er nach Hause kommen.

Generationenküche 2.0

Mezger verinnerlichte Winklers puristische, harmonische Cuisine Vitale und bereicherte sie um Akzente seines eigenen Stils – schnörkelloser, klar strukturierter und technisch raffiniert ausgeführter Küche. So entsteht eine einzigartige Generationenküche mit Einflüssen aus Süddeutschland, Südfrankreich und dem mediterranen Raum, die sich voll und ganz dem Produkt verschreibt, dessen Charakter umspielt und seine Qualität aufs Feinste herausarbeitet. Der Guide Michelin honoriert Mezgers Arbeit heute mit zwei Sternen, der Gault Millau vergibt 17 Punkte. Bei den CHEFDAYS GERMANY 2019 wurde Mezger als Nummer 13 der 100 BEST CHEFS GERMANY geehrt.

Mezger versteht sich nicht nur als Handwerker, sondern auch als Berater für Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen. Von Trendküche hält er genauso wenig wie von Regionalitätsfetischismus. „Ich finde, man reitet dieses Pferd zu Tode. Man muss immer schauen: Hab ich die Qualität, kann ich die Qualität halten und habe ich die Masse dazu? Was nützt es mir, wenn einer wunderschöne Bio-Rinder auf der Wiese hat, aber nur fünf Stück, und ich brauche zu Silvester für 120 Leute Rinderfilet? Der kann ja nicht fünf Jahre lang Rinderfilet einfrieren, nur weil ich das zu Silvester einmal machen will. Regional ist nett und schön, wo es möglich ist, aber ich möchte ▶

DAS WAR, WIE WENN EIN FUSSBALLER ZUM FC BAYERN MÜNCHEN KOMMT, DER BISHER IN DER ZWEITEN LIGA GESPIELT HAT.

Steffen Mezger über die etwas einschüchternde Erfahrung bei seiner Stage in der Residenz Heinz Winkler mit nur 20 Jahren

Ein großer Koch in großen
Fußstapfen: Steffen Mezger,
Nummer 13 der 100 BEST
CHEFS GERMANY, brilliert in
der Residenz Heinz Winkler
mit seiner schnörkellosen,
puristischen und undogmati-
schen Küche.

RESIDENZ
Heinz Winkler
Aschau im Chiemgau
S. Mezger

auf meinen Steinbutt nicht verzichten, ich möchte auf meine Jakobsmuschel nicht verzichten und so weiter. Das schwimmt nun einmal im Chiemsee nicht, da kann ich machen, was ich will. Früher haben sie immer geschrien, man soll keinem Trend hinterherlaufen. Aber diesem regionalen Trend müssen sie alle hinterherlaufen und geißeln sich damit zu Tode!“ Das Produkt muss überzeugen – und Punkt.

Winklers Kronprinz regiert in der Residenz-Küche so souverän wie sein Patron. Über diesen meint er: „Er muss ja sowieso nicht kommen, er DARF. Das sagt auch er selbst immer. Er will immer kommen können und schauen, aber wenn er keinen Bock hat, dann hat er eben keinen Bock. Er ist eine Art Teilzeitrentner“, sagt Mezger lachend. „Wenn man das so viele Jahre lang gemacht hat, muss man sich auch einmal das Recht herausnehmen können, zu sagen: Heute will ich nicht.“ Wobei das beim umtriebigen Winkler, der im Juni 2019 seinen 70. Geburtstag gefeiert hat und immer noch topmotiviert ist, wohl eher selten vorkommt. Er schwingt immer noch gerne den Kochlöffel und schmeißt die Bude alleine, wenn sich sein Küchenchef mal eine Auszeit gönnt. „Wenn ich im Urlaub war, muss ich erst einmal schauen, was er hin und her geschoben hat, weil er natürlich gerne seine altbewährten Klassiker kocht“, meint Mezger schmunzelnd. „Er macht lieber Sachen, die er kennt und die sich seit Jahrzehnten bewährt haben. Er verwinkelt alles ein bisschen. Nachher modernisieren wir es wieder ein wenig, und dann passt es wieder.“

Und wenn sich Winkler eines Tages wirklich zurückzieht? Dann wird er das beruhigt machen können. Sein Sohn Alexander und natürlich sein Küchenchef Mezger werden schon dafür sorgen, dass in der Residenz weiterhin Exzellenz herrscht.

www.residenz-heinz-winkler.de

DA STELLT MAN SICH IN DIE ECKE, PROBIERT, SO WENIG WIE MÖGLICH IM WEG ZU STEHEN, UND HÄLT DIE KLAPPE.

Steffen Mezgers Stage bei Heinz Winkler mit gerade einmal 20 Jahren war eine etwas einschüchternde Erfahrung



VIDEO:

Du willst mehr von Steffen Mezger hören? Hier geht's zum Interview: www.rollingpin.com/244

schau fenster.

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



BBQ FÜR HARTE

Wer sagt, dass man nur im Sommer grillen kann? Eingefleischte BBQ-Aficionados sollten sich von Minusgraden nicht abhalten lassen. Dank seiner einzigartigen Kamadoform sorgt das Big Green Egg auch bei Schnee und Eis für gleichmäßige Hitze. Dem Wintergrillen steht damit nichts mehr im Wege.

www.biggreenegg.de

NEW DIMENSION



Es gibt Eis, Baby! Die exklusive Pacojet-Produktlinie von R&S Gourmets lädt zum Experimentieren ein. Alle Sorten wurden nach eigenen Rezepten gemeinsam mit Eiswerk kreiert und ausführlich getestet. Dabei finden nur beste Zutaten ihren Weg ins Eis. Neben einem Ganzjahressortiment sorgen immer wieder saisonale Specials für Abwechslung. Wie wäre es also mal mit Gänseleberreis als Start oder Gurkensorbet beim Heringsschmaus?

www.rs-gourmets.de



UMAMI 2.0

Ubenas neuester Seasoning-Zugang Furikake liefert traditionelle japanische Geschmacksbilder und variantenreiche Würze. Die Mischung sorgt mit Wakame-Algen und schwarzem Sesam für crunchige Textur – überall, wo natürliches Umami gefragt ist.

www.ubena.de

Get stoned!



In Stein gemeißelt: Steinwerk-Kunstobjekte verschmelzen Natur und Modernität und integrieren sich perfekt in ihre Umgebung.

In Synergie mehrerer Naturmaterialien werden sie als dezente Dekoration oder zentrales Designelement zum Hingucker für drinnen und draußen.

www.stein-werk.at

BEST OF PESTO

Die Casa Barilla ist auf der Internorga (Halle A1, Stand 503) vom 13. bis 17. März Schauplatz von Live-Cooking-Sessions, die von Pasta und den vielseitigen Anwendungsbereichen von Pesto inspiriert sind. Außerdem können Küchenprofis auch Neuheiten wie Pasta aus Hülsenfrüchten probieren.

www.barillafoodservice.de



Fotos: Beigestellt

Bullenhitze in Australien

HIER GEHT ES UM DAS **PERFEKTE FLEISCH**. **FRANK ALBERS** KENNT VIELE DER **TOP-ZÜCHTER** DIESER WELT PERSÖNLICH UND AUCH DIE **NEUESTEN TRENDS**. DIESMAL: WAS BEDEUTEN DIE **VERHEERENDEN FEUER** FÜR SEINE PRODUZENTEN IN **AUSTRALIEN**?

Text: Frank Albers

TKOTZ DER GROSSEN HERAUSFORDERUNGEN, DIE DURCH DIE BRÄNDE ENTSTEHEN, KANN DIE FAMILIE WARMOLL IHRE KINDER VERSORGEN.

Ob die globale Erwärmung vom Menschen zu verantworten ist oder nicht, wird weiter heftig diskutiert. Fakt ist, die Australier haben mit 2019 das heißeste jemals aufgezeichnete Jahr ihrer Landesgeschichte ertragen müssen. Satte 1,5 Grad Celsius lag die Temperatur über dem Durchschnitt der vergangenen 120 Jahre. Hinzu kam, dass 2019 auch das trockenste Jahr war. In der Folge entstanden heftige Feuer, die mittlerweile mehr als zwölf Millionen Hektar Land verbrannt haben, fünf Millionen allein im Bundesstaat New South Wales. Das sind für europäische Verhältnisse unfassbar große Flächen. Zum besseren Verständnis: Die verbrannten Gebiete sind so groß wie die Niederlande. Wenn man Zypern hinzunimmt.



Weideflächen nicht betroffen

New South Wales ist Cattle Country, auch viele unserer Tiere kommen aus dieser Region. Unser Hauptinteresse gilt natürlich der Situation bei unseren Part-

nern, Jack's Creek: Hier sieht es weit weniger drastisch aus, weil die Feuer hauptsächlich in den Nationalparks toben. Das ist an sich eine traurige Tatsache, heißt aber auch, dass die Weideflächen kaum von ihnen betroffen sind. In Zahlen ausgedrückt sind nur circa 0,7 Prozent der gesamten Weidefläche Australiens betroffen.

Mit The Big Dry beschäftigen wir uns zusammen mit der Familie Warmoll schon seit einiger Zeit mit dem

Thema. Gemeinsam haben wir uns so organisiert, dass wir den hiesigen Markt ohne Versorgungsengpässe bedienen können. Auch wenn der Regen dieses Mal besonders lange auf sich warten ließ, ist dies ein Szenario, mit dem der australische Farmer – wenn auch mit viel zusätzlicher Anstrengung – umzugehen

weiß.

Die größte Herausforderung ist der Futteranbau. Die Warmolls haben den großen Vorteil, dass ihre Farm in den Breeza Planes



eine besonders hochwertige Mutter Erde hat. Sie speichert weitaus mehr Feuchtigkeit als normaler Boden und kann dadurch zwei- statt nur einmal im Jahr bepflanzt werden. Was aber nicht selbst in ausreichender Menge angebaut werden kann, muss teuer zugekauft werden.

Der Futterbedarf auf der Jack's Creek Farm ist dadurch im Moment besonders hoch. Gras ist kaum vorhanden und es sind besonders viele Tiere zu versorgen. Die jungen Rinder der Partnerfarmen werden zur Zeit möglichst früh auf der Jack's Creek Farm zusammengebracht. Das ist eine Hauptmaßnahme, um den Nachschub und das gesunde Wachstum der Tiere zu gewährleisten. Platz gibt es mehr als genug.

www.albersfood.de



THE BEST OF THE BEST

CHEFS OF THE DECADE

DIE **GIGANTEN**:
DIESE **ZEHN**
HERAUSRAGENDEN
CHEFS PRÄGTEN
MIT IHREN **BRILLAN-**
TEN KREATIONEN,
INNOVATIVEN TECHNI-
KEN UND **BAHNBRE-**
CHENDEN KONZEPTEN
DAS VERGANGENE
KULINARISCHE
Jahrzehnt.

Text: Sarah Helmseder

MASSIMO BOTTURA

Massimo Bottura hat der italienischen Küche neues Leben eingehaucht. Traditionelle Gerichte aus seiner Heimatregion Emilia-Romagna vereinte er mit avantgardistischen Techniken. Damit kochte er sich in den ewigen Olymp der Top-Chefs aller Zeiten. Sein Restaurant Osteria Francescana in Modena hält seit acht Jahren durchgehend drei Michelin-Sterne. Bottura stand 2016 und 2018 an der Spitze der The World's 50 Best Restaurants.



ANÉMONA



JOAN ROCA

Joan Roca ist der älteste der drei berühmten Roca-Brüder und Executive Chef im Restaurant des Triumvirats, El Celler de Can Roca im spanischen Girona. Seine Mission: ein ganzheitliches Sinneserlebnis für die Gäste. Er spielt mit Gerüchen und Erinnerungen, die in komplexe, kunstvolle Gerichte einfließen. Im Zentrum steht aber immer der authentische Geschmack. Das El Celler de Can Roca trägt seit 2009 drei Michelin-Sterne und war 2013 die Nummer eins der The World's 50 Best Restaurants.

PAICHE



VIRGILIO MARTÍNEZ

Das Kreativgenie Virgilio Martínez verarbeitet in seinem Restaurant Central in Lima nur lokale Produkte aus Peru. Er verarbeitet in jedem Gericht ausschließlich Zutaten aus einem bestimmten Ökosystem – zum Beispiel aus über 1000 Meter Seehöhe. Auf seine Initiative entstand die Mater Iniciativa, die von Martínez' Schwester geleitet wird und außergewöhnliche Produkte entdeckt und erforscht. Mastermind Martínez und seine Frau Pía León verarbeiten diese im Central, das aktuell auf Platz sechs der The World's 50 Best Restaurants rangiert.

REZEPT:

Octopus in the Desert – Klingt das nicht genial? Ist es auch! Das Rezept für diese weitere Kreation von Virgilio Martínez findest du hier: www.rollingpin.com/244



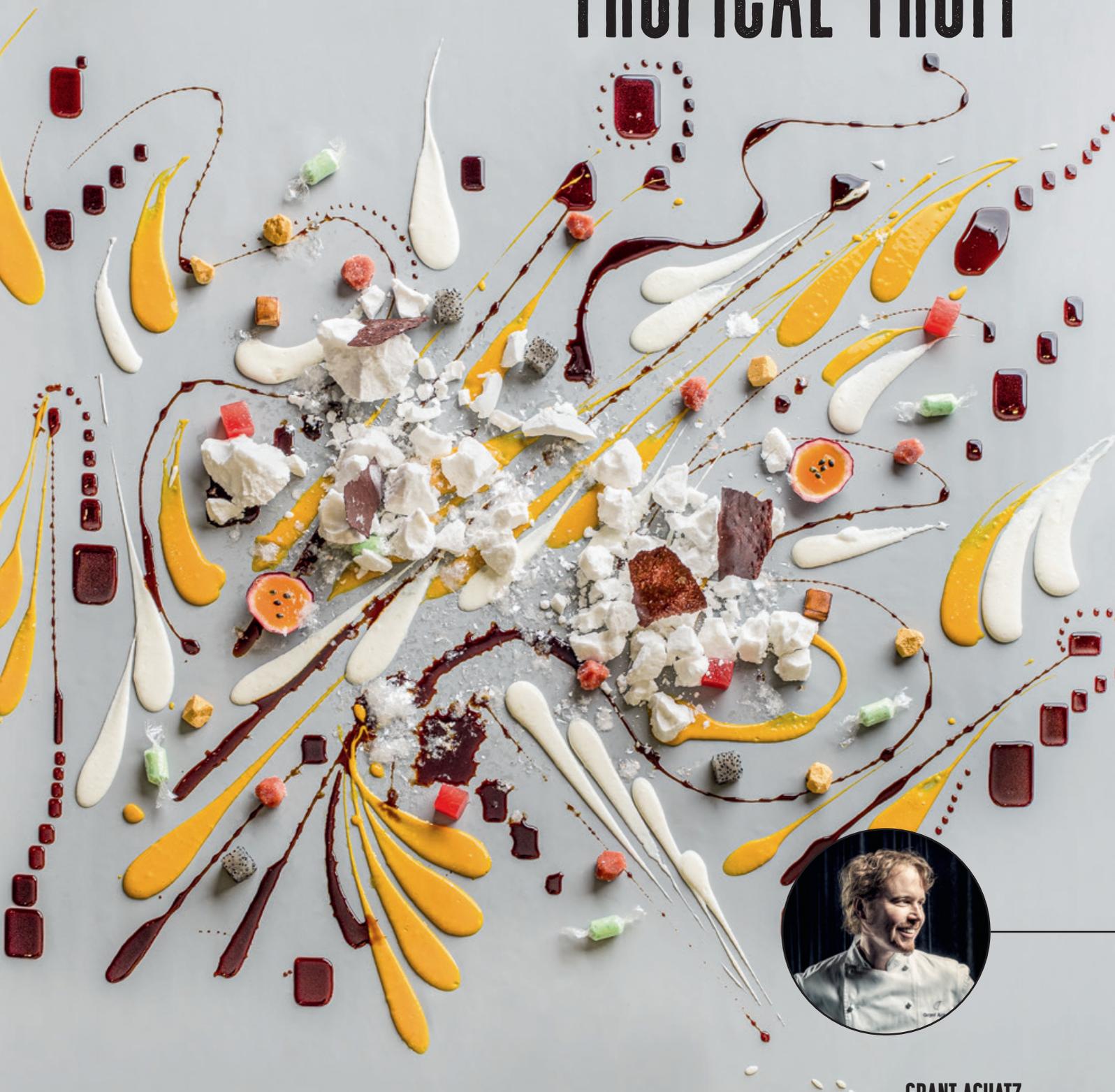
DUCK TARTARE & BRAIN



RENÉ REDZEPI

Der Küchen-Messias René Redzepi hob radikale Regionalität im vergangenen Jahrzehnt aufs Silbertablett – und Unzählige folgten ihm. Nicht nur einer der größten kulinarischen Trends ist ihm zu verdanken, in seinem High-End-Restaurant noma in Kopenhagen setzt der Pionier mit seiner Fermentationskunst seit Jahren richtungsweisende Akzente für Chefs auf der ganzen Welt. Er trägt zwei Michelin-Sterne und war zwei Mal Nummer eins der The World's 50 Best Restaurants.

TROPICAL FRUIT



GRANT ACHATZ

2015 war US-Starkoch Grant Achatz am Zenit seines Schaffens angekommen – was nicht heißt, dass er ihn seither wieder verlassen hat. Sein erstes Restaurant Alinea schoss in kürzester Zeit ganz nach oben und wurde mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Der neben Ferran Adrià und Heston Blumenthal dritte Gott der Molekularküche überzeugt mit neuen Wegen und ausgefallenen Konzepten. Das gilt auch für seinen zweiten Coup, das Gourmetrestaurant Next, in dem jeden Monat eine andere historische Epoche „auf der Speisekarte“ steht.



REZEPT:
Fasan à la Grant Achatz? Das Rezept für dieses weitere Gericht des US-Kochstars findest du hier: www.rollingpin.com/244

KAVIAR



GAGGAN ANAND

Sein legendäres, experimentierfreudiges Konzept Gaggan in Bangkok führte der indische Spitzenkoch Gaggan Anand ganze vier Mal an die Spitze der Asia's 50 Best Restaurants. 2019 schaffte er es auf Platz vier der The World's 50 Best Restaurants. Der Meisterkoch überrascht seine Gäste gerne mal mit einer Lichtershow oder Metal-Musik, und bei 25 Gängen läuft die Show oft bis in die frühen Morgenstunden. Völlig überraschend verließ Anand im Sommer 2019 das Gaggan, aber schon im November eröffnete er sein Restaurant, diesmal unter seinem vollständigen Namen Gaggan Anand, neu.

Fotos: Sergio Coimbra, beige.still

#CHEFDAYS_2020

DAS GRÖSSTE FOODSYMPOSIUM IN DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH*

+ 10.000 Besucher* | + 8.000 m² Expo | 8 Bühnen | + 100 Speaker | Aftershowparty

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

-35%
EARLY BIRD
RABATT SICHERN

GRAZ
25.5.-26.5.2020
BERLIN
13.9.-14.9.2020

Heinz **REITBAUER** | Rasmus **MUNK** | Tohru **NAKAMURA**

Hans **HAAS** | Ivan & Sergey **BEREZUTSKIY** | Riccardo **CAMANINI** | Christian **RACH**

Charles **SCHUMANN** | Hans **NEUNER** | Lucki **MAURER** | Paco **MÉNDEZ** | Tim **MÄLZER**...

SCHNELL SEIN UND JETZT TICKETS SICHERN!

rolling pin.

www.chefdays.com

METRO

LATA DE PLANCTON



ÁNGEL LEÓN

Der spanische Herdmagier Ángel León verwandelt die Schätze des Meeres in High-End-Kreationen, die nirgendwo sonst auf der Welt zu finden sind. Dafür verwendet er Produkte nur aus dem Meer. León war der Erste, der Plankton in der Küche einsetzte. Mit seinem Restaurant Aponiente in Puerto de Santamaria erweckte Poseidons rechte Hand die andalusische Küche aus dem Dornröschenschlaf. Er war der erste Andalusier, der vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet wurde.

SILVER MUSSEL

ANA ROŠ

Dank Ana Roš ist das slowenische Örtchen Kobarid heute ein Anziehungspunkt für Feinschmecker. Sie zelebriert in ihrem Hiša Franko Gourmetküche mit saisonalen und regionalen Zutaten. Die ehemalige Skifahrerin wollte eigentlich Diplomatin werden, bevor sie mit 30 Jahren zu kochen anfang. Der Gault Millau vergibt 17 Punkte für die Ausnahmechefin. 2017 wurde Roš als Best Female Chef geehrt. Das Hiša Franko liegt aktuell auf Rang 38 der The World's 50 Best Restaurants. Bei den CHEFDAYS Germany von 13. bis 14. September 2020 in Berlin wird Roš ein bisschen Hiša Franko auf die Main Stage zaubern. Tickets gibt es unter: www.chefdays.de



REZEPT:

Ein weiteres Gericht von Ana Roš trägt den klingenden Namen Walking through the forest. Neugierig? Das Rezept findest du hier: www.rollingpin.com/244



CHOCO ROMARIN: SCHOKQLADE I ROSMARINEIS OLIVENÖL



MAURO COLAGRECO

Der Italiener Mauro Colagreco eroberte das kulinarische Frankreich, die Wiege der Haute Cuisine, mit seiner bahnbrechenden Aromenküche im Sturm. 2006 eröffnete er sein Restaurant Mirazur in Menton an der Côte d'Azur und revolutioniert dort die Küche des Mittelmeers. Auf der aktuellen Liste der The World's 50 Best Restaurants ist der Zweisterner Mirazur unangefochtene Nummer eins. Im Gault Millau hat er 17 Punkte.

FLOR DE CEBOLLA

ALBERT ADRIÀ

2014 eröffnete Albert Adrià fünf Restaurants in nur einem Jahr. Lange stand er im Schatten seines großen Bruders Ferran Adrià und dessen berühmten Restaurants elBulli. Von dort eiste sich der hochkreative Katalane ein Jahr zuvor los – er war dort Chef Pâtissier – und startete auf eigene Faust durch: Tickets, Bodega 1900, Pakta, Hoja Santa und Niño Viejo. 2017 folgte das Enigma. Die Konzepte reichen von Tapas bis Nikkei. Tickets, Pakta und Hoja Santa erhielten jeweils einen Michelin-Stern. Adrià wurde zum Ausnahmepâtissier, der unnachahmliche Desserts kreiert, die wie von einem anderen Stern wirken. Aktuell steht das Genie im Restaurant Tickets am Herd.



Fotos: Werner Krug, Moisés Toma Blayna

REZEPT:

Du willst mehr Inspiration von Albert Adrià? Hier geht's zum Rezept für ein geniales Gericht mit Muschel: www.rollingpin.com/244



FILIP KASZUBSKI

Filip Kaszubski ist in der Nähe von Danzig aufgewachsen und studierte multikulturelle Psychologie. Nach dem Studium ging er nach Australien, wo er am liebsten geblieben wäre, aber weil an ein australisches Visum heranzukommen kaum möglich ist, zog er weiter nach England, zu Freunden in Liverpool, wo er seinen Weg in die Gastronomie fand. Vor eineinhalb Jahren überquerte er mit dem Fahrrad den Ärmelkanal und ging nach Berlin, weil ihn die dortige Barszene faszinierte. Robert Havemann entdeckte ihn als Barkeeper, und so war Kaszubski in der Velvet Bar schon bei der Eröffnung mit an Bord. Bei den Mixology Bar Awards wurde die Velvet Bar als Bar des Jahres 2019 ausgezeichnet.



Der letzte Alchemist

VOM **WELTENBUMMLER** ZUM **CHEF DE BAR: FILIP KASZUBSKI** NAHM DIE MULTIKULTURALITÄT IN AUSTRALIEN UNTER DIE LUPE, WURDE IN ENGLAND VOM PSYCHOLOGEN ZUM **GASTRO-ALLROUNDER** UND FUHR MIT DEM FAHRRAD VON LIVERPOOL NACH BERLIN, WO ER HEUTE IN DER **VELVET BAR** EIN **LABOR DER ESSENZEN** FÜHRT.

Text: Sarah Helmseder, Foto: Patrick Kirchberger

Man würde meinen, Filip Kaszubski sei der Cocktailshaker in die Wiege gelegt worden. Seine Mutter hatte eine eigene Bar, aber den Spross interessierte das zuerst überhaupt nicht. „Ich war ganz jung und habe nicht verstanden, wie geil Bar ist“, sagt der gebürtige Pole, der in der Nähe von Danzig lebte, bis er 18 Jahre alt war. Nach dem Studium der multikulturellen Psychologie ging er nach Australien, um sich dort die multikulturelle Gesellschaft anzuschauen. Dann ging es weiter zu Freunden nach England. In Liverpool kam das Gastro-Gen dann doch langsam durch. Das war vor zehn Jahren. „Ich machte alles in der Gastronomie: Service, Bars, Clubs, Operations Manager“ – die ganze Palette. Kaszubskis Vater lebte zu dieser Zeit in Berlin, ein guter Grund für den Weltenbummler, regelmäßig nach Deutschland zu reisen.

Die Stadt und ihre Barszene faszinierten ihn so sehr, dass er beschloss, dort sein Glück zu versuchen, und zwar buchstäblich als Pedalritter. Kaszubski fuhr mit dem Fahrrad von Liverpool nach Berlin – eine Challenge, die er sich selbst auferlegt hatte. Nur ein Jahr nach einem Beinbruch überquerte Kaszubski trotz aller „Das schaffst du nie!“-Rufe seiner Freunde mit dem Drahtesel den Ärmelkanal. Eine Woche war er unterwegs. „Alles war noch frisch“, erinnert er

sich an den Anfang seiner Berliner Zeit. „Da waren so viele Leute mit viel Enthusiasmus.“ Erste Schritte auf dem Berliner Bar-Parcours machte Kaszubski in der Bar Marquez. Schließlich begegnete er seinem aktuellen Chef Robert Havemann, der für seine neue Velvet Bar gerade einen Barkeeper suchte. Sechs Monate später eröffnete die Velvet Bar und Kaszubski war mit von der Partie.

Das Herz des Produktes

Labor trifft die Sache allerdings mehr als Bar, denn was sich bei Kaszubski hinter den Kulissen abspielt, ist kaum zu glauben. Da stehen Apparate wie eine Zentrifuge, eine Osmoseanlage, ein Ultraschallbad und ein Rotationsvakuumverdampfer herum. Was das mit Cocktails zu tun hat? Nun, jede Menge! Kaszubski und sein Team arbeiten mit hochwertigen Essenzen, Shrubs, Sirups und so weiter, die sie selbst aus Obst und Gemüse der Saison herstellen: „Wir machen die Produkte der Saison flüssig, und die sind das Herz der Drinks“, sagt Kaszubski. „Bei der Komposition der Drinks fungiert alles andere als Highlight dieses Geschmacks. Die Spirituose muss immer eine Connection zum Hauptgeschmack haben.“ Zwei Beispiele aus dem Fundus der wöchentlich wechselnden Karten: Der Drink Salbei besteht aus Pisco, destilliertem Salbei aus dem Prinzessinnengarten in Kreuzberg,

Grapefruit Cordial, Blanco Tequila, Verjus und Soda. In den Lärchenzapfen kommen Bourbon, Lärchenzapfenextrakt, Valdespino, Sake, Amaro und Rum. Jeden Dienstag ist Ideenschmiede angesagt: Lieferanten bringen ihre Produkte, und die vier Velvet-Alchemisten machen sich an neue Kreationen. Pilze, Rote Bete, Meerrettich, Sanddorn, Quitten – alles wird fachmännisch verflüssigt und für später konserviert oder direkt verarbeitet. „Wichtig ist uns der ganze Geschmack des Produktes“, erklärt Kaszubski den Sinn der aufwendigen Prozedur. „Ich liebe, was ich mache, den kreativen Prozess und die Verbindung mit der Natur“, sagt er. „Du kannst andere Leute glücklich machen.“ Glücklich gemacht hat das Velvet-Team selbst die Auszeichnung als Bar des Jahres 2019 bei den Mixology Bar Awards. Die Cocktail-Chemiker haben ganze Arbeit geleistet – und Kaszubski wird sich wohl nicht so schnell wieder auf den Drahtesel setzen.

www.velvet-bar-berlin.de

REZEPT:
Mix it like a pro! Hier geht's zum Rezept für den Drink Rote Bete von Filip Kaszubski:
www.rollingpin.com/244



schau fenster.

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



Most have!

KuehbreinMost heißt das Baby der Murtaler Jungunternehmer David und Peter Kargl. Sie produzieren Premium-Apfelwein und Cider aus traditionellen, alten Apfelsorten – in modernen, stilvollen Flaschen. Die beiden wollen Most neu denken und verbinden dabei altbewährtes Handwerk mit neuen Ideen und Technologien. Die Mission: Apfelweine wieder salonfähig machen und als hippe, extravagante Alternative zu Wein und Bier etablieren. Funktioniert!
www.kuehbreinmost.at



BERRY BOOST

Roter Zaubertrank: Marry ist ein beeriger Eistee mit Mate- und Rooibos-Note im Abgang. Zum Einsatz kommt das Beste aus zwei Welten: ein Powermix aus Mate- und Rooibostee sowie ausschließlich Beeren in höchster Qualität von ausgewählten steirischen Obstbauern. Das Rezept ist streng geheim.
www.berried-icetea.com

RAUSCH- LABOR

Hier werden hochprozentige Träume wahr. Die Deutsche Spirituosen Manufaktur entwickelt und produziert Premium-Spirituosen in kleinen Batches und 100 Prozent Handarbeit. Wer das hautnah miterleben möchte, besucht den Showroom mitten in Berlin. Einzigartige Geiste und Brände aus handverlesenen Zutaten eröffnen Spirituosen-Aficionados neue Geruchs- und Geschmackswelten.
www.d-s-m.com



GAME CHANGER



Nitro Coffee ist der neue Trend in der Welt der Koffeinjunkies. Der neue iSi Nitro ist das wohl einfachste System für die Zubereitung von Nitro Coffee und anderen Nitro-Kreationen – und das auch noch im eleganten Edelstahl-Look.

www.isi.com

HEISSE ESSENZ

Fein ausgeprägte, typische Bittermandelnoten, herb-würzig am Gaumen und kräftig im Abgang: Der neue Puchheimer Vogelbeerbrand geht dem Charakter der geheimnisvollen und raren Beerensorte auf den Grunde und destilliert ihn in einem unvergleichlichen Edelbrand. Kleiner Tipp: etwas Kräftiges dazuessen!
www.puchheimer.at



Wellbeing statt Vollrausch

BLICK IN DIE GLASKUGEL MIT **MARIO HOFFERER**: FÜR DIE **BARSENE** WIRD **2020 EIN JAHR DER UMWÄLZUNG**. WENIGER ALKOHOL, WENIGER ZUCKER, MEHR PURISMUS. **BARKEEPER-IKONE** HOFFERER ÜBER **TRENDS TO COME** UND DARÜBER, WAS SICH AUF DEN **BAR.DAYS** IN GRAZ UND BERLIN ABSPIELEN WIRD.

Text: Mario Hofferer

Versetzen wir uns mal um 20 Jahre zurück in die Vergangenheit. Im Supermarkt hatte man die bescheidene Auswahl zwischen Vollmilch und fettarmer Milch. Heute ist alleine das Milchregal schon unüberschaubar geworden. Angeboten werden unzählige Milchalternativen in unterschiedlichen Varianten, von Mandel- und Sojamilch über Reismilch, bis hin zur laktosefreien Einhornmilch. Sehr überspitzt ausgedrückt versuchen wir, jedes Produkt in ein Superfood zu verwandeln und es so passgenau zu tunen, dass der Körper es perfekt aufnehmen kann, um Unverträglichkeiten zu umgehen. Niemand will sich drei Mal pro Woche im Fitnessstudio abrackern und sich dann die hart erarbeitete Form durch Zucker und Alkohol wieder zerstören. Dieser Trend wird auch an der Barszene nicht spurlos vorbeigehen – ganz im Gegenteil! 2020 wird das Jahr eines neuen Bewusstseins für Getränke und deren Auswirkungen auf den Körper. Und dieses Bewusstsein beginnt letztlich beim Barkeeper. Auch

die Getränkeindustrie geht diesen Weg und orientiert sich an Lifestyle und Konsumvorstellungen der Kunden. Was bedeutet das für die Barkarte? Die Drinks werden puristischer, einfacher in puncto Inhaltsstoffen und leichter

bekömmlich. Man

setzt auf weniger

Zucker und weniger Alkohol. Alkoholfreie

Kreationen und Low Alcoholic Drinks

sind auf dem Vormarsch. Wenn Alkohol verwendet wird, dann nur in höchster Qualität

– Stichwort verantwortungsvoller Konsum. Lieber ein gutes

Gläschen eines ausgewählten Rums als fünf Alkopops mit

kiloweise Zucker. 2020 geht der Trend weg vom Vollrausch und hin zum Hype von Wellbeing-Drinks. Die Partys beginnen früher bei strahlendem Sonnenschein und guter Musik am Nachmittag. Denken wir an die internationalen Beachclubs.



MARIO HOFFERER FREUT SICH AUF EIN SPANNENDES JAHR FÜR DIE BAR-SZENE.



Über das alles und noch viel mehr wird auf den BAR.DAYS in Graz und Berlin mit den besten Barkeepern der Welt getalkt und diskutiert: Marian Beke, Ian Bell, Charles Schumann, Kan Zuo und Jörg Meyer, um nur wenige aus den Reihen der Elite aller Drink-Virtuosen zu nennen, die ihre Innovationen, neuesten Konzepte und Produkte auf der einzigartigen BAR.DAYS Main Stage vorstellen werden. Highlights sind die Auszeichnungen der 50 BEST BARKEEPER AUSTRIA in Graz und der 50 BEST BARKEEPER GERMANY in Berlin. Beim Live Bar Award fighten die besten Barkeeper mit nie da gewesenen Challenges um den Thron der Mixologen. 2020 wird ein geniales Jahr!

JUNGE MÄNNER, ALTER WHISKY

ES BEGANN MIT EINER WETTE UND **1600 FLASCHEN WHISKY** UND WURDE ZUR BAYERISCHEN ERFOLGSSTORY: WAS EIN KUTTER BEI SYLT, **RUM AUS DER KARIBIK** UND SCHOTTISCHE FREISTAATLEREI MIT **SLYRS-WHISKY** VOM SCHLIERSEE ZU TUN HABEN.

Text: Kathrin Löffel, Lucas Palm



Fotos: David Messineo

Diese Männer brennen für ihre Destillate und wussten von Anfang an: Bayerischer Whisky ist keine Schnapsidee. Über 220.000 Flaschen es Edeldestillats verkauft das Slyrs-Team rund um Hans Kemenater jährlich in Ländern wie den USA, China, Japan oder Frankreich.

1+3 Slyrs-Whisky, so weit das Auge reicht: Im oberbayerischen Schliersee befindet sich die Geburts- und Ausstellungsstätte der Slyrs-Destillateure **2** Hans Kemenater, der bayerische Whisky-Flüsterer mit dem guten Riecher **4** Bei Slyrs arbeitet man mit neuen amerikanischen Weißeichenfässern und im Finishing mit gebrauchten Fässern, in denen zuvor Sherry, Portwein, Marsala oder Bordeaux gereift hat **5** Ab in den Kessel: In diesen Brennblasen wird der Whisky gebrannt.



Alles begann mit einer Wette um zwei Kisten Weizenbier: Damals war Florian Stetter, Braumeister der Lantenhammer Destillerie am oberbayerischen Schliersee, in Schottland unterwegs und dachte sich: „Was die können, kann ich auch.“ Also wettete er mit seinen Kollegen, dass es sehr wohl einen Markt für deutschen Whisky gäbe. Fünf Jahre später, 1999, braute Stetter den ersten Whisky. Im gleichen Jahr begann Hans Kemenater seine Karriere mit einer Lehre in der Destillerie. Heute ist Kemenater Geschäftsführer der Brennerei Slyrs (ausgesprochen wie Schliers). 2002 stellten Stetter und Kemenater ihre ersten 1600 Flaschen auf einer Messe vor und hatten in wenigen Tagen alle Flaschen – und damit den Whisky für die folgenden zwei Jahre – verkauft. Heute landen in den Brennblasen am Schliersee 400 Tonnen Gerste aus der Umgebung, genauso wie Alpenquellwasser und Hefe. Jährlich verkauft werden rund 220.000 Flaschen. Ja, es gibt also einen Markt für deutschen Whisky – diese Wette hat Stetter glasklar gewonnen.

Bayern ist fast wie Schottland

„Man versteht unseren Dialekt schwer, wir haben wie die Schotten eine komische Tracht, die Sturheit ist ebenfalls ähnlich und einen ausgeprägten Hang zur Freistaaterei haben wir auch“, antwortet Kemenater auf die Frage nach den Parallelen zwischen Schottland und Bayern und lacht. „Es war aber nie das Ziel, das schottische Original nachzumachen, sondern etwas ganz Eigenes zu kreieren. Dass wir das können, daran hat zumindest intern keiner gezweifelt.“ Außenstehende haben zum Leidwe-

sen der Produzenten hingegen oft geglaubt, man stelle nur „zum Spaß“ Whisky her. „Mit dem Bau der von Lantenhammer getrennten Brennerei konnten wir 2007 aber zeigen, dass wir das ernst meinen.“ Die Obstbrennerei Lantenhammer gibt es schon seit 1928. Sie diente in den ersten acht Jahren auch als Produktionsstätte für den Slyrs-Whisky – bis die Brennerei an ihre Grenzen stieß. Was mit fünf Mitarbeitern vor 90 Jahren begann, ist heute auf über 100 Mitarbeiter gewachsen. 48 davon kümmern sich – nicht nur zum Spaß – um die zwölf verschiedenen Whiskys und drei Liköre, die nicht nur in Deutschland gut ankommen, sondern auch in rauen Mengen beispielsweise in die USA, die Ukraine, nach China, Frankreich und Japan verschifft werden.

Reife Leistung

Ist der erste Whisky einmal angesetzt, weiß man nicht, wie er in mehreren Jahren schmecken wird. Besonders bei jungen Whisky-Ansätzen muss sehr präzise gearbeitet werden, nach drei Jahren verzeiht er einem nämlich unsaubere Arbeit noch nicht. Der erste zwölfjährige Whisky vom Schliersee war schon etwas ganz Besonderes, berichtet Kemenater. „Wir arbeiten mit neuen amerikanischen Weißeichenfässern und im Finishing mit gebrauchten Fässern, in denen zuvor Sherry, Portwein, Marsala oder Bordeaux reifte.“ Der 37-jährige reist



ES WAR NIE UNSER ZIEL, DAS SCHOTTISCHE NACHZUMACHEN, SONDERN WIRKLICH ETWAS GANZ EIGENES ZU KREIEREN.

Hans Kemenater hat mit seinem bayerischen Slyrs-Whisky offenbar eine vielversprechende alkoholische Marktlücke entdeckt

Fotos: David Messineo, Julia Schmitz Fotografie



2

zu den Fässern, schaut sich Land und Leute an und will die Geschichte dahinter erfahren. Zuletzt hat er sich die Rumproduktion in der Karibik näherbringen lassen: „Es gibt Schlimmeres“, merkt er an und grinst.

Den amerikanischen Weg mit neuen Fässern wählten die Macher, weil sie einen eigenen Whisky mit eigenem Charakter herstellen wollten. „So selbstbewusst waren wir von Anfang an.“ Seit 1999 sind Stetter und später Kemenater der Linie treu geblieben. Sie haben nur an wenigen Schrauben gedreht und sich beim Finishing ausprobiert. „Das ist das Spannendste für einen Destillateur.“ Aber nicht nur im malerischen Schliersee drehen fünf Destillateure an ebendiesen Schrauben. Auch mit der Lagerung auf dem Berg oder auf See experimentiert Kemenater. Dabei handelt es sich allerdings um Raritäten: „40 Fässer liegen seit vier Jahren in einem Kutter vor Sylt. Gar nicht so einfach, einen Platz zu bekommen. Aber der Hafenmeister fand die Idee super, zum Glück!“ Durch die raue Seeluft bekommt der Whisky, hergestellt aus Sylter Gerste, eine salzige Note. Durch die stetige Bewegung wird er ledrig, rau, trocken mit einem leichten Tabak-Aroma.



4

www.slyrs.com



5

ROBIN HOOD

DER ÄTHIOPIER **TEKLE TADESSE** IST INMITTEN VON KAFFEEBÄUMEN AUFGEWACHSEN UND UNTERSTÜTZT MIT DER **KOOPERATIVE OROMIA COFFEE FARMERS** MEHR ALS **35.000 KLEINE KAFFEEBAUERN**. OROMIA EXPORTIERT JÄHRLICH ÜBER **FÜNF TONNEN KAFFEE** AUF DEN WELTMARKT.

Text: Sarah Helmseder



Der Klimawandel macht auch vor Kaffeeplantagen nicht halt. Es wird immer heißer, Regen fällt kaum noch und Schädlinge sowie Krankheiten machen den Pflanzen zu schaffen. Die äthiopischen Kaffeebauern geben alles für ihr Produkt und brauchen die Unterstützung durch Fairtrade mehr als dringend.



Als Kind hat Tekle Tadesse Fußball geliebt. Am liebsten hätte er seine ganze Zeit mit Fußballspielen verbracht. Aber das ging nicht, denn seine Eltern hatten ein Stück Land in Äthiopien, auf dem sie Kaffee angebaut haben, und Tadesse war schon mit drei Jahren bei der Ernte als eifriger Helfer am Start. Die Kindheit auf der Kaffeeplantage bedeutete auch, dass man deutlich früher als die meisten Kinder in den Genuss von Kaffee kommt. „Ich habe damals schon mit meiner Familie Kaffee getrunken. Dieser Kaffee war so lecker. Deshalb liebe ich ihn“, erinnert er sich und ergänzt: „Ich habe die Liebe zum Fußball durch die Liebe zum Kaffee ersetzt.“ Auch viele Jahre später verfällt er noch in Begeisterung, wenn er über Kaffee spricht.

Die Wiege der Kaffeebohne

Das äthiopische Hochland ist nicht nur atemberaubend schön, sondern auch der Ursprung des Kaffees. Die Äthiopier verwenden das Heißgetränk aber nicht wie wir Europäer zur Aufrechterhaltung eines im stressigen Alltag lebenswichtigen Koffeinspiegels, sondern sie zelebrieren eine wahre Kaffeekultur. Man kommt drei Mal täglich zum gemeinsamen Kaffeetrinken

zusammen. Tadesse genießt ihn schwarz und mit etwas Zucker.

Tadesse, der 1985 geboren wurde, hat eine beachtliche Bildungskarriere hinter sich. Er studierte Cooperative Accounting and Auditing, General Corporate Management and Marketing und war zunächst zehn Jahre lang Manager einer der Kooperativen, die zur Oromia Coffee Cooperative

ICH HABE DIE LIEBE ZUM FUSSBALL DURCH DIE LIEBE ZUM KAFFEE ERSETZT.

Tekle Tadesse ist Kaffeebauer mit Herz und Seele

Union (OCFCU) gehören, bevor er in die Dachorganisation berufen wurde. „Der Direktor der Oromia Coffee Farmers Cooperative Union hat mir eine Einladung geschickt, für die Vereinigung zu arbeiten“, erzählt er stolz. Aber Karriere hin oder her – tief im Herzen ist Tadesse noch immer Kaffeebauer.

Um die Struktur von Oromia klarzustellen: Die OCFCU ist eine Vereinigung von rund 370 einzelnen Kooperativen,

innerhalb derer jeweils die Kaffeebauern zusammenarbeiten. Das heißt, der einzelne Kaffeebauer liefert den Kaffee an seine Kooperative, die ihn wiederum an Oromia weitergibt. Damit sich die Kaffeebauern auch vor der Ernte finanzieren können, hat die OCFCU mittlerweile eine eigene Bank für ihre Mitglieder, bei der sie Geld leihen können. Insgesamt sind heute mehr als 35.000 kleine äthiopische Kaffeebauern in die 1999 gegründete OCFCU involviert, die seit 2002 auch Fairtrade-zertifiziert ist. Die Funktion, die Tadesse in der Organisation innehat, ist die Leitung der Zertifizierungsabteilung.

Oromia ist der größte Produzent von Fairtrade-Kaffee in Äthiopien. Der Name kommt nicht von ungefähr: In der größten äthiopischen Region, dem Verwaltungsgebiet Oromia, das Gebiete im Westen, Süden und im Zentrum des Landes umfasst und für seine einzigartige Vegetation bekannt ist, liegt der Ursprung des Kaffees. Zu Beginn des 5. Jahrhunderts begann das Volk der Oromo, Kaffee in allen Lebensbereichen zu nutzen: als Speise, als Getränk, als Handelsgut, aber auch als spirituelle Nahrung und als Mittel zur Bewahrung des Friedens. 65 Prozent der heutigen Kaffeeanbaugebiete Äthiopiens liegen in der Region Oromia. ▶

1 Das äthiopische Hochland ist nicht nur ein Wunder der Natur, sondern auch der beste Boden für Kaffeebäume und die Wiege des Kaffees **2+3** Hocharomatische Arabica-Kaffeebohnen stammen aus der Region Oromia und werden von der Oromia Coffee Farmers Cooperative Union unter anderem an die Premium-Marke Afro Coffee verkauft **4** Tekle Tadesse ist selbst Kaffeebauer und hat es sich zur Lebensaufgabe gemacht, andere Bauern zu unterstützen und ihre Geschichte in die Welt zu tragen.



ihres Gewinns an ihre Mitglieder, die Kaffeebauern, ausschütten. In einer Kaffeesaison werden die Bauern in diesem System drei Mal bezahlt. Durch diese finanzielle Sicherheit ist die OCFCU von anfangs 34 Kooperativen, die knapp 22.700 Haushalte von Kaffeebauern repräsentierten, auf mittlerweile 405 Kooperativen und mehr als 400.000 Haushalte angewachsen. Das Kapital vervielfachte sich von 90.000 US-Dollar auf rund 20,8 Millionen US-Dollar.

Coffee for a better future

„Der Kaffeepreis schwankt stark. Derzeit ist er sehr schlecht“, sagt Tadesse und spricht damit eines der großen Probleme kleiner Kaffeebauern an. Konkret liegt der Preis aktuell 30 Prozent unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Hier kommt Fairtrade ins Spiel. Um das Fairtrade-Siegel zu erhalten, müssen Kaffeeproduzenten spezielle Regeln und Qualitätsstandards einhalten. Dafür sichert Fairtrade ihre Le-

35.407
äthiopische Kaffeebauern sind Mitglied der Oromia Coffee Farmers Cooperative Union.

9302
Tonnen hochwertige Kaffeebohnen aus dem äthiopischen Hochland exportierte die OCFCU 2018 auf den internationalen Markt.

75 %
der Fairtrade-Prämie fließen in Gemeinschaftsprojekte wie Straßen, Brücken und Schulen.

Die OCFCU kümmert sich darum, den Kaffee für den Export aufzubereiten und auf den internationalen Markt zu bringen. 2018 waren es mehr als neun Tonnen Bohnen. 70 Prozent des Nettogewinns fließen zurück an die Kooperativen, die wiederum ebenfalls 70 Prozent



DER KAFFEEPREIS SCHWANKT STARK. DERZEIT IST ER SEHR SCHLECHT.

Tekle Tadesse ist Kaffeebauer und leitet die Zertifizierungsabteilung bei Oromia Coffee

bensgrundlage, indem es einen Mindestpreis garantiert, der den Bauern für ihre Kaffeebohnen bezahlt werden muss und der nicht unterschritten werden darf. „Das gibt uns Planungssicherheit und deckt unsere Grundkosten“, erklärt Tadesse auf der Gast-Messe in Salzburg, wo er am Stand von Fairtrade Österreich anzutreffen war. Fairtrade zahlt außerdem eine Prämie an die OCFCU aus, die sich für die kleinen Kaffeebauern als wahrer Gamechanger erwiesen hat. Ein Viertel fließt direkt in Maßnahmen zur Steigerung des Ertrags der Kaffeeplantagen und zur Verbesserung der Qualität. Und diese Investition lohnt sich in jeder Hinsicht, denn mittlerweile kaufen auch Premium-Hersteller wie Afro Coffee ihre Bohnen bei Oromia.

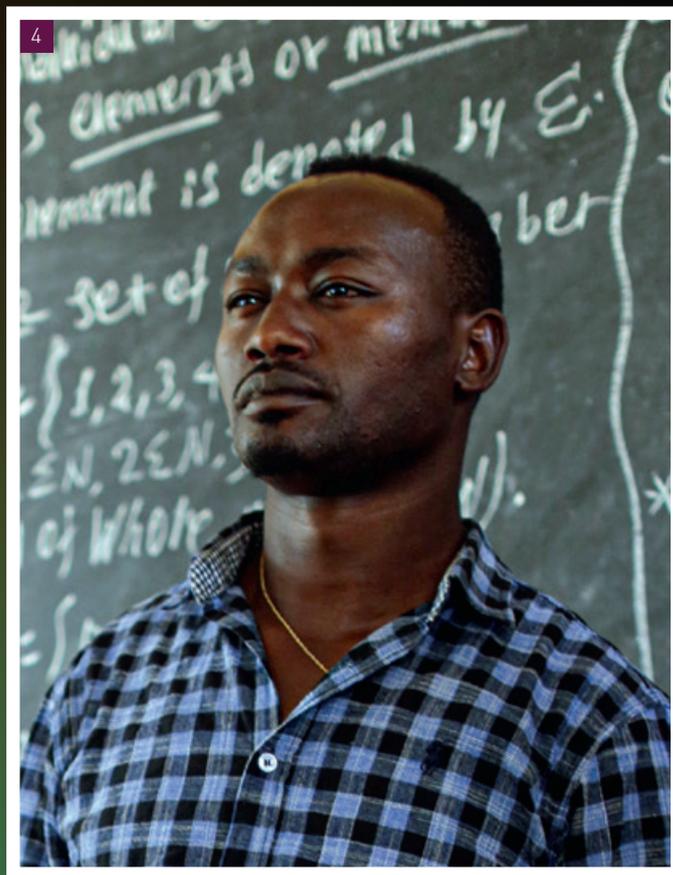
Afro Coffee hat es sich zum Ziel gesetzt, das Bild von Afrika als selbstbewusstem und aufstrebendem Kontinent zu vermitteln – durch die Bohne sozusagen. Das Tiroler Unternehmen bietet hochwertigen, vor allem afrikanischen Fairtrade-Kaffee der Sorten Arabica und Robusta, der mehr ist als einfach nur ein anonymer, exportierter Rohstoff: eine eigenständige Marke, die von den Farben und Designs der Township inspiriert ist.

Während Afro Coffee ein Stück Äthiopien nach Europa bringt und gewissermaßen der Kaffeebohne ein Gesicht gibt, hilft die Fairtrade-Prämie vor Ort. Drei Viertel der Prämie kommen direkt den Kaffeebauern und ihren Familien im täglichen Leben zugute. Mit dem Geld werden Gemeinschaftsprojekte umgesetzt, wie etwa die Verbesserung der Infrastruktur in Oromia sowie Investitionen in Schulen und in die Gesundheitsvorsorge. Durch

diese Initiativen werden auch noch Arbeitsplätze geschaffen, die jungen Menschen eine Zukunftsperspektive in der Region geben.

Kaffee leidet unter Klimawandel

Fairtrade löst natürlich nicht alle Probleme der äthiopischen Kaffeebauern. „Der Klimawandel ist eine große Herausforderung für unser Land in verschiedenen Bereichen“, sagt Tadesse. Die Kaffeebäume leiden unter der immer extremeren Hitze, es regnet zu wenig und wenn, dann zur falschen Zeit. Krankheiten befallen die Pflanzen. Das Ganze hängt auch mit dem enormen Bevölkerungswachstum zusammen, wie Tadesse erklärt: „Unser Land hat jetzt ungefähr 112 Millionen Einwohner. Diese Menschen brauchen Nahrung. Wenn sie Nahrung brauchen, fällen sie Bäume. Wenn sie Bäume fällen, verschärft das die Probleme durch den Klimawandel.“ Die Regierung engagiere sich nun für die Aufforstung, indem sie Bäume pflanzen lasse, die den Kaffeebäumen Schatten spenden. Und Tadesse ist selbst sehr darum bemüht, etwas für den Klimaschutz zu tun. „Wir bei Oromia Coffee fangen jetzt an, ohne CO₂ zu produzieren“, sagt er. „Wir wollen die Treibhausgasemissionen um 50 Prozent reduzieren. Wir arbeiten an neuen Technologien.“ Projekte gegen den Klimawandel werden auch durch die Fairtrade-Prämie finanziert. Zum Beispiel werden die



Haushalte in Oromia mit besseren Öfen zum Kochen ausgestattet, die weniger Holz benötigen und weniger Rauch produzieren, wodurch das Klima geschont wird.

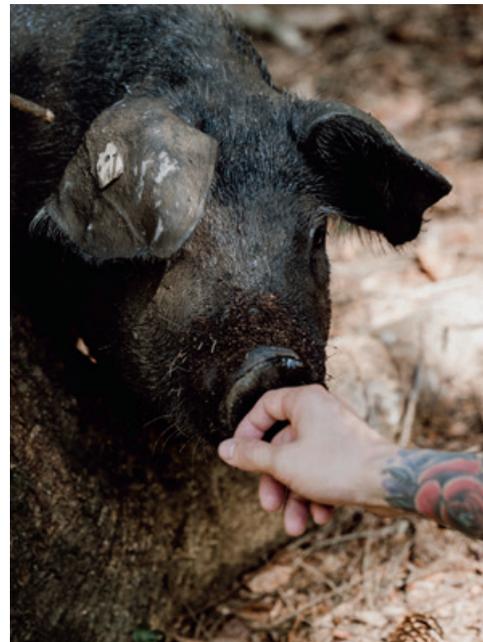
Es wird immer schwieriger, junge Äthiopier für den Kaffeeanbau zu begeistern, denn das Land bekommen sie nach äthiopischer Kultur erst nach dem Tod ihrer Eltern. Da sind sie dann aber oft schon längst in die Städte gezogen, wo Infrastruktur und moderne Technologien ihnen eine bessere Zukunft verheißen.

All diesen Herausforderungen stellt sich Tadesse mit unermüdlichem Eifer. Er nimmt lange Reisen auf sich, um die Geschichte der äthiopischen Kaffeebauern in die Welt hinauszutragen und das Interesse an Fairtrade-Kaffee zu wecken. Dass er sich selbst ständig weiterbilden muss, um Lösungen für die Probleme des Kaffeeanbaus zu finden, begeistert ihn. „Lernen ist mein Hobby“, sagt er. „Ich will lernen und ich lebe dafür, die Kaffeeproduzenten bei ihren Herausforderungen zu unterstützen.“

www.romiacoffeeunion.org
www.afrocoffee.com

inspiration.

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



KONZEPT Bei der Metzgerei Lappen und Prengel in Köln geht es um die Wurst – vor allem darum, wie sie entsteht. Betreiber Mark Junglas will, dass seine Kunden wissen, woher seine Produkte kommen. Deswegen stellt er sie hinter gläsernen Fassaden her.

PREISE 200 Gramm luftgetrocknete Peperonisalami gibt's für 12 Euro – die gleiche Menge geräucherter Wildschweinschinken für 13,90 Euro.

www.lappenundprengel.myshopify.com

AUF KONFRONTATIONSKURS

LAPPEN UND PRENGEL, KÖLN

Ein Blick hinter die Glasscheiben der Metzgerei Lappen und Prengel genügt, um zu wissen: Hier will jemand zeigen, was Sache ist. Denn Betreiber Mark Junglas hängt dort ganz provokant tote Tierkörper ins Metzger-Schauhaus. Die hat er oft sogar selbst erlegt. Und weil er keine Lust mehr auf die Missstände in der Tierhaltung hatte, gründete er 2017 schlichtweg sein eigenes Unternehmen. Junglas bringt mit drei abgeschlossenen Berufsausbildungen die richtigen Voraussetzungen mit: Als Berufsjäger, Fleischer und Lebensmitteltechniker weiß er, worauf es ankommt. Auch der Name des Lokals trifft es auf den Punkt. Lappen, das sind fette Steaks, und Prengel bezeichnet eine dicke Wurst. Nach dem Motto „Don't eat shit“ stehen Transparenz, Nachhaltigkeit und Qualität an erster Stelle. Deswegen arbeitet Junglas sozusagen in einer Vitrine: hinter durchsichtigen Fassaden. Seine Kunden sollen sehen, woher das Fleisch kommt – nämlich von einem Lebewesen – und wie daraus Würste und Steaks entstehen. Wer das nicht aushält, ist bei Junglas falsch. Fertigprodukte gibt es bei ihm nicht. Der Name Lappen und Prengel soll nun eine Marke werden, die für Tierwohl und Fairness für alle Beteiligten steht.





BITTE WENDELN: RICHTUNG BAR

BRASSERIE LES HARAS, STRASSBURG

Im französischen Strassburg wartet optisch ein echtes Highlight auf Fans der guten Architektur – und selbstverständlich auch jene des guten Essens und der guten Drinks. Denn hinter den Fassaden der Brasserie Les Haras verbarg sich im 18. Jahrhundert das Strassburger Nationalgestüt. Die damals gebauten Holzkonstrukte zeichnen heute noch das Interieur des Lokals, das gemeinsam mit dem zugehörigen Hotel in dem Bauwerk eröffnet wurde. Kein Wunder also, dass das Gesamtkunstwerk bei den

Bar Design Awards abräumte. Eine spektakuläre Wendeltreppe führt die Gäste nun durch die Brasserie: von einem Speisesaal für private Events und Bankette im ersten Stock hinunter in die Lounge-Bar. Dort stehen Getränke rund um Whisky, Rum und Brandy im Mittelpunkt. Passend zu den Drinks spielt auch die Karte alle Kunststücke der Kulinarik. Das außergewöhnliche Gebäude hat sich damit längst zur Attraktion gemausert – und das nicht nur wegen seines Patrons Marc Haerberlin.

KONZEPT Aus dem ehemaligen Strassburger Nationalgestüt wurden mindestens ebenso imposante Räumlichkeiten: das Hotel Les Haras samt Brasserie.

GETRÄNKE In der Lounge-Bar stehen Getränke rund um Whisky, Rum und Brandy im Mittelpunkt.

www.les-haras-brasserie.com



JUST MARRIED

BALDON, BERLIN

Eine kulinarische Hochzeit zwischen Minimalismus und maximalem Geschmack im Berliner Stadtteil Wedding: Das haben die beiden Gründerinnen Cécilia Baldszus und Jessica-Joyce Sidon im Baldon vereint. Der Betonbau ist dabei genauso brutal wie die lokale Küche: nämlich absolut kompromisslos. Sowohl Einheimische als auch Touristen freuen sich über wechselnde Mittagsgesichte. Donnerstags und freitags ergänzt die Dinnerkarte das Angebot – unter anderem steht darauf der Fang der Woche aus dem Wattenmeer. Frei nach dem Motto „Gutes essen und Gutes tun“ engagieren sich die Betreiberinnen zudem sozial: Im Dezember fand beispielsweise ein Weihnachtessen für Obdachlose und Menschen in Not statt.

KONZEPT Kantine, Restaurant und Bar in Lokalunion – und im brutalen Betonbau. Minimalismus meets maximalen Geschmack.

SPEISEN UND GETRÄNKE Lokale Küche gibt den Ton an: täglich mittags, donnerstags und freitags auch abends – unter anderem gibt es dann den Fang der Woche aus dem Wattenmeer. Und am Samstag wird gebrunzt bis zum Platzen.

www.baldon.berlin



KONZEPT Probier's mal mit Gemütlichkeit: Die Wiener Wohnküche ist ein Ort zum Ankommen.

SPEISEN UND GETRÄNKE Bodenständige Küche für große und kleine Mägen. Auf der Karte stehen etwa Wiener Pho oder Erdäpfelgulasch, das es auch in veganer Version gibt.

www.wohnkueche.at

WIENER PHO & CO

WOHNKÜCHE, WIEN

Die Wohnküche in Wien hält, was ihr Besitzer verspricht: „Ein Lokal mit Charakter und Persönlichkeit. Ein ‚Platzerl‘ zum Abschalten und Genießen“, schreibt Andreas Brunner auf seiner Website. Tatsächlich sitzen Gäste bei ihm in einer Art Wohnzimmer, dessen Herzstück die offene Küche ist. Mit seinem neuen Konzept wagt sich der Koch zum ersten Mal in die Selbstständigkeit. Im 12. Wiener Gemeindebezirk serviert er seit Sommer 2019 österreichische Klassiker. Seine Wirtshausküche steht allerdings unter asiatischen Einflüssen, wie etwa das Wiener Pho zeigt. Ansonsten schlägt sein Kulinarikerherz für Dauerbrenner wie Rindfleischsalat und Erdäpfelgulasch. Die Zutaten bekommt er von den Lieferanten seines Vertrauens, die zu einem großen Teil kleine heimische Produzenten sind. Denn bio zu kochen ist Brunner mindestens genauso wichtig wie die Gemütlichkeit in seinem Lokal.

NATÜRLICH, HEISS & FETTIG

BELLES HOT CHICKEN, AUSTRALIEN

Morgan McGlone hat zur Freude vieler Australier seine beiden kulinarischen Laster in einem Lokal vereint: Natural Wine und Hot Chicken. Die Liebe zum Wein trug er schon immer in sich, die Leidenschaft für Fried Chicken entdeckte er in Nashville. Mit einer Konzeptidee im Gepäck kehrte er zurück in seine Heimat Australien. Und die Kombination fand nicht nur Geschäftspartnerin Miranda Campbell großartig. In Australien macht Belles Hot Chicken mit der außergewöhnlichen



Kombination seit 2014 Furore. Damals eröffnete die erste Filiale in Melbourne. Mittlerweile gibt es die begehrten Hähnchen-Klassiker an mehreren Standorten auf dem ganzen Kontinent verteilt. Im Fokus des Menüs stehen natürlich verschiedene Varianten von Hot Chicken. Das kommt hier aber nicht nur heiß, sondern auch scharf, mit „signature crunch“ – und in perfekter Begleitung. Denn die Liste der ausgewählten Weine ist lang: all natural, versteht sich.



KONZEPT Fast Food meets Natural Wine. Hot Chicken von Morgan McGlone kommt heiß, scharf und in bester Begleitung.

SPEISEN UND GETRÄNKE Das Hähnchen: heiß, crunchy und scharf. Der Naturwein: ausgewählt und sowohl zu Genüge als auch in vielen Variationen vorhanden.

www.belleshotchicken.com

eingeschenkt.

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



ORGINIC

Die Paularei könnte mitten in Texas stehen – niemand würde sich wundern, wenn ein paar Ranger geritten kommen und ihre Pferde vor dem Eingang anbinden würden, um drinnen an der Bar ein Bier zu genießen. Tatsächlich steht die Paularei in Flachau und ist nicht nur von außen ein Hingucker. Drinnen erwarten die Gäste heimelige Atmosphäre mit offener Küche und hohen Räumen, gemütlicher Chic – und Barkeeper Tiago Escobar Torresini, der in seinen einzigartigen Kreationen überraschende Akzente setzt. Der ORGINIC etwa vereint Bombay Sapphire, Monin Estragon Sirup und Monin Aprikose Sirup zu einer Explosion aufregend komplementärer Geschmacksnoten, mit Limettensaft als letztem Kick, dem Fill Up ORGANICS Tonic Water und einem Zweig Rosmarin oder Minze als Vollendung.



www.paularei.at

www.rollingpin.com » Ausgabe 244



Enchilada-Big-Boss Torsten Petersen gehört zu den großen Playern der deutschen Gastro-Szene. 91 Filialen und 120 Millionen Euro Jahresumsatz sprechen eine klare Sprache – und sind noch lange nicht genug.

paar caipirinhas AUF EIN ~~BIER~~ MIT TORSTEN PETERSEN

VOM AUSHILFSKELLNER ZUM GASTRO-GOLD-GRÄBER: MIT DEN **91 FILIALEN DER ENCHILADA-GRUPPE** SETZT QUERAUFGSTEIGER **TORSTEN PETERSEN** HEUTE MEHR ALS **120 MILLIONEN EURO IM JAHR** UM.

Text: Alexandra Polič, Fotos: Patrick Kirchberger

AUS DER NOT WIRD TUGEND

In Torsten Petersens Elternhaus gab es Regeln. Eine davon lautete: Wer Geld braucht, muss dafür arbeiten. Als das während des Studiums knapp wird, heuert er 1993 als Aushilfe bei Enchilada an. Aber der Job wird zur ungeahnten Lebensaufgabe. Denn der Enchilada-Gruppe ist Petersen seitdem treu geblieben. Als Geschäftsführer steht er heute hinter deutschlandweit erfolgreichen Modellen wie dem Ganztageskonzept Wilma Wunder, den mexikanisch inspirierten Enchilada-Lokalen, aber auch durch und durch deutschen Wirtshäusern.

Kannst du dich an deinen ersten Arbeitstag bei Enchilada erinnern?

Torsten Petersen: Ja, auf jeden Fall! Das war im September 1993 – und eigentlich ein Super-GAU. Ich hatte noch nie in der Gastronomie gearbeitet. Die Einarbei-

tung hat sich reduziert auf: „Schau mal her, hier musst du bonieren. Ein Bon kommt in die Küche und der andere geht an die Bar.“ Meine erste Bestellung waren dann drei Long Island Ice Teas. Die sind dann auch schon im Schoß des Gastes gelandet. Der erste Tag ist mir natürlich im Gedächtnis hängen geblieben.

Und der zweite?

Petersen: Der zweite Tag war ähnlich. Wir waren nur zu zweit im Service, weil der Dritte krank geworden ist. Als der Laden um 18 Uhr aufgemacht hat, hat es geregnet – da war die Hölle los. Und der damalige Geschäftsführer war nicht unbedingt derjenige, der aktiv mitgeholfen hat, der hat dich eher rumkommandiert. Irgendwann dachte ich mir: Wenn er jetzt noch einmal etwas sagt, gebe ich ihm die Schürze und den Geldbeutel in die Hand und dann war's das mit meiner Gastronomie-Laufbahn. ▶

TORSTEN PETERSEN

Er war jung und brauchte das Geld: 1993 beginnt Torsten Petersen seine unverhoffte Gastronomie-Karriere in der Enchilada-Gruppe. Als studentische Aushilfe setzt er seine ersten Schritte im Service. Schnell wird er zum Wirtschaftsgeografie-Flüchtling: Das Studium schließt er 1999 zwar ab, drei Tage später fängt er allerdings in der Zentrale der Enchilada Franchise GmbH an. Irgendwann bekommt er die Prokura. Vor fünf Jahren schließlich verkauft ihm Matthias Machauer seine Unternehmensanteile – heute ist Petersen Gesellschaftender Geschäftsführer. Und der Rubel rollt: In insgesamt 91 Betrieben setzt die Gruppe jährlich über 120 Millionen Euro um.



1+2 Viva Mexico: Seit Jahrzehnten steht Enchilada für lateinamerikanisches Flair

3+4 Das Konzept Wilma Wunder präsentiert Heimat in Form von Café, Bistro, Restaurant und Weinbar **5** Damit seine Mitarbeiter bessere erste Arbeitstage erleben als er, setzt Torsten Petersen auf Schulungen.





Dann hat die Gastronomie-Laufbahn aber doch etwas länger angehalten: War geplant, dass du bei Enchilada bleibst?

Petersen: Es sollte damals tatsächlich nur Geld verdienen während des Studiums sein. In keiner Weise war da geplant, irgendwie mehr zu machen. Einfach kellnern und gut. Spaß haben. Fertig.

Gab es für dich ein Schlüsselmoment, in dem du gemerkt hast, dass die Gastronomie doch etwas für dich ist?

Petersen: Das hat sich im Unterbewusstsein eigentlich sehr schnell manifestiert. Das Team war sensationell, der Laden lief. Dann sind die nächsten Läden dazu gekommen. Und während eines Praktikums für mein Studium habe ich mich irgendwann gefragt: Ist es das, was du willst? Jeden Tag dasselbe machen? Und das war es wohl nicht?

Petersen: Ne, eigentlich nicht. Ich habe dann auf einer Party – nach zwei, drei Caipirinhas – Hermann Weiffenbach (*Anm. d. Redaktion: Gründer der Enchilada GmbH*) gefragt, ob er denn nicht was für mich hätte. Am nächsten Tag war es mir peinlich. Aber wir haben uns getroffen und er hat mir angeboten, ihn im Büro zu unterstützen. Damals gab es aber eigentlich gar kein Büro – Hermann war das Büro. Ein Jahr vor Ende meines Studiums waren wir uns einig: Drei Tage nach meiner letzten Prüfung habe ich dann in der Zentrale angefangen.

Glaubst du, dass du Vorteile hast, weil du im Unternehmen ganz unten begonnen hast?

Petersen: Auf jeden Fall. Als ich dann 1999 in die Zentrale kam, war das ja auch ziemlich cool. Weil es den Posten ganz neu gab, war ich anfangs nicht so- ▶

MEIN ERSTER ARBEITSTAG BEI ENCHILADA WAR DER SUPER-GAU.

Torsten Petersen ist trotzdem geblieben – und heute Geschäftsführer



NUR SOLANGE ES NOCH ERLAUBT IST.



PSSST,

wir dürfen nicht viel verraten. Außer, dass der Geheimitipp aus Hanf ist, aber nicht berauschend wirkt – wenn man ihn pur mit Eis serviert. Aber auch als Mixgetränk mit Vodka oder Gin schmeckt das neue Hemptons Secret verboten gut. Rezepte verstecken sich unter hemptons-secret.at – zumindest, solange es noch erlaubt ist.



 fb.com/hemptonsecret
 instagr.am/hemptonsecret
 hemptons-secret.at

Torsten Petersen weiß, worauf es bei der Personalführung ankommt: Er begann seine Karriere bei Enchilada als studentische Aushilfe – und nutzte sowohl sein Potenzial als auch jenes der Unternehmensgruppe.



WIR MÜSSEN EINFACH BEKANNTER WERDEN!

Torsten Petersen will zeigen, dass die Branche megageil ist

fort ausgelastet. Also habe ich eine Personalschulung entwickelt, weil ich nicht wollte, dass Mitarbeiter in der Gruppe so eingeschult werden, wie ich es wurde.

Heute umfasst die Enchilada-Gruppe viel mehr unterschiedliche Konzepte als damals. Wie bringt man die alle unter ein Unternehmensdach?

Petersen: Bei uns ist es so, dass wir für jeden Brand einen Konzeptmanager haben und derjenige auch Hauptansprechpartner für unsere Franchise-Partner ist.

Gibt es ein Konzept, das du als euer Steckenpferd bezeichnen würdest?

Petersen: Wir haben alle unsere Kinder lieb. Alles andere wäre den anderen gegenüber unfair. Ich bin immer schon ein Enchilada-Kind gewesen, deswegen liegt mir das Konzept Enchilada besonders am Herzen. Aber deswegen zu sagen, das würde man vorziehen: nein.

Muss man das Wachstum bei so vielen verschiedenen Betrieben eigentlich planen?

Petersen: Das Schöne ist, dass wir komplett unternehmergeführt sind. Wir sind nicht in Berlin, wir sind nicht in Hamburg, haben auch in München gerade nur einen Betrieb. Bei uns ist halt keiner da, der sagt, ich brauche jetzt hier meine tollen Flagship-Stores, die irre viel Geld kosten. Wir machen uns viele Gedanken, ob ein Store Sinn macht oder nicht. Auch wir sind schon auf die Schnauze gefallen. Das ist zwar nicht toll – logischerweise kostet das in der Regel viel Geld. Allerdings ist es dann auch ein Ende

mit Schrecken. Wir schauen dementsprechend tatsächlich, was kommt. Im Moment haben wir eher die Herausforderung, gute, fitte Partner zu finden.

Was macht einen guten Partner aus?

Petersen: Dass wir auf Augenhöhe arbeiten, dass wir uns mit Respekt begegnen und offen und ehrlich sind. Eigentlich vergleiche ich es schon fast mit einer Freundschaft, einer Freundschaft auf Geschäftsbasis.

Und wovon hängt es ab, ob ein Konzept gut läuft?

Petersen: Grundsätzlich sind drei Sachen sehr wichtig: Konzept, Standort und der Kopf, der es macht. Wenn ein richtig guter Kopf hinter einem Konzept steht, kann er auch sein Team motivieren. Für dieses Jahr – wir haben noch nichts unterschrieben – sind vier bis fünf neue Objekte geplant. Und einer unserer Partner wird ein Franchise-Objekt aufmachen.

Was sind eure Ziele für 2020?

Petersen: Dieses Jahr steht der Enchilada-Konzept-Relaunch an. Auch an den deutschen Konzepten wollen wir arbeiten – und definitiv Recruiting und Personalentwicklung ausbauen. Wir müssen einfach bekannter werden und zeigen, dass unsere Branche superattraktiv ist. Da ist aber eben auch ein Team in der Zentrale, das genau auf solche Sachen hinarbeitet: die Partner so zu entlasten, dass sie sich auf das Wichtigste vor Ort konzentrieren können. Und das sind logischerweise Personal und Gäste.

www.enchilada-gruppe.de

Mother Of Food

SIE **SCHWAMM MIT PFERDEN** IM HUTT RIVER, VERLIEBTE SICH IN **FERGUS HENDERSON** UND ERÖFFNETE IHR RESTAURANT **ROCHELLE CANTEEN** IN EINEM EHEMALIGEN **FAHRRADSCHUPPEN**. DORT SCHUF THE ONE AND ONLY **MARGOT HENDERSON** DER **KLASSISCH BRITISCHEN KÜCHE** EIN NEUES ZUHAUSE.

Text: Sarah Helmseder

Wer auf der Suche nach Rochelle Canteen im Londoner Szeneviertel Shoreditch bei der St. Leonard's Church von der Shoreditch High Street abbiegt, an einem veganen Café vorbeigeht und immer weiter bis zum Arnold Circus, ist sich erst einmal sicher, den falschen Weg genommen zu haben. Weit und breit kein Restaurant. Aber am anderen Ende des Platzes steht eine alte viktorianische Schule. Die Klingel betätigen, dann schwingt die Tür auf und man kann direkt zum einstigen Fahrradschuppen gehen. Nein, nicht zu irgendeinem konspirativen Treffen – zum Essen bei Margot Henderson!

Von der unscheinbaren Location auf ihre Patronin zu schließen, wäre weit gefehlt. Henderson ist eine temperamentvolle, warme und humorvolle Frau in ihren Fünfzigern. Und ihre Küche ist wie sie: bodenständig, kräftig, geradlinig, distinguiert. Very british außerdem! Nun, das ist die Neuseeländerin Henderson streng genommen zwar nicht, aber irgendwie doch. Nicht umsonst wird ihr zugeschrieben, der klassisch britischen Küche in ihrer

gemütlichen Rochelle Canteen ein neues Zuhause gegeben zu haben. Das Lokal ist das Herzstück der seit 1999 als Zentrum einer kreativen Community florierenden Rochelle School. Im Wesentlichen ist es ein großer, weiß gestrichener Raum mit zweckmäßigen hölzernen Vintagemöbeln und Shaker-Peg-Stangen mit Hüten an den Wänden. In vielerlei Hinsicht ist es ein atypisches Restaurant, jedenfalls eines, in dem unglaublich viel Herz steckt und in dem jeder willkommen ist, der sich einfach einen guten Lunch wünscht. Zu Mittag geht es zu wie in einer Kantine: fröhlich, laut und geschäftig. Nicht ganz so wie in einem Sternerestaurant, aber die Küche ... ja, die Küche ist brillant.

Henderson wurde 1964 in Wellington, der Hauptstadt Neuseelands, geboren. Mehr als 18.000 Kilometer von ihrer heutigen Heimat London entfernt. „Ich habe teure Erinnerungen, wie wir mit Pferden den Hutt River hinuntergeritten und mit ihnen geschwommen sind. Es war eine freie und abenteuerliche Kindheit“, erzählt sie. Ihre Mutter war Journalistin und Autorin mit Spezialgebiet Kulinarik – und begnadete Kö- ▶





Ein Schweinekopf, wie er im Buche steht: Wie ihr berühmter Mann Fergus Henderson verfolgt auch Spitzenköchin Margot Henderson den Nose-to-Tail-Ansatz. So ein Pig's Head landet in der Rochelle Canteen schon einmal ziemlich solo auf dem Teller. Very british? Mitnichten – außergewöhnlich!



1

2

3

1 Margot Henderson und ihre Businesspartnerin Melanie Arnold haben den einstigen Fahrradschuppen einer alten viktorianischen Schule in London wachgeküsst und in ihre Rochelle Canteen verwandelt

2 „Ich bin ein chaotischer, verrückter Mensch und wohl ziemlich nervig“, sagt Henderson über sich selbst. Nun, ironisch ist sie auch **3+5** Bodenständig, herzlich und deftig: Hendersons Küche verzichtet auf jeglichen Schnickschnack **4** Heute gibt es schon zwei Rochelle Canteens: 2017 eröffnete ein neuer Standort in der Londoner Kunsthalle, ganz im Stil des Originals, nur etwas moderner – und nicht im Fahrradschuppen.



5



4

IM JAHR 1993 BESCHLOSS ICH, DASS ICH EIN CHEF SEIN MÖCHTE.

Klare Ansage. Margot Henderson hat ihren Beschluss in aller Konsequenz umgesetzt

chin. „Sie kochte wunderbares, sehr gesundes Essen, machte eigenen Joghurt und frisches Brot. Industriezucker war bei uns nicht erlaubt!“ Zur Gastronomie fühlte sie sich schon früh hingezogen: „Als Kind war ich ziemlich gierig. Und ich habe dauernd gebacken, etwa für die Geburtstage meiner kleinen Brüder. Wir aßen aber auch in vielen Restaurants, als wir noch Kinder waren. Ich liebte die Atmosphäre. Sie war immer speziell für mich, aber nicht einschüchternd. Ich hatte keine Angst davor, hart zu arbeiten, also war es ein natürlicher Prozess, dass ich mich nach der Schule in Richtung meiner Liebe zu Essen und harter Arbeit entwickelte.“ Nach der Schule jobbte sie in verschiedenen Restaurants und als sie genug Geld beisammenhatte, ging sie nach London – damals der Sehnsuchtsort aller jungen Neuseeländer. Ihr erster Job war beim Pizzaexpress in Wimbledon. „Später habe ich im wundervollen 192 in Notting Hill mit Maddalena Bonino gearbeitet. Sie hat mir viel beigebracht. Im Jahr 1993 beschloss ich, dass ich eine Köchin sein möchte, und schon hatte ich meinen ersten Job als Küchenchefin, im First Floor“, erzählt Henderson. Es folgten das Quality Chop House und das Restaurant Eagle. Dort lernte sie Fergus Henderson kennen, und es war buchstäblich Liebe auf den ersten Blick. Einen Monat später kam der Heiratsantrag und zur Hochzeit kochten die beiden Cassoulet für 300 Gäste.

Als sich Fergus bald nach der Eröffnung ihres gemeinsamen French House Dining Room in Soho 1992 verabschiedete, um sein berühmtes St. John zu eröffnen, begann für Henderson eine harte Zeit, in der sie darum kämpfte, für Restaurant und Kinder gleichzeitig da zu sein – bis sie Melanie Arnold traf. „Arnold & Henderson entstand, weil Melanie und ich zusammen an einem flexiblen Weg ar-

beiteten, um Karriere zu machen und gleichzeitig drei kleine Kinder zu haben.“ Anfangs war es ein Cateringunternehmen in der eigenen Küche, dann bot ein Freund, der gerade die ehemalige Rochelle School gekauft hatte, ihnen eine Location an, und Rochelle Canteen war geboren. „Die Mieter waren damals Giles Deacon, Luella Bartley und Katie Baggot, alles große Modelleute. Sie brachten Gäste und Presse mit, dann entwickelte sich das einfach weiter und die Türglocke hat nie aufgehört zu läuten“, sagt Henderson. Seit 2017 gibt es auch beim Institute of Contemporary Arts, der Londoner Kunsthalle, einen Standort der Rochelle Canteen.

„Unsere Gerichte folgen der Saison. Wir beziehen Fleisch und Fisch aus lokalen Quellen. Wir haben einen einfachen Zugang zu Essen und lassen die Zutaten für sich selbst sprechen“, erklärt Henderson ihre Küchenlinie. Bei den Gästen besonders hoch im Kurs stehen etwa Rilletten von der Ente, Fasan- und Schweinefußpastete oder gerösteter Kürbis mit Linsen und grünem Gemüse. 2012 verriet Henderson unzählige Rezepte in ihrem Kochbuch „You’re All Invited: Margot’s Recipes for Entertaining“, einem 300 Seiten starken Monumentalwerk.

„Sie ist eine Naturgewalt“, sagte Fergus Henderson, der selbst mit seinem Buch „Nose to Tail Eating“ aus dem Jahr 2004 berühmt wurde, vor fünf Jahren in einem Kurzfilm von Vice über seine Frau. Und es könnte keine treffendere Beschreibung für Margot Henderson geben. Sie verändert das Bild der Frau als Küchenchefin, sie macht unzählige Menschen mit ihren liebevollen Gerichten glücklich und versprüht einen Elan, der für mehrere Küchen reichen würde. Wer den Weg zur Rochelle Canteen einmal gefunden hat, wird ihn garantiert immer wieder gehen.

www.arnoldandhenderson.com

DIE GEHALTS- REVO- LUTION

IM **DACHSTEINKÖNIG – ARBEITGEBER DES JAHRES 2018** – ÄNDERT SICH 2020 EINIGES: UND ZWAR VOR ALLEM FÜR DIE MITARBEITER. MIT DEM **FAMILUX NEW PAY** WIRD DAS GEHALT TRANSPARENTER UND FAIRER.

NEUES JAHR, NEUE VISIONEN

Das Dachsteinkönig Familux Resort wurde vielfach gekrönt: Als ROLLING PIN Arbeitgeber des Jahres, als Hotel der Zukunft von der WKO, als Best Hotel Opening 2017 unter den World Luxury Hotel Awards. Nun wollen Hoteldirektor Mario Pabst und Familie Mayer die Mitarbeiter am Erfolg teilhaben lassen. Der Fahrplan für das neue Mitarbeitermodell steht.

Herr Pabst, seit Anfang des Jahres gibt es bei Ihnen Familux New Pay. Was genau können wir uns darunter vorstellen?

Mario Pabst: Der Grundgedanke von Familux New Pay ist für uns: gleicher Lohn für gleiche Arbeit. Damit wollen wir einerseits die Mitarbeiter am Erfolg des Unternehmens teilhaben lassen und andererseits das Tabuthema Gehalt aufbrechen. Gerade die junge Generation unterhält sich darüber. Gehalt sollte einfach nicht mehr davon abhängen, wie gut oder schlecht jemand verhandelt. Deswegen haben wir uns gefragt: Wie kann eine Gehaltsstruktur im Sinne von Familux New Pay aussehen, die für alle fair und nachvollziehbar ist?

Und wie sieht sie nun aus?

Pabst: Wir haben Lohngruppe 5 bis Lohngruppe 1: von den ungelernten Kräften bis hin zu den Führungskräften. Da haben wir klar definiert, wer in welcher Position wie viel verdient. Die Gehälter liegen über dem österreichischen Hotel-Kollektiv. Außerdem verhandeln wir nur mehr brutto, weil netto nie gerecht ist. Es muss sich für Mitarbeiter einfach lohnen, in die Arbeit zu gehen. Mit der Familie Mayer haben wir außerdem eine Familie, die sagt: Unseren Betrieben geht es gut, uns geht es gut – dann soll es den Mitarbeitern auch gut gehen. Es werden aber auch die Lebensumstände der Mitarbeiter berücksichtigt.

Was heißt das konkret?

Pabst: Ein Mitarbeiter, der von uns ein Mitarbeiterzimmer oder eine Mitarbeiterwohnung zur Verfügung gestellt bekommt, erhält brutto weniger als ein Mitarbeiter, der sich in der Region einen eigenen Wohnsitz sucht oder sich hier niederlassen möchte. Diese Gap wird mit einem monatlichen Zuschuss aufgefüllt. Zusätzlich übernehmen wir die Mietkaution. Für den Umzug bekommen die Mitarbeiter den Hotelbus

gratis und den Haustechniker, der ihnen hilft. So wollen wir vor allem auch jungen Mitarbeitern helfen, die vielleicht nicht immer aus finanzstarken Familien kommen.

Außerdem gibt es die Änderung, dass ein Mitarbeiter nach einem Jahr Dienstzeit eine Gehaltserhöhung von 100 Euro brutto bekommt.

Pabst: Genau. Das ist sozusagen der Treuebonus. Da gibt es in diesem Jahr den klaren Cut von 1.1.2020 bis 1.1.2021. Wer zu diesem Zeitpunkt noch da sein wird, hat die Chance auf 100 Euro brutto. Dazu füllt der jeweilige Abteilungsleiter einen Qualifikationsbogen aus, in dem er Feedback gibt. Das schafft einen neutralen Rahmen, in dem der Mitarbeiter gelobt werden kann, und stellt gleichzeitig die Kommunikation zwischen Mitarbeitern und Führungskräften sicher.

Aus Unternehmenssicht: Sie investieren sehr viel Geld in Ihre Mitarbeiter. Rentiert sich das wirtschaftlich am Ende?

Pabst: Wir sind davon überzeugt, dass es zurückkommen wird. Wir gehen davon aus, dass wir 2022 den Return bekommen wer-



Hoteldirektor Mario Pabst will seinen Mitarbeitern mit Taten zeigen, dass sie verantwortlich für den Erfolg des Unternehmens sind. Im Dachsteinkönig ruft er gemeinsam mit Florian Mayer deswegen Familux New Pay auf den Plan.

„ ES MUSS SICH FÜR MITARBEITER EINFACH LOHNEN, IN DIE ARBEIT ZU GEHEN.“

Mario Pabst hat mit dem Familux New Pay neue Anreize für Mitarbeiter geschaffen

den. Wir haben uns alle Kosten angesehen, die dem Unternehmen entstehen – und die Kosten, die am seltensten in einem Unternehmen angeschaut werden, sind die Fluktuationskosten. Ein Mitarbeiter, der uns verlässt – das wissen wir von der ÖHV –, kostet uns zwischen 7000 und 9000 Euro brutto. Und es kann, ganz abgesehen von den Kosten, einfach nicht normal sein, dass wir in der Branche eine so hohe Fluktuation haben. Abgesehen von den Kosten sind zufriedene Mitarbeiter die besten Botschafter, die man haben kann. Nämlich, wenn die ihren Freunden sagen: Komm zu uns, du verdienst ein faires Gehalt und bekommst Hilfe beim Umzug.

Für welche Resorts gilt das neue Programm?

Pabst: Vorerst wird das Modell nur bei uns, im Dachsteinkönig, angewandt. Nach einem Quartal werden wir dann erste Bilanzen ziehen.

www.dachsteinkoenig.at

Die beiden Quereinsteiger Robert und Gabriele Huth eröffneten 2001 ihr erstes Lokal in der Wiener Schellinggasse. Mittlerweile sind sie Herr und Frau über sechs Betriebe, von denen sich jeder Einzelne thematisch spitz positioniert – ganz gleich, ob als Italiener, als Grill-Mekka oder als bodenständiges Wiener Beisl.



ROBERT UND GABRIELE HUTH

Die beiden Gastro-Quereinsteiger Robert und Gabriele Huth lernten sich vor rund 18 Jahren im Ruderklub kennen. Da von Anfang an klar war, dass die beiden Sportskanonen auch beruflich gemeinsam etwas auf die Beine stellen wollten, eröffneten sie im Jahr 2001 ihr erstes Lokal: Die Huth Gastwirtschaft in der Schellinggasse im ersten Wiener Bezirk. Bis heute folgten fünf weitere Standorte – jeder einzelne mit seiner eigenen durchdachten DNA. Das Huth da Moritz beispielsweise ist ein zeitloser Italiener, im Rinderwahn gibt es Burger und im Huth da Max Gegrilltes.

Die Konzept Kaiser

MIT IHREN **SECHS BETRIEBEN** BEWEISEN DIE BEIDEN **KONZEPT-KÖNIGE** DES HARTEN WIENER-GASTROPFLASTERS **ROBERT UND GABRIELE HUTH**, WIE ERTRAGREICH **DURCHDACHTE GASTRONOMIE** SEIN KANN. WIE DIE BEIDEN **QUEREINSTEIGER** IHR ERSTES LOKAL INNERHALB EINES WOCHENENDES ERÖFFNETEN, WARUM SIE ZWEI JAHRE LANG VOR DEM **BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHEN ABGRUND** STANDEN – UND WELCHER **ZUFALL** SIE LETZTLICH RETTETE.

Text: Lucas Palm

Auch der größte Fluch des gastronomischen Unternehmertums entpuppt sich beizeiten als regelrechter Segen. Klar, dass die Insolvenzrate im Gastgewerbe so hoch ist, liegt nicht zuletzt daran, dass es theoretisch keiner Ausbildung bedarf, um einen gastronomischen Betrieb zu eröffnen und zu führen. Doch in einigen wenigen Fällen ist es eben dieser „Barrierefreiheit“ zu verdanken, dass Quereinsteiger frischen Wind in die Bude bringen und etwas erstaunlich Großes auf die Beine stellen können. Paradebeispiel in unseren Breiten: Robert und Gabriele Huth. Seit 2001 stampfen die ehemalige Spitzensportlerin und der gelernte Förster ein Konzept nach dem anderen aus dem Wiener Gastro-Boden – die meisten davon in der Schellinggasse im ersten Bezirk. Sechs Betriebe nennen sie heute ihr Eigen,

das bedeutet nicht weniger als 130 Mitarbeiter, 550 Sitzplätze und allein im Jahr 2018 einen Umsatz von elf Millionen Euro. Das Bezeichnende am raffinierten Imperium dieses Duos Infernale: Jeder Betrieb stützt sich auf ein spitz positioniertes Monokonzert – das Rinderwahn auf Qualitätsburger, das Huth da Moritz auf italienische Küche oder das Huth da Max auf Gegrilltes. Aber wie hat alles begonnen? Und wie schafft man es, trotz des unbändigen Drangs nach Mehr und immer Mehr dennoch gesund zu wachsen?

Ihren Ausgangspunkt nimmt die gastronomischen Super-Saga in einem Ruderklub, wo sich vor 18 Jahren Gabriele – damals noch Sinzinger – und Robert Huth kennenlernen. „Wir haben gleich gewusst, dass wir gemeinsam etwas auf die Beine stellen wollen“, erinnert sich Gabriele Huth. Auf ▶



1

1+6 Mit dem Restaurant Rinderwahn etablierten sich die Huths als Vorreiter in Sachen Burger-Konzept-Buden **2+4+5** Mit ihren sechs spitz positionierten Konzepten wie dem Huth da Max, dem Huth da Moritz oder der Gastwirtschaft Huth gehören Robert und Gabriele Huth zu den gastronomischen Schwergewichten der österreichischen Bundeshauptstadt **3** Gabriele und Robert Huth mit Lohberger-Big-Boss Reinhard Hanusch (v.l.n.r.).

2



3



4



5



6

DIE EXISTENZIELLEN SORGEN KAMEN ERST, ALS WIR DEN ZWEITEN UND DRITTEN STANDORT ERÖFFNETEN.

Robert Huth über den Beginn einer schwierigen Zeit

die Frage, warum das von Anfang an so klar war, antwortet ihr Mann: „Na ja, prinzipiell will man ja alles gemeinsam machen, wenn man jung und verliebt ist.“ Er selbst war damals Zeitsoldat im Bundesheer im Heeressport. „Da habe ich aber gewusst, sie werden mich nicht verlängern aufgrund meiner sportlichen Nichterfolge. Ich habe dann mehrere Fächer, darunter internationale Betriebswirtschaft, zu studieren begonnen, das hat aber auch nicht funktioniert. Ich habe nur eine Prüfung geschafft – und auch das war nur ein Multiple-Choice-Test.“ Ob die Gastronomie gewissermaßen das Einzige war, was damals übrig blieb – oder ob sie für zwei draufgängerische Sportskanonen wie die Huths nicht doch das langersehnte Spielfeld war, sei dahingestellt. Vielleicht auch beides, wer weiß. Im Jahr 2001 jedenfalls wurden Nägel mit Köpfen gemacht: In der Schellinggasse eröffneten die beiden Quereinsteiger als neue Hauptmieter ihr erstes Lokal, die Huth Gastwirtschaft. Das Konzept: ein klassisches Beisl mit Wiener Küche. „Wir haben eigentlich nur ausgemalt und aufgesperrt, das hat gerade mal ein Wochenende gedauert“, erinnert sich Robert Huth. „Wir hatten ein sehr bescheidenes Budget, es war das preiswerteste Lokal am Markt und ziemlich gut eingeführt. Wir waren glücklich damit, wie es lief und hatten keine existenziellen Sorgen. Die kamen eigentlich erst, als wir den zweiten und dritten Standort eröffneten.“

Fake it till you make it

Fünf Jahre also nach der Eröffnung ihres ersten Lokals, die so schnell, unkompliziert und erfolgreich

verlaufen war, wurden die beiden Quereinsteiger mit ihrem nächsten Projekt mir nichts, dir nichts auf den Boden erbarmungsloser betriebswirtschaftlicher Tatsachen zurückgeholt. Das Huth da Moritz, ein zeitloser Italiener, schien seit seiner Eröffnung dem Untergang geweiht. Da war einerseits die Baustelle des Ronacher-Theaters, die Gäste nicht nur vergraulte, sondern von Anfang an davon abhielt, im Huth da Moritz Platz zu nehmen. Außerdem explodierten die Baukosten. „Wir haben bei jeder Bank bitten und betteln müssen, damit wir überhaupt aufsperrern können“, erinnert sich Robert Huth. „Aber das Schlimmste war, dass wir einfach nicht vorbereitet waren. Die Gastwirtschaft war ja eine ganz andere Nummer. Dort hatten wir zwei Servicemitarbeiter am Tag – im da Moritz waren es plötzlich zehn!“ Es folgten zwei harte Jahre, in denen, wie Huth sagt, „alles mehr als auf der Kippe stand“. Wie so viele Unternehmer mussten sich nun auch die bis dahin so erfolgsverwöhnten Huths entscheiden: Rückzug oder Flucht nach vorn? „Das einzige“, so Huth, „was wir damals gut konnten, war, uns als etwas Besseres zu verkaufen, als wir sind.“ Also überzeugten die beiden ihre Bank ganz unverhofft, in einen dritten Standort, dem späteren Huth da Max, das auf Gegrilltes vom Holzkohलगrill setzt, zu investieren – „eigentlich nur, um den zweiten und auch den ersten Standort damit zu retten“, gesteht Huth. „Wir haben also diesen dritten Standort nur eröffnet, damit wir die anderen mit dem Budget unterstützen können.“ Die Rechnung ging auf. Schließlich gehört auch das zum Unternehmertum: Glück, Denn: „Genau zur ▶

Nomen est omen: Im Rinderwahn in der Weihburggasse – natürlich nur unweit der Schellinggasse – dreht sich alles um den perfekten Burger.

**Das EINZIGE,
WAS WIR DAMALS GÜT
KONNTEN, WAR,
UNS ALS ETWAS BESSERES
ZU VERKAUFEN,
ALS WIR SIND.**

Robert Huth über die Zeit, in der er und seine Frau dringend auf einen neuen Bankkredit angewiesen waren

gleichen Zeit wurde die Baustelle des Ronacher fertig, und plötzlich hat sich das Geschäft wie von selbst eingestellt“, erinnert sich Huth.

Von da an trat das Huth-Imperium seinen Siegeszug an. Abgesehen davon, dass die drei Betriebe nun auf immer solideren Beinen standen, hatten sich die Huths in diesen zwei Jahren ein gastronomisches Rüstzeug angeeignet, das wertvoller nicht hätte sein können. Denn von jetzt an wussten sie, was es heißt, ein spitz positioniertes Konzept zu entwickeln, aufzubauen und zum Laufen zu bringen. „Mittlerweile haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, einen interessanten Standort auch dann zu nehmen, wenn wir noch kein Konzept haben. Beim Standort des späteren Mama & der Bulle beispielsweise haben wir von Anfang an gewusst, dass wir ihn nehmen. Erst dann fangen wir mit der Konzeptentwicklung an und stellen uns als erstes die Frage: Mit wie viel Personal in der Küche kann ich den Betrieb bei schlechtestgehendem Geschäft bespielen? Dann bleibt sowieso nicht mehr viel übrig, dann musst du dir eh schon was überlegen.“ Konzept hin oder her – selbst das Ertragreichste steht und fällt bekanntlich mit den Mitarbeitern. Es gehört ohne Zweifel zu den Stärken der Huths, ihr kleines Reich an Monokonzepten nicht als Korsett, sondern als Chance für ihre Mitarbeiter angelegt zu haben. „Mit unseren Konzepten halten wir unsere Mitarbeiter länger als viele andere Gastro-Betriebe. Erstens, weil wir unsere Mitarbeiter selbst ausbilden. Es sind keine klassisch gelernten Köche, aber für unsere Betriebe sind sie einfach perfekt. Sie wissen natürlich auch, dass sie ihre Leistung nur bei uns ausspielen können, deswegen bleiben sie über viele Jahre hinweg bei uns. Daher leiden wir gar nicht unter dem Fachkräftemangel. Das liegt auch daran, dass jene Mitarbeiter, die sich herausragend geben, die Chance haben, aufzusteigen und sich im nächsten Betrieb in einer höheren Position zu etablieren. Wir haben Küchenchefs und Sous Chefs, die als Küchenhilfe bei uns begonnen haben!“ Mit sechs Konzepten gibt es zwar bereits jetzt ausreichend Möglichkeiten für die Karrieren innerhalb des Huth-Imperiums – und es ist nicht ausgeschlossen, dass es in Zukunft mehr sein werden. „Planen tun wir prinzipiell nie etwas“, so Robert Huth, „aber der Reiz, etwas Neues zu machen ist natürlich immer da. Das ist es ja, was Unternehmer antreibt.“ Bleibt nur die Frage, ob die Schellinggasse den Huths nicht bald zu klein wird.

www.zum-huth.at

VIDEO:
Robert Huth im
exklusiven Wordrap:
www.rollingpin.com/244



Familie Huth vertraut der perfekten Qualität & persönlichen Beratung von Wiesbauer Gourmet.





Haya Molcho hält die Familie und das Imperium zusammen: Ihr Neni bringt die orientalische Küche nach Europa und erobert eine Großstadt nach der anderen. Aber auch bei ihr läuft nicht immer alles glatt.

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: **HAYA MOLCHO**.

Text: Alexandra Polič

Um Haya Molcho wuselt es. Neben ihr schlängeln sich Fußgänger durch den Wiener Naschmarkt, hinter ihr klirrt das Besteck und vor ihr: liegt nur ein kleiner Teil ihres Familienimperiums. Damit sie es überhaupt erst aufbauen kann, legt ihr Mann – kein Geringerer als der berühmte Pantomime Samy Molcho – seine Karriere komplett auf Eis. Die blonde Lockenmähne fliegt der gebürtigen Israelin um die Ohren, während sie von ihrem wahr gewordenen Traum erzählt. Schnell wird klar: Die Frau, die hinter Neni steckt, hält mehr als nur ein Unternehmen zusammen. Den Firmennamen bildete sie aus den Anfangsbuchstaben ihrer vier Söhne – Nuriel, Elior, Nativ und Ilan –, von denen drei mit an Bord sind.

Die gastronomische Erfolgsgeschichte beginnt mit einem Cateringunternehmen. Doch spätestens als die Molchos 2009 ein Lokal am Wiener Naschmarkt eröffnen, haben sie es geschafft: Die orientalische Weltküche zieht in den Alltag der Wiener ein. Heute gibt es Neni-Restaurants in Berlin, Zürich und Hamburg, die Strandbar Tel Aviv Beach am Wiener Donaukanal, eine Kochschule und als weiteres wichtiges Standbein Produktklassiker wie Hummus, die von großen Supermarktketten vertrieben werden. Mittlerweile hat die Familie mit Neni auch München, Paris, Amsterdam und Mallorca erobert. Wer ihre israelischen Gerichte nachkochen möchte, findet in Haya Molchos Büchern genügend Rezepte.

Aber nicht für alles im Leben gibt es eine Anleitung.

Die Sache mit dem Bauchgefühl

Das merkt die Gastronomin, als sie 2011 das Angebot bekommt, ein Lokal im Design Tower in Wien-Leopoldstadt zu eröffnen. Ein toller Standort, ein schönes Pflaster. „Aber unser erstes Gefühl war: Nein, das machen wir nicht.“ Alle vier Molchos haben Bedenken, der Ort passe nicht zum Unternehmen, finden sie. Außerdem war die Expansion auch an anderen Ecken und Enden der Stadt gerade in vollem Gange.

UNSER ERSTES GEFÜHL WAR: NEIN, DAS MACHEN WIR NICHT.

Haya Molcho entscheidet gegen ihr Bauchgefühl – ein Fehler, wie sich herausstellen soll

„Wir wollten eigentlich gar nicht so schnell ein neues Lokal aufmachen“, erzählt die Powerfrau. Die Diskussionswogen im Neni-Headquarter gehen hoch. Am Ende fällt die Entscheidung für den Standort und gegen das Bauchgefühl: Im Design Tower soll nun doch ein neues Neni-Restaurant entstehen.

Drei Jahre läuft der Laden im zweiten Bezirk – er läuft gut –, aber so richtig authentisch wird er nicht. „Da hat etwas gefehlt“, sagt Molcho. „Irgendwann habe ich zu Nuriel gesagt, dass es Zeit ist, den Standort zu verlassen, egal wie. Und das war die richtige Entscheidung.“ Das Neni hatte und hat in Wien zwei Heimaten, die

es perfekt repräsentieren: den Stand 510 am Naschmarkt und die Strandbar Tel Aviv Beach am Donaukanal. „Wir brauchen den Markt, das Urbane“, erklärt Molcho. Ihre Unternehmen stehen für den Flair von Tel Aviv, für Streetfood, wie sie heute definiert. Gerade weil der Standort nicht zum Konzept passte, fragt sich die Familie nun zum ersten Mal: Warum eigentlich nicht? „Da haben wir uns richtig damit auseinandergesetzt, was Neni eigentlich ist“, sagt die Unternehmerin. „Wenn wir das damals nicht gemacht hätten, hätten wir gar nicht gewusst, warum genau wir Nein hätten sagen sollen.“

Nein sagen und authentisch bleiben

Und das sei laut Molcho auch die wichtigste Lektion gewesen: öfter Nein zu sagen – und zu wissen, warum man Nein sagt, zu wissen, was zu einem passt und was nicht. „Man muss sich selbst treu und authentisch bleiben.“ Heute lehnen die Molchos die meisten Angebote tatsächlich ab. Der Fehler, den die Gastronomin und ihre Familie gemacht haben, hat ihnen gleichzeitig auch geholfen. „Das war eine gute Erfahrung, weil sie uns vor vielen anderen Sachen geschützt hat. Wäre das nicht passiert, hätten wir vielleicht noch viel mehr Dinge gemacht, die nicht zu uns gepasst hätten“, resümiert Molcho und ergänzt: „Wenn du nie Fehler machst, kannst du gar nicht weiterkommen.“

www.neni.at

Legenden:

Frédery Girardet



„Es geht um die Suche nach Einfachheit, die nur mit enorm viel Arbeit zu erreichen ist.“ Mit seiner Cuisine spontanée revolutionierte der stille Jahrhundertkoch Frédéric Girardet die europäische Spitzengastronomie nachhaltig.

FRÉDY GIRARDET IST DIE STILLE LEGENDE UNTER DEN JAHRHUNDERTKÖCHEN UND DER VIERTE IM BUNDE MIT PAUL BOCUSE, JOËL ROBUCHON UND ECKART WITZIGMANN. WIE DER HELVETISCHE HERDMAGIER ALS JUGENDLICHER DIE FUSSBALLSCHUHE GEGEN DEN KOCHLÖFFEL TAUSCHTE – UND WARUM IHM DIE SCHLISSUNG SEINES LEGENDÄREN RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE HEUTE DOCH EIN WENIG LEIDTUT.

Text: Lucas Palm

Ja hrhundertkoch, das ist ein ebenso imposantes wie einschüchterndes Wort. Paul Bocuse, Joël Robuchon, Eckart Witzigmann – noch heute läuft jedem Kenner das Wasser im Mund zusammen, sobald er die Namen der illustren Kochkolosse hört, die mit diesem so seltenen Prädikat zu kulinarischen Erzlegionären geschlagen wurden. Das ist beim vierten im Bunde anders. Frédy Girardet ist ohne Zweifel der unbekannteste – weil leiseste – der vier Jahrhundertköche. Nachdem er bereits 1996 sein sagenumwobenes Restaurant Girardet verkauft hatte, zog er sich, anders als Bocuse und Co., auch medial vollkommen zurück. „Es gibt zu viele sogenannte Stars unter den Köchen“, gibt Girardet etwas hieroglyphisch zur Antwort, als wir telefonisch um ein Interview anfragen. „Ich habe damit nichts am Hut.“

Wie dem auch sei: Angefangen hat alles im burgundischen Roanne. Der jugendliche Frédy – der im Lausanner Restaurant Le Grand Chêne seine Lehre als Koch machte – ist gerade auf der Durchreise in Burgund, um für seinen Vater, von dem er bald das Restaurant de l'Hotel de Ville übernehmen wird, Weine einzukaufen. Für Girardet eher Pflicht als Neigung, denn damals ist er drauf und dran, eine Karriere als Fußballspieler einzuschlagen. Dass er den Lederball gegen den Kochlöffel eintauschen wird, ist einem Winzer zu verdanken, der ihn kurzerhand dorthin

mitnimmt, wofür das burgundische Nest Roanne noch heute bekannt ist: in den Gourmetempel La Maison Troisgros. Das Mahl, das der ehrgeizige Athlet dort zu sich nimmt, beschreibt Girardet – der sich letztlich doch zu einem Interview überreden ließ – als eine spirituelle Erfahrung: „Dieser Restaurantbesuch war enorm wichtig für meine gesamte spätere Arbeit – eine solche Küche kannte man damals in der Schweiz einfach noch nicht.“

Spontanität aus der Pflanze

Es war im Jahr 1965, als der Vater unerwartet mit gerade einmal 56 Jahren stirbt – und der mittlerweile ausgereifte Girardet junior kühn das Küchenzepter im Hotel de Ville in Crissier übernimmt. 1971 lässt Girardet die Räumlichkeiten umbauen und gründet damit sein eigenes High-End-Restaurant. Innerhalb kürzester Zeit entwickelte sich das Girardet zu einem Epizentrum der Nouvelle Cuisine. Kultgerichte aus den Händen des Meisters wie Cassolette de truffes aux cardons zeugen vom damaligen kulinarischen Paradigmenwechsel, den Girardet als einer der Ersten und vor allem meistgeschätzten einläutete: Schluss mit unnötig schweren, mit Mehl gebundenen Saucen, hin zu einer leichten Küche, in der das beste Produkt gerade gut genug ist und erst in seiner puristischen Zubereitung komplexe Aromenspiele ermöglicht. Girardets Schaffen mündete schließlich in das prägende Genre der sogenannten

Cuisine spontanée als der spontanen Küche, die er folgendermaßen beschrieb: „Es geht dabei um die Suche nach Einfachheit, die nur mit enorm viel Arbeit zu erreichen ist – und die vor allem unsichtbar bleiben muss.“ Wie es scheint, hegt Girardet also nicht erst seit seinem Rückzug eine Vorliebe für die Unsichtbarkeit.

Trotzdem – oder gerade deswegen – häuft sich ab Mitte der 1970er eine Auszeichnung nach der anderen: 1975 wurde ihm der Clé d'or vom Gault Millau verliehen, 1986 erkochte er – eine Sensation in der Schweiz – 19,5 Punkte im Gault Millau, die er bis zu seinem Rückzug 1996 hielt, und 1987 wurde Girardet schließlich der Titel Jahrhundertkoch verliehen, 1994 der dritte Michelin-Stern.

Bereut Girardet es heute, auf der Höhe seines Schaffens mit gerade einmal 60 Jahren einen so radikalen Schlusstrich unter seine berufliche Laufbahn gezogen zu haben? „Natürlich tut es mir bis heute leid“, gibt der Jahrhundertkoch unumwunden zu, „vor allem um die tägliche Arbeit und die Gäste, zu denen ich, wie damals üblich, oft eine persönliche Beziehung hatte. Aber ich koche weiterhin täglich, wenn auch nur zu Hause.“ Girardets Abschlussworte mögen wehmütig klingen – so ganz wird man beim stillsten und medienscheuesten aller Jahrhundertköche jedoch den Eindruck nicht los, dass ihm der Herd im stillen Kämmerlein doch lieber ist als all das Blitzlichtgewitter, das ihn in seinem Gourmetempel ohne Zweifel heimsuchen würde.

KARRIERECHECK

BAYERISCHE ZUGSPITZBAHN

Rund um Deutschlands höchsten Gipfel macht die Bayerische Zugspitzbahn das Erlebnis Berg ganzjährig erlebbar. Was die Gastronomie den Mitarbeitern alles bietet, erklärt Personalreferent Kai-Uwe Deller im Interview.

Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

Kai-Uwe Deller: Trotz der Größe legen wir viel Wert auf ein familiäres Miteinander in der Gastronomie. Flache Hierarchien ermöglichen viel Freiraum und Einfluss für jeden Einzelnen.

Wie würden Sie das Konzept des Gipfelrestaurants Panorama 2962 beschreiben?

Deller: In Anlehnung an den 4-Länder-Panoramablick auf der Zugspitze lautet das kulinarische Motto schlicht „Das Beste aus 4 Ländern“. Spezialitäten

und Produkte aus Italien, Österreich, der Schweiz und aus Deutschland bilden auf den Speisekarten die köstliche Vielfalt der Alpenregion ab. Regional bedeutet in diesem Fall, dass Zutaten und Inspirationen aus einem Um-

kreis von 250 Kilometer stammen. Großen Wert wird auch auf Bio- und GQB-(geprüfte Qualität Bayern) zertifizierte Produkte sowie Fair Trade gelegt.

Welche Benefits bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Deller: Unsere Mitarbeiter können beispielsweise

unsere Bergbahnen das ganze Jahr über nutzen und bekommen eine Verpflegung aus dem reichhaltigen Gästeangebot. Außerdem gibt es eine betriebliche Altersvorsorge, an der wir uns selbstverständlich beteiligen. Geregelte Arbeitszeiten ohne Teildienste und Dienstende zwischen 16:30 und 18:00 Uhr – die einzige Ausnahme bilden Abendveranstaltungen. Aber durch digitale Zeiterfassung und Zeitkonten schaffen wir außerdem Work-Life-Balance.

Wie werden Überstunden bei Ihnen abgegolten?

Deller: Durch Freizeitnahme – auch mal einen ganzen Monat lang für längere Urlaubsreisen oder Auszeiten. Das unterstützen wir uneingeschränkt. Auf freiwilliger Basis können die Überstunden auch vergütet werden.

Welche Karrieremöglichkeiten bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Deller: Bei uns kann sich mit Engagement und Interesse jeder vom Servicemitarbeiter bis hin zum Restaurantleiter entwickeln. So stammen zum Beispiel der Küchenchef und der stellvertretende Gastronomieleiter aus unseren eigenen Reihen.

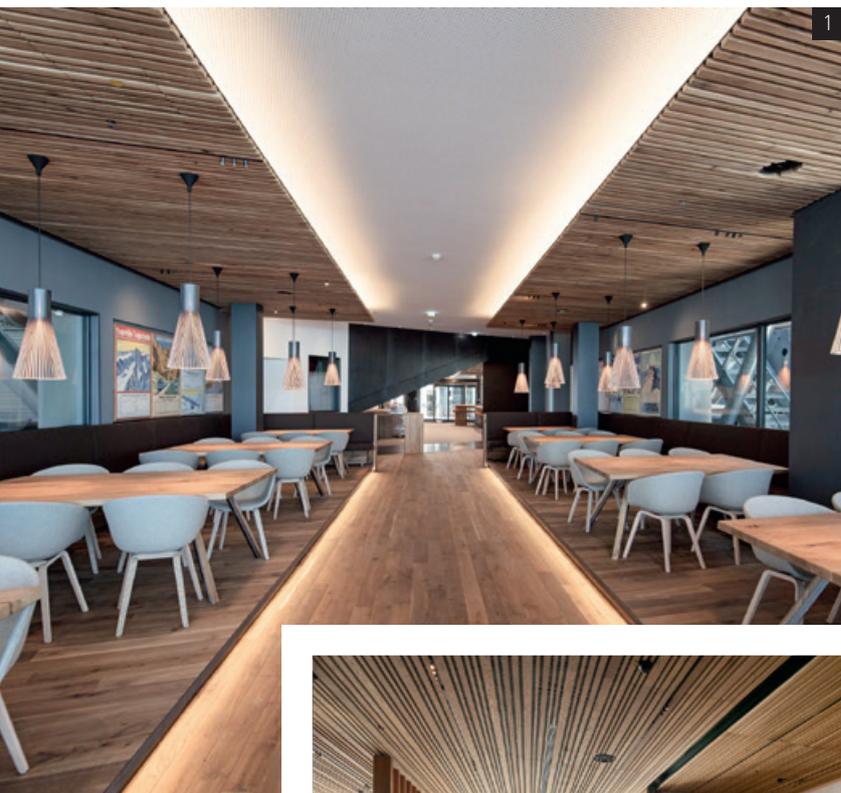
Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Deller: Wir sind die „andere“ Gastronomie, ein Arbeitsplatz mit Perspektiven und Weitblick in jeder Hinsicht. Mit neuen Konzepten werden auch unsere Mitarbeiter immer wieder vor spannende Herausforderungen gestellt. Wir entwickeln uns in der Gastronomie zu einem verlässlichen Arbeitgeber für langjährige Festanstellungen, unabhängig vom Saisonbetrieb. Das zeigt uns auch die kaum vorhandene Fluktuation und langjährige Betriebszugehörigkeit vieler Mitarbeiter.

**MIT NEUEN KONZEPTEN
WERDEN AUCH UNSERE
MITARBEITER IMMER
WIEDER VOR SPANNENDE
HERAUSFORDERUNGEN
GESTELLT.**

Bei der Bayerischen Zugspitzbahn kommt keine Langeweile auf





1

1 Im Gipfelrestaurant Panorama 2962 erbringen Gäste und Mitarbeiter auf 3000 Höhenmetern kulinarische Spitzenleistungen **2+4** Die Bayerische Zugspitzbahn bietet Winter Wonderland und Mitarbeiterparadies in drei Bergwelten **3** Auch Shop und Bar gehören zum Konzept.



2



3



4

FACTS

Zur Bayerischen Zugspitzbahn Bergbahn AG zählen sieben Restaurants, die verschiedene kulinarische Angebote abdecken: vom À-la-carte-Bereich, SB-Restaurant über die Kaffeebar bis hin zum Bankettbereich. Die Gastronomiemitarbeiter betreuen dort bis zu 7500 Gäste pro Tag..

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Küchenchef | Sous Chef
Restaurant Manager | Serviceleiter
Servicemitarbeiter

INFO UND BEWERBUNG

Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG
Olympiastraße 27
DE-82467 Garmisch-Partenkirchen
job@zugspitze.de
zugspitze.de



JOB:
Du willst bei der Bayerischen Zugspitzbahn bis zum Karrieregipfel stürmen? Hier entlang:
www.rollingpin.com/244



RESORTS CLUBGOLF

Die ClubGolf Resorts sind Teil der Vereinigung „Leading Golf Courses“ und erfüllen höchste Qualitätsstandards in Design, Gastronomie, Service und Infrastruktur. Warum sie auch zu den Top-Arbeitgebern zählen, erklärt HR Managerin Katja Safferling.



1+2 Die ClubGolf Resorts bieten viele spannende Arbeitsbereiche, wie zum Beispiel die Küche oder das Clubhaus.

Welche Benefits bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Katja Safferling: Die ClubGolf Resorts mit modernster Infrastruktur liegen in landschaftlich spektakulären Lagen und befinden sich schnell erreichbar im Städtedreieck Zürich–Luzern–Basel. Arbeitnehmer profitieren von attraktiven Jahresarbeitszeitmodellen ohne Zimmerstunde – Jahres- und Saisonstellen sind möglich. Neben einem überdurchschnittlichen Verdienst bieten wir ambitionierten Mitarbeitern Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Während der Saison, von März bis November, stehen kostenlose Parkplätze und Einzelzimmer mit WLAN zur Verfügung. Mitarbeitende erhalten großzügige Vergünstigungen im F&B Bereich sowie in den on Course Golf Shops und können die 5 x 18 Hole Championship Courses sowie die Übungsanlagen kostenlos nutzen.

Was macht Sie als Arbeitgeber so besonders?

Safferling: Die moderne, preisgekrönte Architektur der Anlagen ist ein echter Blickfang – spannende Ein- und Ausblicke während der Arbeit sind garantiert. In diesem

exklusiven Ambiente bieten wir eine hochwertige Dienstleistung für eine anspruchsvolle und internationale Klientel an, die im Golf-Umfeld einen Ausgleich sucht. Ein spannender Arbeitsbereich, bei dem Kulinarik, Gesellschaft und Sport verschmelzen.

Wie würden Sie das Konzept Ihres Hauses beschreiben?

Safferling: Unsere ClubGolf-Anlagen erfüllen höchste Qualitätsstandards in Design, Gastronomie, Service und Infrastruktur. Eine einmalige Atmosphäre erwartet die Gäste und Member in den Resorts, fernab jeglicher städtischen Hektik. Die resorteigenen Restaurants brillieren mit exzellenter Küche, in der Marktfrische und Qualität an oberster Stelle stehen.

Welchen Spirit sollen Ihre Mitarbeiter mitbringen?

Safferling: Wir agieren in einem dynamischen Umfeld in entspannter Atmosphäre: eine Kombination aus 5-Sterne-Dienstleistung und Freizeitaktivität – das Polo-Shirt liegt uns näher als die Businesskleidung. Wir suchen Persönlichkeiten, die sich in diesem Kontext wohlfühlen und damit identifizieren können. Eigeninitiative, Engagement, Professionalität sowie eine effiziente und pflichtbewusste Arbeitsweise sind hier ausschlaggebend.

FACTS

ClubGolf betreibt die schweizweit größten Resorts Golf Sempach, Golf Kyburg und Golf Saint Apollinaire. Rund 150 Mitarbeiter arbeiten im Städtedreieck Zürich–Luzern–Basel für insgesamt 4000 Mitglieder, Tausende Gäste sowie Hunderte Corporate-Events.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Mitarbeiter Service | Mitarbeiter Küche
Sous Chef | Chef de Partie

INFO UND BEWERBUNG

ClubGolf
Schlachtstrasse 3
CH-6204 Sempach-Stadt
talents@clubgolf.ch
+41 41 925 24 24
www.clubgolf.ch



JOB:

Du willst in einem der ClubGolf Resorts Karriere machen? Hier geht's zu den Top-Jobs: www.rollingpin.com/244

**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 Stadl – „Der Brückenstadl“.

Wir suchen zu besten Bedingungen ab sofort:

Rezeptionist/in w/m

à la carte Kellner/in w/m

Barkeeper w/m

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

244008-AT

**STUBAIER
GLETSCHER**
KINGDOM OF THE SNOWS

**LEIDENSCHAFT & KARRIERE
DER BERG RUFT**

Schaufelspitz, das höchste 3-Hauben-Restaurant der Welt!

++ BEREICHSLEITER IN DER GASTRONOMIE (m/w) mit der Aufstiegsmöglichkeit zum Direktor der Gletscher-Gastronomie

++ RESTAURANTLEITER (m/w)

SIE HABEN:

- ++ eine kaufmännische Ausbildung und mehr-jährige Erfahrung in der Gastronomie
- ++ Führungsqualität und den Mut, eine etwas andere Berggastronomie auf 3.000 Meter kennen zu lernen

WIR BIETEN:

- ++ beste Aufstiegsmöglichkeiten und eine der Position angemessenen Entlohnung
- ++ einen großen Verantwortungsbereich, aber auch eine sensationelle Aufgabe!

Weitere interessante Jobs unter gastrojobs.stubaier-gletscher.com

JETZT ONLINE BEWERBEN!

244004-AT

**CAFE & BAR
Des-iss
RESTAURANT - PIZZERIA**

Für unser Restaurant/
Pizzeria suchen wir ab sofort
Verstärkung.

KOCH/KÖCHIN
Voll- oder Teilzeit

**PIZZA KOCH/
KÖCHIN**
Voll- oder Teilzeit

KÜCHENHILFE

Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung. Ganzjahres- oder Saisonstelle möglich. 5-Tage-Woche.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Klaus Bernrothner.

**Cafe-Bar-Restaurant-Pizzeria
Des-iss**
Talstraße 53
6284 Ramsau im Zillertal
Tel: +43 (0) 676/386 27 52
info@des-iss.at
www.des-iss.at

244006-AT

holler

Bist du jung, aufgeschlossen und kannst gut mit Menschen umgehen dann suchen wir genau dich!

SOUS CHEF
2200€ brutto

JUNGCHEF
1900€ brutto

**SERVICELEITER/
ZEREMONIENLEITER/
SOMMELIER**
2600€ brutto

CHEF DE RANG
1830€ brutto

für unsere Hochzeitslokation in der Südsteiermark.

Wir bieten ein solides Grundeinkommen mit Bereitschaft zur Überzahlung, flexible Arbeitszeiten und ein großartiges Team

Bewirb dich jetzt wir freuen uns auf dich!

Girtler Gastronomie GmbH
Am Rosenberg 20
8472 Spielfeld

Verkauf@holler-weine.at
www.holler-weine.at

244009-AT

FEUERBERG

ab Mitte Mai 2020:

CHEF DE RANG
mit Erfahrung ab € 1.600,- netto

CHEF DE PARTIE
mit Erfahrung ab € 1.800,- netto

REZEPTIONIST-IN
mit Erfahrung ab € 1.620,- netto

CHEF DE RANG
mit Erfahrung ab € 1.600,- netto

CHEF DE RANG
„Sommelier“
mit Erfahrung ab € 1.600,- netto

Der Feuerberg – ein Ort der Inspiration für Gäste und Mitarbeiter.

Lust auf eine neue Herausforderung?
Wir suchen Verstärkung (m/w/d)

ab sofort:

Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Mehrzahlung je nach Qualifikation und Arbeitszeit

Herr Andreas Feichter freut sich auf Ihre Bewerbung!
E-Mail: karriere@feuerberg.at
Tel: +43 (0) 4248 2880
Mountain Resort Feuerberg
9551 Bodensdorf / Gerlitzstraße 87
www.feuerberg.at

HolidayCheck
GOLD AWARD 2019

244031-AT

**Sporthotel
EILMAU**

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

ab sofort

REZEPTIONIST
in Jahressstelle 5 T/8 h
€1500,- - €1600,- netto

CHEF DE RANG
6 T/9 h

MASSEUR
mit medizinischer Ausbildung
5 T/8 h

ENTLOHNUNG LT. KV MIT DER BEREITSCHAFT ZUR ÜBERZAHLUNG JE NACH QUALIFIKATION, PERFEKTE DEUTSCHKENNTNISSE VORAUSSETZUNG

Sporthotel Eillmau
Dorf 50 | 6352 Eillmau
www.sporthotel-eillmau.com

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter
unterlechner@sporthotel-eillmau.com
Tel: +43 (0) 5358/3755-501

244010-AT



Das
ALMDORF SEINERZEIT
sucht außergewöhnliche
Mitarbeiter...

Die in den besten Hotels
der Welt verwöhnten Gäste,
tauschen im Almdorf
Seinerzeit das Hotelzimmer mit
dem unvergleichlichen Erlebnis
einer authentischen Almhütte.

Dabei bieten Sie unseren
Gästen den besten Service auf
hochklassigem Niveau.

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir ab sofort:

HÜTTENWIRT/-IN
CHEF DE RANG (m/w)
JUNGKOCH (m/w)
BEIKOCH (m/w)

Zahlung laut KV, je nach Quali-
fikation, Bereitschaft zur
Überzahlung. Wir arbeiten in
einer 5- oder 6 Tage-Woche.
Jahresstelle möglich.

Bitte schicken Sie Ihre
kompletten Bewerbungs-
unterlagen mit Foto an:

Almdorf Seinerzeit
Fellacheralm
9564 Patergassen
Tel.: +43 (0) 4275-7201

direktion@almdorf.com
www.almdorf.com



244137-AT



**BRENNST
DU FÜR
EVENTS?**

Wir sind das **eventresort scalaria** & suchen dich!
Lust auf eine neue Herausforderung
& Arbeiten am See?

Hier findest du unsere offenen Stellen:
www.scalaria.com/de/jobs

contact: mail: christine.fischer@scalaria.com
5360 St. Wolfgang see 1. austria tel +43 6136 8000

244141-AT

VIVAMAYR

Gesundheit hat viel mit Geschmack zu tun.
Im VIVAMAYR Altaussee lernen Sie, wie hochwertige
Küche die Gesundheit nachhaltig fördern kann.

Um unser Team zu verstärken such wir eine/n

Koch / Köchin
Mindestentgelt € 2.000,00 Brutto/Monat
Souschef
Mindestentgelt € 3.000,00 Brutto/Monat

Mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation



Deine Vorteile in der VIVAMAYR Familie
/Tätigkeit in einem expandierenden Ganzjahresbetrieb
/40h Woche, auf Wunsch auch 4-Tage Woche möglich
/ Arbeitszeit bis max. 19.30, kein Teildienst
/ Betriebsurlaub über Weihnachten und Silvester
/ Möglichkeit der VIVAMAYR Kur auch für Mitarbeiter
/ Kreative Entwicklungsmöglichkeiten
/ Arbeit in einem jungen Team an einem
modernen Arbeitsplatz
/ Sehr schönes Mitarbeiterzimmer mit gratis WLAN

Wir freuen uns auf dich!
personal@vivamayr.com – www.vivamayr.com

244145-AT



sucht ab sofort

TOURNANT m/w
CHEF DE RANG m/w
ZIMMERMÄDCHEN

Wir bieten:
Geregelte Arbeitszeiten
Wahlweise 5- oder 6-Tage-Woche
Leistungsgerechte Entlohnung
Freie Unterkunft und Verpflegung

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

244132-AT

Das Kempinski Hotel Das Tirol sucht zum
sofortigen Eintritt, für 48 h an 5 Tagen (m/w/d):

- ♦ Guest Relation Agent
- ♦ Sales Executive
- ♦ Front Office Agent
- ♦ Reservation and Revenue Manager
- ♦ Reservation Agent

Wir freuen uns auch auf Ihre Bewerbung
unter hr.tirol@kempinski.com

Bei Fragen kontaktieren Sie bitte Frau Heidi Berndt
oder Frau Lisa Mayr unter Tel: 05355 50100-1410
www.kempinski.com



Kempinski Hotel
Das Tirol
JOCHBERG – KITZBÜHEL ALPS

244144-AT

**HOCH
MOTIVIERTE,
ENGAGIERTE
MITARBEITER
GESUCHT?**

AT: 0043-316-584 946-20
DE: 0049-89-970 074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

244136-AT



Das KOLLERS ****s ist ein Ferien-
und Relaxhotel mit 62 Zimmern &
Suiten direkt am Millstätter See. Zur
Ergänzung unseres Teams suchen wir
ab der kommenden Sommersaison noch
folgende verantwortungsbewusste und
begeisterungsfähige Mitarbeiter:

Chef de Partie m/w
Chef de Rang m/w
Chef de Bar m/w
Marketing m/w

Entlohnung abhängig vom
Qualifikationsprofil bzw.
ob 5- oder 6-Tage-Woche gewünscht

Wenn Sie Teil eines erfolgreichen,
dynamischen Teams werden wollen,
freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Verena & Hubert Koller
Seepromenade 2-4
A-9871 Seeboden am Millstätter See
Telefon: +43/(0)47 62/820 00
koller@kollers.at | www.kollers.at




244136-AT




Werde Teil unseres coolen Teams im Restaurant Fortino in Wels.

Wir suchen motivierte Mitarbeiter (m/w) für folgende Positionen:

- **Oberkellner mit Sommelier**
Erfahrung Brutto ab: €2.800,-
- **Sommelier** Brutto ab: €2.800,-
- **Chef de Rang*** Brutto ab €2.200,-

Überbezahlung je nach Qualifikation und Erfahrung sicher möglich.

Freie Tage im Winter Sonntag/ Montag, in den Sommermonaten Samstag/Sonntag. Haupturlaub erfolgt in den Sommer Monaten Juli und August.

Bewerbung an
Christoph Parzer
info@fortino.at oder
Tel.: +43 (0) 6644231747

Wir freuen uns!

244011-AT



Zur Verstärkung unseres außerordentlich engagierten Teams suchen wir in folgenden Positionen(m/w) in Saison- oder Jahresstellung:

Ab April:

- **TOURNANT**
Ab € 2.000,00 Netto
- **CHEF DE PARTIE**
Ab € 2.000,00 Netto
- **CHEF DE RANG**
Ab € 1.500,00 Netto
- **COMMIS DE RANG**
Ab € 1.300,00 Netto
- **REZEPTIONSFACHKRAFT**
nach Vereinbarung
- **LEITUNG MARKETING & VERKAUF**
nach Vereinbarung

WIR HÄTTEN SIE GERNE IN UNSEREM KREATIVTEAM AM WÖRTHERSEE !

Unser Balance****s wurde nach einem großzügigen Ausbau sehr erfolgreich als Ganzjahresbetrieb etabliert.

Mindestgehalt NETTO bei 5-Tages-Woche. Mehrzahlungen nach Qualifikation.

Wir bieten unseren Teammitgliedern eine tolle Atmosphäre, eigenes neues Mitarbeiterhaus, Gratis W-Lan und Sat-TV, Bonifikationssystem uvm.

Balance**** Superior
Das 4 Elemente SPA & GOLF · Hotel am Wörthersee
Fam. Andrea & Karl Grossmann · Mühlweg 42 · A-9210 Pörtlach
Tel.: +43/(0)4272-3001 · hotel@elisabeth.info · www.balancehotel.at



244024-AT



Hauben Lokal am Attersee sucht für Saison oder Jahresstelle Mitarbeiter/in für unser junges motiviertes Team ab sofort oder nach Vereinbarung:

CHEF DE RANG/ OBERKELLNER

Wir bieten überdurchschnittliche Entlohnung, 40 Stunden Woche, Unterkunft.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung unter **office@langostinos.at** oder **06504486145**.

Bahnhofstraße 4
4861 Schörfling
am Attersee



244022-AT

**WIR VERSTÄRKEN UNSER TEAM
★ DESHALB SUCHEN WIR DICH! ★**

VERWÖHNHOTEL
Krista[ll]
★★★★ SUPERIOR
[DER PERFEKTE WELLNESS & SPA URLAUB]

Eintritt nach Vereinbarung

- ★ **Sous Chef**
- ★ **Chef de Partie**
- ★ **Sommelier/-ière**
- ★ **Chef de Rang**
- ★ **Commis de Rang**
- ★ **Masseur/-in**
- ★ **Kosmetikerin**
- ★ **Abwäscher**

Saison oder Ganzjahresstelle möglich.

Interesse an einem Job im 4*superior Wellnesshotel in einer TOP Destination Österreichs?
Beste Entlohnung nach Vereinbarung | 5 od. 6-Tage-Woche | Freie Kost & Logis u.v.m.

Bewirb dich jetzt! Wir freuen uns auf deine Mail an: adi.rieser@kristall-pertisau.at

Verwöhnhotel KRISTALL in Pertisau am Achensee | Tel. +43 (0)676 604 75 93
www.kristall-pertisau.at

244012-AT

WO EMOTIONEN KOCHEN, BRAUCHT ES EIN STARKES TEAM



WERDEN SIE TEIL DER ERFOLGSGESCHICHTE, BEWERBEN SIE SICH JETZT
UND ERFAHREN SIE, WAS WIR MIT „NOMEN EST OMEN“ MEINEN!

Alle Infos und Stellenangebote unter
PROJEKT-SPIELBERG.COM/KARRIERE



244080-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.

Ab sofort
ZAHLKELLNER (m/w)
für Restaurant & Weinbar Ursprung

FÜR EIN GUTES MITEINANDER
HABEN WIR EINIGES ZU BIETEN:

- Ein faires Arbeitsklima mit ausgezeichnete 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



244080-AT



Ab sofort suchen wir qualifizierte und freundliche Mitarbeiter (m/w).
 Unterkunft und Verpflegung, kostenloser Parkplatz.
Bereitschaft zur Überzahlung

KELLNER/IN

mit Inkasso

KELLNER/IN

ohne 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



244035-AT

**TARZAN
 SUCHT
 JANE!**

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT.

Hunderte großartige
JOBS

rollingpin.com/jobs

Wellness + Sporthotel
BRUGGERHOF

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

mit Praxis – auch Fachschulabsolvent(in) möglich.
 Unterkunft und Verpflegung frei, Entlohnung lt. KV, Überzahlung jederzeit nach Ausbildung möglich. 6-Tage-Woche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen an:
 Wellness- und Sporthotel Bruggerhof
 Familie Josef Reiter, Reith Str. 24, 6370 Kitzbühel
 T. +43 (0) 5356/62806, office@bruggerhof-camping.at



244039-AT

Tradition & Luxus gehören bei uns im **DAS CENTRAL - ALPINE . LUXURY . LIFE** in Sölden zusammen. **AB SOFORT** sowie für die **SOMMERSAISON 2020** suchen wir noch motivierte Mitarbeiter, die gemeinsam mit uns für die familiäre und herzliche Wohlfühlatmosphäre sorgen.



Ab SOFORT sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Für SOMMER 2020 sind wir auf der Suche nach:

SERVICE
 Sommelier m/w/d

SERVICE
 Chef de Rang m/w/d

KÜCHE
 Commis de Cuisine m/w/d

KÜCHE
 Commis de Cuisine m/w/d

Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung

 Unterbringung im Mitarbeiterhaus. Verpflegung auch an freien Tagen

 Kostenloser Saisonskipass

DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE

Mag. Kathrin Pult – HR Manager
kariere@central-soelden.at
www.central-soelden.com
 +43 (0) 5254 2260-0



244037-AT

wratschko
 Hotel am Marktplatz & Landgasthof

Junges motiviertes Team sucht...
KÜCHENCHEF/IN
SOUS CHEF/IN
HOTEL & GASTGEWERBEASSISTENT/IN

ab März als Jahresstelle!
 Lohn lt. KV, je nach Qualifikation und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich!
 5 - Tage-Woche, Vollzeit! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Landgasthof & Hotel am Marktplatz
 Marktplatz 9, 8462 Gamlitz | +43 (0) 3453 2647
office@wratschko.at

244032-AT

FABIOS

RESTAURANT
 BAR
 CAFFÈ

Mediterranes Restaurant/Bar in der Wiener Innenstadt plant Teamerweiterung.

Wir suchen ab sofort Servicemitarbeiter

★ **BARKEEPER**

€ 2.000,- brutto / Monat*
 * 4-Tage-Woche / 40h

★ **CHEF DE RANG**

€ 1.900,- brutto / Monat*
 * 4-Tage-Woche / 40h

★ **COMMIS DE RANG**

€ 1.800,- brutto / Monat*
 * 4-Tage-Woche / 40h

*) Überbezahlung je nach Qualifikation möglich, Sonntag frei

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Lebenslauf, Foto und Dienstzeugnis.

Bewerbungen an:
fabios@fabios.at

244025-AT

Langwies
 HOTEL & GASTHOF

Sie sind motiviert, interessiert und haben Lust auf Neues?
 Dann sind Sie im kreativen Küchenteam unseres à la carte Hauben - Restaurants genau richtig.

CHEF DE PARTIE/ KOCH

JUNGKOCH/ COMMIS DE CUISINE

- Arbeiten in einem jungen motivierten Team
- einfache Erreichbarkeit mit der S-Bahn
- sicherer und langfristiger Arbeitsplatz
 - Ganzjahresbetrieb
- freie Kost und Logis im Einzelzimmer
 - großteils Durchdienst
 - 5 Tage Woche
- super Arbeitsumfeld mit fairer und pünktlicher Bezahlung
- Entlohnung über Kollektiv je nach Qualifikation

Langwies Hotel & Gasthof
 Familie Brunnauer
 Langwies 22
 5424 Bad Vigaun | Hallein
 +43(0)6245/8956
brunnauer@langwies.at
www.langwies.at

244032-AT



RESTAURANT • BAR • MITTEN IM FEBRUICH

**CHEF DE PARTIE
GARDEMANGER
JUNGKOCH**

Senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:
office@dasschindler.com

Alle Positionsangaben ohne Genderklassifizierung. Bezahlung je nach Qualifikation & Vereinbarung.

Das Schindler
Maria-Theresien-Str. 31
6020 Innsbruck
www.dasschindler.com

244051-AT



Hotel Austria & Hotel Bellevue 4* S
in Obergurgl sucht für die laufende Wintersaison ab sofort bis Ende April motivierte Mitarbeiter m/w



CHEF DE RANG

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Familie Steiner, 6456 Obergurgl / Ötztal Tirol, Tel: +43 (0)5256 / 6282 info@austria-bellevue.com | www.austria-bellevue.com

244071-AT



GUTES GELD FÜR GUTE LEUTE

Chef de Partie (m/w)
Restaurantleiter (m/w)
Zahlkellner (m/w)

Mai bis September am Altaussee See
Man sitzt ja insgesamt viel zu wenig am See.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Alle Details unter
Tel +43 (0)664/2129309
willkommen@strandcafe.at
www.strandcafe.at

244056-AT



AQUA
CAFÉ • BAR • RESTAURANT

VELDEN AM WÖRTHERSEE 2020

Für unser beliebtestes Restaurant direkt im Zentrum von Velden, suchen wir für die Sommersaison folgende fachlich qualifizierte und motivierte Mitarbeiter m/w:

- Gardemanger/Entremetier/Tourmant** für moderne, mediterrane Küche, (ab € 1.850,- netto)
- Pizzakoch belastbar** (ab € 2.000,- netto)
- Jungkoch** (ab € 1.700,- netto)
- Abwäscher/Küchenhilfe/Hausmeister** (ab € 1.650,- netto)
- Oberkellner/Restaurantleiter** (ab € 1.900,- netto)
- Chef de Rang** (ab € 1.800,- netto)
- Thekenkräfte für den Eisverkauf** (ab € 1.700,- netto)
- Ferialpraktikanten** aus dem Tourismusbereich für Küche und Service (Pflichtpraktikum)

Bei entsprechender fachlicher Eignung Überzahlung möglich. Kost und Logis frei!
Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Lichtbild richten Sie bitte an:
Herritsch Bar und Restaurations GmbH
z.Hd. Herrn Peter Herritsch
Tel.: +43 (0)664/401 31 06
office@aqua-velden.at
www.aqua-velden.at

244042-AT



Nestroy
IM SCHAUSPIELHAUS

Wir suchen (m/w) Restaurant-leiter/in & Chef/in de Rang

Das Nestroy - besteingeführtes Theaterrestaurant Salzburgs mit Kulturpublikum und Haubenniveau - sucht ab sofort:

1) **Eine/n Restaurantleiter/in (Vollzeit)**
Anforderungsprofil: charmanter/r Gastgeber/in, Verantwortung für den Service-Ablauf und die Gästebetreuung, Mitarbeiter/innen-Führung, Personalplanung.
Monatsgehalt: € 2000,- netto.
Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.

2) **Eine/n Chef/in de Rang (Vollzeit)**
Anforderungsprofil: charmante/r Gastgeber/in, Empfehlungen von Küche und Weinkeller
Monatsgehalt: € 1.500,- netto.
Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.



244072-AT

Bewerbungen bitte per Email an gastgeber@restaurant-nestroy.at



Nock Resort
mehr als ein Hotel.
BAD KLEINKIRCHHEIM IN KÄRNTEN

Wir suchen eine(n):

**OBERKELLNER
STELLVERTRETER
CHEF DE RANG
SERVICE-MITARBEITER**
mit Praxis

Einbettzimmer und Verpflegung sind inklusive
Bezahlung gerne über Kollektiv je nach Qualifikation und Praxis

Bewerbung bitte schriftlich an:
Marianne Sammer
+43 (0)660/2212640
hotel@nockresort.at



244054-AT

**TARZAN
SUCHT
JANE!**

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMENGHÖRT.

Hunderte großartige Jobs: rollingpin.com/jobs



Alles wird leibhaftig, lind und leicht.

**JUNGKOCH m/w
PENSIONSCELLNER m/w**

Ausgezeichnet von Geo Saison die 100 besten Hotels in Europa.
Liegt inmitten einer wunderschönen Almlandschaft auf 1.400 Meter am Hochschwendberg/Hippach im Zillertal, ausgerichtet auf einen kleinen aber feinen Hotel-Chalet Betrieb.

Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung, Offenheit für Neues, familiäre Atmosphäre, freie Unterkunft mit Bad, TV, Internetanschluss, freie Verpflegung und ermäßigten Skipass.

ROSWITHASALMHOF - AUF LICHTEBEN

Wir freuen uns über Deine Bewerbung unter :
+43 (0)5282 3762 bei Fr. Schneeberger oder unter info@almhof-roswitha.at
Almhof Roswitha | Hochschwendberg 532
6283 Hippach info@almhof-roswitha.at

244007-AT



Erfolgreich am richtigen Platz landen

Mit den **richtigen** Mitarbeitern auf den **richtigen** Positionen landen wir gemeinsam **erfolgreich** am Ziel.

Machen Sie **erfolgreich** Karriere in einem 5-Sterne-Relais & Châteaux-Hotel mit internationaler Klientel und ergreifen Sie jetzt die **Initiative**. Wir wollen **Sie** und bieten Ihnen viele **Vorteile**:

- 1. Zentrale Lage.** Nur 20 Minuten von Innsbruck entfernt inmitten der Stubai Bergwelt.
- 2. Wohnen.** In den eigenen 4 Wänden in unseren 3 vollmöblierten Mitarbeiterhäusern in Hotelnähe.
- 3. Time-Out.** Im Mitarbeiterrestaurant: 3 x täglich frisch gekochte Mahlzeiten, Kaffee, Tee, Mineralwasser sowie frisches Obst stehen zur Verfügung.
- 4. Ausspannen.** Vom Arbeitsalltag. Wellness für die MitarbeiterInnen. Kostenlose Benützung des jSPA auf 3.000 m². Tägliche kostenlose Nutzung der Fitnessräume. 50 % Wellnessrabatt auf SPA-Behandlungen.
- 5. Weltweit reisen.** Durch die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux erhalten auch Sie vergünstigte Zimmerraten in 63 Ländern und 552 Hotels weltweit.
- 6. Freizeitticket Tirol.** Den Kauf Ihres persönlichen Freizeittickets Tirol unterstützen wir – Sommer wie Winter.
- 7. Flexible Arbeitszeitmodelle.** Alle Positionen m/w für 5-, 5,5- oder 6-Tage-Woche je nach Vereinbarung als Saison- oder Ganzjahresstelle. Lohn nach Vereinbarung.
- 8. Tolle Möglichkeiten zur Fortbildung.**

HOTEL JAGDHOF

Ab sofort:

Rezeption Leitung
Reservierungsangestellte (r)
Masseur (in)
Mitarbeiter/in im Backoffice
Stellvertretende Hausdame
Zimmermädchen

Ab Sommer:

Entremetier
Frühstückskoch
Pâtissier
Tournant
Hausmeister

BEWERBUNG FÜR DIE PERFEKTE LANDUNG: karriere@hotel-jagdhof.at

SPA-HOTEL JAGDHOF · Pfurtscheller GmbH · Scheibe 44 · 6167 Neustift im Stubaital · Tirol · Austria
Tel. +43 5226 2666 · www.hotel-jagdhof.at

**Für unser Partnerhotel Happy Stubai in Neustift suchen wir ab sofort:
Hausmeister & Chef de Rang zum ehest möglichen Antritt!**

BEWERBUNG FÜR DIE PERFEKTE LANDUNG: karriere@happy-stubai.at

Happy Stubai . Wiesenweg 16 . 6167 Neustift im Stubaital . Österreich T +43 5226 2611 . www.happystubai.com



Trattlers Hofleute
verstärken ihr Team

Lassen Sie den Funken
zu Kollegen und Gästen
überspringen!

REZEPTIONIST/IN

**RESERVIERUNGS-
MITARBEITER/IN**

CHEF DE PARTIE

BARCHEF/IN

**CHEF DE RANG /
ZAHLKELLNER/IN**

REITLEHRER/IN

*Entlohnung lt. KV-Überzahlung
gerne möglich, je nach
Qualifikation und Erfahrung.

Zögern Sie nicht und
bewerben Sie sich jetzt
wir freuen uns!

**HOTEL GUT
TRATTLERHOF & CHALETS**
Jakob Forstnig jun.,
Gendtalerweg 1
A-9546 Bad Kleinkirchheim
Telefon: +43 (0)664 285 07 55
E-Mail: jfj@trattlerhof.at
www.trattlerhof.at



244034-AT



Ab sofort für die
kommende Sommersaison 2020
besetzen wir folgende
Positionen mit qualifizierten Mitarbeitern
(m/w) an der stimmungsvollsten
Adresse am Wörthersee:

**Restaurantleiter -
StellvertreterIn**

**Chef de rang
Demi-chef de rang**

**Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine**

**Wäschebeschließerin
Masseur/in**

Entlohnung nach KV bei
einer 5-, 5,5- oder 6-Tage-Woche.
Bereitschaft zur Überzahlung nach
Erfahrung und Qualifikation.

Unterkunft in unseren
TOP-Mitarbeiterhäusern
Gratis W-Lan
Mitarbeiterstrandbad

“Interessiert? Dann treten Sie
mit uns in Kontakt!
Wir freuen uns auf Ihre vollständige
und aussagekräftige Bewerbung!“
Für Rückfragen steht Ihnen Frau Karin
Buchegger gerne zur Verfügung.

HOTEL SCHLOSS SEEFELS
Töschling 1
9212 Pörschach am Wörthersee
Tel.: +43(0)4272-2377-602
Fax: +43(0)4272 -2377-603
buh@seefels.at
www.seefels.com



244032-AT

Wir suchen...
engagierte Mitarbeiter/innen:

Küche:

Sous Chef
brutto: 3.400,--

Chef de Partie
brutto: 2.900,--

Jungkoch
brutto: 2.400,--

Küchenhilfe
brutto: 2.000,--

Service:

Chef de Rang
brutto: 2.700,--

Commis de Rang
brutto: 2.400,--

Thekenkraft
brutto: 2.200,--

Ab März bzw. April Saison-
oder Jahresstelle möglich

5 oder 6-Tage Woche

Eine Überbezahlung ist je
nach Qualifikation und
Erfahrung möglich

**Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung!**



See & GenussHotel Silvia
Tel: +43 (0)4239/2493
E-Mail: office@silvia.co.at

244036-AT



BÄCKELAR WIRT
HOTEL ***SUPERIOR

Wir suchen ab
der kommenden
Wintersaison 2019/20
(Ab sofort bis Mitte April,
Sommer 2020)
für unser familiär
geführtes 90-Betten
Hotel Bäckelar Wirt
in Sölden:

**JUNGKOCH/
JUNGKÖCHIN**

**SERVICE-
MITARBEITER/IN**

Alle Stellen werden
überdurchschnittlich
bezahlt!

Hierbei gilt:
6-Tage-Woche, 48h,
Kost und Logis &
W-Lan gratis

Bewerbungen an:
HOTEL BÄCKELAR WIRT
Gstrein Peter
Dorfstrasse 125
6450 Sölden
Tel.: +43 (0) 5254-2183
E-Mail: hotel@baeckelarwirt.at
www.baeckelarwirt-soelden.at



244031-AT

Der Burgfellnerhof
Adults only *****



Ein Betrieb ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter!
Unser Ziel ist es, uns täglich zu verbessern, deshalb sind wir bestrebt, die besten Mitarbeiter zu engagieren.
Wir suchen für die Wintersaison und Sommer 2020

**CHEF DE RANG M/W | CHEF DE PARTIE M/W | SOUS CHEF M/W | COMMIS DE CUISINE M/W
GARDEMANGER M/W | REZEPTIONIST M/W**

Bezahlung lt. KV, mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Erfahrung und Qualifikation.
Wir bieten freie Logis und Verpflegung sowie geregelte Arbeitszeiten.
(Arbeitszeiten nach Vereinbarung)

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Lichtbild richten Sie an:

Hotel Burgfellnerhof | Familie Fischbacher | Reiterkreuzweg 16, 8971 Rohrmoss
Tel.: +43 (0)3687 / 61485 | hotel@burgfellnerhof.at | www.burgfellnerhof.at

244038-AT



Für unser 30-Betten-Hotel und À-la-Carte-Resaurant, in Velden direkt am See, suchen wir:

- Küchenchef m/w**
Kreativ mit Erfahrung
€ 2.200,- netto
- Sous Chef m/w**
€ 1.950,- netto
- Entremetier/Gardemanger
Tournant m/w**
€ 1.800,- netto
- Frühstückskoch m/w**
€ 1.700,- netto
- Chef de Rang m/w**
mit guten Fachkenntnissen
€ 1.750,- netto
- Küchenhilfe m/w**
€ 1.600,- netto
- Zimmermädchen m/w**
€ 1.600,- netto
- PflichtpraktikantInnen m/w**
aus dem Tourismusbereich

Kost und Logis frei!
Überbezahlung möglich.
Bewerbung mit Bild an:

PETER HERRITSCH
+43 (0) 664 401 31 06
office@beachhouse-velden.at
www.beachhouse-velden.at

244083-AT

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT.

Hunderte
großartige
JOBS

rollingpin.com/jobs



Wollen Sie etwas Besonderes erreichen?

Wir geben Ihnen die Chance in einem jungen, dynamischen Team mitzuarbeiten. MAITRE OF THE YEAR 2017 Barbara Eselböck freut sich auf motivierte, dynamische und interessierte Mitarbeiter für Ihr Team!

3 Hauben/18 Punkte Gault Millau,
2 Sterne Guide Michelin 2009

CHEF DE PARTIE/ COMMIS DE CUISINE M/W

COMMIS SOMMELIER M/W

CHEF DE RANG/ COMMIS DE RANG M/W

Wir sind immer offen für motivierte Persönlichkeiten und freuen uns über Initiativbewerbungen in allen Servicebereichen.

Sind Sie offen für Neues? Dann sind Sie im taubenkogel richtig!
Bilden Sie sich weiter innerhalb unseres Teams, lernen Sie von den Besten!

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungen bitte direkt an:
restaurant@taubenkobel.at

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Eselböck - Weissgerber
Relais & Chateaux Landhaus – Taubenkobel
Hauptstraße 27-33
A-7081 Schützen bei Wien
am Neusiedlersee
Tel.: +43/(0)2684/22 97
restaurant@taubenkobel.at
www.taubenkobel.at



RELAIS & CHATEAUX

244088-AT



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

- *Chef de Rang*
- *Commis de Rang*

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

244085-AT

****SUPERIOR Wellnesshotel in Tirol sucht
erfahrenen

Küchenchef

Kost / Logis frei
5 od. 6 Tageswoche
Ganzjahresstelle

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung
unter **Chiffre 244-013-AT** an: spitze@rollingpin.com

244013-AT



Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir zuverlässige
Mitarbeiter (m/w/d).

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.

Rezeption

ab € 3.000,- brutto/Monat
ab 01.02.2020

Chef de Rezeption

Gehalt nach Vereinbarung
ab Ende April 2020

Zimmermädchen

ab € 2.500,- brutto/Monat
ab 01.02.2020

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



244003-AT

Inselhotel
FAAKERSEE

Sun, Fun,
aber auch
viel zu tun

Das einzigartige 4**** Inselhotel Österreichs
am Faakersee sucht ab Februar/März 2020
in Saison oder Jahresstelle Führungskraft

Direktionsassistentin/ Stellvertr. Direktorin

Teamplayer, flexibel, hohe soziale Kompetenz, selbstständige, strukturierte Arbeitsweise, durchsetzungsfreudig mit Führungserfahrung in der Hotellerie, F&B und Marketing
Top-Lohn, je nach Qualifikation (weit über KV)!

Wir kreieren Inselerlebnisse... Seien Sie dabei!!!

Bewerbung bitte direkt an: Dir. E. Gumpitsch,
eg.burgoffice@burg-landskron.at | Mobil: +43 (0) 664 4644280
www.inselhotel.at

244017-AT



**FÜR UNSERE KÜCHE
SUCHEN WIR EINEN
NEUEN MITSPIELER!**

Du hast Erfahrung in der
Küche und freust Dich, wenn
es in der Küche heiß hergeht?

Du stehst auf richtiges Kochen
und gestaltest gerne die
Speisekarte mit?

Du bist ein Teamplayer?
Dann bist du bei uns
genau richtig!

WIR BIETEN DIR:

3-4 Tage Woche, geregelte
Arbeitszeit, regelmäßige
Mitarbeiterveranstaltungen,
Weiterbildungsmöglichkeiten,
Gehalt € 1800,- netto,
Überbezahlung möglich

BONKA – DAS WIRTSHAUS

im Wienerwald
Oberkirchbacherstr. 61
3413 Oberkirchbach
Mail. bonka@aon.at
(15 min. von Wien entfernt)

244033-AT

MIT FREUDE ARBEITEN – MIT FREUDE LEBEN

Familiäre Atmosphäre für Mitarbeiter = kurze, direkte Wege, hohe persönliche Wertschätzung
Für deine Freizeit liegt dir eine der schönsten Urlaubsregionen des Salzburger Landes zu Füßen.
www.schoerhof.at/jobs

REZEPTION
VÖLLIG NEUGESTALTETE REZEPTION
TOP-MODERNER ARBEITSPLATZ



**KÜCHENCHEF
KELLNER MIT INKASSO**

244085-AT



Hotel Schörhof****
Marzon 10
5760 Saalfelden

Geregelte Dienste | Fairer Lohn | Top-Verpflegung
Bewerbungen an: jobs@schoerhof.at | +43 (0)664 /266.78.52

Komm' zu uns!

**HOCH
MOTIVIERTE,
ENGAGIERTE
MITARBEITER
GESUCHT?**

AT: 0043-316-584 946-20
DE: 0049-89-970 074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

GASTHOF - HOTEL *****
Bramosen
 www.hotel-bramosen.at

Wir stellen ein:

KÜCHENCHEF
 m/w JBLs ab 61.000,-

KOCH
 m/w lt. KV
 Überzahlung möglich

RECEPTIONIST
 m/w lt. KV
 Überzahlung möglich

in Jahres- oder Saisonstelle

Bewerbung bitte an
 ecker@hotel-bramosen.at
 www.hotel-bramosen.at

Alexenau 8
 4852 Weyregg am Attersee
 Salzkammergut - Österreich

244082-AT

HOTEL POST BEZAU
 by Susanne Kaufmann

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

Chef de Rang
 Chef de Partie

Commis de Rang
 Sous Chef

Das Hotel Post Bezau by Susanne Kaufmann gehört zu den gefragtesten Retreat Hotels der Alpenregion. Es steht für ganzheitlichen Luxoustourismus, welcher höchste Ansprüche an Umwelt und Nachhaltigkeit genauso erfüllt, wie an Wohlbefinden und Komfort. Bewerben Sie sich bei Frau Melanie Domig-Wöhr unter bewerbung@hotelpostbezau.com.

244089-AT



Wir suchen Verstärkung für unser Team!
 > www.schmelzhof.at/jobs

Das Boutique-Hotel Schmelzhof ist eine Top-Adressen in Lech am Arlberg. Für die Wintersaison 2019/20 suchen wir noch Verstärkung.

**Gardemanger
 Commis de Cuisine**

Deine Bewerbung bitte an Gitti Strolz:
bewerbung@schmelzhof.at

SCHMELZHOF
 LECH

244128-AT


 ...liebes Rot-Flüh
 TRAUMHOTEL

Wir suchen ab sofort:

Chef Pâtissier (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Ayurvedatherapeut/in

Kosmetiker/in

SPA-Rezeptionist/in

Restaurantleiter/in

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

244077-AT


BAD STICH

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch:

CHEF DE RANG (m/w)
 5- oder 6-Tage-Woche,
 ab brutto € 2.200,-

KOCH (m/w)
 5- oder 6-Tage-Woche,
 ab brutto € 2.300,-

Ende April bis Ende September
 Gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung

Bewerbungen bitte per E-mail an:
badstich@aon.at
 oder: +43 (0) 664 4157938

Familie Nagele
 Appartements, Seerestaurant




244087-AT

WIR SUCHEN DICH!

MANNI
 SPORHOTEL

AB SOFORT
 in Saison- oder in Jahresstelle

→ **Rezeptionist (m/w)**

→ **Kreativer Koch (m/w)**
 für unser à la carte Restaurant

→ **Pizzakoch (m/w)**
 mit allgemeinen Kochkenntnissen

→ **Kellner mit Inkasso (m/w)**

Für unser Sportgeschäft

→ **Eigenverantwortlichen Berater (m/w)**
 für Sportschuhe und Sportgeräte

Für unser Schuhgeschäft

→ **Berater/Verkäufer (m/w)**

5-, 6-Tage-Woche; keine Teildienste sondern durchgehende Dienste, Lohn lt. Kollektiv mit Überzahlung je nach Stundenanzahl und Qualifikation

Bewerbungen bitte an Herrn Mannlicher buchhaltung@mannis.at

Sporthotel Manni, Hauptstraße 439, 6290 Mayrhofen
sporthotel@mannis.at www.sporthotel-manni.at

244106-AT


Alpenjuwel
 ALPENHOTEL

Lust auf eine neue Herausforderung?
 Willst du Teil unserer Alpenjuwel Familie werden?
 Wir suchen DICH als...

Kellner/in

Das junge Team vom Hotel Alpenjuwel freut sich auf deine Bewerbung!

Fam. Tipotsch
 Hotel Alpenjuwel Jäger
 +43 (0) 6642008460
tipotschj@gmail.com

244074-AT



MIT FRISCHEM PFEFFER IN DEN WINTER

Gestalten Sie unter den neuen Eigentümern Christoph und Johannes Pfefferkorn mit Gastgeberin Alexandra Kiener den neuen „pfeffrigen“ Tannbergerhof-Spirit in folgenden POSITIONEN:

- Chef de Rang
- Demi Chef de Rang
- Chef de Partie
- Gardemanger
- Pâtissier
- Küchenhilfe

Freuen Sie sich im Mittelpunkt von Lech auf folgende GARANTIEN:

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Skipass zum halben Preis und sicher Zeit zum Skifahren
- Neuer „pfeffriger“ Team-Spirit
- Weiterbildungsmöglichkeiten

PERSÖNLICHKEITEN mit Herz und Charme, Freude am Gestalten und Begeisterung bei der Arbeit BEWERBEN SICH BEI:

Alexandra Kiener
Hotel Tannbergerhof
Dorf 111
6764 Lech am Arlberg, Österreich
Tel. +43 5583 2202
info@tannbergerhof.com
www.tannbergerhof.com



244073-AT

DIE KRONE L(I)EBT KULTUR!



**Gastgeber Paul und Johannes Pfefferkorn
pflegen die Krone-Kultur im Traditionshaus.
Werden Sie Mitglied im Krone-Team.**

AB SOFORT

**Reservierungsmitarbeiter
Rezeptionist
Chef de Rang
Demi Chef de Partie**



KEINE PASSENDE STELLE DABEI? DANN
PROBIEREN SIE ES MIT EINER INITIATIVBEWERBUNG!

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

244086-AT

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



Auszeit

KELLNER mit Inkasso

Entlohnung nach
Qualifikation

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



244100-AT



Wir suchen für unsere Ski & Wanderhütte Krinnenalpe eine/n

**KELLNER/IN
ZIMMERMÄDCHEN/KÜCHENHILFE**
(GERNE AUCH EIN PAAR)

Sie sollten naturverbunden, flexibel und kollegial sein.
Kost und Logis inklusive. Überbezahlung nach Qualifikation und Fleiß.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: info@krinnenalpe.tirol

KRINNENALPE
www.krinnenalpe.tirol | info@krinnenalpe.tirol | Tel. +43 (0) 5675 8189

244111-AT



**HOTEL...
ALMHOF
Rössle...s**

Wir suchen für die Wintersaison 2019/2020 und für die kommende Sommersaison, für unser Hotel ALMHOF **** direkt im Schigebiet und für unser Hotel RÖSSLE ****s direkt im Ortskern, folgende motivierte Mitarbeiter/innen (m/w):

Rezeptionist



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

244104-AT

Für unser 2 Hauben Gourmetrestaurant und unsere Bistro/Bar „Sixty7 – Food & Drinks“ suchen wir ab 16. März 2020

1 REZEPTIONIST/IN Netto: € 1.500,-	- 40 Stunden / 5 Tage - kostenlose Verpflegung
1 SOUSCHEF Netto: € 2.200,-	
2 CHEF DE PARTIE Netto: € 2.000,-	- 45 Stunden / 5 Tage - kostenlose Verpflegung
1 PATISSIER Netto: € 2.000,-	- Unterkunft wird zur Verfügung gestellt
1 DEMI CHEF DE PARTIE Netto: € 1.700,-	
1 CHEF DE RANG (mit Weinkenntnissen) Netto: € 1.700,-	- 45 Stunden / 5 Tage - kostenlose Verpflegung
1 KELLNER MIT INKASSO Netto: € 1.650,-	

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Iris Porsche Hotel & Restaurant
Frau Daniela Micic, Marktplatz 1, 5310 Mondsee
e. hotel@irisrorsche.at • t. +43 (0) 6232 2237-0 • www.irisrorsche.at

244103-AT



Der SEEHOF Feidig ist ein beliebter, weit über die Grenzen Kärntens hinaus bekannter Betrieb in traumhafter Lage, nur wenige Autominuten von Velden/Wörthersee entfernt.

Für die Sommersaison suchen wir engagierte und charmante Mitarbeiter/Innen mit Erfahrung sowie viel Liebe und Leidenschaft für unsere Gäste.

- Koch/Köchin
- Kellner/Kellnerin
- Zimmermädchen
- Küchenhilfe/Haushilfe
- Praktikanten

Bezahlung nach Vereinbarung. Kost und Logis frei.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
office@seehof-feidig.at
www.seehof-feidig.at



244105-AT

GUT OBERSTOCKSTALL

Familie Salomon

Wir suchen zur Vervollständigung unseres jungen Teams für unser traditionelles 3 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!

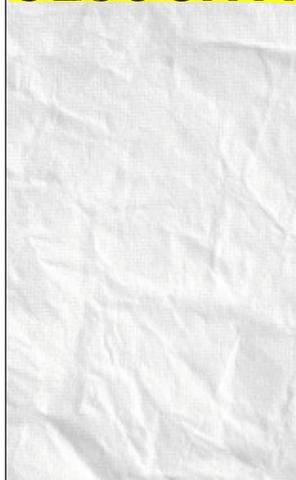
5-Tage- Woche, Mo+Di frei

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

244102-AT

MOTIVIERTE, ENGAGIERTE MITARBEITER GESUCHT?



Unsere großartigen Kundenbetreuerinnen helfen Ihnen sehr gerne!

AT: 0043-316-584 946-20
DE: 0049-89-970 074-83
CH: 0041-41-781 09-42
jobs@rollingpin.com



Lust auf Arbeit in der SKIREGION SILVRETTA-ISCHGL-GALTÜR mit einem jungen motivierten Team für eine lange Wintersaison im ****Alpenromantik-Hotel Wirlerhof dann bewerben Sie sich bitte als (m/w):

REZEPTIONIST(IN)
in Jahres- oder Saisonstelle zu besten Bedingungen.

Es werden auch noch
CHEF DE RANGS & COMMIS DE RANGS
für die laufende Saison gesucht.



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung im Alpenromantik-Hotel Wirlerhof****
Thomas Huber
6563 Galtür / Tel. 0043-(0) 5443-8231
wirlerhof@huber-hotels.at
www.huber-hotels.at

244095-AT

Gasthof **PACK**
Zur Lebing Au



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

40 h - 5 Tage Woche
Ganzjahresstelle

Sind Sie motiviert neue Aufgaben anzugehen?

Haben Sie Erfahrung im À-la-Carte und Bankettbereich, dann sind Sie hier richtig!

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



244112-AT

Wellness-Sporthotel
Alpenhof
ErlebnisFerien
Ehrwald/Tirol/Austria

Für unser **** Wellness-Sporthotel Alpenhof suchen wir nach Vereinbarung verlässliche und engagierte Mitarbeiter.

Rezeptionistin
Commis de Rang

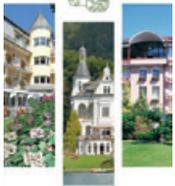
Wir bieten gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeiten und Logis im Einzelzimmer frei.

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Bild.

Alpenhof Wellness-Sporthotel
Herr Pesendorfer, A-6632 Ehrwald
Tel.: +43 5673 2345
office@alpenhof-ehrwald.at
www.alpenhof-ehrwald.at

2441098-AT

DERMUTH HOTELS
HERBOLDSTRASSE 178 | 9210 WÖRTHSEE



WELLMUTH "Sporthotel" Ehrwald

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab Ende April engagierte Mitarbeiter für folgende Positionen (m/w):

<p>Chef de Partie Jungkoch Frühstückskoch</p>	<p>Commis de rang Chef de rang 2. Rezeptionist</p>
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Allroundkraft
Rezeption und Service mit Führungsqualität

Sie erwartet eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem unserer 3 Hotels, 5- oder 6-Tage-Woche, nach Absprache auch Teilzeit möglich. Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Ausbildung und Erfahrung. Unterkunft und Verpflegung frei.

Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich jetzt - wir freuen uns!

Gerda Dermuth - Dermuth Hotels
Hauptstraße 178 | A-9210 Pörtschach Wörthersee
office@hoteldermuth.at | www.hoteldermuth.at

2441119-AT

Der Lärchenhof

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

Front Office Manager (m/w)

Team Assistant Front Office (m/w)

Demi Chef Saucier (m/w)

Jungkoch (m/w)

Chef de Rang (m/w)

Chef de Bar (m/w)

Commis de Rang (m/w)

Masseur (m/w)

Haustechniker (m/w)

Kost und Logis frei
Entlohnung lt. KV, mit hoher Bereitschaft zur Überzahlung 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

2441085-AT

ALPHOF
SÖLDEN **

sucht für die kommende Sommersaison ab Anfang Juni 2020

CHEF DE RANG

COMMIS DE RANG

CHEF DE PARTIE

JUNGKOCH

REZEPTIONIST/IN

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

2441124-AT

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



Für kommende Sommersaison (Juni 2020) sowie für länger suchen wir für unser ice Q GOURMETRESTAURANT in Sölden noch:

ice Q KÜCHE
Chef Pâtissier m/w/d

Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung.

Kostenlose Unterbringung im Mitarbeiterhaus.

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

BBS
BERGBAHNEN SÖLDEN
GASTRONOMIE

2441108-AT

Das SPITTELBERG
RESTAURANT & BAR



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

CHEF DE RANG
mit Weinkenntnissen

Nur Abenddienst, Sonntag frei, gutes Gehalt.

KREATIVE WIENER KÜCHE - SHOWKÜCHE - EINZIGARTIGE MOLteni ROTISSERIE

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

2441122-AT



WERDEN SIE TEIL DES NEUEN MERKUR CAMPUS IN GRAZ!

Merkur Versicherung AG mit eigenem Gastronomiekonzept

Die älteste Versicherung Österreichs eröffnet im **Frühjahr 2020** das neue Headquarter in der Conrad-von-Hötzendorf-Straße in **Graz**. Kulinarischer Botschafter des Gastronomiekonzepts im Merkur Campus ist Sternekoch **Konstantin Filippou**.



Wir suchen:

- **Sommelier (w/m)**
Vollzeit
ab € 1.650.- brutto
- **Chef de Rang (w/m)**
Vollzeit/Teilzeit
ab € 1.650.- brutto
- **Commis de Rang (w/m)**
Teilzeit
ab € 1.600.- brutto
- **Chef de Partie (w/m)**
Vollzeit/Teilzeit
ab € 1.650.- brutto
- **Demi Chef de Partie (w/m)**
Vollzeit/Teilzeit
ab € 1.650.- brutto
- **Commis de Cuisine (w/m)**
Vollzeit/Teilzeit
ab € 1.600.- brutto

Monatsbruttogehälter auf Vollzeitbasis abhängig von Qualifikation und Erfahrung. Positionen werden ab Frühjahr 2020 besetzt. Bewerbungen sind ab sofort möglich.

Bewerben Sie sich jetzt per E-Mail!

Ihre Ansprechpartnerin: Nora-Selina Pein (nora-selina.pein@merkur.at)



© Cosmin Gogu, © Zechner&Zechner © Ulrich OG 244097-AT



OFENTÜRL
alpine living & alm

HOTEL RESTAURANT APRÈS SKI

Für unser **Hotel & unsere Skihütte** direkt an der Talstation in **FLACHAU** suchen wir (m/w):

- **KÜCHENCHEF / SOUSCHEF**
- **JUNG-/ BEIKOCH**
- **KELLNER / BARKELLNER**
- **SCHIRMBARKELLNER**
mit Inkasso
- **ABWÄSCHER / ZIMMERMÄDCHEN**

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



244147-AT

★★★★S

SINGER

Our heart, your holiday



Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir für die laufende Wintersaison 2020 ab sofort folgende Mitarbeiter (m/w):

HOTELASSISTENT

CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
FRÜHSTÜCKSKELLNER

JUNGKOCH
FRÜHSTÜCKSKOCH
HAUSDAME

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, gerne auch Initiativbewerbungen für die kommende Sommersaison

Hotel Singer OG | z. Hd. Lena Hosp
Berwang 52, 6622 Berwang | Tirol/Österreich
T. + 43 (0) 5674 8181 | jobs@hotelsinger.at
www.hotelsinger.com

244110-AT



Haubenrestaurant & Einkehr Verdi Linz sucht zur Verstärkung seines erfolgreichen Teams noch folgende motivierte Mitarbeiter (m/w):

- Sous Chef***
€ 2.500.- netto
- Entremetier***
€ 2.300.- netto
- Gardemanger/Tournant***
€ 2.000.- netto
- Chef de Rang***
€ 2.000.- netto
- Sommelier***
€ 2.500.- netto

*Mit der Bereitschaft zur Überzahlung. So, Mo u. Feiertag frei, kein Teildienst.

Die Verdi, eines der Topadressen des Landes bietet in allen Bereichen Qualität auf höchstem Niveau. Wenn auch Sie zum erfolgreichen Verdi-Team gehören möchten, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Rest. Verdi
Pachmayrstr 137 | A-4040 Linz
Tel. +43 (0) 732 733005
Hr. Lukas | Lukas@verdi.at

244134-AT


WANTED

COMMIS



Schulabgänger?
Super! Dann bewirb
Dich jetzt als Commis de
Cuisine!

TOURNANT



Du kochst schon länger
und willst noch immer lernen?
Sei die Stütze unseres Chef de cuisine
als Tournant!

REZEPTIONIST



Schulabgänger, Quereinsteiger
oder Profi
Rezeptionist*in gesucht!

WIR BIETEN

- Jahresstelle
- 5-Tage-Woche
- Hochwertige Verpflegung
- Angenehmes Arbeitsklima
- Dienstantritt 1. März bzw. nach Vereinbarung
- Urlaubsmöglichkeiten auch während der Saison (und wir haben immer Saison)
- Familienbetrieb im Herzen der Mozart-Stadt!
- Entlohnung nach KV und Qualifikation

DU ÜBERRASCHT UNS MIT

Commis/Tournant: Einsatzwillen, Kreativität, Präzision, schnelle Auffassungsgabe und Flexibilität
Rezeptionist*in: Gute Umgangsformen, Flexibilität, Kaufmännisches Verständnis, Kreativität, Kulturkenntnisse über Salzburg und Umgebung, Genauigkeit, neben Englisch, weitere Fremdsprachen, Fähigkeit auch in Stresssituationen cool zu bleiben und alles im Griff zu haben.

Was du bisher gemacht hast, woher du kommst, Zeugnisse, Zusatzausbildungen schickst du uns formlos an direktion@stadtkrug.at

Restaurant STADTKRUG / Linzer Gasse 20 / 5020 Salzburg / +43 676 734 31 51
 Unser Herz schlägt für Fleisch. Rindfleisch. Vom eigenen Hochlandrindl. www.stadtkrug.at

244143-AT


Laterndl Hof
 Hotel **** S

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



**Gardemanger
Frühstückskoch/-köchin**

Jungkoch

Chef de Rang

Commis de Rang

**Reservierungs- und
Rezeptionsmitarbeiter**
mit Praxis und Englischkenntnissen

Kosmetikerin
mit Ayurveda-Massagekenntnissen

Hausmeister/Abwäscher

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

244126-AT



Wir suchen dich!

Wir, die Gassner Gastronomie Betriebe, sind ab Mai 2020 die Neuen im Stiegl-Klosterhof.
 Für unser Team suchen wir noch:

BETREBSLEITER w/m/d	3.200,00
RESTAURANTLEITER w/m/d	2.600,00
KÜCHENCHEF w/m/d	3.200,00
SOUS CHEF w/m/d	2.700,00

Die angeführten Löhne verstehen sich brutto/48 h. Überzahlung möglich.
 Gerne auch Initiativ-Bewerbungen auf andere Stellen!


Stiegl-Klosterhof
 LINZ

Wir freuen uns auf deine Bewerbung: jobs@gassner-gastronomie.at

244129-AT



TEAMZEIT

Wir suchen für unsere **Marten-Familie** motivierte Mitarbeiter/innen für den Sommer 2020:

KÜCHENCHEF/IN

SOUS CHEF/IN

BEIKOCH/BEIKÖCHIN

Je nach Qualifikation und beruflicher Erfahrung bieten wir eine sehr gute Bezahlung.

Hotel Marten, Martenweg 9
 A-5754 Hinterglemm
 Tel.: +43(0) 6541 6493
hotel@marten.at | www.marten.at

244076-AT

TARZAN
SUCHT
JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT.

Hunderte
großartige
JOBS

rollingpin.com/jobs



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 Katharina Urbanitsch Thermalhotel Fontana****s, Alfred Merlini-Allee 6, 8490 Bad Radkersburg oder per Mail an katharina.urbanitsch@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 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

**PÂTISSIER/PÂTISSIÈRE 40 Std./Woche ab sofort
Karenzvertretung**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin bzw. Konditor/Konditorin mit Berufserfahrung in der Pâtisserie
- Bezug zu regionalen Produkten
- Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail
- Betriebswirtschaftliches bzw. warenwirtschaftliches Verständnis
- 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
- Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb des Unternehmens
- Vergünstigungen mit Mitarbeiter-Einkaufspass
- Großzügige Förderung für Aus- und Weiterbildung

244131-AT



**#workhappy
#playhappy**



Easy bewerben
www.shfcrew.at

Offene Vollzeit Stellen ab sofort (m/w)...

- + Chef de Partie
- + Demi Chef de Partie
- + Konditor
- + Chef de Rang
- + Commis de Rang

Bezahlung über Kollektivvertrag, je nach Erfahrung und Qualifikation

Schlosshotel Fiss - Familie Domenig | Bewerbungen an: Magdalena Santer
Tel.: +43 5476 63970 167 | +43 676 846569116 | crew@schlosshotel-fiss.com | www.shfcrew.at



244091-AT



BERGERGUT
dasGENIESSERHOTEL für PAARE
romantik.at



„Ihr veredelt unsere Lebenszeit!“

Wow, welch schöne Berufung.

Gib mit uns von ganzem Herzen Gas(t).

Wir verstärken unser wunderbares Team und suchen DICH - ab sofort:

4- ODER 5-TAGE-WOCHE | GANZJAHRESBETRIEB (Weihnachten immer frei)

CHEF DE RANG

(Vorzugsweise mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Bar/Hotellerie)

COMMIS DE PARTIE

2-Haubenküche (Vorzugsweise mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie)

CHEF DE PARTIE

2-Haubenküche (Vorzugsweise mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie)

GASTGEBER/IN

REZEPTION & RESERVIERUNG

(ab April 2020)

Wir sind ein innovatives, kleines feines, familiär geführtes Hideaway nur für Erwachsene inmitten herrlicher Naturidylle und wir 40 Bergergut GastgeberInnen legen besonderen Wert auf Passion, Mensch- und Herzlichkeit und Liebe zum Detail. Wir gehören zu den führenden Teams Österreichs und bieten ein besonders wertschätzendes Umfeld, kostenfreie Aus- und Weiterbildung in der Mitarbeiter-Akademie, freie Verpflegung, gratis/kostengünstiges Quartier, kostenfreie Nutzung von Pools, Fitness & MTBs, stark ermäßigte Massage- & Beauty-Angebote, ermäßigte Hotelaufenthalte, spannende Team-Events, beste Waldluft, einen atemberaubenden Sternenhimmel, uvm.

Bezahlung laut aktuellem KV mit Überbezahlung je nach Qualifikation.

Ich freue mich auf unser Gespräch und Ihre Bewerbung:

Eva-Maria Pürmayer, Gastgeberin & Geschäftsführerin

GENIESSERHOTEL BERGERGUT**s**

Pürmayer GmbH | 4170 Oberafiesl 7, Mühlviertel/Oberösterreich | +7216 4451 95 | direktion@romantik.at

WWW.ROMANTIK.AT

244038-AT



Mitarbeiter Gastronomie: (m/w/div.) Auf Vollzeit- und Teilzeitbasis

Sie sind auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung in einem engagierten Team?

Dann zögern Sie nicht und machen Sie Karriere im neuen Schlosskeller Südsteiermark!

Zur Erweiterung unseres erfolgreichen Teams suchen wir ab Mitte Februar 2020:

KÜCHENPERSONAL:

SOUS CHEF* • CHEF DE PARTIE* • COMMIS DE CUISINE* • KÜCHENHILFE/ABWÄSCHER* 20 bzw. 40 Stunden Woche

SERVICEPERSONAL:

CHEF DE RANG* • COMMIS DE RANG*

***VIER-TAGE-WOCHE; ERFAHRUNG IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE VON VORTEIL**

BESCHREIBUNG DES GASTRONOMIEBETRIEBES:

Am 1. März 2020 öffnet der Schlosskeller Südsteiermark unter der Leitung von Veronika Fritz und Markus Rath - Mitglied der JRE, seine Pforten. Der gebürtige Gleichenberger - Markus Rath - hat unter anderem in Spitzenhäusern wie dem Taubenkobel oder dem Kreuzwirt am Gut Pössnitzberg sein Handwerk gelernt. Zuletzt führte Markus Rath gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Veronika Fritz sechs Jahre sein eigenes Restaurant „Das Rathhaus im Georgium“.

Der Schlosskeller Südsteiermark befindet sich am Seggauberg 6 und umfasst 60 Plätze in drei gemütlichen Stuben, 60 Plätze auf der schönen Sonnenterrasse mit Blick auf den Sulmsee bzw. die südsteirischen Weinberge und einen kleinen, aber sehr feinen Gewölbe-Weinkeller. Gemeinsam möchten die beiden Gastgeber ihr innovatives Handwerk und ihren bodenständigen Küchenstil den Gästen näherbringen. Es gibt eine Wirtshausküche bzw. abends nach Wunsch die Schlosskellerüberraschung in mehreren Gängen.

Die Entlohnung erfolgt lt. Kollektivvertrag zwischen € 1.540,00 und € 1.720,00 auf Basis einer Vollzeitbeschäftigung. Bereitschaft zur marktkonformen Überzahlung je nach Qualifikation vorhanden.

Werden Sie Teil des Schlosskeller Südsteiermark Teams und bewerben Sie sich jetzt unter:

Gady Family Veranstaltungs GmbH, Leibnitzer Straße 76, 8403 Lebring
Martina.roth@gady.at oder 0664/4663300

244038-AT

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.



KARRIERE - STARTE MIT UNS IN DIE ZUKUNFT!

Wir sind immer offen für motivierte und engagierte Mitarbeiter_Innen, die das Team von Hubert Wallner im See Restaurant Saag direkt am Wörthersee verstärken

WIR SUCHEN AB MITTE MÄRZ 2020 FOLGENDE MITARBEITER FÜR UNSER GOURMETRESTAURANT:

See Restaurant Saag - Service und Küche (m/w)

- COMMIS DE RANG... mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie!
- COMMIS DE PARTIE... mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie!

BISTRO SAAG - Saisonstelle von Mitte Mai bis September (m/w)

- COMMIS DE RANG | CHEF DE PARTIE | COMMIS DE PARTIE | SPÜLER

BISTRO SÜDSEE in Dellach direkt am See

Saisonstelle von Mitte Mai bis September (m/w)

- COMMIS DE RANG | SPÜLER

Wir bieten eine 5-Tage-Woche

Freie Kost und Logis | Arbeitskleidung kostenlos | Benützung Freibad kostenlos

Bezahlung laut aktuellem KV mit der Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Erfahrung, Motivation und Qualifikation!

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto richten Sie bitte an:

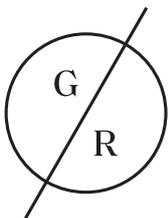
See Restaurant Saag | z.H.: Kerstin Wallner, Geschäftsführung

Saag 11 | A- 9212 Techelsberg

oder per E-Mail an office@saag-ja.at | Betreff: Bewerbung

244083-AT

GESCHWISTER RAUCH



V U L G O S T E I R A W I R T

Wir verstärken unser junges, kreatives und erfolgreiches Team rund um

Richard und Sonja Rauch - Gault Millau 

STV. RESTAURANTLEITER (mit Sommelier Ausbildung) 4,5-Tage-Woche (m/w)

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!

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

office@steirawirt.at, www.steirawirt.at

244080-AT



LANDHAUS
BACHER

Wir suchen ab April 2020 oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Teams (m/w)

Chef de Rang

Commis/Demi Chef de Rang

Gehalt/Kollektivvertrag mit der Bereitschaft zur Überzahlung

99/100 Punkte im Falstaff Guide | 98 im À-la-carte Guide

18 Punkte Gault Millau | Bestes Serviceteam 2013 ausgezeichnet von Gault Millau

Familie Wagner-Bacher | Südtiroler Platz 2 A-3512 Mautern | Tel. (0043)27 32/829 37

Fax (0043)27 32/743 37 | info@landhaus-bacher.at | www.landhaus-bacher.at

244121-AT

Alle Stellen sind selbstverständlich für Männer sowie für Frauen ausgeschrieben. Weitere Jeunes Restaurateurs d'Europe Mitglieder finden Sie unter: www.jre.at

WIR SUCHEN

AB SOFORT (M/W)

CHEF DE PARTIE REZEPTIONISTIN

Gerne als Jahresstelle, 5- oder 6-Tage-Woche möglich. Bruttolohn lt. KV. Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation.

AB SOMMER 2020

Mitarbeiter für alle Abteilungen. Wir freuen uns auf Initiativbewerbungen.



Hotel Alpenhof **** Superior
Klaus Dengg | Hintertux 750 | A-6293 Tux
Tel.: +43-5287-8550 | team@alpenhof.at
www.alpenhof.at



244139-AT

EINFACH ANDERS - EINFACH WOW

WIR SUCHEN
Unser tolles Team sucht ab sofort Verstärkung
- Chef de Rang - Rezeptionistin - Zimmermädchen
- Kosmetikerin - Weinsommelier - Barkeeperin
- Wäschereimitarbeiterin / Büglerin
- Masseurin - Hausdame / Gouvernante

WIR BIETEN
- 5 oder 6 Tage Woche oder Teilzeit
- Leistungsgerechte und faire Bezahlung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Arbeiten in einem tollen Arbeitsklima
- Innovative, ausgezeichnete Küche

WIR FREUEN UNS AUF SIE
Bewerbungen bitte an info@hotel-riederhof.at

Hotel Riederhof, Trauten 113
6531 Ried im Oberinntal, Tel 0043 (0) 5472 - 6214

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMENGEHÖRT.

Hunderte großartige Jobs: rollingpin.com/jobs

**DEIN NEUER
AUSSERGEWÖHNLICHER
ARBEITS [KRAFT] PLATZ
AUF 1500 METERN ...**

www.oeberle.com



**KRAFTPLATZ AM ÖBERLE
KANISFLUH | AU**

Dein Arbeitsplatz soll außergewöhnlich sein? Dann freuen wir uns, wenn du dich bei uns meldest! Zum Wohl für uns selbst und unsere Gäste suchen wir für die Sommersaison '20 ab Mitte Mai bis Mitte Oktober:

- ◆ Küchenchef
- ◆ Jungkoch
- ◆ Küchenhilfe / Spüler
- ◆ Chef de Rang (Orderman versiert)
- ◆ Zimmermädchen

Bianca Erath
Öberle 347, 6883 Au im Bregenzerwald, Vorarlberg
M +43 664 432 48 40 oder edelweiss@oeberle.com



244140-AT

PIERER
ALMWELLNESS SEIT 1993

Arbeiten auf höherer Ebene
Wir erweitern unser Team!

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

KONTAKT:
Ihre Bewerbung (inkl. Foto, Zeugnisse) 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

- **Chef de Partie**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.200,00
- **Chef de Rang**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.250,00
- **Chef de Bar** für das Hotel
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.400,00
- **Kosmetiker/in**
mit Fußpflege-Ausbildung
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.000,00
- **Masseur/in**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.000,00
- **Speisenträger/in**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.700,00
- **Jungkoch/köchin** für die Lahū
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.900,00

244142-AT



ARBEITEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN!
WIR SUCHEN AB SOFORT (M/W/D):

- JUNIOR BARKEEPER
- CHEF DE RANG
- HAUSDAMENASSISTENTIN

INFO UNTER WWW.47GRAD.DE | E-MAIL AN STAFF@47GRAD.DE

244116-DE



KONSTANTIN FILIPPOU
 Restaurant

Für unser Restaurant im Herzen von Wien suchen wir ab sofort hoch motivierte Mitarbeiter mit Erfahrung in der Sterne-Gastronomie.

- Sous Chef
- Pâtissier
- Chef de Partie
- Restaurantleiter Stellvertreter
- Chef de Rang

Bezahlung lt. KV. Bereitschaft zur Überzahlung.

Bewerbungen an
 Frau Hannah Walla
restaurant@konstantinfilippou.com

Restaurant Konstantin Filippou
 Dominikanerbastei 17
 1010 Wien
 Tel: +43 (0) 1 512 22 29

244092-AT



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zu den besten Bedingungen m/w

CHEF DE PARTIE

KOCH/ KÖCHIN

Geregelte Arbeitszeiten in einer 5- oder 6-Tage-Woche. Ein hohes Lohnniveau ist für uns selbstverständlich.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung! Unterlagen mit Foto bitte per Mail an nadia@roscher.com
 Roscher KG · Hauptstraße 470
 6290 Mayrhofen · T. +43(0)5285-6705
www.hotelstrass.com

244029-AT



Familiär geführtes Vier-Sterne-Hotel und Kulinarik-Hotspot am Wörthersee

Für die Sommersaison 2020 suchen wir:
 Rezeptionsmitarbeiter im Hotel sowie
 Küchen- und Servicepersonal für unsere à la carte Restaurants

Kost & Logis frei. Entlohnung lt. KV. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel Linde
 Philipp Slama
 Lindenplatz 3
 A-9082 Maria Wörth
 Tel.: +43 (0) 4273 2278
info@h-linde.at
www.hotellinde.at

244084-AT










Werde Teammitglied in der vielfältigen Top-Gastronomie von Karlheinz Hauser

Du liebst deinen Job und bist mit Herz und Leidenschaft dabei?
 Dann suchen wir Dich!

- **Service Mitarbeiter/in m/w/d**
 für das Market Restaurant Deck 7
- **Chef de partie, Commis de cuisine m/w/d**
 für Bankett und Market Restaurant Deck 7
- **Empfangsmitarbeiter/in m/w/d**
- **Restaurantleiter m/w/d**
- **F&B Assistent m/w/d**
- **Praktikant Service m/w/d**

Wir freuen uns über Deine Bewerbung per e-mail an:
hauser.margarete@karlheinzhauser.de
 oder einfach anrufen unter:
+49 (0) 40 866 25 20 (Margarete Hauser)





244146-DE



BAD HOTEL ÜBERLINGEN

KARRIERE? JA! ROBOTER? NEIN!
Wir sind das neue renovierte Bad Hotel Überlingen. Nur im TEAM sind wir STARK, kommen Sie mit uns in die Welt der PHC Gruppe. Wir suchen Sie als neues Teammitglied:

STELLV. RESTAURANTLEITUNG – Vollzeit	NACHTPORTIER – Aushilfe
CHEF DE RANG – Vollzeit & Saison	EMPFANGSMITARBEITER – Vollzeit & Saison
COMMIS DE RANG – Vollzeit & Saison	ETAGE – Saison
CHEF DE PARTIE – Vollzeit & Saison	STEWARDESS – Teilzeit/Vollzeit
2ND SOUS CHEF – Vollzeit	BANKETTLEITUNG/
KÜCHENHILFE – Vollzeit & Saison	KOORDINATION – Vollzeit

WAS WIR IHNEN BIETEN:
Das Bad Hotel steht nicht nur für den besten Service, sondern geht Zeitgemäß in die Zukunft. Hier stehen Sie als Mitarbeiter im Vordergrund. Leidenschaft und Liebe zum Detail mit einem konkreten Leitfaden in allen Bereichen steht für Sie bereit, um mit uns weitere Erfolge zu meistern.
- überdurchschnittliche Bezahlung
- ein starkes Team
- interne Aufstiegsmöglichkeiten
- Personalwohnung

WAS WIR ERWARTEN:
Wer im Bad Hotel Überlingen arbeiten möchte, muss sich mit unserem „Spirit“ identifizieren können. Leidenschaft und Liebe zum Detail, sind die zwei „Ls“, welche bei uns an oberster Stelle stehen. Wir legen Wert auf:
- Deutsch fließend in Wort und Schrift
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Verantwortungsbewusstes Arbeiten und Loyalität
- Motivation und Spirit
- Kreativität, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild via E-Mail an Frau Kern buchhaltung@bad-hotel-ueberlingen.de mit weiteren Kontaktdaten.

Das neu renovierte traditionsreiche BAD-HOTEL in Überlingen liegt direkt am Bodensee im Zentrum von Überlingen und bietet den Komfort eines 4-Sterne-Superior-Hotels. Das Hotel verfügt über 75 komfortable Zimmer inklusive 3 Juniorsuiten, mehrere Tagungsräume im angrenzenden Kursaal für bis zu 350 Personen, Restaurant, Seeterrasse und Bar.

244101-DE



Hotel EDELWEISS Berchtesgaden

Wir suchen:

- Junior Sous Chef / Chef Tournant (m/w/d)
- Chef de Partie (m/w/d)
- Jungkoch (m/w/d)
- Maitre de Hotel (m/w/d)
- Restaurantleiter
Panoramarestaurant (m/w/d)
- Chef de Bar (m/w/d)
- Chef de Rang (m/w/d)
- Commis de Rang (m/w/d)
- RezeptionistIn (m/w/d)
- Spa-RezeptionistIn (m/w/d)
- Masseurin (Meisterbrief von Vorteil - m/w/d)
- Kosmetikerin (Meisterbrief von Vorteil - m/w/d)



Für unser bayerisches Wirtshaus:
• Sous Chef (m/w/d)
• Koch/Köchin (m/w/d)

Sie können sich vorstellen, im spannenden Umfeld eines 4****S-Hotels zu arbeiten? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Christoph Schimpl | Stellv. Hoteldirektor
Maximilianstr. 2 | 83471 Berchtesgaden | DE
Tel.: +49 8652 9799 200 | karriere@edelweiss-berchtesgaden.com
www.edelweiss-berchtesgaden.com - Jobbörse

244114-DE

*... Leben und arbeiten
in königlicher Umgebung!*



Alpenstuben
Hotel • Restaurant • Shop

**LUDWIG'S
STÜBERL**
RESTAURANT & CAFE

Wir suchen ab dem Frühjahr 2020 für die Saison oder ganzjährig (m/w/d)

- Restaurantleiter
- Rezeptionist
- Koch
- Chef de Rang

• attraktive, möblierte Wohnung vorhanden • 5-Tage-Woche • sehr gute Entlohnung

Hotel Alpenstuben Hohenschwangau
Familie Schönauer-Wacker
as@alpenstuben.de | lw@alpenstuben.de | www.alpenstuben.de

244117-DE



**ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES
TEAMS SUCHEN WIR AUF DER
NORDSEE-INSEL AMRUM**

KOCH/JUNGKOCHE (M/W)
KELLNER/INKASSO (M/W)
HOUSEKEEPING-UNTERSTÜTZUNG (M/W)

HOTEL RESTAURANT FRIEDRICHS | Uasterstigh 18 | 25946 Nebel | NORDSEE-INSEL | AMRUM
www.hotel-friedrichs.com | info@hotel-friedrichs.com | Tel.: + 49 (0)4682 9497-0
WIR FREUEN UNS ÜBER EINE E-MAIL ODER EINEN ANRUF BEI
HERRN FRIEDRICHS UNTER: +49 (0) 170 - 9 65 78 82

244105-DE

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMENGEHÖRT.

Hunderte großartige Jobs: rollingpin.com/jobs

It's a perfect Match!



EUROPA PARK®
FREIZEITPARK & ERLEBNIS-RESORT

- ✓ Sous-Chef (m/w/d)
- ✓ Koch (m/w/d)
- ✓ Chef de Partie (m/w/d)
- ✓ Demichef de Partie (m/w/d)



Send us your application!

jobs.europapark.de • 07822 77-15444 • hotelgastro@europapark.de

244107-DE



Zur Verstärkung unseres Hüttenteams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Sie als:

Servicekraft m/w/d

zur Weiterentwicklung des Hüttenkonzepts getreu dem Motto:
weg, neu, abwechslungslich - Hütte pur für unsere Traufganghütte mit Grill- und Fonduehütte

Wir:

- bieten ein gutes Betriebsklima sowie erstklassige Fortbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten garantieren Ihnen geregelte Urlaubs- und Freizeitgestaltung und leistungsgerechte Konditionen beim Gehalt
- bieten ein tolles Arbeitsumfeld in einem aufstrebenden Gastronomieprojekt

Sie:

- begeistern sich für einen tollen Service und die Gastronomie
- arbeiten gerne im Team, sind verantwortungsbewusst und belastbar

TRAUFGANGHÜTTE BRUNNENTAL
Familie Hailfinger
Raiten 1, 72459 Albstadt, Deutschland
Tel: 07435-1500
www.traufganghuette-brunnental.de
info@traufganghuette-brunnental.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

244098-DE



SACKMANN
GENUSSWELTEN

>> Unter diesem Dach vereinen sich das 4-Sterne-Superior **ROMANTIKHOTEL SACKMANN**, das schwarzwald-typische **HOTEL LÖWEN** und die urige **PANORAMA-HÜTTE** zu einem facettenreichen Gastronomie-Konzept.

Sie haben Appetit auf Neues und möchten Ihrer beruflichen Laufbahn die besondere Würze geben?
Dann suchen wir genau Sie ab März 2020 als Teamplayer!

COMMIS DE CUISINE ^{M/W/D} im Hotel Sackmann	COMMIS DE RANG ^{M/W/D} im Hotel Sackmann
CHEF DE PARTIE ^{M/W/D} im Hotel Sackmann	BÜFFETIER ^{M/W/D} im Hotel Sackmann
PATISSIER ^{M/W/D} im Hotel Sackmann	

HOTEL
Sackmann
SCHWARZENBERG
BAIERSBRONN

Verpflegung erhalten Sie im Haus. Bei der Suche eines möblierten Zimmers oder einer Wohnung sind wir gerne behilflich – Personalhaus vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, bevorzugt per Mail an:
jobs@sackmann-genusswelten.de
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg · Tel.: +49(0) 74 47-289 0
www.hotel-sackmann.de · www.loewen-schwarzenberg.de

244125-DE



Der Hammerwirt!
Hotel-Gasthof Hörterer

Wir suchen für unser schnuckeliges, bayerisches Hotel im Chiemgau mit Wirtshaus, Lounge & Bar, sowie Veranstaltungsbereich ab sofort und für die Sommersaison und länger:

Rezeptionist (m/w/d) mit Erfahrung in Voll- oder Teilzeit
Küchenhilfe in Voll- oder Teilzeit
Mitarbeiter/in für Frühstücksdienst und Zimmerreinigung
Serviceleitung (m/w/d) für Bankett und A-la-carte-Bereich
Hotelfachfrau/-mann für Service & Rezeption
Aushilfen für Service und Bankett

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)




244118-DE



Zum Franziskaner

Unsere Mannschaft braucht Verstärkung!

Zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung suchen wir SIE als

KÜCHENCHEF

(m/w/d)

Es erwartet Sie ein sicherer Arbeitsplatz, eine leistungsgerechte Vergütung und eine äußerst spannende Aufgabe mit vielseitigen Gestaltungsmöglichkeiten im Zentrum von München mit bester Verkehrsanbindung.

Sie haben Berufserfahrung in gleichwertiger Position und verfügen über eine Weiterbildung zum Küchenmeister?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissen. Diese senden Sie bitte an:

Gastronomiebetriebe Reinhold GmbH & Co. KG
Ansprechpartner: Frau Christine Westenberger – HR/Personalabteilung
E-Mail: jobs@zum-franziskaner.de
Telefon: 089/ 23 18 12-21

244023-DE



Seit mehr als 45 Jahren bereitet unser gemeinnütziges Familienferienzentrum Familien unvergessliche Urlaube im Allgäu.

Nachdem sich unsere bisherige Serviceleitung im ersten Halbjahr in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet, suchen wir eine

Serviceleitung (m/w/d)

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Für unser motiviertes und junges Team unseres Familienferienzentrums mit **Gemeinschaftsverpflegung**, suchen wir einen **kreativen und engagierten Kopf**, der mit uns und unseren Gästen bewährtes weiterführt, seine **neuen Ideen** einbringt und **mit Spaß umsetzt**.

Wir bieten Ihnen eine **Ganzjahresstelle mit 5-Tage-Woche**. Eine Ausbildung im Hotel- oder hauswirtschaftlichen Bereich und entsprechende Erfahrung ist von Vorteil.

Wir freuen uns auf Sie!

Details auf: www.allgaeuhaus.de/stellenangebote

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, gerne auch per Mail, an:



Kolping ALLGÄUHAUS, z.Hd. Herrn Reichart
Kolpingstraße 1-7 Tel. 08365 790-0
87497 Wertach Fax 08365 790-190
bewerbung@allgaeuhaus-wertach.de

244069-DE



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung engagierte Mitarbeiter m/w/d:

Küchenchef

Koch

Restaurantfachmann/-frau

Spricht es Dich an?
Dann zögere nicht und bewirb Dich.
Ausführliche Informationen auf unserer Homepage.
Wir freuen uns auf Dich.

Naturparkhotel Adler
St. Roman 14
D-77709 Wolfach | Schwarzwald
Tel.: +49 (0) 7836/93780
rezeption@naturparkhotel-adler.de
www.naturparkhotel-adler.de



244078-DE

Ihre Karriere im



Schwangau im Allgäu, Bayern, D

Wir suchen in Jahresstelle m/w/d (5-Tage-Woche):

Pâtissier

Commis de Cuisine

Chef de Rang

Commis de Rang



Übertarifliche Bezahlung!
Weitere Informationen unter:
www.bit.ly/DR_Karriere
Bewerbungen an
erhard@hotelruebezahl.de

244097-DE



Unser ****-Erwachsenenhotel im Oberallgäu sucht Verstärkung

Werden Sie Teil des qualitätsorientierten ROSENSTOCK-Teams (m/w/d)!

SERVICE-LEITUNG in Vollzeit

Verantwortung für den gesamten Restaurantbereich unter Führung einer eigenen Station

Ihre Bewerbung bitte an:

Hotel Rosenstock GmbH
z. H. Stefan Karg
Berger Weg 14
D-87538 Fischen
T +49 (0) 8326-36456-0
sk@hotel-rosenstock.de

244079-DE

Deutschlands schönste Insel

Eine der ersten Hoteladressen.
Zwei erstklassige Restaurants BODENDORF'S (1 Michelin-Stern) und SIEBZEHN84. Ihr neuer Arbeitsplatz auf Sylt: Das LANDHAUS STRICKER.
Willkommen als unser neuer

Chef de Rang (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Demi Chef de Partie (m/w)

Freuen Sie sich auf ein engagiertes Team, ein erfolgreiches Miteinander und eine überdurchschnittliche Bezahlung. Wir freuen uns auf Sie.
Eine Wohnung kann gestellt werden.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail an die untenstehende Adresse - und verleihen Sie Ihrer Karriere den LANDHAUS STRICKER Touch!



Tel. +49 (0) 4651 88 99 - 0
bodendorf@landhaus-stricker.de
www.landhaus-stricker.de

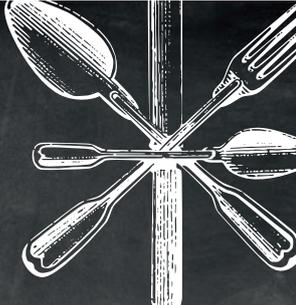
244081-DE

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT.

Hunderte großartige JOBS

rollingpin.com/jobs



Wir suchen...

COMMIS DE CUISINE

(m/w)

Sie besitzen:

- einen Abschluss in einem guten Restaurant mit klassischem à-la-Carte-Service
- Fachkenntnisse
- hohes Qualitätsbewusstsein
- stilsicheres Auftreten, Freundlichkeit & Charme
- Teamfähigkeit, Motivation und Flexibilität

Dann haben wir einen Job für Sie:

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Position in unserem Power-Team, bei der Sie Ihre Fachkenntnisse kreativ einsetzen, sich einbringen und dem Gast einen hohen Service bieten können.

Wir bieten Ihnen:

Eine übertarifliche Bezahlung & 2 Ruhetage (So/Mo)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!*

Ihr Michael Huber und sein Team



RESTAURANT HUBER



Newtonstraße 13, 81679 München-Bogenhausen
 Tel.: +49 (0) 89. 98 51 52, info@huber-restaurant.de
www.huber-restaurant.de

***Wir bearbeiten nur vollständige Bewerbungen!**

244086-DE



Sucht ab März/April 2020

DYNAMISCHE KELLNER

mit Inkasso
 (m/w) € 1.600,- netto

Kost und Logis frei
 auch Ehepaar oder Pärchen

für unser Restaurant am
 Golf und Landclub
 Bad Neuenahr



Wir freuen uns auf Ihr Interesse!
 Fam. Schönherr
 +49 175 777795
schoenherrs-restaurant@t-online.de

244084-DE



EIL.GUT.HALLE
 Lakeside Lindau

Die EIL.GUT.HALLE in Lindau, eine der feinsten Eventadressen am gesamten Bodensee, sucht Sie als unseren neuen:

- **SOUS CHEF** (m/w/d)

Wir bieten eine leistungsgerechte Vergütung mit Bezahlung von Sonn-, Feiertag- und Nachtzuschlägen sowie eine 5-Tages-Woche und die Gewährung von Feiertagsausgleich. Eine Personalauskunft ist vorhanden.

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

244085-DE

SCHUBBECK*

sucht zur Verstärkung seines Teams (m/w) ab sofort

- für die Südtiroler Stuben:
 - Chef de Rang
 - Commis de Rang
 - Commis de Cuisine
- für den Partyservice:
 - Commis de Cuisine
- für die Profiküche des FCB:
 - Commis de Cuisine
- für Schuhbeck's Orlando:
 - Schichtleiter
 - Koch
 - Kellner (mit Inkasso)
- für Schuhbeck's Orlando Sportsbar:
 - Kellner/Schankkraft

Anforderungen:

- Erfahrung und Spaß an der Arbeit im Team
- Liebe zum Beruf
- Fundierte Fachkenntnisse
- Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität

Wir bieten dafür:

- Erstklassige Referenz für die eigene Karriere
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem namhaften und vielseitigen Unternehmen
- Selbstständiges Arbeiten

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvorstellung per Post oder E-Mail an: **Schubbeck am Platz GmbH**
 Personal-Büro | Herr Christian Lörtzsch | Platz 2 | D-80331 München
c.loertzsch@schubbeck.de | Für weitere Infos: +49 (0)89/216690133

244086-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	Köln/Bonn	Augsburg
Hamburg	Salzburg	Frankfurt a.M.
Berlin	Starnberg	Essen
Zürich	Lenzerheide	Kitzbüchel
Düsseldorf	München	Luzern

Gehalt 3.000 - 5.000,- €

Hausmeister-Ehepaare

Zürich	Mallorca	Marbella
München	Ebertshausen	Südfrankreich
Ammersee	Berlin	Kitzbüchel
Salzburg	Dortmund	Hamburg

Gehalt 7.000 - 9.000,- €

Wirtschafts-Ehepaare

München	Hamburg	Mallorca
Dortmund	Berlin	
Zürich	Kitzbüchel	

Gehalt 10.000 - 12.000,- €

leitende Hausdame (m/w/d)

Köln	Berlin
------	--------

Gehalt 6.000 - 8.000,- €

Privat-Koch (m/w/d)

München	Köln
Steiermark	Kitzbüchel

Gehalt 8.000 - 10.000,- €

Gästehaus

Kitzbüchel	Bonn	Mallorca
------------	------	----------

Gehalt 8.000 - 10.000,- €

Kinder mädchen

München	Berlin	London
Hamburg	Düsseldorf	

Gehalt 4.000 - 10.000,- €

Sind Sie an einer Anstellung in einem Privathaushalt interessiert, dann senden Sie uns Ihre aussagefähige Bewerbung an mai@lesaco.de. Diskretion und die Beachtung Ihrer Sperrvermerke sind selbstverständlich. Weitere Informationen auf unserer Website: www.lesaco.de

244130-DE



Küssnachts Golfer spielen nicht nur auf einem abwechslungsreichen, hervorragenden Golfplatz. Sie treffen sich nach der Runde auch im ausgezeichneten Golf-Restaurant.

Das Golf-Restaurant Küssnacht ist bekannt für ausgezeichnete à la Carte Küche und Bankette bis 150 Personen. Wir bedienen verschiedene Anlässe auf der Veranda in der Lounge, im Bistro oder großen Saal. Das Herzstück ist die atemberaubende Terrasse mit Blick auf die Königin der Berge die Rigi. Das 18 Grün befindet sich direkt neben dem Restaurant.

Hilfskoch

Junior Chef de Service

Koch Tournant

Souschef

Servicemitarbeiter Festvertrag

Servicemitarbeiter Saisonvertrag

Wir bieten Ihnen

- Anspruchsvolle, kundennahe Aufgabe an schönster landschaftlicher Lage
- Junges, motiviertes und qualifiziertes Team
- Attraktives Jahresarbeitszeitmodell

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung. Ihr Kontakt für diese Stelle:

Grossarni Golf Betriebs AG
Herr Josef Schuler jun.
Grossarni 4
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon +41 (0) 41 854 40 20
s.schuler@golfskuessnacht.ch

244136-CH

Schweiz Wallis Bettmeralp

Für unser **gepflegtes Speiserestaurant** in der Aletscharena mitten im Skigebiet suchen wir ab sofort:

Service-Mitarbeiter (m/w)

zeitgemäße Entlohnung
schöne Personalzimmer
sind vorhanden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich

Heidy Kreuzer - Restaurant Lusa
CH-3992 Bettmeralp
Tel. 0041(0) 27 927 24 24
info@lusa.ch - www.lusa.ch



244085-CH



Hotel Bellevue - Wengen - Berner Oberland
3* Hotel mit 34 Zimmern, 63 Betten

Genießen Sie neben der Arbeit die Naturschönheiten der Jungfrau Region (Wandern, Biken, Schneesport, etc.).

Wir suchen für die laufende Wintersaison und für die Sommersaison 2020 eine

REZEPTIONIST/IN

Ein sportliches, temperamentvolles **Sprachtalent** (Muttersprache Deutsch, mit Englisch und Französisch) für den Empfang und mit Serviceerfahrung zur Mithilfe im Abendservice.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Bellevue-Wengen

Judith Graf Engi, 3823 Wengen
Tel.: +41 (0) 33 856 66 55
Fax: +41 (0) 33 856 66 44
info@bellevue-wengen.ch
www.bellevue-wengen.ch



244123-CH

Arbeiten wo andere Ferien machen mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland. Wir suchen in unserem Berghotel vom **24. Mai bis 31. Oktober 2020:**

- **Allrounder/ Praktikant**
- **Jungkoch, Koch & Hilfskoch (m/w)**
- **Servicemitarbeiter**

Wir sind ein junges, motiviertes Team, das sich auf neue Kollegen freut. Bei Interesse senden Sie Ihre Unterlagen an: hotel.schnyigeplatte@jungfrau.ch oder Berghotel Schynige Platte, CH- 3812 Wilderswil. www.hotelschnyigeplatte.ch



244102-CH



UNSER ANGEBOT:

Sicherer, abwechslungsreicher und interessanter Arbeitsplatz mit der Möglichkeit/Förderung externer Fortbildung nach Eröffnung des Betriebs.

Wettbewerbsfähiges Top-Grundgehalt über dem nordeuropäischen Durchschnitt und Mitarbeiter-Erfolgsbeteiligung

Krankenversicherungsbeiträge werden durch den Arbeitgeber übernommen, die Unterkunft bedarfsorientiert gestellt

ANFORDERUNGSPROFIL:

- Bäckermeister/in (Abschluss einer anerkannten Berufsausbildung im deutschsprachigen Raum) mit min. 5 Jahren Berufserfahrung in einer gehobenen Handwerksbäckerei
- Englischkenntnisse mindestens sehr gut in Wort und Schrift (fließend von Vorteil)
- ausgeprägte Leidenschaft für höchste/n Luxusproduktqualität/-genuss im Bereich Back- und Konditoreiwaren
- Qualitätsbewusstsein, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit

HINTERGRUND UND KONZEPT:

- Ein deutscher Unternehmer auf den Kaimainiseln plant die Eröffnung einer traditionellen deutschen Luxushandwerksbäckerei/-konditorei in bester Lage am Seven Mile Beach. Das Teilen seiner Passion für hochqualitative Back- und Konditoreierzeugnisse mit den Menschen in seiner Wahlheimat ist eine Herzensangelegenheit
- Luxushandwerksbäckerei mit ca. 40 Plätzen; offene Backstube als zentrales Element geplant
- Standardangebot mit Brot, Brötchen, Süßes, Gastronomie und Torten; Angebot importierter (dt.) Delikatessen

STELLENBESCHREIBUNG:

- Aufbau der Produktion im Handwerksbäckereibetrieb in alleiniger Verantwortung mit einem Team von voraussichtlich 3-5 Mitarbeitern unter Ihrer Leitung
- regelmäßige Arbeitszeit von 45 Stunden pro Woche; flexible Anpassung an Produktionsanforderungen (Schichtbetrieb)
- Öffnungszeiten des Ladengeschäfts Mo. bis Fr. von 7 bis 20 Uhr, Sa. von 8 bis 18 Uhr und So. von 8 bis 17 Uhr

244008-CH

Hotel Restaurant Gourmet
Alpenblick

Tradition genießen im Hotel Alpenblick in einer der schönsten Gegenden der Schweiz bei Eiger, Mönch und Jungfrau. Unser Gourmetstübeli wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

Für unser familiär geführtes Haus haben wir eine Herausforderung für Sie! Zur Verstärkung für unser werden noch folgende Stellen frei:

Rezeptionsmitarbeiter/in
Back Office, Front Office

Service-mitarbeiter/in

Chef de Partie

Sous Chef
mit praktischer Erfahrung

Sie lieben die Herausforderung und die Abwechslung?
Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an
Restaurant und Hotel Alpenblick
Oberdorfstrasse 3
CH-3812 Wilderswil
Tel.: +41 (0) 33 828 35 50
info@hotel-alpenblick.ch
www.hotel-alpenblick.ch

244028-CH

WIR SUCHEN DICH!

Für unser Eiger Selfness Hotel in Grindelwald, suchen wir teamfähige und gästeorientierte Persönlichkeiten als

Teamleader Restaurationen (m/w)

Teamleader Houskeeping (m/w)

Junior Teamleader Cuisine (m/w)

Junior Teamleader Maintenance (m/w)

Teamleader EIGER+ cafe lounge (m/w)
für unseren Partnerbetrieb

Hast du eine abgeschlossene Lehre, bereits Erfahrung in Teamführung und Deutsch ist deine Muttersprache, dann freuen wir uns, dich kennen zu lernen.

Bewerbung an:
Eiger Selfness Hotel / Heller Gastro AG
Nathalie Caetano / 033 854 31 47
hrm@eiger-grindelwald.ch
eiger-grindelwald.ch
echt. menschlich. inspirierend.

244065-CH

SEEHOTEL HERMITAGE

Seehotel Hermitage, das Haus am See mit etwas Mehr!
Hast Du Lust am schönsten Arbeitsort der Schweiz zu arbeiten? Wir haben

VERSCHIEDENE DAUERSTELLEN

aber auch attraktive Saisonstellen im Service, an der Rezeption oder in der Küche zu besetzen.

Wenn auch Du ein Teil der Hermitage-Familie werden möchtest dann schau auf unserer Homepage vorbei und bewirb Dich dort direkt oder via Mail an seline.wendel@hermitage-luzern.ch!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung

Seehotel Hermitage
Seeburgstrasse 72
CH-6006 Luzern
T +41 41 375 81 60
seline.wendel@hermitage-luzern.ch
EHOTEL
hermitage-luzern.ch

244049-CH

IRELAND
White Hotel Group
Hotel Work

Commence
March 2020 Onwards
 (Contract until End of October 2020.
 With Live in Accommodation)

POSITIONS AVAILABLE:

- * Receptionists
- * Waitresses/
Waiters
- * Bar Staff
- * Chefs/Cooks
(All Levels)
- * Housekeepers
- * Kitchen Porters/
Wash Ups

Apply in **WRITING** complete
 with CV and Photo to:

Human Resources Department
White Hotel Group
Lisdoonvarna
Co. Clare
Ireland

Or EMAIL: info@hydrohotel.ie
www.whitestours.com

244001-INT


**SONNEN
 RESORT**
 ***** SUPERIOR

**COOLER JOB
 STATT KARRIERE FLOP?**

WIR BRAUCHEN DICH!

ENTREMETIER M/W
PATISSIER M/W JUNGKOCHE M/W
COMMIS DE CUISINE M/W
CHEF DE RANG M/W BARMAN M/W
COMMIS DE BAR M/W
REZEPTIONIST M/W

Arbeiten im Sonnenparadies, in einem coolen Team,
 mit täglich neuen, kreativen Herausforderungen
 bei guter Bezahlung, besten Unterbringungsmöglichkeiten,
 Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

VON MÄRZ BIS NOVEMBER


SONNEN RESORT - NATURNS / SÜDTIROL
 T +39 04 73 66 72 50 . hotel@sonnenresort.it

244066-INT


Castel
 Das Hotel in Südtirol
ERHOLEN - GENIESSEN - ERLEBEN

Wir suchen zur Verstärkung
 unseres Teams ab März
 bis November (m/w):

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
CHEF DE BAR
REZEPTIONIST/IN

Kost & Logis frei.

Wir freuen uns auf
 Ihre Bewerbung an:

Hotel Castel *****
 Fam. Dobitsch
 Keschingasse 18
 I-39019 Tiroi bei Meran

Tel.: +39 0473 923 693
 Fax: +39 0473 923 113
info@hotel-castel.com
www.hotel-castel.com

244019-INT


Schlemmer Atlas


**QUELLENHOF
 LUXURY RESORT**
 PASSEIER - SÜDTIROL


Gault & Millau

THE LUXURY RESORT IN THE ALPS

Für unser **Resort in Passeier, bei Meran** suchen wir:

<p>Chef de Rang m/w Commis de Rang m/w 2. & 3. Barman m/w</p> <p>Unsere Nettolöhne liegen zwischen 2.000 und 2.500 €.</p>	<p>Chef-Pâtissier & Commis de Pâtisserie m/w Demi Chef de Partie m/w Commis de Cuisine m/w</p> <p>Unsere Nettolöhne liegen zwischen 2.000 und 3.000 €.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Wir suchen genau DICH!

Für unser familiengeführtes Resort suchen wir ab März 2020 (o. nach Ostern) begeisterte und zuverlässige Mitarbeiter. Es erwarten Dich ein moderner Arbeitsplatz, kostenfreie Verpflegung und Unterkunft in unseren neuen Mitarbeiterhäusern. Wir bieten eine über dem Kollektivvertrag hinaus erhöhte und Deiner beruflichen Erfahrung angemessene Entlohnung. 5- oder 6-Tage-Woche nach Vereinbarung möglich. Vorzüge Team+ Programm der Belvita-Hotels.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!
QUELLENHOF LUXURY RESORT PASSEIER - Meran/Südtirol - Tel. +39 0473 645 474 - personal@quellenhof.it - jobs.quellenhof.it

244014-INT

Wir suchen dich!

EIN STARKES TEAM BRAUCHT EINEN STARKEN LEITER!
 Für unsere junge Küchenbrigade suchen wir ab dem Frühjahr den passenden Küchenchef. Werde Teil unseres Teams und finde heraus, welche Vorzüge es hat, im deutschsprachigen Gebiet Belgiens zu arbeiten! Bewerbung an: info@hbh.be
 Du willst mehr wissen: www.hbh.be



B-4750 Bütgenbach • Marktplatz 8 • Tel 080 444 212



244044-INT



HUBER

Das ist es: der beste Arbeitsplatz der (Berg-)Welt!
 Sie lieben Lech, im Sommer und im Winter?
 Und Sie lieben Schweizer Uhren und hochwertigen Schmuck, mit denen sich sprichwörtlich Berge versetzen lassen?

Wir suchen

VERKAUFSBERATER/IN

für unseren Flagship-Store in Lech am Arlberg

Arbeiten Sie Vollzeit-/ in einer 100%-Jahresstelle mit saisonalen Arbeitsperioden im Inhabergeführten Betrieb. Bewerben Sie sich gerne, wenn Sie die Sonne im Herzen und das Herz auf den Lippen tragen, aufgeschlossen in die Welt blicken, sehr gut Deutsch und Englisch sprechen und dabei gerne im Team arbeiten.

Das bieten wir:

- Abwechslungsreiches und eigenständiges Arbeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Gutes Betriebsklima in einem Familienunternehmen
- Inkludiert, eine komfortable Wohnung
- Überkollektivvertragliches Gehalt

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Anschrift.

Huber Uhren Schmuck Anstalt
 Manuel Müller
 Postfach 338, 9490 Vaduz
manuel.mueller@huber.li
 Tel. +423 237 14 22

Huber Fine Watches & Jewellery
 Städtle 34, 9490 Vaduz, T +423 237 14 14
welcom@huber.li, www.huber.li

244046-INT



Get ready for the Adventure!

Arbeiten in den USA

Für Saison oder Langzeitaufenthalt (12-15 Monate) suchen wir herzliche und professionelle Mitarbeiter aus Österreich, Deutschland und der Schweiz, die mit Herzblut die Gastronomie leben und das Abenteuer lieben.

m/w – ab vollendetem 18. Lebensjahr

- RESTAURANT- & KÜCHENLEITUNG
- CHEF DE PARTIE/ JUNGKÖCHE
- COMMIS/CHEF DE RANG
- BARKEEPER
- HOTELFACH-ALLROUNDER
Administration/Event/Reservierung



Wenn Sie in Vail oder Aspen – einer der schönsten Gegenden der Rockies – arbeiten möchten dann bewerben Sie sich:
jobs@thoma-essenerleben.de

www.almresi-vail.com
www.alpenrose-vail.com
www.thoma-essenerleben.de

244070-INT




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
- CHEF DE PARTIE
- PÂTISSIER/KONDITOR
- CHEF DE RANG
- KINDERBETREUER
- TEAMLEITER REZEPTION
- TOURENFÜHRER WANDERN/BUS
- GÄRTNER
- MASSEUR

Die konkreten Stellenbeschreibungen findest Du unter
WWW.STOERRISCHERESEL.COM
 Bewerbungen bitte an:
jobs@stoerrischeresel.com

244087-INT



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort:

eine freundliche Bedienung
und einen 2.Koch

Auf Ihre Bewerbung freut sich
 Frau Judith Kritzinger
 Tel.: +39(0)3357049195
 +39(0)471725041
info@hotel-waldsee.com
www.hotel-waldsee.com



244021-INT

HOTEL *****
Chalet Mirabell
 THE SPIRIT OF MERAN

Sie haben Lust in einem der schönsten 5 Sterne Hotels in Südtirol zu arbeiten?
 Wir suchen für unser Team noch motivierte Teamplayer ab März/April!

**SOUS CHEF
 TOURNANT
 COMMIS SAUCIER
 COMMIS PATISSIER**

Wir bieten beste Bezahlung, Einzelunterkunft sowie alle Vorteile des Belvita Mitarbeiter Programms (50% Urlaubsrabatt auf alle Belvita Leading Wellnesshotels).
 Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

info@residence-mirabell.com
 www.residence-mirabell.com

Tel. 0039 0473/279300
 Hafling bei Meran, Südtirol

244098-INT



**SCHENNA
 RESORT
 QUELLE DES LICHTS**

**SERVICELLEITER/IN
 für das Schenna Resort „Quelle des Lichts“ gesucht.**

Das Schenna Resort liegt am Sonnenhang oberhalb Meran. Das familiengeführte, innovative Hotelresort überzeugt durch seine wunderschöne Panoramaanlage, das moderne Design, das hervorragende kulinarische Angebot und durch die Herzlichkeit des gesamten Mitarbeiterteams.

Wir bieten:

- einen modernen, innovativen Arbeitsplatz
- harmonisches Arbeitsklima
- leistungsgerechte Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vorteile für Mitarbeiter
- Unterkunft und Verpflegung
- Sport & Fitnessmöglichkeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
 Schenna Resort, Familie Pfössl - Wörndle
schwefelbad@icloud.com

www.schennaresort.com
 Alte Straße 14 | 39017 Schenna bei Meran

244064-INT

**SONNWIES
 DOLOMITES**

Werden Sie Teil unseres service- und gastorientierten Teams!
Qualität und Begeisterung stehen für uns im Mittelpunkt

Ab sofort oder Ende März für eine lange Sommersaison sind Sie bei uns dabei als

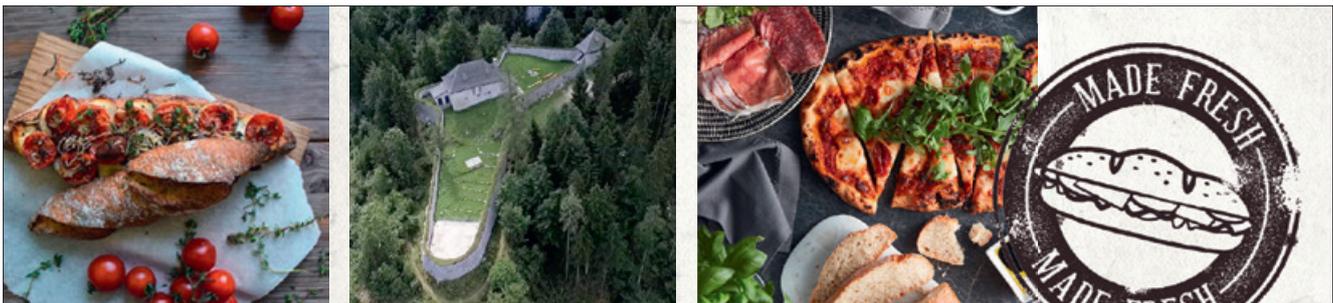
REZEPTIONIST/IN
 mit Erfahrung
**GOVERNANTE
 CHEF DE RANG**

Es erwarten Sie:
 geregelte Arbeitszeiten in Saisons- oder Jahresstelle, mit leistungsgerechter Entlohnung
 Voraussetzung: Deutsch-, Italienisch- und Englischkenntnisse

Bewerbungen an:
jobs@sonnwies.com

Familienresort Sonnwies
 Alter Rungger Weg 20
 I - 39040 Lüsen / Brixen / Südtirol
 Tel. +39 472 413 533
www.sonnwies.com

244115-INT



PÄCHTER*IN FÜR ALPINES DELI GESUCHT

SIE SIND GASTRONOM*IN MIT LEIB UND SEELE? AUF DER SUCHE NACH EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG? SCHÖN, SIE KENNZULERNEN!

Unser Alpines Deli am Fuße der Festung Kniepass in Unken (bei Salzburg) wird ein revolutionäres Projekt. Dabei sind Ihre visionären Ideen bei der Gestaltung des gastronomisches Konzeptes von Beginn an gefragt. Verkehrsgünstig an der Saalachtalbundesstraße gelegen, wird das Alpine Deli zum Dreh- und Angelpunkt von Touristen, Reisenden und Einheimischen. Regionale Produkte werden im Retail und in der Gastro im Mittelpunkt stehen.

Was passiert, wenn Sie das Stichwort „Alpines Sandwich“ hören? Schweben Ihnen bereits erste Ideen für ein Konzept vor? Kreieren Sie im Stillen schon Rezepte? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Salzburger Burgen und Schlösser
 Maximilian Brunner
brunner@salzburg-burgen.at
 Tel. +43 662 84 61 81





La Palma ist die nordwestlichste und die schönste Insel des Kanarischen Archipels.

Das Café liegt im Westen der Insel in der historischen Altstadt von Los Llanos. Es gehört zu den ersten Adressen auf La Palma und ist auf den Bewertungsportalen stets mit Bestnoten für seine herausragende Qualität gelistet.

Das Café hat 30 Sitzplätze. Es besteht zusätzlich ein Vertriebssystem für Eiscreme an 8 Außenverkaufsstellen. Nach sechs Jahren suchen die jetzigen Betreiber einen engagierten Nachfolger/ eine engagierte Nachfolgerin.

Renommiertes Café auf La Palma:
ZEIT FÜR EINEN NACHFOLGER

Sichere Existenzgrundlage im Süden.

Sehr gut frequentiertes Café mit überzeugendem Profil (Eismanufaktur, Kuchenproduktion, Bistrotische) zu übergeben.

Weitere Informationen:
Wellmann Immobilien +43 922 46 28 74

244095-RE

Hotel Rural Predio Son Serra ****
Mallorca Nordküste

Arbeiten unter Palmen? Wir suchen Verstärkung!
Für die Saison 2020 sucht die FINCA PREDIO SON SERRA ab 15.05. oder früher bis Ende Oktober eine/n

Jungkoch/-köchin
€ 1.800,- Netto, Versicherung, 6-Tage-Woche

Eine/n tüchtige/n Service Mitarbeiter/in
€ 1.500,- Netto, Versicherung, 6-Tage-Woche

Erfahrung im Hotel- und Restaurantbereich wären von Vorteil. Ein fröhliches Team in kleinem Familienbetrieb bietet dir eine Vollzeitstelle in guter Atmosphäre, Hilfe beim Spanischlernen, Kost & Logis frei. Du bist flexibel, engagiert, aufmerksam und aufgeschlossen? Dann schick deine Kurz-Bewerbung an Irina Süßmann, E-Mail: son-serra@gmx.net Wir freuen uns auf dich!



244096-INT



STEINEGGER GASTHOF UND WEINHOF ACETAIA

Junger Koch gesucht.

Wir sind ein Köche-Team bestehend aus einem Abspüler 3 Köchen und dir. Im Sommer hilft uns noch ein Praktikant. Wir machen selber Nudeln, Eis, Essig, Brot, Sojasauce und viele andere Interessante Dinge.

Unterkunft vorhanden mit Internet und Badezimmer.

8 km von Bozen entfernt und 2,5 km von Eppan entfernt

GASTHOF STEINEGGER
Verena Eisenstecken
Matschatscherweg 9
39057 Eppan
Südtirol / Italy
info@steinegger.it

244098-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
Zimmermädchen
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 Tirol
Schlossweg 6, SÜDTIROL/ITALIEN
Tel. +39 (0)473-923701
direktion@illmer-hotels.com
www.hotel-rimmele.com

244183-INT

Die Stadtgemeinde Frohnleiten KG sucht:

Pächter/in im Café-Restaurant im Sport- und Freizeitpark Frohnleiten

Sie bringen mit:

- Erfahrung in der Gastronomie, Einsatzbereitschaft, Freude im Umgang mit Gästen und flexibles Management

Wir bieten:

- Ein bestens ausgestattetes Buffet und Panoramarestaurant inkl. Sommerterrasse (ca. 370 Sitzplätze) samt Seminarraum (bis 100 Personen) mit der Möglichkeit, ihre Ideen zu verwirklichen

Sie bieten:

- Flexiblen Service im Ganzjahresbetrieb (Erlebnisbad, Eishalle und Restaurant)



Pächter/in im Café-Restaurant der Sporthalle Frohnleiten

Sie bringen mit:

- Erfahrung in der Gastronomie, Einsatzbereitschaft, Freude im Umgang mit Gästen und flexibles Management

Wir bieten:

- Ein attraktives, voll ausgestattetes Lokal samt Kücheneinheit und Café mit Sonnenterrasse und Gratisparkplätzen

Sie bieten:

- Freundlichen Service für die Nutzer der turnierfähigen Sporthalle, Veranstaltungsbesucher und Gäste des Café-Restaurants



Wenn Sie gastronomische Erfahrung besitzen und sich zutrauen, einen oder auch beide Betrieb zu führen, stehen wir gerne mit weiteren Informationen zur Verfügung!

Bewerben Sie sich unter:

Stadtgemeinde Frohnleiten KG
Brucker Straße 2,
8130 Frohnleiten
Tel. 03126 / 50 43 300
office@frohnleiten-kg.at



Frohnleiten KG

Ihr Partner für Freizeit, Sport, Kultur

244120-RE
© Obersteirische Rundschau



MEIN GESCHMACK. MEIN TRAUM.
MEIN JOB!

Fernweh? Werde Teil der *Mein Schiff* Crew und bewirb dich jetzt um einen Job bei sea chefs in den Bereichen:

BAR w/m/d

KÜCHE/GALLEY w/m/d

RESTAURANT w/m/d

Mit großer Leidenschaft für deine Arbeit und der Motivation dich weiterzuentwickeln, erwarten dich spannende Herausforderungen, neue Freundschaften und Abenteuer.

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine #WorldClassMoments



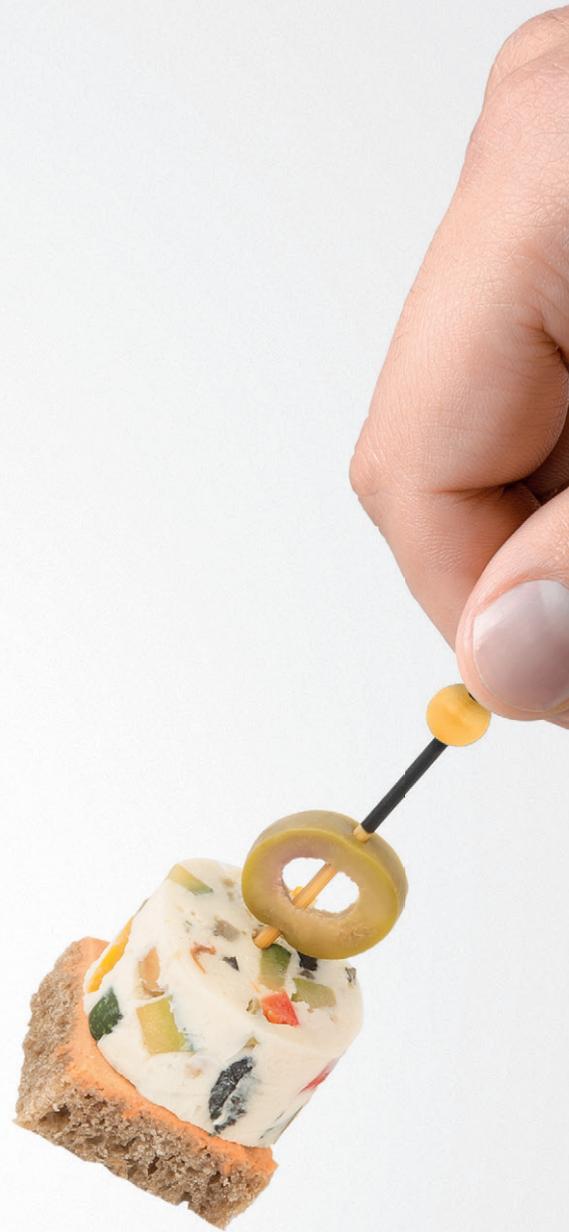
Bewirb dich jetzt bei sea chefs:

seachefs.com/meinschiff

Die besten Jobs an Bord | Welt. Klasse. Team.



„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. Unverfrozen. Lecker.

Und innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen – wo immer das sein mag.

www.ein-bisschen-marquard.de



NESPRESSO®
PROFESSIONAL



INTERGASTRA

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
15.-19.2.2020 | Messe Stuttgart (DE)

**BESUCHEN SIE UNS:
HALLE 8, STAND 8D62**

EINE HARMONIE

LAND

&

BOHNE

Peru Organic



WILLKOMMEN IM ABGELEGENEN PERUANISCHEN HOCHLAND, WO UNTER
PERFEKTEN NATÜRLICHEN BEDINGUNGEN UND DER SORGFÄLTIGEN PFLEGE
DER KAFFEEBAUERN UNSER ERSTER BIO-KAFFEE ENTSTEHT.

Deutschland: +49 (0) 800 026 34 66 (gebührenfrei)

Österreich: +43 (0) 810 981 981 (zum Ortstarif)

www.nespresso.com/pro

what else?