

„Besonders wichtig im
Rahmen der Ausbildung
war für mich der
Themenkomplex
Sensorik.“

Dr. Thomas Pabst
Edelbrand-Sommelier

Thomas
ganze
Geschichte:



GENUSSAKADEMIE BAYERN

BILDUNG. PRAXIS. INNOVATION

Qualifizierung zum Sommelier:

- » Gewürz-Sommelier
- » Edelbrand-Sommelier
- » Käse-Sommelier
- » Biersommelier (Doemens e.V.)
- » Wassersommelier (Doemens e.V.)
- » Weinsommelier (IHK Würzburg-Schweinfurt)

Profikurse in der Genusswerkstatt:

- » 02.03. Smarte Food-Fotografie
- » 23.03. Vegetarisch - Green Glamour
- » 26.03. Lamm
- » 06.04. Fingerfood
- » 20.04. Schweinerei
- » 14.09. Garmethoden
- » 05.10. Fermentation/Umami

Als Fachkraft der Ernährungsbranche findest du bei uns praxisorientierte Qualifizierungen und Workshops rund um das Thema Genuss.

www.genussakademie.bayern

DIE LEGENDE, DIE DAS RAD IMMER WIEDER NEU ERFINDEN KANN.



Seien wir uns doch mal ehrlich. In der heutigen Fine-Dine-Welt ein Menü aus dem Ärmel zu schütteln, das es so noch nie gegeben hat, gleicht beinahe der Erfindung des Perpetuum mobile. Techniken, Produkte und Kreativität wurden in den vergangenen Jahren immer wieder nahe der absoluten Perfektion auf den Teller gebracht. Zwischen Fermentation, Hardcore-Regionalismus und Molekularküche wurden von den hellsten Köpfen der Branche so gut wie alle Möglichkeiten ausgenutzt, Lebensmittel zu inszenieren. Da braucht es schon einen außergewöhnlichen Geniestreich, um die Werke von Kulinarik-Legenden wie Bottura, Colagreco und Co. zu toppen. Aber wie heißt's so schön: Impossible is nothing!

Seit über 20 Jahren setzt unser aktueller Coverheld neue Maßstäbe in der deutschen Fine-Dine-Szene und weiß auch nach so langer Schaffenszeit immer noch zu überraschen. Seit 2004 hält der Grand Chef der Nation die Höchstnote im Guide Michelin und katapultierte das Restaurant Vendôme in Bergisch-Gladbach zum Gourmet-Mekka der Bundesrepublik. Wie Ausnahmechef Joachim Wissler mit kindlicher Neugier das

Rad immer wieder neu erfindet und warum er sich niemals zu schade dafür sein wird, um vier Uhr morgens den Hummer im Keller zu zerlegen, lest ihr in der packenden Coverstory **ab Seite 020**.

Packend ist übrigens auch unser großer F&B-Report zum Thema Geflügel. Unfassbare 710 Millionen Geflügeltiere wurden 2018 alleine in Deutschland geschlachtet. Mehr als die Hälfte davon wandern in die Gastronomie. Deklarieren muss das Fleisch im Gegensatz zum Einzelhandel aber nicht. Wie skrupellose Produzenten diese Grauzone ausnützen, wie viel Antibiotika wirklich in Hühnerfleisch steckt und warum die Gastronomie die Macht hat, diese Missstände zu ändern, lest ihr **ab Seite 036**.

Unter widrigsten Umständen kam auch ein gewisser The Duc Ngo vor genau 40 Jahren nach Deutschland. Mit Mut und Innovationsgeist machte der Berliner Gold-Gastronom eine unfassbare Karriere vom Flüchtlingskind zum Spitzenunternehmer mit 14 Restaurants. Wie der Gastro-Pate die Kantstraße eroberte und in Zukunft zum internationalen Global Player aufsteigen will, erfahrt ihr **ab Seite 098**.

Von Berlin geht's weiter nach Thailand:

Denn am anderen Ende der Weltkugel sorgen derzeit Berliner Zwillinge für mächtig Furore. Mathias und Thomas Sühring zelebrieren in der Mega-Metropole Bangkok deutsche Klassiker im 2-Sterne-Korsett. Mit Obazda, Currywurst und Co. kochten sich die beiden Kreativköpfe zum absoluten Foodie-Hotspot. Alles über den rasanten Aufstieg der Sührings und darüber, was das indische Küchenwunder Gaggan Anand damit zu tun hat, gibt's exklusiv **ab Seite 074**.

Damit wünschen wir wie immer an dieser Stelle beim Lesen jede Menge Ahs und Ohs – möge die Inspiration mit euch sein!

PS: Besucht uns auf der Internorga in unserer ROLLING PIN-Lounge (Halle FM_OG, Stand 100), denn wir haben ein richtig geiles Programm für euch geplant: Ob ultimativer Karriereboost, spannende Talks mit Branchenheroes wie Tim Mälzer, Christoph Strenger und Johannes King oder Meet and Greets mit den besten Köchen des Landes – es wird epochal!

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

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

ZWEI FLASCHEN VODKA

Wer den Berliner Kult-Rapper Sido für ein Fotoshooting vor die Linse bekommt, sollte damit rechnen, dass er seinen legendären Kabumm Vodka dabei hat. Zwei Flaschen haben wir vernichtet. Dass die Fotos trotzdem scharf wurden, beweisen wir euch **ab Seite 114**.



710 MILLIONEN HÜHNER

So viele Tiere wurden 2018 alleine in Deutschland geschlachtet. Alles über die desaströsen Methoden skrupelloser Produzenten und darüber, was die Gastro daran ändern kann, erfahrt ihr **ab Seite 036**.



KARTOFFELBREI AM STIEL

Für das Covershooting mit Grand Chef Joachim Wissler haben wir extra eine neue Eissorte entwickelt: Kartoffelbrei mit Streuseln – sieht zwar gut aus, wird es laut Wissler aber nicht auf seine Karte schaffen.



inhalt.

#245 | JOACHIM WISSLER



EXKLUSIV ZUM 20ER

Wie funktioniert das Vendôme, wie tickt Joachim Wissler? Zum Jubiläum des für viele besten Restaurants Deutschlands bieten wir einen exklusiven Blick hinter die Kulissen.

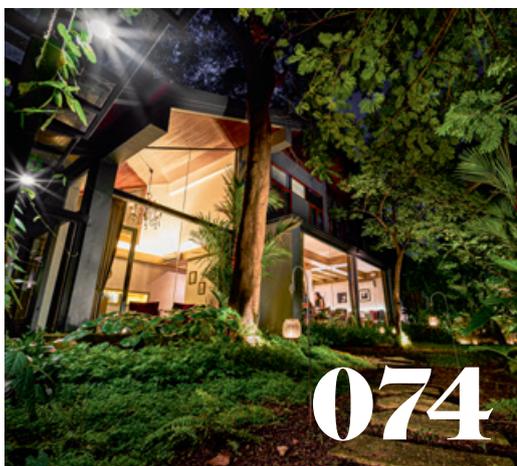
020



082

SKANDINAVIENS NEUES 2-STERNE-WUNDERKIND

Die innovativsten Foods von Rasmus Munk.



074

SAUERKRAUT UND CURRYWURST UNTER PALMEN

Als wäre deutsche High-End-Hausmannskost nicht schon mutig genug: Die Sühring-Zwillinge revolutionieren ausgerechnet in Bangkok die Traditionsgerichte der Dichter- und Denker-Nation.

Cover

020 Geburtstagsfürst

Die unglaubliche Erfolgsgeschichte des Joachim Wissler

News

004 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!

Küche

036 Mit Eiern gut zu Vögeln

Ist das die Zukunft der blut-rünstigen Geflügelindustrie?

048 Ready to ...

Boris Rommel im Starkoch-porträt

054 Herd-Rhapsode

Konstantin Filippou über seine austro-griechische Story-telling-Küche

066 Il Patrone

So bringt Autodidakt Ciccio Sultano Sizilien in den Hangar-7

074 Deutsch im Doppelpack

Wie die Sühring-Zwillinge Bangkok für deutsche Küche begeistern

082 Der Herd-Alchemist

Die unfassbaren Foods vom neuen Zweisterner Rasmus Munk

124 Ein Herz aus Hunger

So definiert Philipp Carstanjen Fast Food neu

Bar

- 094 Cocktail-Convenience**
Deswegen sind Premixes die Zukunft der Barszene
- 114 Hochprozentiges Trio**
Die unglaubliche Geschichte hinter Sidos Kabumm Vodka
- 120 Fuck politics, let's drink!**
Barkeeper-Kapazunder Phum Sila-Trakoon im Porträt

Kolumne

- 064 Zukunftsgemüse**
Marc Bonsmann über das Zukunftspotenzial des Gemüseanbaus

Management

- 090 Inspiration**
Vom High-End-Sozialprojekt bis hin zur Post-Puff-Bar
- 098 Dschingis Kant**
Alles über The Duc Ngos und seine Kantstraßen-Clique
- 106 Auf ein Bier mit ...**
Ausnahmekoch, Multigastromonom und TV-Star Tim Raue!

Stellenmarkt

132 HUNDERTE TOP-JOBS



EIN IMPERIUM MIT UNVERWECHSELBAREM EPIZENTRUM

Als Bootsflüchtling kam The Duc Ngo nach Deutschland, heute pocht der Pulsschlag seines Gastro-Imperiums in der Berliner Kantstraße. Wie es funktioniert, verrät Ngo im großen Porträt.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG

DA WIRD GESCHREDDERT, WAS DAS ZEUG HÄLT

Von Gummiknüppeln, Maschinenmüttern und Turbozüchtungen – die unfassbaren Missstände der Geflügelindustrie und was man dagegen tun kann.



HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!



NA BUMM!

Kultrapper Sido hat nicht nur als Mainact auf der legendären CHEDAYS-Party richtig eingeheizt, sondern auch gleich seinen eigenen Vodka mitgebracht. Wie der Musiker und Hobby-Gastronom gemeinsam mit einer kleinen, aber feinen Destillerie in Oberösterreich den wohl besten Vodka Europas brennt, lest ihr **ab Seite 114**. Die beiden Flaschen auf dem Foto mussten wir übrigens mit Wasser wieder auffüllen, da die Verkostung beim Shooting besser lief als gedacht.



WELCOME TO THE JUNGLE

Wenn er sich nicht gerade um die Zufriedenheit seiner Industrie-Partner kümmert, schuftet unser Knight of Corporation Sebastian Tropper in seiner Indoor-Avocado-Plantage. Leider hat ihm keiner gesagt, dass die lahme Pflanze rund drei Jahre braucht, bis sie endlich Früchte trägt.

ES IST EIN MÄDCHEN

Viele Jahre hat unsere einzigartige Lisa-Marie im Customer Support dafür gesorgt, dass die besten Mitarbeiter der Branche im richtigen Betrieb landen. Vor Kurzem hat sie ihre kleine Emma zur Welt gebracht. Die gesamte ROLLING PIN-Crew wünscht euch alles Glück der Welt und noch viel mehr Gesundheit.



impresum

SCHMEISST EUCH IN SCHALE!

Der Februar war hier turbulent, immerhin hatten wir einiges vorzubereiten – nämlich unsere Faschingskostüme. Ein Auszug aus den besten Verkleidungen unseres Lebens:

MEDIENINHABER & HERAUSGEBER

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

MANAGEMENTBOARD

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

ANZEIGEN/VERWALTUNG: Susanne Lorber (Leitung)

Carmen Radakovic | 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) *Grisu, der Feuerwehrdrache*

REDAKTION: Lucas Palm | Sarah Helmseder

Alexandra Polic

ART DIRECTOR: Talida Anabel Talpas

CREATIVE DIRECTOR: Bianca Moschkowski

LAYOUT: Leslie Steiner | Nicole Spornbauer

VIDEO: Andreas Seibt | Sebastian Lackner

EVENTS: Mona Strobl | Lia Maxein | Theresa Weiler

KEY ACCOUNT: Jasmine D'Orazio (Leitung)

Sebastian Tropper

KUNDENBETREUUNG: Isabella Mottl (Leitung)

Marlene Schöbert | Manuela Gspurning

Tanja Prinz | Axel Körner

ONLINE: Peter Basili (Leitung)

Simon Schandl | Benedikt Schaur | Lukas Komar

PROJEKTMANAGEMENT: Jennifer Silberschneider

DIGITAL CONTENT MARKETING: Martin Rainer | Johanna Krainer

HEAD OF TALENTS & CAREERS MANAGEMENT: Sarah Wavrouschek

ASSISTANT TO CEO: Nadja Rabitsch

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 Rheinfeldten

Tel. 0049 (0) 7623/964-266 Telefax 0049 (0)7623/964-259

Email: vertriebservice@bpv-medien.de

www.bpv-medien.com

VERLAGSPOSTAMT: A-8020 Graz, Österreich

© by ROLLING PIN Media GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie die Aufnahme in

Onlinedienste, Internet und Vervielfältigung auf Datenträger etc.

bedarf genauso wie die auf § 49 UrhG gestützte Übernahme von

Artikeln in gewerbliche Pressespiegel immer der vorherigen schriftlichen

Genehmigung des Verlages.

Alle Nachrichten nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr.

Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Manuskripte.

Gerichtsstand: ausnahmslos Graz, Österreich.

Mediadaten unter www.rollingpin.com | Offenlegungung lt. § 24

Mediengesetz www.rollingpin.com/impresum

Ich war mal als Uhr (Swatch) verkleidet

Da gab's so viele jamaikanisches Bob Team, Duacell Hase...D

als Mitglied in der Schokobon-Gang :)

2000 bin ich als Musketer in der Hofgarde vom Prinzen mitgegangen mit selbstgenähtem Kostüm von meiner Mama

beim Umzug war ich mal als Sandlerin verkleidet mit Einkaufswagen und da hab ich richtig gutes Geld gemacht :)

„Majestix“ :)

Enrique Iglesias

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.

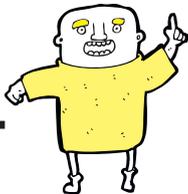
Inklusive Hunderter grossartiger Jobangebote.

Kein Haken | Automatische Kündigung

www.rollingpin.com/abo

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

WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



Was ist Macis?

Macis werden auch oft als Muskatnussblüte bezeichnet, den Namen trägt richtigerweise aber einzig der getrocknete Samenmantel, der die Muskatnuss umhüllt. Dieser schmeckt weniger intensiv als ihr Kern, die Muskatnuss, enthält aber dieselbe süßlich-bittere Note. In der Küche findet Macis, gleich wie die Muskatnuss selbst, nur sehr sparsame Anwendung. Das liegt natürlich an der bekannten halluzinogenen Wirkung und nicht etwa am Budget – denn wegen der aufwendigen Herstellung ist der Samenmantel verhältnismäßig teuer. Die Trennung vom Fruchtfleisch der Muskatnuss erfolgt nämlich nach wie vor händisch. Eine Menge von 100 Gramm kann daher bis zu 25 Euro kosten.



Kaufen kann man das Gewürz hauptsächlich in Streifen oder gemahlen. Richtig verarbeitet, kommt sein Aroma im weihnachtlichen Lebkuchen oder im Christstollen genauso zur Geltung wie in der allseits beliebten Bratwurst.

GUIDE MICHELIN NORDIC COUNTRIES 2020



Im norwegischen Trondheim präsentierte der internationale Michelin-Direktor Gwendal Poullennec die neue Ausgabe des Guide Michelin Nordic Countries. Insgesamt gab es sieben neue Einsterne und vier neue Zweisterne in der Wertung. In die 3-Sterne-Königsklasse schaffte es kein neues Restaurant. Auch René Redzepis Fermentationstempel noma bleibt bei seiner Bewertung von zwei Sternen. Von null auf zwei schaffte es der dänische Küchen-Nerd Rasmus Munk mit seinem The Alchemist in Kopenhagen.

„Der Alchemist ist eine über 50 Gänge umfassende Erfahrung, die viel Originalität auf den Tisch bringt. Jordnær sieht gut zubereitete, delikate Gerichte. Aloë bringt Aromen aus der ganzen Welt zusammen; und Re-Naa konzentriert sich auf eine präzise, kreative Küche“, so Poullennec über die neuen Zweisterne in Skandinavien. guide.michelin.com

HOTELKETTE OYO MIT 310 MILLIONEN VERLUST



Das schnelle Wachstum der indischen Hotelkette Oyo erstaunte viele. Nun steht fest: Nicht alles lief nach Plan. Im Geschäftsjahr 2019 verzeichnete das Unternehmen sage und schreibe 310 Millionen Euro Verlust. Im Juli 2019 verkündeten Sprecher des Unternehmens noch voller Stolz – gemessen an Hotelzimmern –, Oyo sei mittlerweile die drittgrößte Hotelkette der Welt. Insgesamt 850.000 Zimmer in 23.000 Hotels zählt die Gruppe mittlerweile. Die verteilen sich wiederum auf mehr als 800 Städte.

„In Anbetracht des Tempos, in dem Oyo in den letzten Jahren gewachsen ist, haben wir uns manchmal selbst überrollt und unsere Organisation auf mehreren Ebenen auf die Probe gestellt“, heißt es seitens des Unternehmens. Oyo stand indes schon länger in der Kritik. Abläufe und Programme würden nicht funktionieren, hieß es von mehreren Seiten. www.oyorooms.com

bindi

fantasia nel dessert[®]



DAS ORIGINAL AUS MAILAND

 **INTER
NORGA** Halle A1 | Stand 511

bindi.de | bindi.at

CAMINADA ERÖFFNET RESTAURANT



Der Schweizer 3-Sterne-Koch Andreas Caminada hat in Zürich den dritten Igniv-Ableger eröffnet. Das Konzept: qualitativ hochwertiges Foodsharing, das schon in den beiden schweizerischen Nobelorten Bad Ragaz und St. Moritz viele Fans gefunden hat und bereits jeweils mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Im Frühling wird aller Voraussicht nach das nächste Igniv in Bangkok eröffnet.

igniv.com

VORKASSE BEI CHRISTIAN BAU

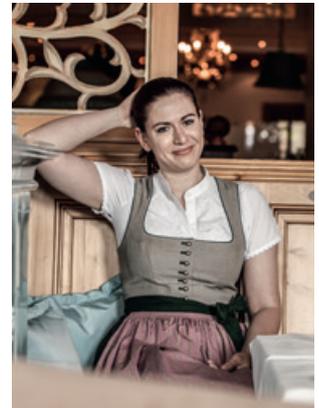


3-Sterne-Koch Christian Bau wird zum Vorreiter im Kampf gegen No-Shows und die damit einhergehenden Umsatzeinbußen. In seinem Victor's Fine Dining müssen die Gäste bald im Voraus eine Pauschale entrichten. Weil er sich mit dem betriebswirtschaftlichen Schaden nicht mehr abfinden will, bittet Bau seine Gäste ab 1. März 2020 bereits vorab zur Kasse. Das bedeutet, dass für reservierte Tische pro Gast eine Pauschale von 200 Euro von der Kreditkarte abgebucht wird. www.victors-fine-dining.de

HELDIN DES MONATS

DANIELA SCHWEBCKE

Sie ist ein Vollblutprofi und gleichzeitig ein Herzensmensch. Daniela Schwebcke aus dem Schlosshotel Fiss bezaubert die Gäste als Restaurantleiterin und Sommelière mit ihrer lebensfrohen Art und Top-Know-how in ihrem Fachbereich. Auch in vermeintliche Kleinigkeiten steckt sie so viel Liebe, dass sie zu Besonderheiten werden. Die gelernte Hotelfachfrau arbeitet seit 2015 im Schlosshotel Fiss und war davor im Ellenborough Park Hotel in England tätig.



Wenn ich nicht Restaurantleiterin und Sommelière geworden wäre, wäre ich ...

... ganz klar: Zirkusdirektorin.

Wie würdest du dich selbst mit drei Wörtern beschreiben?

Drei Wörter reichen da nicht. Das muss man erlebt haben. :)

Drei Dinge, die du auf eine einsame Insel mitnehmen würdest?

Alleine sein ist keine meiner Stärken – deshalb auf jeden Fall eine Flasche Weißwein, Eiswürfel und eine Möglichkeit, wieder zu verschwinden, sobald die Flasche leer ist.

Hast du ein großes Vorbild?

Mich selbst immer zehn Jahre voraus, denn dann habe ich immer wieder etwas Neues zu verbessern.

Ich hasse ...

... Unehrlichkeit, letzte Runden und Selbstüberschätzung.



TOMATEN LIEBEN KLASSIK

WARUM EIN GEMÜSEBAUER SEINEN PFLANZEN OPERN VORSPIELT

LIES DAS

DER AUSTRO-GAUCHO

Medium Rare, Christof Widakovich, Brandstätter-Verlag

El-GaUCHO-Mastermind und Beef-Profi Christof Widakovich über die Quintessenz des perfekten Steaks.

208 Seiten, ca. 35 Euro



LASS DAS

OHNE AROMEN

Abnehmen mit der Minus-20%-Regel, Sven Bach, Humboldt-Verlag

Das Wunder-Buch verspricht den Waschbrettbauch ohne Verzicht – dafür gibt's Gerichte ohne Geschmack! Dann bleiben wir doch lieber beim Waschbärbauch.

144 Seiten, ca. 20 Euro





H

Le Nouveau Chef.
Suits you.

Andreas. Die attraktive Andreas.

Auch wenn es um den Reiz der Andreas geht, fehlen uns die Worte. Keine Sorge, neben der Eleganz wird diese Jacke auch allen anderen Ansprüchen gerecht, die ein Koch heutzutage stellt.

Eine kurze Zusammenfassung? Na gut: Green Choice Label, lange Lebensdauer, V-Ausschnitt, verdeckte Knopfleiste mit Druckknöpfen und pflegeleicht (bügelfrei). Wie Sie sehen, lassen wir Appeal mit Benutzerfreundlichkeit einhergehen. Haben Sie keine Scheu und tragen Sie eine stilvolle Andreas in weiß, schwarz oder patriot blue, während Sie sich ohne Einschränkung in der Küche bewegen.

LeNouveauChef.com

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



**ERIC VAN
DER LINDEN (51)**

Die Direktion des Welcome Hotels Wesel steht seit Jahresanfang unter der Regie von Eric Van der Linden. Der 51-jährige gebürtige Niederländer bringt internationale Erfahrung unter anderem als F&B- und Operations-Manager mit. Zuvor war er als Hotelmanager im Steingerber Hotel München tätig.



**MORITZ
DRESING (26)**

Neuer Head Sommelier im The Chedi Andermatt und damit Herr über eine der besten Weinkarten der Schweiz mit 1400 Positionen ist Moritz Dresing. Nach seiner Ausbildung an der Weinakademie Österreich sowie dem Court of Master Sommeliers stellte der 26-Jährige seine Fähigkeiten zuletzt im Restaurant CORE by Clare Smyth in London unter Beweis.

ANDREA SCHUM (28)

Die neue Restaurantleiterin im Camers Schlossrestaurant im Hotel Schloss Hohenkammer heißt Andrea Schum. Die 28-Jährige übernimmt die Nachfolge von Iris Geier, die diese Rolle acht Jahre lang ausfüllte. Schum war zuletzt Restaurantleiterin im Gourmetrestaurant Der Schwarze Adler in Nürnberg.

MICHAEL SORGENFREY (52)

Michael Sorgenfrey folgt als Geschäftsführender Direktor im Hotel Adlon Kempinski Berlin auf Matthias Al-Amiry. Für den 52-Jährigen ist es ein weiterer Schritt in seiner beeindruckenden Karriere in der internationalen Luxushotellerie.

MATTHIAS STUBER (36)

Nach vier Jahren als Küchendirektor im Roomers München wechselte Matthias Stuber Anfang Februar als Executive Chef ins Ritz-Carlton Sharq Village & Spa in Doha, wo acht Restaurants unter seiner Leitung stehen.



GESUCHT WAR

ein/-e Culinary Director für das ROLLING PIN-Foodlab

GEFUNDEN WURDE



Michael Hebenstreit (33)

Der Soulkitchen-Herd in unserem ROLLING PIN-Headquarter ist wieder heiß! Dahinter steht und brilliert Michael Hebenstreit, einer der besten Köche der Steiermark. Er war zuletzt seit 2013 Küchenchef im Grazer Gourmetrestaurant Eckstein und leitet nun das neue ROLLING PIN-Foodlab.

MANFRED LÖSCHL (24)

Der neue Chef Pâtissier im Landhaus Bacher ist der Konditormeister und Schokoladensommelier Manfred Löschl. Der 24-Jährige hatte diese Position zuletzt im 5-Sterne-Hotel Stock Resort im Zillertal inne und ist außerdem Botschafter der Österreichischen Mehlspeisenkultur.



SEBASTIAN LEYER (32)

Der neue Küchenchef im Le Faubourg im Sofitel Berlin Kurfürstendamm heißt Sebastian Leyer. Der 32-Jährige blickt auf renommierte Berliner Stationen wie das Pauly Saal und das Hotel Palace zurück. 2017 war Leyer unter den Finalisten beim Kochwettbewerb JUNGE WILDE.

MORITZ LAUTERBACH (29)

Neuer F&B Chef im Roomers Baden-Baden ist Moritz Lauterbach. Sein Tätigkeitsbereich umfasst das panasiatische Restaurant Moriki, die Roomers Bar, die Rooftop Bar und den Event-Bereich. Der 29-Jährige war zuletzt als Junior Consultant Hospitality bei LMC Consultant in Oberösterreich tätig.

KULINARISCHE TRAUMPAARE

WIBERG®



Die WIBERG Newcomer Mandel-Öl Plus Orange und AcetoPlus Himbeere verfeinern süße sowie herzhafte Gerichte und sind perfekt auf die moderne Küche zugeschnitten. Lernen Sie unsere Neuprodukte in Hamburg kennen!

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

INTERNORGA

Hamburg Messe und Congress (DE), Halle B2, Stand 107, 13.–17.03.2020

www.wiberg.eu

place to be.

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



1 BRUT-STÄTTE

Die Internorga ist mit über 1300 Ausstellern und knapp 100.000 Besuchern die größte Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie im deutschsprachigen Raum. Besucht uns in unserer ROLLING PIN-Lounge (Halle FM_OG, Stand 100) und trifft Superstars wie Tim Raue oder Roland Trettl.

www.internorga.com

2 DIE LEGENDE

Seit mehr als zehn Jahren gilt Karlheinz Hausers Gastro Premium Night auf dem Söllberg als das Side Event der Internorga und bietet den exklusiven Gästen den perfekten Rahmen zum Netzwerken und natürlich Feiern.

gastropremiumnight.com

3 EINKEHR-SCHWUNG

Bei der 12. Ski-WM der Gastronomie liefern sich Gastro-Größen wie Karl und Rudi Obauer in Ischgl wieder eine knallharte Medaillenjagd in der erbarmungslosen Kombination aus Riesenslalom und einer kulinarischen Prüfung.

ski-wm-der-gastronomie.de

4 SPECIAL BLEND

Am 27. und 28. März wird Graz zum internationalen Whisky-Hotspot. Ob schottischer Single Malt, amerikanischer Bourbon oder Irish Whiskey, im Brauhaus Puntigam präsentieren ausgewählte Top-Produzenten ihre edelsten Tropfen.

www.whisky-messe.at

5 FLÜSSIGES GOLD

Inspiration pur! Bei der fulminanten Premiere der ersten BARDDAYS am 25. und 26. Mai in Graz zeigen die besten Barkeeper der Welt ihre innovativsten Signature Drinks, heißesten Produkt-Trends sowie ihre abgefahrensten Techniken.

www.bardays.at

Besuchen Sie uns!

INTERNORGA, Hamburg

PROWEIN, Düsseldorf

www.bioland.de/gastro

Bioland



WIR KÖNNEN VIELFALT UND TIERWOHL

*Bioland-Landwirt
Detert Brummer-Bange
aus Anklam
Foto: Bioland e.V., Sonja Herpich*

Milchviehhaltung bedeutet
bei Bioland:

.....
Viel Auslauf sorgt für gesunde Kühe
.....

Natürliches Futter zum Großteil
vom eigenen Hof
.....

Artenvielfalt wird erhalten und
aktiv gefördert
.....

Lernen Sie zertifizierte Bioland-Partner mit ihren Sortimenten für die Profiküche kennen!



92318 Neumarkt
lammsbraeu.de



12347 Berlin
terra-natur.com



88289 Waldburg
adrian-manufaktur.de



64665 Alsbach
felderzeugnisse.de



28865 Lilienthal
hofmolkerei-dehlwes.de



26197 Großenkneten
kornkraft.com

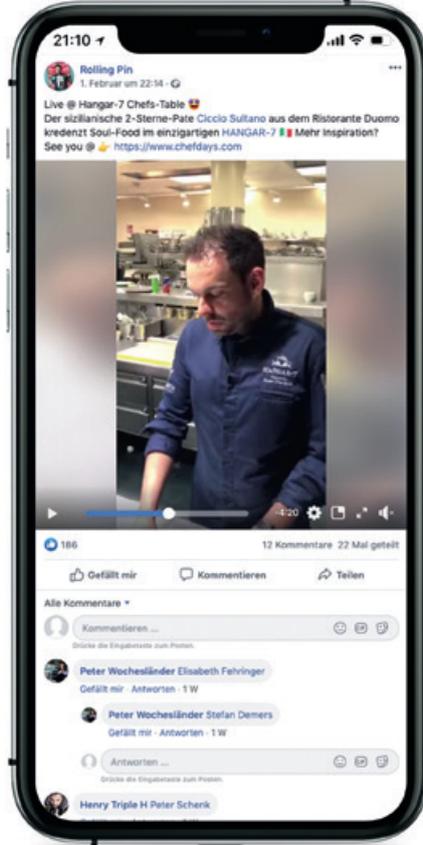


29525 Uelzen
nabuko-biogvs.de

Erfahren Sie mehr über die Bioland-Zertifizierung für Profiküchen! Bioland e.V., Telefon 0821 34680-174, gastronomie@bioland.de

#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



Rundum eckig mit Kanten: Diskutiere mit uns auf facebook.com/magazin.rollingpin über die brisantesten Themen der Branche.

Näher dran bist du nur im Kochtopf! Wir nehmen dich mit in die besten Küchen der Welt und berichten live von den spannendsten Gastro-Events.

Öffnet Augen, verändert Leben: Mit uns verpasst du kein Thema, das die Gastronomie und Hotellerie berührt, bewegt und beschäftigt.



Work hard, laugh hard! Unsere Facebook-Seite garantiert dir den lustigsten Start in den Tag.



Große Kunst? Feinstes Handwerk? Pure Inspiration! Folge uns auf instagram.com/rollingpinmag und lass dir täglich fantastischen Foodporn direkt aufs Smartphone servieren.

JETZT NOMINIEREN!

**GESUCHT:
AUSTRIA'S 100 BEST CHEFS,
50 BEST BARKEEPER,**

**SOUS CHEF, PÂTISSIER, GASTRONOM,
NEWCOMER, GREEN AWARD, BAR,
GASTRONOMIEKONZEPT, ...
2020.**

Gewinner 2019
ROLLINGPIN AWARDS
AUSTRIA

**BIS 23.03.2020
NOMINIEREN UND
GEWINNEN**

WWW.ROLLINGPINAWARDS.COM

rolling pin.

KROSWANG
DER FRISCHE LIEFERANT

Manner
SÄSSELEBENS

LOHBERGER

K
KOPPERT CRESS
Architecture, Aromatique

AGM

TRANS GOURMET

METRO

NESPRESSO
PROFESSIONAL

Le Nouveau Chef

feed.back

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

**AH, OH!
DARUM
WIRD MIR
IMMER
SCHLECHT,
WENN ICH
WAS MIT
TRÜFFELÖL
ESSE ...**

Gletthofer Fredl via Facebook über unseren großen Trüffelbericht aus der letzten Ausgabe

Ein großartiger Mensch. 1982 in der Küche bei Eckart Witzemann hab ich ihn das erste mal kennengelernt und später in seinem Restaurant. Das Menü war sensationell!

Rainer Wolter über die Legende Frédy Girardet

**WENN MAN DIESE GESCHICHTE
LIEST, WÜRDEN MAN WOHL AUCH 10
EURO FÜR EINEN ESPRESSO ZAHLEN!**

Fin Meier über den äthiopischen Fair-Trade-Kaffeebauer Tekle Tadesse

**VERMUTLICH WÜRDEN DAS IN
DEUTSCHLAND SO NICHT AUF DEN TELLER
KOMMEN. ALLERDINGS FINDE ICH DAS
SEHR KONSEQUENT UND WÜRDEN ES
PROBIEREN. ICH BIN DER MEINUNG,
JEDER, DER FLEISCH ISST, SOLLTE MAL IN
EINER METZGEREI DABEI SEIN, WENN EIN
TIER GESCHLACHTET UND VERARBEITET
WIRD. DANN BEGREIFT MAN WIRKLICH,
WAS „FROM NOSE TO TAIL“ BEDEUTET.**

Jan Erdmann über Margot Hendersons Küchenphilosophie

*Ist euch schon mal aufgefallen,
dass zwei Drittel eurer
Coverhelden weiße Männer
mit toten Tieren sind?*

Maria Lang via Instagram. Liebe Maria, danke für den Hinweis! Wir haben nachgerechnet: Es sind genau ein Drittel weiße Männer mit toten Tieren. Zwei Drittel sind tatsächlich Menschen aus aller Welt – teilweise sogar mit veganem Bio-Gemüse dekoriert.

Früher hat das ja niemanden interessiert, dass es auch was kostet, wenn ein gut ausgebildeter Mitarbeiter nach zwei Jahren den Betrieb wieder verlässt.

Elsa Schneider über das transparente Gehaltsschema im Dachsteinkönig

DOUBLE MAKES SENSE.

**THE WORLD'S FIRST
TWO-LEVEL-WASHER**



HOBART

www.hobart.de/tlw

private chat.

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



- Björn Swanson
- Elstal/Brandenburg
- Verheiratet
- Der nächste: 20.03.2020
- Koch
- GLE 450/Mercedes
- Horse's Neck
- Man in the Mirror

- Nimm2
- Der Herr der Ringe
- Lebensereignisse
- 2001** Eintritt in die US-Streitkräfte
- 2004** Beginn meiner Lehre
- 2014** Geburt meiner Tochter
- 2015** Geburt meines Sohnes
- 2017** Erster Stern im Guide
- www.golvnet.de

- Freunde
- Nils Henkel
- Andreas Andricopolous
- Dawid Tomaszewski

- Gefällt
- JRE
- Tampa Bay Buccaneers
- Werder Bremen

Hi Björn! Lass uns gleich tiefenpsychologisch beginnen 🤪: Hast du ein kulinarisches Kindheitstrauma? 🤪

Ja, Pilze aus der Dose. 🤪🤪

Was war dein bisher schrägster Job?

Sieben Monate bei Paco Pérez an der Costa Brava – die absolute Hölle. 🤪

Wie rächst du dich an nervigen Gästen?

ÜBERBLICK MENÜ REZENSIONEN ÜBER

meine Bewertung: Ich habe gar nicht meine Bewertung von 2 auf 1 angepasst! ... Mehr

Antwort vom Inhaber
vor einem Jahr

Servus Max,

nach dem Studium all deiner Rezensionen (die Du innerhalb eines Tages geschrieben hast inkl. einer Apotheke) muss ich leider feststellen, das Du (mit verlaub) ein Trottel bist. Das bezieht sich weniger auf die Kritik an uns als vielmehr auf die Kritik am Herz&Niere (4 Jahre alt) und auf das Horvath. Leider erkennt man hier sehr klar das Du von Kulinarik relativ wenig verstehst. Teuer Essen gehen macht noch keinen Gourmet ;-)

Überhaupt nicht! 😊 Wenn sie es übertreiben, bringe ich sie zur Tür bzw. liebe ich es, auf Google und TripAdvisor auf Kritiken zu antworten – meine große Leidenschaft im Leben. 🤪🤪

Was war das Dümme, das du unausgeschlafen gemacht hast? 🤪🤪

Nicht ganz nüchtern, habe ich anstelle der S-Bahn den Regionalzug genommen. 🤪🤪
Resultat: Ich bin an der Ostsee wachgeworden, weil der Schaffner Angst hatte, mich zu wecken. 🤪🤪

Ein Lebensmittel, das dein Leben verändert hat?

Gegrillte US. Short Ribs – gehen immer. 💎

Stichwort Fortbewegung: Fährst du mit dem Rad, 🚲 mit dem Auto 🚗 oder gehst du zu Fuß? 🚶

Auto, Auto, Auto. 🚗🚗🚗

Und wohin geht's? Was wäre dein Sehnsuchtsort?

Key West. 🏝️🌴

Mit welcher Berühmtheit wärs du gerne mal ein Bier trinken gegangen? 🤪

Helmut Schmidt, 😊 unserem ehemaligen Bundeskanzler.

Und passend dazu: Deine Lieblingsbiermarke? 🤪

Tannenzäpfle. 🍷

PASST!

DER NEUE JOKER.

Wenn du mehr wissen willst: Besuch uns!



INTERNORGA HAMBURG
Halle A4, Stand 405
13.-17. MÄRZ 2020

Deutschlands Fine-Dine-Fürst kann sich alle zehn Finger abschlecken: Seit 20 Jahren treibt Joachim Wissler im Restaurant Vendôme nahe Köln deutsches Fine Dine auf die Spitze – und hält seit 2004 unglaubliche drei Michelin-Sterne.



Joachim Wissler

Als Sohn autodidaktischer Gastronomen entscheidet sich Joachim Wissler schon früh für eine Lehre als Koch, die er in der legendären Traube Tonbach absolviert. 1990 wird der gerade einmal 27-jährige Küchenchef im neu gegründeten Restaurant Marcobrunn auf Schloss Reinhartshausen und holt dort zwei Michelin-Sterne. Seit 2000 steuert Wissler die kulinarischen Geschicke im Restaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg nahe Köln, das seit 2004 durchwegs mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist.

Besser Wissler

JOACHIM WISSLER IST DER **LÄNGSTAMTIERENDE 3-STERNE-KOCH DEUTSCHLANDS** UND HAT AUS DEM **RESTAURANT VENDÔME** DIE **HÄRTESTE KADERSCHMIEDE** DES LANDES GEMACHT: **ZUM 20. GEBURTSTAG** DES GOURMETTEMPELS LIEFERN WIR EINEN **EXKLUSIVEN BLICK** HINTER DIE KULISSEN.

Text: Lucas Palm, Fotos: Raphael Gabauer

Es heißt, oft stehe er schon morgens um fünf im Keller seines Gourmettempels. Hammer in der Rechten, Zange in der Linken, vor ihm der Riesenhummer, den er gnadenlos zerlegt. In der Küche einen Stock höher ist es noch dunkel, vom Sous Chef bis zum Praktikanten schlafen alle noch. Höchstens ein paar Fonds und Saucen köcheln langsam vor sich hin.

Unabhängig davon, ob an diesem Gerücht etwas Wahres dran ist: Es zeichnet das wohl prägnanteste Bild jenes Herdmagiers, der seit 2004 im Restaurant Vendôme ununterbrochen drei Michelin-Sterne kocht. Damit ist Joachim Wissler Deutschlands längstamtierender 3-Sterne-Kapazunder – von den 19,5 Gault-Millau-Punkten ganz zu schweigen. Vor allem aber ist der gebürtige Schwabe Herr über die härteste Kaderschmiede der kulinarischen Bundesrepublik. Tohru Nakamura, Christoph Kunz, Andy Vorbusch, Marco D'Andrea – alle durchliefen und überlebten sie die ge-

fürchtete Wissler-Schule, ohne die sie nicht wären, was sie heute sind. So einfach die Frage auch klingen mag – es ist die mit Abstand komplexeste, die man sich zurzeit im kulinarischen Deutschland stellen kann: Wer, Teufel noch mal, ist Joachim Wissler?

Die Spurensuche des Rudelführers deutscher Spitzenkulinarik nimmt ihren Ausgangspunkt auf der beschaulichen Schwäbischen Alb. Dort betreiben Wisslers Eltern einen Bauernhof mit Gutausschank. „Eigentlich waren meine Eltern Landwirte“, so Wissler, „aber da sich nach zehn Jahren die Möglichkeit ergab, auch die Gastwirtschaft zu kaufen, mussten sie das Handwerk der Gastronomen erst einmal erlernen.“ Mit-tendrin statt nur dabei: der 12-jährige Joachim. Beim Zubereiten rustikaler Speisen für bis zu 30 Gäste stellt das Neo-Gasthauskind bald fest: Das macht nicht nur Spaß, er hat auch eindeutig ein Geschick fürs Schnipseln, Braten und Garen. „Als es um die Berufswahl ging“, erinnert sich Wissler, „war für mich klar: Ich bewerbe

mich für eine Lehre als Koch.“ Die begann er dann auch – und das in der damaligen Topadresse in deutschen Landen, der legendären Traube Tonbach in Baiersbrunn. Allerdings nicht unter der Ägide des großen Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube, wie man immer wieder liest, „sondern in allen anderen Restaurationsbetrieben des Hotels“. Denn: „Die Schwarzwaldstube war damals Auszubildenden verwehrt.“ Neben der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Köhlerstube gab es eine Hotelküche, eine Bauernstube und eine Hauspâtisserie. „Man muss sich vorstellen“, erklärt Wissler, „die Küche der Schwarzwaldstube und die der Köhlerstube trennte nur eine Tür mit einer kleinen Glasscheibe. Wir Lehrlinge sind oft wie gebannt dort gestanden und haben uns gefragt: ‚Was machen die denn da?‘“

Mission: Michelin

Dass er eines Tages in derselben Liga kochen wollte wie Wohlfahrt und Co., stand für den ausgebildeten Wissler fest. Nur: wohin



01

1+3 Das Restaurant Vendôme liegt im ehrwürdigen Althoff Grandhotel Schloss Bensberg nahe Köln – und ist die Brutstätte der deutschen Fine-Dine-Avantgarde 2 Ausgetüfelt bis ins letzte Detail: Wisslers Rindertatar „Vierlanden“ 4 Ein ikonisches Vendôme-Gericht: Gänseleber Toffee.



02



03



04

MÖVENPICK®

Lemon Cheesecake inspiriert!

**WIR HATTEN
NUR EINMAL
EINE PUNKT-
LANDUNG, ALS
ES DARUM GING,
GEMEINSAM
EIN NEUES
GERICHT ZU
ENTWICKELN.**

Sterne Koch Tohru Nakamura über Joachim Wisslers Charakterzug, nie mit dem erstbesten Ergebnis zufrieden zu sein

mit ihm? In Brenners Parkhotel in Baden-Baden fand Wissler im – übrigens kürzlich verstorbenen – Küchenchef Albert Kellner einen fordernden Förderer, unter dem er sich vom Commis de Cuisine zum stellvertretenden Sous Chef hocharbeitete. „Das war wie eine zweite Ausbildung – von Fonds über Saucen habe ich dort wie noch nie in die Tiefe gehen können“, schwärmt Wissler noch heute von dieser Zeit. Ungeachtet der handwerklichen Bereicherung hätte auch die Küchenlinie Kellners für Wissler nicht wegweisender sein können: „Sie hatte sich damals schon von der klassischen französischen Küche abgespalten und den Weg in die Neuzeit gefunden. Die Saucen wurden nicht mehr profan mit Mehl gebunden, sondern auf eine filigranere Art und Weise bearbeitet, die man selbst heute kaum noch findet.“ In den vier Jahren, in denen Wissler alles aufsaugte, was ihm zwischen die Hände kam, verschlug es ihn mit Albert Kellner auch regelmäßig ins Ausland. Es war nach einem Gastspiel in Kalifornien, als ein Hotel in der Nähe von San Francisco dem von Neugierde getriebenen Jungkoch eine Stelle anbot – die er ohne zu zögern annahm. „Ich wollte unbedingt sehen, was es sonst noch in der Welt so gibt“, erinnert sich Wissler. Der Vertrag war schon unterschrieben, das Auto verkauft, alle Zelte im beschaulichen Baden-Baden abgebrochen – als plötzlich ein anderes Angebot, ▶

Fotos: Restaurant Vendôme, beige stellt, Jürgen Tolksdorf



NEU!
JETZT
BESTELLEN

Used under licence by Froneri International Ltd Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, Trade Mark Owner

FRONERI
SCHÖLLER



Was mögen Sie an sich selbst?

Meine Neugierde!

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Kräftig mit wenig Milch und wenigen Körnern Zucker

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

Donald Trumps Blödsinn mit angehört habe über unser Klima!

Wenn Sie für den Rest Ihres Lebens nur drei Worte verwenden könnten, welche würden Sie wählen?

ja - nein - bitte

Die wichtigere Tugend: Intelligenz oder Ehrlichkeit?

Ehrlichkeit, gerade in der heutigen Zeit.

Sind Sie dort, wo Sie immer hinwollten?

Noch lange nicht

Ein kulinarisches Kindheitstrauma?

Hawaiitost!

Sie haben die Wahl, Strand oder Berge?

Berge! jedoch auch der stylter Strand

Die beste Musik fürs Mise en place und fürs Service?

Musik und Konzentration geht nicht. Am liebsten Ruhe!

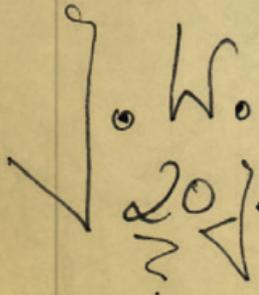
Dieses Gericht würde ich für mein Idol,gibt...es...nicht...! kochen:

Badischer Spargel, neue Kartoffeln & Sauce Hokendaise

Der erste Satz, den Sie sagen, wenn Sie mit Gott zum Abendessen verabredet wären:

Gott sei Dank!

Zeichnen Sie das, was Ihnen gerade einfällt!



Das schönste Kompliment, das Sie jemals für Ihre Küche bekommen haben?

ein Bild von einem kleinen Mädchen

Wenn Sie Ihre Küche mit einem Wort beschreiben müssten, welches wäre das?

Ehrlich!

Wenn Sie morgen 50 Millionen im Lotto gewinnen, dann...

müsste ich mich einschränken 😊

Ihre größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre?

4 Wochen Urlaub im Sommer!

Was halten Sie von Lebensweisheiten?

Zum Schmunzeln

Der schlechteste Rat, den Sie jemals gehört haben, war? Und haben Sie ihn befolgt?

Mach bloß keinen Fehler! natürlich nicht!

Wofür möchten Sie im kulinarischen Gedächtnis der Nation verankert werden?

Schweinekinn in Liebstöckel!

Von wem wollten Sie immer schon die Telefonnummer haben?

einem ehrlichen Anlageberater

In dieses Restaurant wollten Sie schon immer:

Alinea Chicago

Erinnern sich Ihre Eltern gerne an Ihre Pubertät?

Nein, was nicht so spannend!

Die größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre in der Gastronomie?

die kulinarische Freiheit von „Geismenschen“ fast grenzenlos zu entdecken.



glasklare entscheidung
gegen plastik.



mach mit und besuche uns auf der internorga: stand b4.og.206.



Wildkräuter Steingarten



REZEPT:
Mit Wildkräutern drei
Sterne kochen? Hier
geht's zum Rezept:
www.rollingpin.com/245

SO WAR DAS MANCHMAL. DA HATTE ER EINEN GEISTESBLITZ – UND DANN ZACK!

Star-Pâtissier Marco D'Andrea über Wisslers „Atmosphäre!“-Schrei mitten im Service

diesmal aus Reinhartshausen, ins Haus flatterte. Schloss Reinhartshausen, um genau zu sein. Der gerade einmal 27-jährige Joachim Wissler sollte Küchenchef des neu eröffneten Restaurants Marcobrunn in der frisch restaurierten Residenz werden. Wissler ist skeptisch, sieht sich das Restaurant einmal, zweimal, dreimal an – und wird auf Empfehlung einer ehemaligen Arbeitskollegin vom Investor so umworben, dass er die Herausforderung letztlich annimmt. „Das muss man sich vorstellen“, erinnert sich noch heute das Vendôme-Mastermind fast ungläubig, „für einen so jungen Mann ist das eine gewaltige Aufgabe: Als Koch, der noch nie Küchenchef war, musste ich einem Restaurant, das noch nie existiert hatte, ein Gesicht geben.“ Es folgten fünf Jahre, in denen er Tag und Nacht vor sich hin tüftelte – quasi unter Ausschluss der Öffentlichkeit. „In dieser Zeit habe ich gelernt, mich hintenanzustellen. Ich wurde ja nirgends wahrgenommen.“ Von Rückschlägen, Lernprozessen und groben Fehlern spricht Wissler heute. Doch irgendetwas dürfte er damals richtig gemacht haben: 1995 erhielt das Marcobrunn den ersten Michelin-Stern, 1996 den zweiten. Und als Wissler 1999 nach dem Eigentümerwechsel beschloss, weiterzuziehen, geschah das mit einem einzigen Ziel vor Augen: den dritten Stern zu holen.

Vom Storybook auf den Teller
Machen wir's kurz: Schloss Bensberg nahe Köln, 1997 um 75 Millionen Euro renoviert. Der Betreiber des neu geschaffenen Grandhotels: Thomas Althoff. Der Name des zum Hotel gehörenden Restaurants: Vendôme.

Der Mann, der es von null auf drei Sterne bringen soll: Joachim Wissler. Erster Stern 2001, dritter Stern 2004. „Es gab keinen schriftlichen Vertrag“, erinnert sich Wissler, „aber Thomas Althoff und ich haben es mündlich fixiert: Das Vendôme sollte zu den drei besten Restaurants Deutschlands gehören.“ Heute gilt es vielen als bestes unter den zehn Dreisternen Deutschlands, und mit 15 Jahren ununterbrochenen drei Sternen ist Joachim Wissler noch vor Christian Bau der längstamtierende 3-Sterne-Koch des Landes. Und das nicht nur, weil er seine Küche zwischen französischem Know-how und deutschen Traditionsgerichten unablässig perfektioniert, sondern auch, weil er sich selbst und seine Küche dabei immer und immer wieder neu erfindet. Was heißt das konkret? Wie macht er das?

Das Menü im Vendôme ändert sich circa fünf Mal im Jahr. Bei den komplexen Kompositionen, für die Wisslers Gourmettempel bekannt ist, bedeutet das einen immerwährenden Prozess des Hinterfragens und Verwerfens. Über die Jahre hat Wissler gelernt, das prosaische Tagesgeschäft so weit wie möglich zu delegieren. So schafft sich der unermüdliche Herdtüftler, der mit Produkten wie Schweinekinn oder Kalbsherz deutsche Küchengeschichte schrieb, den nötigen Freiraum für neue Experimente. „Da arbeite ich zwar in der Küche, bin innerlich aber sehr zurückgezogen.“ Gibt es eine Art Workflow, mit dem die Kunst ▶

UBENA

... treffen sich ein Inder und ein Franzose

Urknallartig entsteht ein ultrafeines Curry mit fermentierten Umami-Anklängen, für die u.a. edler schwarzer Knoblauch sorgt. Vadouvan von Ubena verfeinert nicht nur Reis-, Wok- und Currygerichte, sondern überführt auch Kartoffeln, Cremes, Fleisch, Fisch und Gemüse spielend einfach in eine neue Geschmackswelt – gut für alle Gourmetgurus!

Rezepte und Ideen: www.ubena.de



Jedes Mahl begeistern



Joachim Wissler
mit seinem „heimlichen
Kuchenchef“ Dennis Jahn.

Cola, Fisch und Ingwer

So eingespielt die Prozesse im Vendôme auch sein mögen – bei Kreativköpfen wie Wissler, die ihrer Zeit notorisch ein Stück voraus sind, liegen Genie und Wahnsinn trotz allem nah beieinander. Star-Pâtissier Marco D'Andrea, der ein Jahr im Vendôme unter dem damaligen Chefpâtissier Andy Vorbusch gearbeitet hat, erinnert sich: „Die Pâtisserie im Vendôme ist einen Stock unter der Küche. Mitten im Service stürmt Wissler zu uns hinunter und sagt nur ein einziges Wort: ‚Atmosphäre.‘ Andy hat er noch mit zwei, drei Stichwörtern

erklärt, was er damit meint – und ist dann wieder hinaufgeeil. So war das manchmal. Er hatte halt einen Geistesblitz – und dann zack! Daraus ist dann übrigens das Dessert Apfelstrudel-Atmosphäre mit Apfelschaumbblasen entstanden.“ Zwar setzt Wissler die Kreativprozesse im Vendôme nur mit seinem engsten Kreis des Vertrauens in Gang. Das bedeutet aber nicht, dass die Commis, Entremetiers und Demi-Chefs de Partie völlig abseits der Tüfteleien stehen. Sie sind es schließlich, die für die nur scheinbar so belanglosen Rahmenbedingungen sorgen, ohne die Wissler sich nie in diese jenseitigen Kreativ-Atmosphären katapultieren könnte, die all das hervorbringen, was das Vendôme ausmacht. „Er war unglaublich präsent in der Küche. Vor allem Poissonnier und Saucier hat er immer eigenhändig mitgekocht“, erinnert sich Christoph Kunz, heute Küchenchef des Zweisternebers Alois in Berlin. Über zweieinhalb Jahre arbeitete er im Vendôme, zuletzt als Saucier. „Wissler trinkt immer

des Joachim Wissler in der Küche des Vendôme Gestalt annimmt? „Zuerst einmal notiere ich alles, was mich so interessiert, in ein Storybook“, erklärt Wissler. „Von Kindheitserinnerungen über Erlebnisse und Gerüche kommt da alles hinein. Dann gibt es meinen heimlichen Küchenchef Dennis Jahn, der die praktische Weiterentwicklung dieser Ideen vorantreibt. Da geht es um die konkreten Produkte, um die Zubereitungstechnik, um Fragen wie: Was ist der Hauptbestandteil? Was ist die Aussage? Wenn das dann für mich geschmacklich Sinn ergibt, dann sage ich: ‚Das ist ein guter Ansatz, jetzt können wir optimieren, verfeinern, abändern.‘“

Wisslers Optimierungs- und Verfeinerungswahn ist in der Branche mittlerweile berühmt-berüchtigt. Tohru Nakamura, heute Küchenchef des Münchner Zweisternebers Geisels Werneckhof, arbeitete von 2008 bis 2010 in der Küche des Vendôme. „Wissler hat sich nie mit dem ersten Ergebnis zufriedengegeben“, erinnert er sich.

DANN SIND SIE STEINHART. DAS IST GENAU SEIN DING.

Sternekoch Christoph Kunz über seinen ehemaligen Lehrmeister Joachim Wissler – und dessen Vorliebe für gekühlte Haribo-Cola-Flaschen

„Wenn andere gesagt haben: ‚Wir haben es geschafft, so machen wir das Gericht!‘, da hat bei Joachim Wissler die Arbeit erst angefangen. Ich kann mich erinnern, wie wir im Vendôme nur einmal eine Punktlandung hatten, als es darum ging, gemeinsam ein neues Gericht zu kreieren: Das war ein Gericht mit Makrele, Bohnensud und Birne.“

CARTE D'OR®

IHR SPEZIALIST FÜR

Desserts



NEU
KOKOS-BLAUBEER
VEGAN



Unilever

Joachim Wissler ist dafür bekannt, mehr Zeit als seine Mitarbeiter in der Küche des Vendôme zu verbringen – und gilt in der Branche nicht nur als revolutionärer Avantgardist, sondern auch als begnadeter Züchter von Herdmagiern wie Tohru Nakamura oder Christoph Kunz.

**NATÜRLICH
MUSSTE AUCH
DIESER SCHNITT
PERFEKT
SITZEN UND
GENAU SO SEIN,
WIE DER CHEF ES
HABEN WOLLTE.**

Auch Christoph Kunz musste schon die Fingerkuppe von Wisslers linkem Handschuh abschneiden



Ingwerwasser, das heißt, dass auf diesen beiden Posten immer ein Stück Ingwer für den Chef bereitliegen muss. Das hat er nie eingefordert, aber von Koch zu Koch sind das so Geheimnisse, die immer weitergegeben werden.“ Eine weitere Tradition sind, so Kunz, die Haribo-Cola-Flaschen. Auch die durften zu seiner Zeit auf jedem einzelnen Posten – vor allem auf dem des Poissonniers – nicht fehlen. „Die mussten davor drei Wochen lang im Kühlschrank liegen. Ganz wichtig, drei Wochen. Dann sind sie steinhart, das ist genau sein Ding. Die isst er, wenn er beispielsweise zu Mittag etwas Süßes braucht.“ Mindestens genauso in Erinnerung wie die Colaflaschen ist Kunz Wisslers Fingerkuppe. „Bei jedem Service“, schmunzelt Kunz, „trägt Wissler Handschuhe. Jeden Mittag und jeden Abend dasselbe: Der, der gerade in der Nähe war, musste ihm am kleinen Finger seiner linken Hand die Fingerkuppe abschneiden, damit der Chef die Gerichte abschmecken und die Wärme nachprüfen kann. Natürlich musste auch dieser Schnitt perfekt sitzen: nicht zu viel, nicht zu wenig, sondern genau so, wie er es haben möchte.“

Seit 20 Jahren ist Wissler nun Küchenchef im Vendôme. Und es ist faszinierend: Weder seine Küche noch der Mensch Joachim Wissler strahlen etwas Altväterisches, Urgesteinhafes aus. Seine jugendliche, ja fast kindliche Neugierde steht ihm und seinen Teilern, die auch im Jahr 2020 vor augenzwinkerndem Avantgardismus nur so strotzen, gleichermaßen ins Gesicht geschrieben. Wenig überraschend also, dass Wissler zusammen mit Thomas Althoff gerade über ein neues Projekt nachdenkt: „Es geht um ein zusätzliches Restaurant, in dem meine Küche heruntergebrochen wird, ohne die Qualitätsstatuten dabei zu verlassen“, kündigt der rastlose Kreativkopf an, ohne mehr zu verraten. Fest steht: Das Vendôme, das versichert Wissler höchstpersönlich, wird immer unter seiner Federführung bleiben. Er könnte hinzufügen: Natürlich nur, solange die Stars von morgen sich um sein Ingwerwasser, seine Haribo-Cola-Flaschen und seine Fingerkuppe kümmern.

www.althoffcollection.com



VIDEO:
Hier geht's zum
Exklusivinterview mit
Joachim Wissler:
www.rollingpin.com/245



Your partner in potatoes



Stand 306, Halle B4



Follow us
[@lambwestonde](https://www.instagram.com/lambwestonde)

LambWeston® 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

RESTAURANT-PÄCHTER GESUCHT

MASTERMINDS, AUFGEPASST! IN DER BAYERISCHEN OBERLAND-METROPOLE **ROSENHEIM** WIRD EIN **NEUES ROOFTOP-RESTAURANT** ENTSTEHEN. NUN **SUCHEN** DIE EIGENTÜMER **EINEN PÄCHTER**. DAS BESONDERE? DER GASTRONOM IN SPE **DARF MITGESTALTEN, MITBESTIMMEN UND MITENTSCHEIDEN**, WOHIN DIE KULINARISCHE REISE GEHT.

WER GESUCHT WIRD

Für das neue Restaurant in Rosenheim suchen die Bauherren nicht nur einen Pächter, sondern einen kreativen Kopf. Er soll ein tolles, passendes Gastrokonzept mitbringen und auf die Beine stellen – und kann gerne auch jemand sein, der sich in die Selbstständigkeit wagt. Wichtig sind Know-how und Begeisterung.

WO DAS RESTAURANT LIEGT

Konkret geht es um das Rooftop über einem prominenten fünfgeschössigen Büro- und Schulungsgebäude mit Rundumblick und Außensitzmöglichkeiten. Direkt am Mühlbach soll das Restaurant entstehen. Es liegt nur 60 Meter vom Bahnhof und auch nur 600 Meter entfernt von der historischen Altstadt, über die man aus dem Restaurant einen schönen Ausblick haben wird. Von der Restaurantebene aus haben Gäste und Mitarbeiter des Restaurants außerdem freie Sicht auf das Karwendelgebirge, das Wettersteingebirge und in Richtung Österreich.

WANN ER ODER SIE LOSLEGEN KANN

Das Restaurant könnte ab Sommer 2023 gepachtet werden und zu dieser Zeit auch seinen Betrieb aufnehmen.

Das Mastermind kommt aber schon jetzt ins Spiel: und zwar mit seinem eigenen Businessplan! Denn der zukünftige Pächter hat schon jetzt in der Bauphase die Möglichkeit, bei der Planung mitzureden: etwa, ob sein Konzept eine Showküche oder eine geschlossene Küche haben soll.

Aber auch bei der Gestaltung der Dachterrasse und der Inneneinrichtung sowie in vielen weiteren Punkten kann der Gastronom seine Ideen einbringen.

DETAILS ZUM RESTAURANT

Es sind circa 50 bis 60 Sitzplätze geplant, dazu kommen die saisonalen Außenflächen. Das Schöne ist: Es ist aber auch noch sehr viel offen. Für den zukünftigen

Pächter bedeutet das, dass er sich verwirklichen kann.

Bei der Gestaltung der Einrichtung wie bei der Erstellung des kulinarischen Konzepts. Es soll in Richtung gehobene

Gastronomie gehen,

aber dabei auch etwas gewagt

werden. Und wer den Mut und

das Zeug hat, bewirbt sich

jetzt mit seinem

Konzept!



AB INS BUSINESS

BEWERBUNGEN MIT LEBENS-LAUF UND KONZEPTIDEE AN:

Grundstücksverwaltung
Gießereistraße GmbH & Co.KG
Ulrike Meschonat
Anton-Kathrein-Straße 1-3
83022 Rosenheim | Deutschland
+49 8031 61934-21
ulrike.meschonat@kf-office.de

SMARTE KÜCHEN

DIGITALISIERUNG, VERNETZUNG, KÜNSTLICHE INTELLIGENZ: SCHLAGWORTE, DIE IN ALLER MUNDE SIND UND GANZ OBEN AUF DER AGENDA VIELER PROFIKÖCHE STEHEN – AUCH BEI **RATIONAL** IN LANDSBERG, DEM HERSTELLER VON KÜCHENGERÄTEN ZUR THERMISCHEN SPEISEZUBEREITUNG.

Wie man die Zubereitung eines Schnitzels digitalisieren kann, einen Combi-Dämpfer so intelligent macht wie die Menschen, die davor stehen, und wie die Welt auch in der Großküche jeden Tag ein bisschen schlauer wird: Darüber spricht Dr. Peter Stadelmann, seit 2014 Vorstandsvorsitzender der Rational AG und seit 2018 auch Head of Digital Customer Solutions.

Bei einem Hersteller von Combi-Dämpfern rechnet man nicht unbedingt damit, auf Digital Customer Solutions zu stoßen. Was ist das?

Peter Stadelmann: Das ist ein Team bei Rational, das sich ausschließlich mit der Digitalisierung von Großküchen beschäftigt. Hier betrachten wir ganze Küchenprozesse und überlegen uns, an welchen Stellen man mit Software intelligenter

arbeiten kann, um effizienter zu werden. Dafür haben wir Personen, die früher über mehrere Teams und Einheiten im Unternehmen verteilt waren, zu einer schlagkräftigen Gruppe zusammengefasst. Wir wollen mit diesen digitalen Dienstleistungen ein weiteres Geschäftsfeld aufbauen.

Bei Rational hört man des Öfteren das Schlagwort Intelligenz. Können Sie kurz erklären, was man in Ihrem Unternehmen darunter versteht?

Stadelmann: Intelligenz im Zusammenhang mit unseren Geräten bezieht sich

wie beim Menschen auf Fähigkeiten. Je intelligenter etwas ist, umso mehr kann es. Ein SelfCookingCenter ist mit Sensoren ausgestattet, die jederzeit den Zustand des Garguts und damit den Garfortschritt erkennen. Unsere Garintelligenz, also unsere Software, regelt den Garprozess punktgenau. Das schafft den ineffizienten Überwachungsaufwand ab oder reduziert ihn deutlich. Und es macht Qualität unabhängig von Fachwissen.



Rational-Vorstandsvorsitzender und Head of Digital Customer Solutions Peter Stadelmann steht im Interview Rede und Antwort.

Braucht dieses autonome Kochen trotzdem einen Koch? Wenn ja, wäre Ihr SelfCookingCenter keine Antwort auf den Fachkräftemangel.

Stadelmann: Das SelfCookingCenter nimmt dem Koch das Garen ab, nicht das komplette Kochen. Natürlich braucht man noch jemanden, der sagt, welche Speise wie gegart werden soll. Danach muss man nur noch den Anweisungen

folgen. Um es ganz einfach zu machen, haben wir „MyDisplay“ entwickelt. Der User sieht nur noch Bilder oder Icons auf dem Display, zum Beispiel Croissants, und muss nur noch das Bild antippen und auf die Anweisungen warten. So kommen auch angelernte oder fachfremde Kräfte immer zu ein und demselben Ergebnis.

Die Generationen Y und Z sind auf dem Arbeitsmarkt angekommen – mit anderen Ansprüchen an ihren Arbeitsplatz. Hat Rational dafür eine Lösung?

Stadelmann: Erst mal glaube ich, dass ein SelfCookingCenter die Attraktivität des Arbeitsplatzes in der Küche erhöht. Routinearbeiten werden abgenommen, sogar die Reinigung übernimmt ein SelfCookingCenter selbst. Das heißt, ein gutes Stück unliebsame Arbeiten ist dank Automatisierung und Digitalisierung mit einem intelligenten Gargerät einfach delegiert. Es gibt weniger Stress, Arbeitszeiten können eingehalten werden, weil unsere intelligenten Gargeräte dafür sorgen, dass alles gelingt. Auch ein Erfolg, der ohne Digitalisierung nicht möglich wäre.

Apropos Digitalisierung: Bestellsoftware, Bestellkiosk, Service-Roboter, Gäste-Transponder, Gäste-Tracking. So digital geht es im Front of House zu. Und wie steht es um das Back of House?

Stadelmann: Unsere Antwort heißt ConnectedCooking. Das ist die cloudbasierte Internetplattform, über die Rational-Geräte vernetzt werden. Der Koch kann nun das SelfCookingCenter und das VarioCookingCenter über Smartphone, Tablet oder PC bedienen und überwachen. Gleichzeitig haben Sie Ihre Hygiene-Daten unter Kontrolle, können Ihre Rezepte übertragen und das Gerät ruft sich seinen Servicetechniker sogar selbst, wenn Sie es zulassen.

Müssen wir jetzt damit rechnen, dass ein Roboter unser Menü zubereitet?

Stadelmann: Zubereiten vielleicht irgendwann schon, aber nicht entwickeln. Der Roboter hat keine Geschmacksknospen, er kann nicht riechen, dafür kann er angelernte Tätigkeiten beliebig oft und lang wiederholen. So können sich der Koch und die Köchin auf die Kreation, das Kreieren, das optisch perfekte Anrichten und Abschmecken konzentrieren.

www.rational-online.com



Vom Hahn hängt in Zukunft ein Großteil der Geflügelindustrie ab: Wird er weiterhin am ersten Lebenstag geschreddert – oder für eine nachhaltige Fleischerzeugung verwertet?

DER **GEFLÜGELINDUSTRIE** GEHÖRT DIE **ZUKUNFT DES FLEISCHMARKTS**. WARUM AUSGERECHNET DIE **GASTRO-BRANCHE** GEGEN DIE **GRAUSAMKEITEN** ANKÄMPFEN KANN – UND WAS **HÜHNERRASSEN AUS DER DDR** DAMIT ZU TUN HABEN.

Text: Lucas Palm

WHAT THE DUCK

Die Fleischindustrie hat bekanntlich schon bessere Zeiten erlebt. Zwar macht die Schlacht- und Fleischverarbeitungsbranche weiterhin den größten Umsatzanteil der deutschen Lebensmittelindustrie aus, doch mehrere Studien belegen, dass der Fleischkonsum in den vergangenen Jahren tendenziell zurückgeht. Laut der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) beispielsweise verzehrten die Deutschen im Jahr 2018 um 2,3 Prozent weniger Fleisch als im Jahr 2008. Das waren zwar immer noch saftige 60,15 Kilogramm pro Jahr und damit doppelt so viel, wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung vorschreibt. Doch wie es scheint, ist – zumindest aus marktwirtschaftlicher Perspektive – ein gewisser Sättigungsgrad erreicht. Kein Wunder: Greta Thunberg hat selbst dem exzentrischsten Bonvivant die Fleischscham eingepflicht, und die ewig gleichen Horrorbilder gequälter Tiere lassen selbst die hartgesottensten Fleischtiger zu Flexitariern werden. Umso erstaunlicher ist es, dass es sich mit dem Geflügel anders, ja geradezu konträr verhält. Hühner, Puten, Enten oder Tauben – alle verleihen sie der Fleischindustrie ganz unverhofft Flügel. Zahlen belegen das: Allein im Jahr 2018

stieg der Verzehr von Geflügelfleisch auf satte 13,19 Kilogramm pro Kopf, wie die BLE berichtet. Zum Vergleich: 1998 waren es gerade einmal 9,13 Kilogramm. „Wir gehen davon aus“, sagte vor Kurzem der Präsident der Deutschen Geflügelwirtschaft, „dass dieser Trend eines steigenden Geflügelkonsums anhalten wird.“ Die mannigfaltigen Vorteile von Hühnchen und Co liegen auf der Hand: fettarm, in der Produktion um ein Vielfaches klimafreundlicher als beispielsweise Rind- oder Lammfleisch und vor allem für den Außer-Haus-Verzehr am unverfänglichsten: Denn anders als bei Schweine- oder Rindfleisch spielen beim Geflügel religiöse Gründe keine entscheidende Rolle. All die genannten Vorteile erwecken den Eindruck, als profitiere Geflügelfleisch wie nur wenige Lebensmittel vom unaufhaltsam um sich greifenden Moralisationwahn des Konsumierens. Nur: Was genau bedeutet das für die so vielversprechende Geflügelindustrie? Hat nun endlich die Stunde der kleinen Bio-Produzenten geschlagen? Oder bedeutet dieser zukunftssträchtige Hype lediglich, dass die Großkonzerne ihre Hochzuchtungsmaßnahmen und Fließbandschlachtungen erst recht hochfahren werden? Und ▶

710 MILLIONEN GEFLUGELTIERE WURDEN 2018 IN DEUTSCHLAND GESCHLACHTET

65 PROZENT DES GEFLUGELFLEISCHS LANDE IM GROSSVERBRAUCHER- UND GASTROBEREICH

13,19 KILOGRAMM GEFLUGEL ISST JEDER DEUTSCHE DURCHSCHNITTlich IM JAHR. 1998 WAREN ES NOCH 9,13 KILOGRAMM

50 MILLIONEN KUKEN WERDEN IN DEUTSCHLAND JÄHRLICH AN IHREM ERSTEN LEBENSTAG GESCHREDDERT

35 TAGE BRAUCHEN HOCHGEZÜCHTETE MASTHYBRID-HÜHNER, BIS SIE MIT 2,1 KILOGRAMM SCHLACHTREIF SIND

95.000 PUTEN WERDEN PRO TAG IN DEUTSCHLAND GESCHLACHTET

GEKOCHTER FÖTUS AUS DER SCHALE – SCHNABEL INKLUSIVE



Kulinarische Tradition im südostasiatischen Raum, absolutes Nahrungstabu in unseren Breiten: Balut sind angebrütete Hühner- oder Enteneier, die – je nach Land – mit einem 14 oder 17 Tage jungen Fötus etwa 20 bis 30 Minuten gekocht werden. Das bräunlich-schwarze Fleisch ist salzig und für den europäischen Gaumen vergleichsweise scharf. Schnabel- und Federnbestandteile sind natürlich etwas bissfester.

zu guter Letzt: Was geht das die Gastronomie an, die immerhin ganze 65 Prozent des Geflügelfleischs verarbeitet?

Holzknüppel und Gummihammer

Zunächst einmal: Der Geflügelenthusiasmus ist kein unerwartetes Phänomen, das jugendliche Klimaaktivisten von heute auf morgen herbeiprotestiert haben. Vielmehr handelt es sich dabei um ein historisch gewachsenes Monstrum, das seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs immer bedrohlichere Züge annimmt. Die einst idyllischen Familienunternehmen wuchsen in den vergangenen Jahrzehnten zu teils überdimensionalen Konzernen heran, die mitunter Weltmarktführer in der Geflügelindustrie sind. Nehmen wir die PHW-Gruppe: Mit knapp 2,6 Milliarden (!) Euro Umsatz im Jahr 2018 ist sie das in Deutschland mit Abstand führende Unternehmen der Geflügelwirtschaft – weit vor der Nummer zwei, die auf den maleischen Namen Rothkötter-Gruppe hört. Umsatz: immerhin 1,1 Milliarden Euro. Bereits im Jahr 2009 schlachtete die PHW-Gruppe

für ihre hauseigene Marke Wiesenhof 4,5 Millionen Hühner – pro Woche! Heute dürften es deutlich mehr sein, gesicherte Zahlen sind jedoch nicht bekannt. Die 2016 ausgebrannte und mittlerweile wieder in Betrieb genommene Wiesenhof-Schlachterei im niedersächsischen Lohne schlachtete damals täglich bis zu 370.000 Hühner. Bei einem 24-Stunden-Betrieb wären das über 15.000 Tiere pro Stunde. Keine Frage: Die Geflügelindustrie gehört zu den grausamsten ihrer Art und hat das Züchten und Töten in noch nie da gewesener Ausmaß perfektioniert. Kann das – auch in Zukunft – gut gehen?

Sofern die Vergangenheit als Richtwert dafür dienen soll: schwierig. Einer Wiesenhof-Brüterei beispielsweise warf die deutsche Tierschutzorganisation „Soko Tierschutz“ vor, eine dermaßen überzüchtete Hühnerrasse zu halten, dass sie aufgrund ihres abnormalen Wachstums kaum laufen könne und aufgrund „massiver Schmerzen“ nicht einmal in der Lage sei, ihr Wasser oder Futter zu erreichen. Einen Wiesenhof-Lieferanten im bayrischen Altötting filmte die „Soko“ im

DAS SETZT SICH DURCH UND IST DER SCHLÜSSEL FÜR DIE GANZE PROBLEMATIK.

Inga Günther von der Ökologischen Tierzucht GmbH, wo jeder Bauer genauso viele männliche wie weibliche Küken kaufen muss. Ob das als Lösung reicht?



TURBO-FLEISCH

Das größte Problem bei Masthühnern ist die Zucht zu immer schnellerem Wachstum. In gerade einmal 35 Tagen erreichen die gemästeten Tiere bereits ihr Schlachtgewicht – wobei es der Industrie vor allem um das Brustfleisch geht. Heißt: Knochen und Gelenke halten mit der Entwicklung nicht Schritt. 30 Prozent der Hühner brechen sich daher die Beine vor dem Schlachten, für den Rest ist die bloße Existenz bereits die reinste Qual.

Jahr 2013 außerdem dabei, wie er ein lebendiges, noch flatterndes Tier im Müllcontainer entsorgt. Neben offensichtlich kranken Tieren und Kadavern, die in ihren eigenen Exkrementen dahinsiechen, zeigten die Aufnahmen auch eine Hofmitarbeiterin, die ein „zappelndes Tier“ an einem Eimer totzuschlagen versucht. Gut, bis 2010 durften bei Wiesenhof kranke Tiere immerhin noch per Genickbruch getötet werden. Aber nachdem erste Skandale publik wurden, erbarmte sich Wiesenhof auf seine ganz eigene Art und schrieb den jeweiligen Wiesenhof-Farmern vor, die Tötung durch eine Narkose mithilfe von einem Holzknüppel oder, wem's Spaß macht, einem Gummihammer einzuleiten. Das hielt einen weiteren Wiesenhof-Zulieferer natürlich nicht davon ab, seine Zuchtenten mir nichts, dir nichts mit der Mistgabel zu erschlagen. ▶

MUTTER- MASCHINE UND DAS MASSEN- STERBEN NACH 21 TAGEN

In der Hühnerindustrie übernehmen Brutmaschinen die Rolle der brütenden Mutter. In den überdimensionierten Brutereien dauert dieser Brutvorgang in Österreich genau 21 Tage. Küken, die bis dahin nicht aus dem Ei geschlüpft sind, landen in Müllzerkleinerern. 15 Millionen Masthühnküken und 1,5 Millionen Truthühnküken sterben so jedes Jahr – allein in Österreich.



Fotos: Shutterstock

ZWEI IRRE HEIßE CHEFS FÜR DIE GUTE KÜCHE.



Unsere Chefs sind echte Dauerbrenner: Zuverlässig, robust und offen für Neues in deiner Küche: „Hot Cuisine“ mit sagenhaften 800°C im Handumdrehen. Beefeater sehen macht Freude! Perfekte Steaks, Kurzgebratenes und so viel mehr. NEU: Der Beefeater® One Chef [oben] für kleinere Küchen, Catering oder Food-Trucks - der XL Chef [unten] für ausgewachsene Küchen.

VON PROFIS FÜR PROFIS.

KOMPLIZIERT:	0%
ZUFRIEDENHEIT:	100% *
UMSATZPLUS:	20-30% *

*Feedback unserer Gastro-Kunden



DER BEEFER.

800 GRAD VOM WELTMARKTFÜHRER



95.000 PUTEN PRO TAG

Allein im Jahr 2018 wurden in Deutschland 35 Millionen Puten geschlachtet, das sind sage und schreibe 95.000 Tiere pro Tag. In der Putenmast offenbart sich in noch deutlicherem Ausmaß eine der Hauptproblematiken der Geflügelindustrie: Die routinemäßigen Antibiotikagaben haben in den vergangenen Jahren ein alarmierendes Ausmaß erreicht. Schließlich ist die steigende Anzahl multiresistenter Keime aus der Tierhaltung auf lange Sicht auch für den menschlichen Körper eine Gefahr.



Ein Dualhuhn, das keiner will

Man könnte die restlichen elf Ausgaben dieses Jahres mit Horrorgeschichten der Geflügel-Großkonzerne füllen. Zugegebenermaßen: Nicht nur die Geflügelindustrie ist davon betroffen, doch nachdem sie das zukunftsträchtigste Segment der industriellen Tierzucht und -haltung ist, erhält die Frage nach dem Warum besondere Relevanz. Der Grundansatz

einer überzeugenden Antwort ist in Forscherkreisen bereits ausgemacht: Es ist die extreme Spezialisierung, auf die sich die tierische Lebensmittelindustrie zusammen mit der Landwirtschaft in den vergangenen Jahrzehnten eingeschossen hat. Es gilt heute als selbstverständlich, dass ein einzelnes Tier in immer kürzerer Zeit immer größere Produktmengen zu liefern hat – wobei sich diese Mengen

15 HÜHNER AUF EINEM QUADRATMETER UND DAS VOLL- KOMMEN LEGAL

In der konventionellen Haltung dürfen pro Quadratmeter 30 Kilogramm Hühner gehalten werden. Futterneid, aggressives Verhalten untereinander inklusive hoher Ansteckungsgefahr, gegen die auch die Vielzahl an Antibiotika nicht hilft – die desaströsen Auswirkungen dieser Massenhaltung sind bekannt und werden doch von der Seite des Gesetzgebers hingenommen.





www.chroma-messer.de

auf ein einziges „Produkt“ beschränken. Im Falle von Geflügel also: Fleisch oder Ei. Die Doppelnutzung von Hühnern beispielsweise galt jahrhundertlang als selbstverständlich. Legehennen versorgten ihre Besitzer mit Eiern und Fleisch gleichermaßen – während ihre männlichen Artgenossen ebenso selbstverständlich verspeist wurden. Das ist heute bekanntlich anders: Allein in Deutschland schreddert die Geflügelindustrie jährlich rund 50 Millionen männliche Küken an ihrem ersten Lebenstag, in der ganzen EU sind es über 300 Millionen. Der Grund: Im Gegensatz zu den State-of-the-art-Masthybridhühnern, die nach 35 Tagen ganze 2,1 Kilogramm wiegen, kommt ein Hahn im selben Zeitraum „nur“ auf 850 Gramm – und gilt daher profitbesessenen Konzernen als ökonomisch wertlos. Der ▶

VON WEGEN HAHN IM KORB

Die Geflügelindustrie ist für Hähne die reinste Mausefalle. Allein in Deutschland werden jährlich rund 50 Millionen männliche Küken an ihrem ersten Lebenstag geschreddert, in der ganzen EU sind es über 300 Millionen. Für Inga Günther von der Ökologischen Tierzucht GmbH steht fest: „Wenn in Deutschland der Konsument nur einmal im Jahr ein Hahnenprodukt im Wert von 25 Euro konsumiert, wäre dem Kükenschreddern ein Ende gesetzt.“



Fotos: PETA Deutschland e.V., Shutterstock

www.rollingpin.com » Ausgabe 245

SCHARF & SCHNITTIG



type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHHE

CHROMA

PROFESSIONAL CNIVES



40.000 TIERE IN EINER EINZIGEN MASTHALLE SIND HEUTE KEINE SELTENHEIT MEHR

Für Hühner sind durch diesen Platzmangel natürliche Verhaltensweisen wie Fortbewegung, Scharren, Gefiederputzen oder Flügelschlagen schlichtweg unmöglich. Außerdem besagen Studien, dass Hühner erst bei Besatzdichten unter 27 Kilogramm pro Quadratmeter ein mehr oder weniger normales Sozialverhalten an den Tag legen. Momentan gilt: 30 Kilogramm pro Quadratmeter.



Großkonzern Lohmann Tierzucht GmbH – übrigens nicht zufällig unter der Führung des Bruders der eingangs erwähnten PHW-Gruppe – versuchte, diesem Problem beizukommen, indem er das Zweinutzungshuhn „Lohmann Dual“ auf den Markt brachte. Das Problem: Im ökonomisch so hart umkämpften Geflügelmarkt besteht schlichtweg keine Nachfrage danach.

Dass es auch anders geht, beweist die Ökologische Tierzucht GmbH (ÖTZ), die von den beiden Bioverbänden Bioland und Demeter im Jahr 2015 gegründet wurde. Das Ziel: ökologische Zweinutzung für Hühner voranzutreiben. Hat das Zukunftspotenzial? Und wie funktioniert das?

Huhn hoch zwei: Will das wer?

Zunächst einmal: Wer glaubt, dass es sich hier um ein Unterfangen auf grünen Wiesen mit selbst geflochtenen Heunestern und jeder Menge Streicheleinheiten für Hennen und Gockel gleichermaßen handelt, muss enttäuscht werden. Denn wer Inga Günther zuhört, merkt schnell: Auch die nachhaltige Bio-Geflügel-Branche baut auf pragmatische Prozessabläufe, in denen die Tiere nun einmal als Objekte fungieren.

Alles beginnt auf dem Bioland-Betrieb der Familie Bodden in Nordrhein-Westfalen. Dort betreibt die ÖTZ ihren Hauptzuchtstandort. „Das heißt“, erklärt Inga Günther, „dass wir dort gezielt für den Bio-Bereich Zweinut-



TAUBEN GELTEN IMMER NOCH ALS RATTEN DER LÜFTE

Taubenfleisch gilt in unseren Breiten – im Gegensatz zu Frankreich – immer noch als etwas Exotisches. Im gesamten deutschsprachigen Raum gibt es nur einen einzigen, dafür ökologischen Taubenzüchter – und zwar im österreichischen Burgenland.

CHINA PRODUZIERT 95 PROZENT DES WELTWEIT KONSUMIERTEN GÄNSEFLEISCHES.



Fotos: PETA Deutschland e.V., Shutterstock



BLUTRÜNSTIGE BRUT?

Die meistdiskutierte Methode, um das massenhafte Kükenschreddern zu vermeiden, ist die In-Ovo-Geschlechtsbestimmung. Dadurch wird der Brutvorgang bei Tieren männlichen Geschlechts beendet. Eine ethisch vertretbare Lösung oder genauso blutrünstig wie das Schreddern?



zungshühner züchten, die für die Eier- und Fleischproduktion gleichermaßen eingesetzt werden können. Konkret arbeiten wir dort mit drei Rassen: einerseits dem bekannten Bressehuhn, das sehr fleischlastig ist und als besonders schmackhaft gilt. Das kreuzen wir wiederum mit zwei Legerassen, die ehemals in der DDR züchterisch bearbeitet worden sind – und die dadurch den ganzen Aufkaufwahnsinn der großen Zuchtfirmen im Westen überlebt haben.“ Von den Tieren werden unentwegt Daten gesammelt, aufgrund derer entschieden wird, welche Hühner die besten Ergebnisse erzielen. „Von denen schicken wir dann die Bruteier an unsere Partner-Brütereien, die wiederum jene Betriebe, die Küken bestellt haben, beliefern.“ Für die fünf in ganz Deutschland verteilten Partnerbrütereien – die Inga Günther unromantisch als „großen Schrank“ bezeichnet – gilt: Nur wer genauso viele männliche wie weibliche Bruteier bestellt, bekommt diese von der ÖTZ zugeschickt. Dasselbe gilt dann auch für die landwirtschaftlichen Betriebe, die als Kunden die frisch geschlüpften Küken dieser Partnerbrütereien beziehen: Pro weibliches Küken muss automatisch ein männliches gekauft werden. „Das setzt ▶

ZWISCHEN GÄNSESTOPFLEBER, WEIHNACHTSGANS UND MARTINIGANS

Die Gänsezucht und -haltung variiert innerhalb Europas stark. Werden sie in Österreich vorrangig für das Traditionsgericht am Martinstag namens Martinigansl verkauft, ist es in Deutschland die Weihnachtsgans. In Frankreich hingegen werden Gänse zusammen mit Enten vor allem für die Herstellung von Gänsestopfleber verwertet. Hinter Frankreich sind übrigens Ungarn und Bulgarien die zweitwichtigsten Foie-gras-Produzenten weltweit.



CHICKEN-SNACK

In China sind Hühnerfüße ein beliebter Snack für zwischendurch.





Eine ökologische Putenhaltung ist in absehbarer Zukunft nur schwer möglich. Denn das benötigte Futter für die Pute muss so eiweißreich sein, dass momentan nur konventionelle Futtermischungen dafür infrage kommen.



GOCKELSUPPE, GOCKELWURST ODER GOCKEL- GESCHNETZELTES?

Um dem männlichen Kükenschreddern entgegenzuwirken, stellen manche Produzenten immer öfter Gockelprodukte her. Im Gegensatz zu einem weiblichen Hühnerbrustfilet ist das ihres männlichen Artgenossen weniger fett, weil muskulöser, und in der Farbe etwas dunkler.

sich durch und ist der Schlüssel für die ganze Problematik des Kükenschreddern“, ist Günther überzeugt. Immerhin: Pro Jahr vermarktet die ÖTZ 80.000 Küken, Tendenz steigend. Doch mit fünf Millionen Biohühnern in Deutschland pro Jahr bleibt die ÖTZ vergleichsweise „eine kleine Nummer“, wie auch Günther einräumt.

Trotz allem: Könnte das Konzept der ÖTZ ein Anfang sein? Sagen wir so: Die gnadenlosen Gesetze der Marktwirtschaft verlangen, dass es neben der ethisch vertretbaren Produktion eben auch eine ethisch vertretbare Nachfrage braucht. Dass die Gastronomie diese in Sachen Geflügel zu 65 Prozent mitbestimmen kann, heißt nichts anderes, als dass die Zukunft der Geflügelindustrie mit der Gastronomie steht oder fällt. Ein erster Schritt wäre daher, dass auch für die Gastro-Branche gilt, was das Gesetz für den Lebensmitteleinzelhandel vorschreibt, nämlich dass die Herkunft von Hühnerfleisch deklariert werden muss.

Wird die Branche in dieser entscheidenden Zeit ihre Chance nutzen? Es wäre nicht nur ihr, sondern auch den kleinen Produzenten wie der ÖTZ zu wünschen. Und den Tieren, natürlich. Damit es einmal mehr nicht die Falschen sind, die vom Wachstum der Geflügelindustrie profitieren.

Fotos: Shutterstock



CREATIVITY NEVER RESTS

Fermentierter Pfeffer

- › Gleichbleibender Geschmack ohne unangenehme Pfefferkörner
- › Feine, milde Schärfe
- › Ideal für kreative Saucen und Abwandlungen wie Marinaden oder Krusten



CHEF Signature Fermentierter Pfeffer

Art.-Nr.: 12431915

6 x 450 g Dose



Besuchen Sie uns
auf der Internorga
Halle A1 Stand 104/206





AUMAERK
FLEISCHMANUFAKTUR

„ZUSAMMENKOMMEN IST EIN BEGINN,
ZUSAMMENBLEIBEN IST EIN FORTSCHRITT,
ZUSAMMENARBEITEN IST EIN ERFOLG“

HENRY FORD

Unter diesem Motto sind wir immer gerne dabei, wenn die Gastronomie zusammenkommt. Denn der persönliche Kontakt ist der beste Start für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Der Startschuss von „AUMAERK on Tour“ auf der Intergastra stand ganz unter dem Motto Turf & Surf. Erlesener Fisch & ausgewähltes Seafood, kreativ kombiniert mit dem besten Fleisch der Welt. Wenn für Sie und Ihre Gäste das Beste gerade gut genug ist, verlassen Sie sich auf die Mise en Place von AUMAERK!

Oliver Scheiblauber

PS: Überzeugen Sie sich selbst, wie die Mise en Place für Profis schmeckt: Besuchen Sie uns auf der Internorga in Hamburg, Halle A4, Stand 406

MISE EN PLACE FÜR PROFIS

READY TO ROMMEL

IM WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE ENTSTAUBT UND POLIERT **BORIS ROMMEL** DIE **KLASSISCHE FRANZÖSISCHE KÜCHE**. DER AUFSTIEG EINES **GENIALEN WORKAHOLICS**, DER ALS SPÜLER IM NATURFREUNDEHAUS BEGANN.

Text: Sarah Helmanseder, Fotos: Raphael Gabauer, Monika Reiter

Für Boris Rommel ist das vergangene Jahrzehnt fulminant zu Ende gegangen: Der zweite Michelin-Stern glitzert auf seinem Küchenfirmament und hoch dort oben schwebte er als triumphaler Aufsteiger des Jahres bei den ROLLING PIN Awards 2018. Sein erstes eigenes Buch öffnet Gourmetsfans die Türen zur Haute Cuisine aus dem Blickwinkel des Profis und im November 2019 folgte mit seiner Hochzeit ein Ereignis, das ohnehin alle Sterne der Welt in den Schatten stellt. Der vorerst letzte Streich des Boris Rommel sind sensationelle 18 Punkte, schwarz auf weiß im neuen Gault Millau. Betonung auf vorerst, denn ungeachtet der Tatsache, dass man vieles im Leben nicht vorhersehen kann, lässt sich doch mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit feststellen: Rommel hat noch einiges in petto. Nicht zuletzt hätte er auch nie vorhergesehen, dass er Koch werden würde – von Sternekoch ganz zu schweigen. Also gilt wie so häufig: Unverhofft kommt oft. Aber drehen wir das Rad der Zeit zu-

nächst in die andere Richtung. Es ist höchste Zeit, dieser Erfolgsstory auf den Grund zu gehen und sie von vorne zu erzählen. Wir erreichen Rommel fernab von seiner Küche, auf der anderen Seite des Atlantiks. Mit seiner Frau bereist er gerade die Dominikanische Republik, nimmt sich aber trotzdem Zeit für ein Gespräch mit wackliger Leitung, die aber doch reicht, um seine faszinierende Geschichte nach Europa zu transportieren – und mit ihr das eine oder andere Erfolgsgeheimnis des Überfliegers.

Wir begeben uns ins Jahr 1984. Rommel wird in Karlsruhe geboren und verbringt seine Kindheit in der Pfalz, fernab jeglicher Dunstkreise der Sternegastronomie. Er versinkt in der Welt der Comichellden und liebt es, Figuren wie Spiderman und Superman oder Mangas nach allen Regeln der Kunst abzuzeichnen und neu zum Leben zu erwecken.

Superman der Küche

Der Sinn für Ästhetik sollte sich später auf

einer ganz anderen Ebene wieder manifestieren: auf dem Teller. Sowohl die künstlerische Ader als auch die Liebe zum Kochen lassen sich auf ein und denselben Ursprung zurückführen: Rommels Vater. „Er war Kartograf und hatte ein Naturfreundehaus. Ich habe ihm beim Spülen geholfen und hatte mit dem Kochen anfangs nicht so viel am Hut“, erzählt Rommel. Das sollte sich allerdings sehr bald ändern, denn als Schüler machte Rommel ein Praktikum im Restaurant Erbprinz, dem Einsterner im gleichnamigen Hotel in Ettlingen, südlich von Karlsruhe. „Mein Lehrmeister dort, Wolfgang Pfeiffer, hat mich in die Richtung geführt, dass ich dann doch Koch werden wollte. Er ist heute noch mein Mentor. Wenn ich irgendein Problem habe, rufe ich ihn an.“ Rommel blieb dann auch für seine Lehre im Restaurant Erbprinz und legte das Fundament für einen steilen Aufstieg. Seine Wanderjahre führten ihn ins Hotel Bareiss in Baiersbronn, ins Freiburger Colombi Hotel, ins Schlosshotel Bühlerhöhe, mit damals zwei Sternen und in die ▶

BORIS ROMMEL

Geboren in Karlsruhe verbrachte Boris Rommel seine Kindheit in der Pfalz und half seinem Vater beim Spülen im Naturfreundehaus. In die Küche zog es ihn zunächst nicht, aber als Praktikant im Restaurant Erbprinz leckte er Blut, machte dort auch gleich die Kochlehre und durchlief renommierte Stationen wie das Hotel Bareiss in Baiersbronn und den Einsterner Colombi Hotel in Freiburg. Ins Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe kam er erstmals als Sous Chef. Es folgte ein Intermezzo in der Selbstständigkeit mit dem Heidelberger Restaurant Simplicissimus. Seit Februar 2016 ist Rommel Küchenchef im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und dirigiert neben dem Gourmetrestaurant Le Cerf vier weitere Restaurants. 2017 erhielt er den zweiten Michelin-Stern und im aktuellen Gault Millau verbesserte er sich von 17 auf 18 Punkte.



Pulpo ist eines von Boris Rommels Lieblingsprodukten. Ein anderes Tamarillo. Mit ihnen hebt er die Haute Cuisine auf eine neues Level.

BORIS ROMMEL.

WEISSER TRUFFEL

Mascarpone | Birne



REZEPT:

Du möchtest Boris Rommels
süße Verführung ausprobieren?

Hier entlang:

www.rollingpin.com/245

COOKING IS LIFE, NOTHING ELSE MATTERS.

Sein Mantra trägt Boris Rommel auch als Tattoo.

Villa Hammerschmiede. Dann setzte Rommel zum ersten Mal einen Fuß über die Küchenschwelle im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, wo er als Sous Chef an den Start ging. Ob er sich 2013 bei seinem Abschied schon dachte, dass es schön wäre, irgendwann zurückzukehren? „Überhaupt nicht“, gibt Rommel zu Protokoll. Das aufstrebende Herdgenie erlebte als Inhaber und Küchenchef des Gourmetrestaurants Simplicissimus in Heidelberg drei Jahre lang alle Härten der Selbstständigkeit. „Es lief sehr gut, aber ich habe immer sechs Tage die Woche gearbeitet und hatte zwei Wochen im Jahr frei. Man nimmt viel aus dem Geschäft mit raus ins Private, wenn man selbstständig ist“, sinniert Rommel. So zog es ihn im Februar 2016 doch zurück ins idyllische Hohenloher Land. Er wurde Küchenchef im 5-Sterne-Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und zündete die Lunte für einen Aufstieg im Rekordtempo. Nach nicht einmal einem Jahr bestätigte der Guide Michelin den Stern für das Gourmetrestaurant Le Cerf und 2017 zeichnete er Rommel mit dem zweiten Macaron aus.

Je mehr das Kochen für Rommel zur allumfassenden Lebensaufgabe wurde, desto mehr prägte es sich auch in seinen Körper ein. Die Tattoos sind eine Hommage an seine Arbeit. Da sind seine liebsten Produkte zu sehen, wie Pulpo, Aubergine und Tamarillo. Die Schrift auf dem Rücken: „Ein Fuchs muss tun, was ein Fuchs tun muss.“ Ein Fuchs? Alfred Klink gab Rommel einst den Spitznamen Küchenfuchs – und der setzte sich durch. Ein kochender Fuchs ziert seinen Arm und dort steht auch: „Cooking is life, nothing else matters.“ Dem ist nichts hinzuzufügen.

Küchenfuchs auf Erfolgskurs

Im Frühling 2018 hielt der Küchenfuchs die

Trophäe für den Aufsteiger des Jahres bei den ROLLING PIN Awards in Händen, und im Herbst desselben Jahres kam sein erstes Buch „Kochen ist Leben – Zwischen Kunst und Handwerk“ auf den Markt. Für diese hochintensiven Jahre findet Rommel ein Wort: „Unwirklich. Es ging alles so schnell. Die ersten zwei Jahre habe ich so gearbeitet wie in der Selbstständigkeit, um sechs Uhr früh angefangen und irgendwann in der Nacht nach Hause. Ich habe bei null angefangen. Das Haus hatte zwar schon eine gewisse Reputation, aber wenn du neu hinkommst, musst du trotzdem wieder eine Grundlage aufbauen.“

2019 schaffte Rommel es auf Platz 25 der 100 BEST CHEFS Germany und der Gault Millau für 2020 honorierte seine Leistungen mit 18 Punkten, einem Punkt mehr als im Jahr davor, und ernannte ihn darüber hinaus zum Aufsteiger in Baden-Württemberg. Man kann also mit Fug und Recht sagen: Rommel ist am Zenit angekommen. Und wahrscheinlich wird er ihn noch durchbrechen, denn seine klassisch französische Küchenlinie mit moderner Interpretation spielt in der allerhöchsten Liga.

Rommel vereint Haute Cuisine à la française mit Produkten aus Hohenlohe, die er direkt von lokalen Produzenten bezieht, und gibt ihr dadurch einen Charakter, den sie in dieser Ausprägung eben nur im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe hat. „Auf die Karte schreibe ich nur Gerichte, die ich selbst gerne essen würde. Gerichte, die ich vielleicht irgendwo einmal gesehen haben, deren Produkte ich kenne und von denen ich weiß, welche Geschmäcke zusammenpassen. Bei uns wird gar nicht groß herumexperimentiert. Das hat die klassische französische Küche ein bisschen so an sich. Wir versuchen aber, das ▶



Neu im Sortiment:
Arla® Pro Grilling Cheese

Das neue Patty für die flexitarische Küche!

Der innovative Käse ist eine leckere Alternative zu Fleisch, vegetarischen Patties und anderen Grill- und Pfannenkäsen – perfekt für Burger, Wraps & Salate.



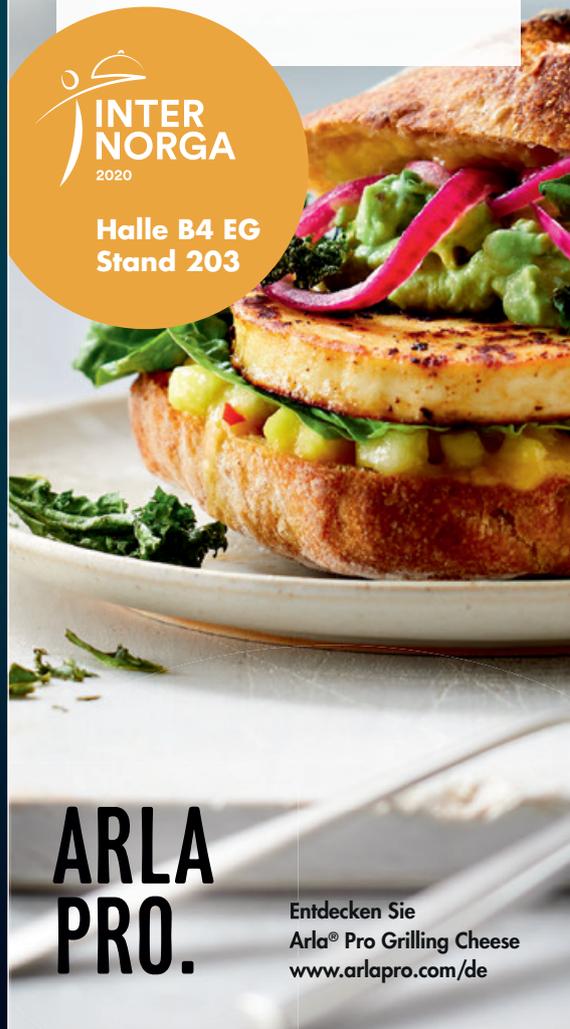
Artikelnr. 87916
(Mild geräucherte Chili)



Artikelnr. 87865
(Natur)



Halle B4 EG
Stand 203



ARLA PRO.

Entdecken Sie
Arla® Pro Grilling Cheese
www.arlapro.com/de



1



2



3



1 Boris Rommel lebt für seinen Job und sammelte in den vergangenen Jahren eine Auszeichnung nach der anderen
2+3 Im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe jongliert er ganze fünf Restaurants, darunter die Waldschänke und den Zweisterner Le Cerf
4 Der Küchennerd zelebriert die Haute Cuisine à la française und peppt sie mit modernen Interpretationen auf.



4

Ganze aufzupeppen.“ Rommels Küche ist also weniger ein Versuchslabor, sondern vielmehr ein Atelier, in dem der Künstler aus bewährten Farben neue, wunderschöne Werke schafft. „Im Vordergrund steht natürlich der Geschmack, aber wenn es in Richtung zwei Sterne und mehr geht, spielt die Optik auf dem Teller auch eine große Rolle.“

Fünffacher Chef de Cuisine

Zusätzlich zum Le Cerf stehen im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe auch noch vier weitere Restaurants unter Rommels Ägide. Die vielen Bälle in der Luft zu halten und dabei auch noch eine glänzende Performance abzuliefern, ist die größte Herausforderung in seinem Job, wie er erzählt: „Die Schwierigkeit ist, das Ganze ins tägliche Geschäft zu packen. Du kannst unmöglich jeden Tag in jedem Restaurant sein. Ich brauche viel Manpower hinter mir. Deshalb habe ich in jedem Restaurant einen Alleinkoch oder Sous Chef, dem ich voll und ganz vertrauen kann.“ 24 Mitarbeiter, davon sechs Azubis, und außerdem drei Konditoren stehen Rommel zur Seite. Letztendlich, so lässt sich aus seinen Worten schließen, ist Organisation das halbe Leben: „Ich nehme mir viel Zeit für die Speisekarte und erstelle Komponentenlisten für die einzelnen Gerichte. Was brauchen wir? Wo wird bestellt? Wie viel wird bestellt? Da wird alles genau aufgeschrieben, um Fehler zu vermeiden.“

Angesichts seines rasanten Aufstiegs in die Elite der Spitzenköche drängt sich natürlich die Frage auf: Späht Rommel nach dem dritten Stern? „Im Moment nicht“, sagt er, ohne zu zögern. „Man kann so etwas ja nie vorhersehen, aber wir sind mit dem, was wir bisher erreicht haben, zufrieden.“ Eine Frage, die sich ebenso aufdrängt, ist die nach seinem Geheimnis. „Das Ausschlaggebende ist, nicht stehen zu bleiben, sondern immer weiterzuschauen“, betont Rommel. „Man muss sich von Karte zu Karte immer weiter verbessern.“ Wichtig ist ihm auch, über den eigenen Kochtopf hinauszuschauen, Kollegen zu besuchen, offen und neugierig zu sein auf das, was sie machen. Und nicht zuletzt liebt Rommel es, selbst essen zu gehen. Seine schönste Erinnerung diesbezüglich ist ein Besuch im Restaurant Epicure in Paris bei Eric Frechon. „Der Abend war unvergesslich. Es war alles perfekt“, schwärmt er. Nun strebt er selbst jeden Tag danach, für seine Gäste alles perfekt zu machen.

www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Fotos: beigestellt



Karriere-Kick!

Bevor Bananenblätter, Reisstroh und andere Agrar-Pflanzenreste im biologischen Kreislauf wieder zu Kompost oder Erde zerfallen, dürfen sie bei Papstar Karriere machen – als **umweltfreundliches, hygienisches Einmalgeschirr**. Perfekt für Street Food oder Leckereien aus der Heißen Theke.



GRISCHI W

Konstantin Filippou wacht jeden Tag mit 5000 Ideen auf – das merkt man an der Umsetzung seiner Lokale. Sein Restaurant in Wien trägt seinen Namen und zwei Sterne, die Weinbar den griechischen Charme, und das neue Konzept in Graz zelebriert die österreichische Heimat.

SCHWARZ HAHN

AUSTROGRIECHE **KONSTANTIN FILIPPOU** GERÄT GERN IN KULINARISCHE EKSTASE. DAS ERGEBNIS: EIN **2-STERNE-RESTAURANT, EIN BISTRONOMY-KONZEPT** UND STÄNDIG NEUE PROJEKTE.

Text: Alexandra Polič, Fotos: Monika Reiter

Ws war schon dunkel, als ich durch Vorstadtstraßen heimwärts ging. Da war ein Wirtshaus, aus dem das Licht noch auf den Gehsteig schien. Ich hatte Zeit und mir war kalt, drum trat ich ein.

Ein dunkles, mattes Blau zieht sich durch den gesamten Raum. Es bedeckt zum Teil den hellen Holzboden, zieht sich in Form von Stoffen über Sitzgelegenheiten, lässt die Teller tiefer wirken und das Licht heller strahlen. Eine Fensterreihe öffnet den Blick in die Wiener Innenstadt – wir sind im ersten Bezirk –, durch die gegenüberliegende sehen Gäste direkt in die Küche. Vor deren Eingang bricht ein grau melierter Kitchentable, eine Anrichte, mit dem Blau. Konstantin Filippou, Herr und Namensgeber des Hauses, hat seinem Fine-Dine-Tempel mit dem Interieur alle Ehre gemacht. Sogar über die Bestuhlung des Restaurants macht eine österreichische Tageszeitung eine Fotostory: Filippou hinter eigens designten Sitzgelegenheiten, Filippou vor getrockneten Wildkräutern, die von

der Decke hängen. Filippou mit großen Plaketten von Michelin und Gault Millau sorgt aber auch in internationalen Medien für Furore. Zwei Sterne, 19 Punkte und damit fünf Hauben zieren Kochkünste und Ruf des Herrn Filippou. „Wir sind sehr stolz auf das, was wir haben“, sagt er, ein Mann Ende 30 mit braunen Augen und mit schwarzem Haar. Und aus der fiktiven Jukebox erklang Musik, die fremd und südlich war. „Ich habe sehr viele Musiker um mich“, erzählt Filippou, „Designer, Architekten, Künstler.“

Menschen aus anderen Berufen würden ihn in seiner Arbeit oft mehr inspirieren, als Hunderte Stunden über Produkte zu philosophieren.

Wenn er sie sieht, dann steht er auf und lädt sie ein. Denn Filippou lädt gerne ein, in seine Welt. In diesem Fall bittet er auch gerne zu Tisch. „Schau“, sagt er dann ganz bedacht. Und: „Hör zu.“ Dabei überschlägt er sich auch hin und wieder, mit dem Zeigen und dem Erzählen. Aber im Leben des 2-Sterne-Kochs ist doch auch viel passiert.

KONSTANTIN FILIPPOU

Wäre Udo Jürgens ein Maler gewesen, er hätte anstelle seiner österreichischen Lieder über Griechenland wohl ein Porträt des Herrn Filippou hervorgebracht. Es enthielte das österreichische Rot, das griechische Blau und diese Portion Energie, die am Ende alle Farben so verschmelzen lässt, dass niemand erkennen kann, welche zuerst gepinselt wurde. Aus diesem Bild heraus entstand 2013 ein Restaurant in Wien: das Konstantin Filippou, mit zwei Sternen und fünf Hauben geschmückt. Den Hausherrn wählt Gault Millau 2016 zum Koch des Jahres. Da besitzt er neben seinem Gourmettempel auch schon die Weinbar O Boufés, einen Hybrid aus Weinbar und Bistro.

Autorenküche: in die Wiege gelegt

Alles nimmt seinen Anfang, als sein Vater in den 60er-Jahren von Griechenland nach Österreich zieht. In Graz baut er sich ein neues Zuhause auf, bald lernt er die Frau kennen, die die Mutter seines Sohnes werden soll. Konstantin Filippou weiß, dass er die kulinarische Ader seinen Eltern zu verdanken hat: „Beide haben immer sehr gerne gekocht. Das hat mein Geschmacksbild, meine ▶



01 02



1 One for the team: Seine Mitarbeiter stehen für Konstantin Filippou an erster Stelle
2+4 Tischlein, deck dich: Im Wiener Zweisterner serviert Filippou österreichisch-griechische Küche
3 Mann mit Ziel und Linie: Auf dem Programm stehen Weiterentwicklung und authentische Autorenküche.

03 04



IN DER REGIONALITÄT STECKT SEHR VIEL VERLOGENHEIT.

Regionalität muss mehr als ein Label sein, findet Konstantin Filippou

kulinarische Welt, die Art, wie ich heute koche, extrem geprägt.“ Für den besten Fisch fährt die Familie zwei, für das beste Backendl manchmal sogar drei Stunden durch das ganze Land. „Es gab immer etwas Mediterranes und etwas Österreichisches auf dem Tisch, meistens etwas Steirisches“, erinnert sich der Austro-Grieche. Die Karriere kristallisiert sich somit früh heraus: „Meine Mutter hat immer gewusst, dass ich Koch werde, weil ich von klein auf ständig neben ihr auf dem Küchentisch gesessen bin.“

Die Küche macht Filippou nur wenige Jahre später auch beruflich zum Zentrum seines Lebens. Im Hotel Unterhof in Filzmoos absolviert er den Grundkurs, seine Ausbildung. Dann geht es Schlag auf Schlag: zu den Obauern in Werfen und ins Steirerleck nach Wien, um anschließend Richtung London abzuheben. Bei Gordon Ramsay lernte der Koch, mit wenig Schlaf und wenig Geld auszukommen. Aber all das war es immer wert: „Man akzeptiert das, wenn dich ein großer Koch mitzieht. Das ist Magie.“ In seinen Bann aber zieht Filippou ein anderer Ort: das Baskenland. „Das war für mich die beste Zeit“, schwärmt er. Aber nicht nur die Küche von Juan Mari Arzak hat ihn geprägt. „Ich fahre bis heute zwei Mal im Jahr nach San Sebastián. Nicht nur wegen der Sternedichte, sondern auch wegen des Verständnisses von Essen und Trinken.“ Ihm gefalle die Art, wie man Re-

staurants denkt, „es ist herzlicher“. Ob es dem Querdenker jemals in den Sinn kam, in das Heimatland seines Vaters auszuwandern? „Immer, wenn ich dort bin, liebäugle ich damit. Aber es ist sehr fern. Ich bin sehr gerne dort. Aber ich bin einfach ein Riesen-Wien-Fan.“

Wien isst anders

Alles zieht ihn also zurück in die österreichische Hauptstadt. Nach Stationen im Weibel 3 und im Novelli wird es dann aber Zeit für etwas Eigenes. „Ich schaffe und entwickle gern“, erzählt Filippou fröhlich.

Seinen ganzen Enthusiasmus nimmt er auch mit zur Bank, als es darum geht, den Kredit für sein erstes Restaurant zu bekommen. Die Geldgeber sind positiv gestimmt, der Neo-Gastronom auch. „Ich habe einfach dem Typen vertraut, der gesagt hat: Herr Filippou, wir finanzieren Sie!“ Denn es muss schnell gehen, der Hauseigentümer der Dominikanerbastei 17 hat einen zweiten Interessenten. Filippou schlägt zu. Die Bank auch. Der Kredit ist weg.

Egal, das Restaurant muss trotzdem entstehen. Auf dem Zeitplan standen ohnehin nie mehr als drei Monate für den Umbau. Nun greift die gesamte Familie Filippou unter die Arme. „Meine Mutter hat die Heizkörper gestrichen. Die Eltern meiner Frau haben die alten rostigen Secondhand-Möbel gekauft und abgeputzt. So haben wir gestartet“, beschreibt der Küchenchef ▶



Internorga Hamburg

13.03. - 17.03.2020

Halle A3, Stand 313 | Halle B6, Stand 503

Nachhaltiger Genuss mit Brattechnik von **silex®**

Effizient und effektiv – die spezielle Oberflächenveredelung der Bratplatten durch unser patentiertes Verfahren **DURANEL®+plus Easy Clean**.

9 Hamburger oder 6 Rumpsteaks oder 8 Schnitzel in 1 1/2 Minuten fertig. Leistung mit Klasse, für mehr Rendite.

www.silex-de.com

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



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

silex®

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

MAN TUT SO, ALS WÄRE ES ERSTREBENS- WERT, SIEBEN TAGE DIE WOCHE DURCHZUARBEITEN.

Für Konstantin Filippou ein berufliches Suizidkommando

die ersten Wochen des Konstantin Filippou. Aber es steht, und es läuft. Im Jahr 2013 öffnet die kulinarische Fusion, die der Austro-Griechen in der DNA trägt, ihre Türen für die Öffentlichkeit. „Dadurch, dass ich mediterran-österreichisch aufgewachsen bin, brauche ich meine Geschichte nicht neu zu erzählen. Das ist Autorenküche“, stellt Filippou fest. Diese bekommt nur ein Jahr nach ihrem offiziellen Start ihren ersten Stern. „Jedes Gericht ist nur dann komplett, wenn es diese zwei Elemente enthält“, ergänzt der Küchenchef. Seine klare Linie entwickelt er ständig weiter, an ihr wächst er. Das sieht und prämiiert auch der Gault Millau. Ende 2015 steht fest: Die Restaurantkritiker werden Filippou zum Koch des Jahres 2016 wählen. Ob es da noch Träume gibt? „Ich wache jeden Tag mit 5000 Ideen auf“, sagt Filippou.

Griechischer Wein ...

Eine davon ist das O Boufés, ein Hybrid aus Weinbar und Bistro, das ausschließlich Natural Wine anbietet und seit November 2015 zur kulinarischen Familie Filippous gehört. Als nämlich das Lokal nebenan frei wurde, musste der Gastronom nicht lange überlegen. „Wie oft hast du diese Chance? Das Geld hatten wir natürlich nicht. Aber wir haben das Lokal dann einfach übernommen“, schlussfolgert Filippou.

So ein Bistro, das wollte er eigentlich schon immer haben. Als Privatmensch gehe er nicht nur gerne in Fine-Dine-Restaurants, sondern auch in „richtig lustig-lässige“ Lokale. Das hat sich Filippou mit dem O Boufés, verpackt in Industrial Design,

dann einfach selbst geschaffen. Mit Sorten der Weingüter Afianes, Ligas und Wander hat den Weg auf die umfangreiche Karte selbstverständlich auch griechischer Wein gefunden. Und der ist ja bekanntlich so wie das Blut der Erde. „Komm', schenk dir ein“, kann auch im O Boufés schon mal als Aufforderung betrachtet werden, immerhin sollen Gäste sich wie zu Hause fühlen. „Das Bistro hat schon irgendwie etwas Zeitloses“, sagt Filippou über ein Projekt, das für sein junges Alter sehr viel Ruhe ausstrahlt. Beständigkeit. Sein Beisl nennen es die Wiener, seine Spielwiese, seinen Ausgleich. Denn im Gegensatz zum stressigen Sterne-Alltag können sowohl Chef als auch Gäste für ein paar Momente nachdenken, über alles, was jetzt passiert, und vieles, was kommen mag.

2018: Filippous Jahr

Wie im Jahr 2018 zum Beispiel, das im Allgemeinen ein sehr gutes für Konstantin Filippou war. Gleich zu Beginn besiegt er Tim Mälzer zum Auftakt der dritten Staffel „Kitchen Impossible“ in der sonntäglichen Küchenschlacht. Und dann bekommt der Austro-Griechen auch noch seinen zweiten Stern. Genauso wie die vierte Haube. Gerichte wie Artischocke, Miesmuschel, Roggen, Txogitxu und Ente royale, Rote Garnele, Backerbsen oder Brandade, Amurkarpfen und Grillkaviar stehen zu dieser Zeit auf der Karte. Seine Kombinationen: immer schon Gegensätze, immer schon eine Hommage an Österreich und Griechenland. Und wer nun glaubt, Filippou würde traurig beim Träumen von daheim, hat vergessen, dass daheim für Filippou eigentlich dahoam

heißt: Wien, Graz und der steirische Dialekt, der sich wie ganz von selbst an fast alle Vokale hängt, die Filippou in den Mund nimmt.

Ein Heimvorteil, der dem Koch bei seinem nächsten Projekt durchaus von Nutzen sein könnte. Er übernimmt im April die Gastronomie des neuen Headquartiers der Merkur Versicherung in Graz. An der Conrad-von-Hötzendorf-Straße gegenüber der Messe entsteht dafür gerade ein Restaurant im Erdgeschoss. Dessen kulinarisches Angebot soll nicht nur Merkur-Mitarbeiter, sondern ganz Graz glücklich machen. Die ersten Food-Shootings laufen bereits. Die Linie: gesund, regional und frisch. Wobei das mit der Regionalität für Filippou so eine Sache ist. „In der Regionalität steckt sehr viel Verlogenheit“, sagt er und erklärt: „Wenn wir eine super Forelle bekommen, dann müssen wir auch schauen: Wo und wie wird die gefüttert? Was ist das für ein Betrieb? Wie viele Bachforellen gibt es überhaupt noch? Ist das ein mit Meeresfischfutter aufgezogener Süßwasserfisch? In dem liegt die Verlogenheit.“ Die Lösung: sich nicht über diese Aussagen zu definieren. Aber das macht Filippou ohnehin nicht, der bleibt ein Exempel für sich und seine Autorenküche.

Zukunftsträchtig

Ob bei mittlerweile drei Konzepten und so viel Schaffensdrang noch Zeit für einen selbst bleiben kann? Ja, das muss es sogar, findet Filippou: „Die eine Seite ist das Arbeiten: Ohne Leistung wirst du wahrscheinlich nicht weiterkommen. Aber die andere Seite ist, wenn du vor deiner Zeit aus- ▶



FELIX[®]
SEIT 1790
SOLINGEN GERMANY

NEUVORSTELLUNG AUF DER
INTERNORGA
IN HALLE A4 – AN STAND 217



SIRIUS – OUR NEW LINE.
120 Lagen rostfreier DSC[®]-Inox-Damaststahl.



LANGOSTINO

Porcino | Cochayuyo



REZEPT:

Neugierig geworden auf Filippous
Fusionsküche? Am besten gleich selbst
nachkochen: www.rollingpin.com/245

MEINE MUTTER HAT DIE HEIZKÖRPER GESTRICHEN.

Weil der Kredit weg ist, packen bei Konstantin Filippou alle mit an

brennst, weil jeder von dir erwartet, dass du von früh bis spät da bist. Dann hast du entweder irgendwann keinen Bock mehr. Oder du verbrennst vor deiner Zeit und bist nicht mehr kreativ.“ Früher habe er oft überlegt, wohin er unter der Woche essen gehen könne, ohne dass ihn jemand darauf anspreche. „Wenn mich heute jemand fragt: ‚Was machen Sie da?‘, antworte ich: ‚Was machen Sie da?‘“ Und auch sonst nimmt sich Herr Filippou kein Blatt vor den Mund. Nach einer Laudatio auf ein arbeits- und erfolgreiches Leben bemerkt er: „Man tut so, als wäre es etwas Erstrebenswertes, sieben Tage die Woche durchzuarbeiten. Aber erstrebenswert ist, dass du nicht ausbrennst und auch anderen Leuten das Gefühl gibst: He, das ist ein Job. Den kann ich machen, ohne kaputt zu sein.“

Dass es für den Gastronomen trotz seiner Einstellung mehr ist als ein Job, versteht sich von selbst. Das Konstantin Filippou ist sein Lebensprojekt. Im März wird es sechs Jahre alt. Ob es irgendwann seinen dritten Stern bekommt, wird sich weisen. Jetzt baut der Austro Grieche erst mal um: Zwei Tische sollen den Kitchentable ersetzen. Parallel dazu wird eine lange Anrichte entstehen, an der sechs Köche arbeiten. „Der ganze Raum wird zum Theater, zur Inszenierung. Weil jeder, der sitzt, hat das Gefühl, noch näher am Geschehen zu sein. Das wird eine Riesenvorstellung dort!“ Im Wirtshaus, voller Sehnsucht und mit griechischem Wein.

www.konstantinfilippou.com



VIDEO:
Zum Exklusivinterview mit dem Chef höchstpersönlich geht's hier entlang:
www.rollingpin.com/245

www.rollingpin.com » Ausgabe 245

WO DER FISCH ZU HAUSE IST



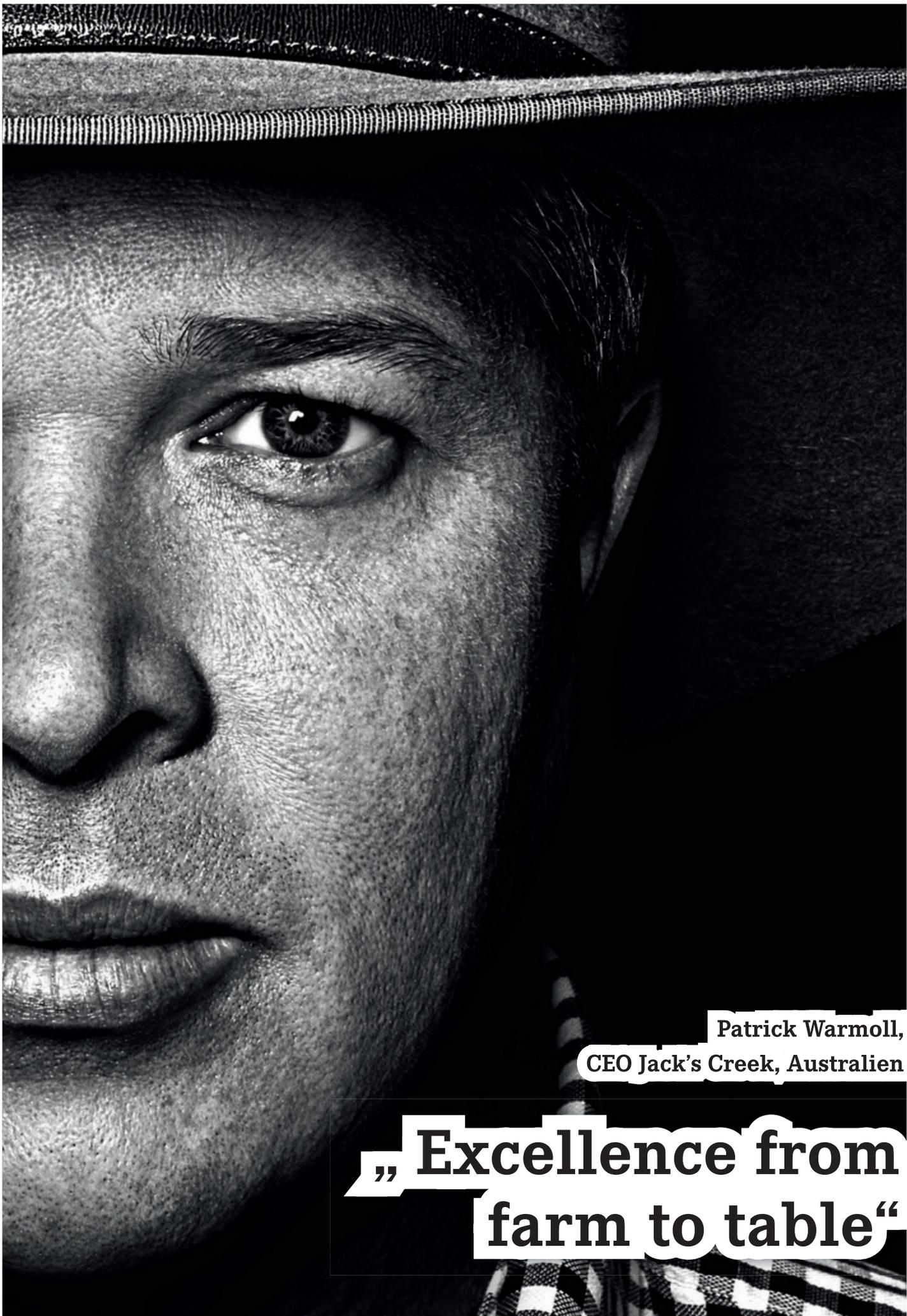
gantnerundenzi



EISHKEN ESTATE

WWW.EISHKEN.AT

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



Patrick Warmoll,
CEO Jack's Creek, Australien

„ Excellence from
farm to table“



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



Eine Frage der Haltung.

Gastronomie als Garten Eden

MARC BONSMANN VON KOPPERT CRESS ÜBER DIE VERÄNDERUNGEN IM GEMÜSEANBAU – UND WARUM WIR MIT JEDEM BISSEN VON GEMÜSE DIE ZUKUNFT UNSERES PLANETEN MITGESTALTEN.

Text: Marc Bonsmann

Zugegeben: Der Titel klingt verwirrend. Denn was, bitte schön, hat Gartenbau mit Gastronomie zu tun? Im Grunde sehr viel. Fast 70 Prozent aller zubereiteten Speisen basieren auf Gemüse. Und war es nicht immer der Wunsch vieler Köche, dass das Gemüse möglichst einheitlich ist? Sei es für die Zubereitung oder aber auch für die Kalkulation?

Der Gemüseanbau hat sich definitiv verändert. Bedenken wir zuallererst, dass der Ursprung im Jahre 4500 vor Christus belegt ist, damals im sogenannten Fruchtbaren Halbmond“, dem heutigen Iran und Irak also. Seither hat sich über die Jahrtausende – in denen wir Menschen wohl oder übel sesshaft geworden sind – der Gemüseanbau dahin gehend verändert, dass auch Pflanzen gezüchtet wurden, die in Gebieten wuchsen und weiterhin wachsen, die nicht ihrem Ursprungsgebiet entsprechen. Unter diesem Gesichtspunkt wäre das allgegenwärtige Thema Regionalität übrigens auch einmal auf seine Kohärenz zu untersuchen – aber schweifen wir nicht ab.

Fest steht: Es war und ist unerlässlich, Gemüseanbau stets weiterzuentwickeln. Heißt: neue Techniken einzusetzen, die Gemüse genau das geben, was es braucht. Darüber hinaus ist es spannend zu sehen, wie sich die Grenzen der Geschmäcke verwässern. So schwappt der Geschmack

Asiens zu uns und das Sauerkraut nach Asien – tja, so ist das eben. Am Ende verschmelzen Gewohnheiten, Geschmäcke und Kulturen eben doch meist miteinander. Das nennt man übrigens Globalisierung und die Gastronomie hat mit all ihren Segmenten und Bereichen einen großen Anteil an diesem Phänomen, ob einem das nun gefällt oder nicht.

Die Niederlande als Vorreiter

Heutzutage wird Gemüse bekanntlich mit großem technischen Aufwand angebaut. Doch kaum eine andere Branche ist so nachhaltig wie die rund ums Gemüse. Gewächshäuser operieren ohne fossile Brennstoffe und geben im günstigsten Fall sogar Energie zurück. Modernste LED-Lichttechnik hilft dabei, die Pflanzen optimal zu entwickeln und gedeihen zu lassen – sofern die Sonne natürlich nicht scheint. Gemüseanbau heute hat also mit dem von vor fast 6000 Jahren nicht viel gemein, er ist effizient und produziert ge-



MARC BONSMANN
IST SALES DIRECTOR
EUROPE VON KOPPERT CRESS

sunde Nahrungsmittel, die uns Menschen helfen, gesund zu bleiben. Die Niederlande sind führend in der Technik des Gartenbaus und exportieren die Technologie in die gesamte Welt, um Regionen bewirtschaftbar(er) zu machen. Regionen, die unter normalen Bedingungen dazu nicht in der Lage wären.

Klar: Am Ende des Tages entscheidet jeder für sich, was er will. Aber mit unserem Kauf- und Essverhalten bestimmen wir letztlich nicht nur unsere Zukunft, sondern auch die der nachfolgenden Generationen. Wir sind bereit für eine gesunde Zukunft – seid ihr es auch?

ES GEHT WIEDER LOS



Stefan Marquard
Vater der JUNGEN WILDEN

Florian Wörgötter
JUNGER WILDER 2019

Matthias Bernwieser
JUNGER WILDER 2015

ROLLING PIN SUCHT DEN JUNGEN WILDEN 2020

JETZT TEILNEHMEN UND EINE COVERSTORY IM ROLLING PIN, EINE STAGE BEI GAGGAN ANAND IN THAILAND... GEWINNEN.

WWW.JUNGE-WILDE.COM



Mamma mia!

CICCIO SULTANO IST DER HÖCHSTDEKORIERTE KOCH AUF SIZILIEN. DER FEBRUAR-GASTKOCH IM HANGAR-7 ÜBERZEUGT ALS **GNADENLOSER PRODUKTPURIST**, DER FURCHTLOS MIT DEN HEILIGEN **TRADITIONEN SEINER HEIMAT BRICHT** UND DAMIT **DIE ITALIENISCHE KÜCHE IN NEUE SPHÄREN KATAPULTIERT**.

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

Bella Italia! Das Mutterland von Küchengott Massimo Bottura hat zu jeder Jahreszeit seinen Reiz. Ob Städtetrip, Strandurlaub oder auf Spurensuche durch das römische Reich, Italien bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten und schönen Orten. Während die meisten Urlauber aber bereits an der nördlichen Adria halt machen, fliehen viele Einheimische in die südlicheren Gefilde des Landes. Beispielsweise nach Sizilien. Und genau dort bringt ein gewisser Ciccio Sultano die berühmten Aromen seiner Heimat im Fine-Dine-Korsett auf den Teller. Der italienische Ausnahmekoch aus dem zweifach besternten Ristorante Duomo in Raguso versteht es perfekt, mit penibel und akribisch inszenierten Gerichten seinen Gästen die kulinarische Seite Siziliens zu präsentieren.

„Das, was ich mache, ist modern, aber auch ganz und gar meins. In meine Gerichte fließt das Land ein, in dem ich lebe. Der Koch ist jemand, der Dinge verwandelt und in eine neue Form bringt“, erklärt Sultano sein Küchen-

credo. Wenig überraschend also sind seine Gerichte geprägt vom Meer. Thunfisch Toro mit Zwiebeln und Sumac, Austern versteckt in einem Cappuccino oder Langostinos mit Mandeln und Zitrus-Granité katapultieren die Geschmacksknospen unweigerlich auf einen unvergesslichen Trip durch die malerischen Regionen Süditaliens. Der Thunfischbauch steht im Duomo übrigens als „Schwein des Meeres“ auf der Karte. „Da der Fisch ungewöhnlich viele Blutgefäße im Fleisch hat, sind sein Geschmack und seine Konsistenz wenig fischig“, erklärt der sizilianische Küchenmeister. Und tatsächlich. Serviert mit einem kräftigen Fond kommt das Meeresraubtier kulinarisch getarnt als Schwein daher.

Natürlich dürfen auch bei einem Sterne-Italiener seines Kalibers Italo-Klassiker wie Pasta keinesfalls fehlen. Seine gefühlvolle Kreation aus handgefertigten Patrinostri, Gnocchetti und Pizziliati, gewürzt mit Senfsauce und Bittergras, mit Seeigeln, leicht angebratenem Tintenfisch und Zitronenrauten zählt zu den absoluten ►

Siziliens zweifach
bestertes Kulina-
rik-Aushängeschild
Ciccio Sultano aus
dem Ristorante Duomo
entstaubt als regionaler
Produktfetschist die
traditionelle italie-
nische Küche.



CICCIO SULTANO

Bereits mit 13 Jahren beginnt für den gebürtigen Sizilianer Ciccio Sultano der Ernst des (Küchen-)Lebens. Als Teilzeithilfe in einer Konditorei bescheinigte der damalige Besitzer dem jungen Sultano großes Talent. Nach Stationen in Italien, Deutschland und den USA erfüllt sich der Autodidakt im Jahr 2000 seinen Traum vom eigenen Restaurant. Seit 2006 hält der gnadenlose Produktpurist zwei Sterne für seine moderne italienische Küche im Ristorante Duomo im sizilianischen Ragusa und betreibt außerdem weitere Restaurants in Italien und Österreich.



1



2



3



4



5



6

1+2+3+6 Home, sweet Home: Auf Sizilien ist Ciccio Sultanos Ristorante Duomo mit seiner mediterranen Feel-Good-Küche die kulinarische Nummer eins
4 Die Hausherren: Hangar-7 Executive Chef Martin Klein und Ikarus-Patron Eckart Witzigmann beherbergten in Salzburg über 100 Gastköche mit Weltformat
5 Finetuning: Gastkoch Ciccio Sultano perfektioniert mit der Ikarus-Crew das Februar-Menü.

Michelin? Ich dachte, die machen Autoreisen.

Als autodidaktischer Chef musste Sultano mehr als kochen lernen

Signature-Dishes von Ciccio Sultano und steht sinnbildlich für die neue italienische Küche, die immer stärker ihren alten Tugenden entsagt und neue Wege geht. „Ich habe Traditionen weggelassen und meine eigenen erfunden. Ich habe Traditionen verraten und in Innovationen umgewandelt“, erklärt der Autodidakt.

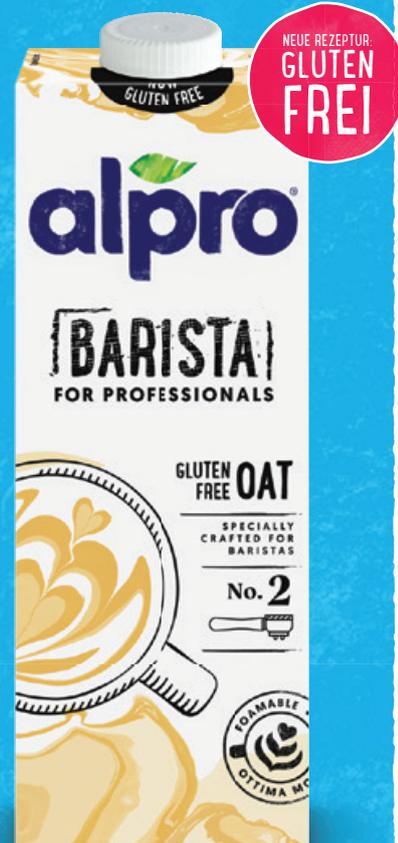
Wer diese kulinarische Trendwende selbst erleben möchte, kann das übrigens den ganzen Februar im Salzburger Hangar-7 tun, wo Gastkoch Ciccio Sultano gemeinsam mit Hausherr und Executive Chef Martin Klein ein fulminantes Best-of aus dem Duomo serviert. „Eine sehr bodenständige sizilianische Küche. Etwas, was wir so im Hangar-7 noch nie präsentiert haben“, bringt es Martin Klein auf den Punkt.

Wer ist Ciccio Sultano?

Dass Sultano heute zur kulinarischen Speerspitze seiner Heimat zählt, war im Grunde nichts anderes als Schicksal. Bereits im zarten Alter von 13 Jahren sammelte das Kochtalent seine ersten Erfahrungen in der Küche – besser gesagt in einer Backstube. Bei einer Teilzeitstelle in einer sizilianischen Konditorei wurde dem Jungspund schon damals eine große Zukunft prophezeit. Sieben Jahre später wollte Sultano aber endlich die Kniffe der italienischen Küche erlernen und heuerte bei einer Spaghetteria an. Erstmals sorgte der Italiener mit seinen Interpretationen für Aufsehen. Nach weiteren Stationen in Deutschland und den USA fühlte sich Sultano bereit – bereit für das eigene Restaurant. „Ich bin damals nicht mit dem Ziel, zwei Michelin-Sterne zu kochen, zu- ▶

Fotos: Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7, beigestellt

WIR KÖNNEN
 NICHT NUR
 HAFER RICHTIG
 GUT, BARISTA!



NEUES DESIGN AB KW14

ALPRO.
 GUT GEMACHT.

INTERNORGA:
 HALLE B2.EG STAND 216

Hausgemachte Spaghetti

Gelbflossen-Makrele | Maurische Taratata-Sauce



REZEPT:
Pasti italiana nach
Ciccio Sultano?
Einfach scannen!
www.rollingpin.com/245



Zeit zu feiern!

Dieses Jahr feiert Debic 100-jähriges Jubiläum – ein Jahrhundert der erfolgreichen Zusammenarbeit mit euch, unseren erstklassigen Köchen und Bäckern. Ihr treibt uns an, euch immer die besten Molkereiprodukte zur Verfügung zu stellen.

Wir freuen uns auf die nächsten 100 Jahre mit euch!
Scan den Code und erfahre mehr auf [Debic.com](https://www.debic.com).

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.



100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

Das große Ganze sehen:
Als kulinarischer Autodidakt
brachte 2-Sterne-Koch Ciccio
Sultano frischen Wind in
Italiens Fine-Dine-Szene.



VIDEO:
Ciccio Sultano Back-
stage im Hangar-7
gibt's exklusiv unter:
www.rollingpin.com/245



rückgekommen. Ich dachte, Michelin macht nur Reifen.“ Für das Duomo, das er 2000 eröffnet hatte, bekam er zwar keine neuen Reifen, dafür aber 2004 den ersten und 2006 den zweiten Stern in der scharlachroten Küchenbibel. Die Provinzhauptstadt Ragusa mit knapp 80.000 Einwohnern bietet dem Produktpuristen die perfekten Rahmenbedingungen für seine bodenständige Küche. Sultano setzt dabei auf die absolute Spitzenqualität seiner regionalen Lieferanten, die ihn fast täglich mit Fisch, Fleisch, Käse oder Gemüse beliefern. „Unsere Küche basiert auf drei Grundzutaten: Getreide, Salz und Olivenöl, die sich in fast allen unseren Gerichten in irgendeiner Form wiederfinden.“ Zu seinen Lieferanten pflegt Sultano ein sehr enges Verhältnis, denn für ihn sind sie der Schlüssel zum Erfolg.

Einfach nur Ciccio

2015 folgte dann sein zweites Projekt I Banchi, eine moderne Trattoria, und 2019 die Cantieri Sultano, eine mobile Test Kitchen, in der Masterclasses und Events stattfinden. Wenig später wagte sich der sympathische Italiener schließlich weiter in den Norden und eröffnete in der Wiener Ringstraße das Pastamara, wo traditionelle sizilianische Gerichte serviert werden.

Ob sich Sultano heute mehr als Gastronom fühlt? „Nein. Wenn ich zu Hause aufwache und in den Spiegel blicke, sehe ich nur Ciccio. Und das bedeutet für mich, hart zu arbeiten, und meine Arbeit ist das Kochen.“ Für den bürokratischen Aufwand holte sich Sultano Gabriella Cicero an Bord, die sich als Director of Operations der Ciccio Sultano Group um das Management seiner Projekte kümmert, damit sich der höchstdekorierte Koch Siziliens auf das konzentrieren kann, was er am besten macht: die Neuinterpretation der traditionellen italienischen Küche.

www.hangar.7.com
www.cicciosultano.it

schon probiert?

entdecken sie köstliche,
ofenfrische backwaren.



BESUCHEN
SIE UNS
HALLE A1
STAND 108



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

 [reschundfrisch](https://www.facebook.com/reschundfrisch) |  [reschundfrisch](https://www.instagram.com/reschundfrisch) | [#reschundfrisch](https://twitter.com/reschundfrisch)

www.resch-frisch.com

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



Currywurst & Co.: Die Berliner Zwillingbrüder Mathias und Thomas Sühring servieren in Bangkok deutsche Klassiker wie Currywurst oder Brotzeit auf 2-Sterne-Niveau.

Beim erstmaligen Besuch des Restaurants Sühring fühlt man sich ein wenig, als würde man ein elegantes Privathaus betreten. Die Stimmung in der ehemaligen Villa in einem Bangkoker Residenzviertel ist gepflegt und entspannt, der Empfang herzlich. Hinter einem gläsernen Anbau öffnet sich ein üppiger tropischer Garten. Die Klimaanlage läuft auf Hochtouren. Von einigen Tischen aus blickt man dank einer offenen Schauküche den namensgebenden Küchenchefs und Zwillingbrüdern mitsamt ihrem Team beim Arbeiten über die Schulter. Bei Erhalt der Speisekarte stockt man dann ein wenig. Darauf stehen nämlich Klassiker der deutschen Küche, die man in einem 2-Sterne-Lokal eher nicht erwartet hätte. Und in Bangkok schon gar nicht. Bretzel

mit Obazda findet sich da genauso wie Currywurst, Fischbrötchen, Brotzeit, Frankfurter Grüne Sauce, hausgemachte Spätzle und zum Nachtsch Rote Grütze.

Wirtshausküche in Bangkok

„Wir haben unser gesamtes Berufsleben in französischen, italienischen oder internationalen Restaurants gearbeitet und uns gedacht: Wieso sollten wir es nicht einmal mit deutscher Küche probieren?“, sagt Thomas Sühring, der (wenige Minuten) ältere der Zwillingbrüder, die im April 1977 in Berlin-Friedrichshain auf die Welt kamen. Bevor sie vor zwei Jahren ihr eigenes Lokal eröffneten, absolvierten sie ihre Ausbildung in Berlin und heuerten danach beim späteren Dreisterner Sven Elverfeld im Aqua in Wolfsburg an. ▶

ONE NIGHT IN BANGKOK

DIE BERLINER 2-STERNE-ZWILLINGSKÖCHE
THOMAS UND MATHIAS SÜHRING KATAPULTIERTEN
SICH MIT **CURRYWURST UND BROTTZEIT** ZUM
GEHYPTESTEN RESTAURANT IN BANGKOK.

Text: Georges Desrués



1

Danach trennten sie sich vorübergehend. Während Thomas nach Rom übersiedelte, um im 3-Sterne-Restaurant La Pergola des deutschstämmigen Heinz Beck zu kochen, ging Mathias nach Holland ins gleichfalls mit drei Sternen ausgezeichnete De Librije von Jonnie Boer.

2008 bekam Thomas eine Stelle als Chefkoch in Bangkok angeboten und überzeugte Mathias, mit ihm zu gehen. Gemeinsam werkten sie in der Küche des Restaurants Mezzaluna, im 65. Stock des Luxushotels Lebua, in dem zu der Zeit auch noch Gaggan Anand angestellt war.

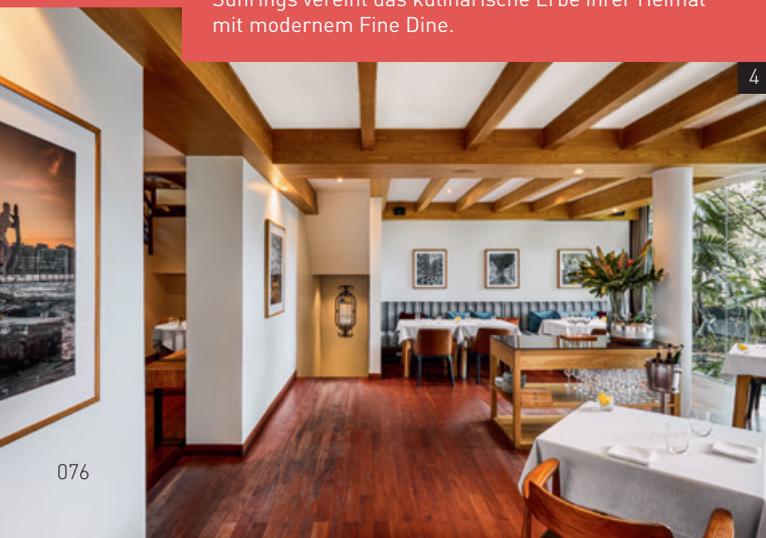
Der Inder ist inzwischen zum Superstar der Bangkokker Fine-Dining-Szene avanciert, gleichzeitig stieß sein eigenes Restaurant

namens Gaggan auf der einflussreichen Liste der besten Restaurants der Welt auf Platz vier vor. Zudem wurde es mehrere Jahre in Folge zum besten Restaurant Asiens gewählt und war das erste in der thailändischen Hauptstadt, das vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. „Mit seiner Neuinterpretation der indischen Küche inspirierte uns Gaggan ungemein“, erzählt Mathias Sühning, „er machte uns vor, dass man auch Küchenstile wie den indischen oder den deutschen sehr wohl auf ein kreatives Spitzen-Niveau heben kann und die Gäste das auch annehmen.“ Mit ihrem eigenen Konzept überzeugten sie den ehemaligen Kollegen und machten ihn zu ihrem finanziellen Partner.



2

1+2+4 Home, Sweet Home: Die Sühnings katapultierten die charmante 70er-Jahre-Villa im Herzen Bangkoks zum angesagtesten Foodie-Hotspot der Stadt **3** Deutsche Küche mit genialem Twist: Ob Kabeljau mit Black Pudding (Bild), Currywurst oder Brotzeit, die Küchenlinie der Sühnings vereint das kulinarische Erbe ihrer Heimat mit modernem Fine Dine.



4



3

Kulinarische Oase: Das 2-Sterne-Restaurant Sührings in Bangkok zählt zu den besten Adressen der Stadt.

„Zu Beginn waren wir uns natürlich gar nicht sicher, ob das Ganze überhaupt funktionieren würde“, sagt Mathias Sühring, „wir hatten ja keinerlei Anhaltspunkt dazu, wie so ein deutsches Restaurant aufgenommen würde, weil es das in diesem Stil bis dahin ja gar nicht gab.“ Außerdem gebe es

zwischen thailändischer und deutscher Küche so gut wie überhaupt keine Überschneidungspunkte. Abgesehen davon, dass man in beiden Ländern und so wie in vielen anderen gerne Schweinernes und Hühnchen isst. Einig waren sich die Brüder allerdings, dass man es versuchen müsse. Und endlich einmal eine Küche anbieten sollte, zu der man, anders als etwa zur französischen oder italienischen, auch einen persönlichen Bezug habe.

Sterne-Currywurst im Paradies

Die Bedenken der beiden waren ganz offensichtlich unbegründet. Denn bereits nach einem Jahr gab es den ersten Stern vom Guide Michelin. Und im Vorjahr den zweiten, womit das Sühring gemeinsam mit dem Gaggan, dem Mezzaluna und dem französischen Le Normandie den exklusiven Kreis der Bangkok 2-Sterne-Restaurants bildet.

„Die zwei Sterne machen die Sache naturgemäß um einiges leichter“, sagt Mathias Sühring, „denn ausgerichtet hatten wir das Konzept so, dass wir vor allem bei Einheimischen, aber auch bei den vielen Deutschen, die hier leben, gut ankommen würden.“ Zu Beginn war das auch der Fall. Die überwiegende Mehrheit der Gäste setzte sich gleichermaßen aus alteingesessenen wie zugewanderten Bangko-

kern zusammen. Doch dank dem Michelin und der internationalen Aufmerksamkeit kommen inzwischen auch viele Reisende und Touristen, um die originelle Küche der beiden zu erleben. Und das, obgleich das Menü namens Sühring Erlebnis mit 4400 Baht (122 Euro, Steuern und Trinkgeld exklusive) anschlägt, was alles andere als geschenkt ist in einer Stadt, in der ein ausgezeichnetes lokales Gericht bereits um zwei Euro erhältlich ist.

Gleichfalls geändert habe sich mittlerweile auch die Zusammenarbeit mit den Lieferanten. „Die Bangkok Restaurantszene entwickelt sich rasant“, betont Thomas Sühring, „und mit ihr auch das Angebot der Zulieferer und Erzeuger. Man erhält immer mehr tolle Produkte aus Thailand, wie zum Beispiel Flusskrebse und ausgezeichnete Forellen sowie Bio-Gemüse aus dem kühleren Norden.“ Lediglich Lebensmittel wie Milchprodukte oder auch die Spezialmehle für die Brote müssten nach wie vor im Ausland gekauft werden. Dennoch konnte man den Anteil der Importware von circa 98 Prozent, zur Zeit der Eröffnung des Lokals, auf nur mehr 50 Prozent reduzieren, schätzt der Koch.

Natürlich werden die Gerichte im Sühring nicht so präsentiert, wie man sich das anhand ihrer gleichsam vertrauten ▶

ZWEI STERNE MACHEN DIE SACHE LEICHTER.

Mathias Sühring über den Sterneseigenen





UNGARISCHE ENTE

Sieben Tage gereift und in Heu geräuchert

Noch nie war Ölwechsel so genussvoll!

wie deftigen Bezeichnungen erwarten könnten. So kommt etwa die Currywurst als Mini-Portion in einem gestylten Schächtelchen mit kleiner Holzgabel daher. Oder entpuppt sich die Frankfurter Grüne Sauce als blumiges essbares Kunstwerk und regelrechte Geschmacksexplosion. Und die Eisbeinsülze als gestyltes Sandwich zwischen zwei Scheiben von hauchdünnem und knusprigem Knäckebrötchen.

Brot ist übrigens immer aus Sauerteig; und selbstverständlich hausgemacht, genau wie die Spätzle, aber auch die exzellente Leberwurst und sonstige Aufschnitte und Aufstriche, die zur sogenannten Brotzeit gereicht werden. Letztgenannte enthält zudem noch selbst geschlagene Butter, gepökelten Schinken, eingelegte saure Gurken und geräucherten Fisch. Überhaupt ist die Brotzeit einer der Renner des Restaurants und wird vor allem von Thailändern gerne bestellt, weswegen sie auch von Anfang an und genau wie die Spätzle als eines der wenigen Gerichte im Sühring ständig angeboten wird. Dazu empfiehlt ein äußerst kompetenter französischer Sommelier Weine vorwiegend aus Deutschland, Österreich und dem Elsass. Diese sind zum großen Teil weitgehend naturbelassen. Weil sie so, wie die Brüder beteuern, ganz einfach besser zu ihrer Küche passen.

Fulminanter Aufstieg

In Thailand haben die Zwillinge inzwischen längst Fuß gefasst. Beide sind mit Thailänderinnen liiert beziehungsweise verheiratet. Neue Lokale sind einstweilen noch keine geplant, entwickeln will man sich aber dennoch. „Seit ein paar Wochen haben wir auch mittags offen“, erzählt Thomas Sühring, „bisher allerdings nur am Wochenende, bald möchten wir das auch unter der ▶



Entdecken Sie unser Sortiment:
Kräuter | Gewürze | Essige | Balsame | Öle | Fonds



Genuss made in Austria

Nannerl GmbH & Co KG
5102 Anthering bei Salzburg
Tel. +43/(0)662/66 10 46-0
www.nannerl.at

Kulinarische Eroberer: Die Sühring-Zwillinge aus dem Restaurant Sühring in Bangkok katapultierten sich 2019 mit ihrer genialen Neuinterpretation der deutschen Küche auf Platz 45 der World's 50 Best Restaurants.



ER MACHTE UNS VOR, DASS MAN AUCH KÜCHENSTILE WIE DEN INDISCHEN ODER DEN DEUTSCHEN SEHR WOHL AUF EIN KREATIVES SPITZENNIVEAU HEBEN KANN.

Mathias Sühning über seinen Mentor Gaggan Anand

Woche tun, was nicht ganz so leicht ist, weil wir hier in einem Wohnviertel liegen, es kaum Büros gibt und unter der Woche mittags dementsprechend wenig los ist.“

Doch inzwischen kommen die Gäste ja extra angereist, um im Sühning zu essen und in den Genuss von Gerichten zu kommen, zu denen sich die beiden Berliner in erster Linie von ihrer Oma Christa haben inspirieren lassen. Sie lebt auf einem Bauernhof in der Lausitz, wo die beiden Enkel in ihrer Kindheit und während der Sommerferien viel Zeit verbrachten und der Dame beim Kochen, Brotbacken, Einkochen und Einmachen zusahen. Zum Glück hat die Großmutter etliche Rezepte in einem Notizbuch niedergeschrieben. Heute benutzen die Enkel in Bangkok das Buch, das sie auch immer wieder gerne ihren Gästen zeigen. Und die sind in der überwiegenden Mehrheit durchaus zufrieden mit dem Gebotenen. Wie nicht zuletzt die zahlreichen Auszeichnungen und das ständig ausgebuchte Lokal belegen. Umso beeindruckender, dass die Kulinarik-Zwillinge den Sprung auf Platz 45 der World's 50 Best Restaurants geschafft haben. Oma Christa hat also allen Grund, stolz zu sein.

restaurantsuhning.com

Fotos: Trinnaphop Tonitwong

HASH BROWNS JETZT ALS FRIES!

NEU

BESUCHEN SIE UNS!
INTERNORGA
HALLE B4 EG · STAND 409

Innovativer Kartoffel-Trend!

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

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

www.schne-frost.de

Schne frost

CHEF OF THE MONTH



RASMUS MUNK

Rasmus Munk kochte sich von einer Kleinstadt in Jütland in den Olymp der Molekulargötter. 2015 eröffnete der geniale Küchentüftler sein Restaurant Alchemist in Kopenhagen. Zwei Jahre später schloss er es, um es 2019 bahnbrechender denn je wiederzueröffnen. Die Kreationen, die Munk in seinem beispiellosen Gourmetempel serviert, spielen in einer eigenen, weltweit unerreichten Liga. 2020 zeichnet ihn der Guide Michelin dafür auf Anhieb mit zwei Sternen aus. Wer den skandinavischen Ausnahmekoch live in Action erleben möchte, sollte sich schnell sein CHEFDAYS-Ticket sichern: www.chefdays.com

www.alchemist.dk

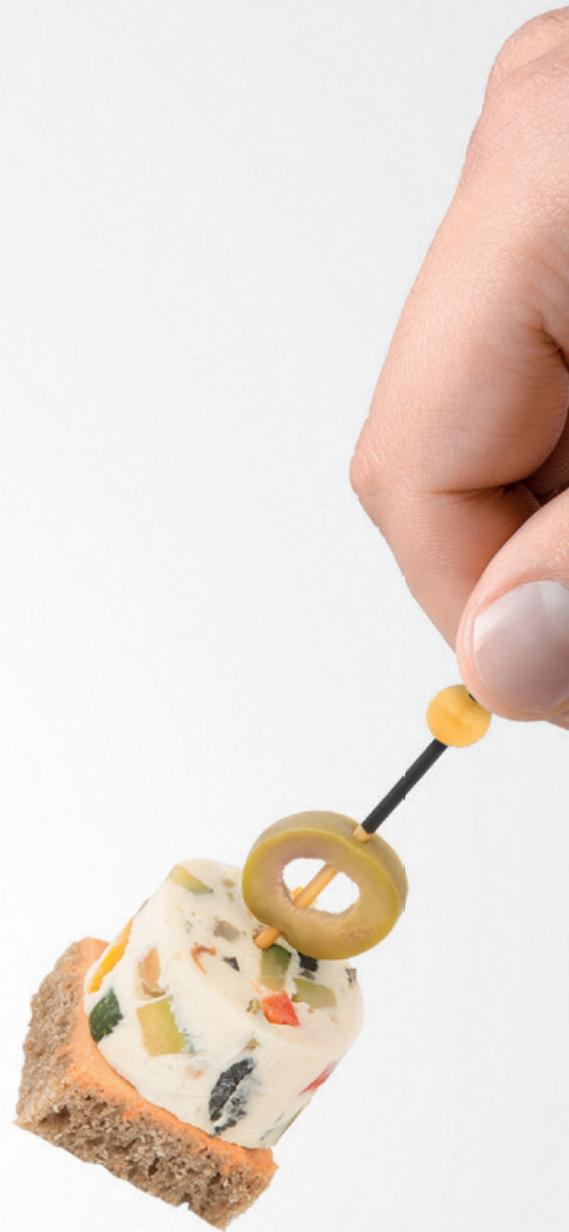
THE PIGEON





ANDY WARHOL BANANA PHOTO

„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.

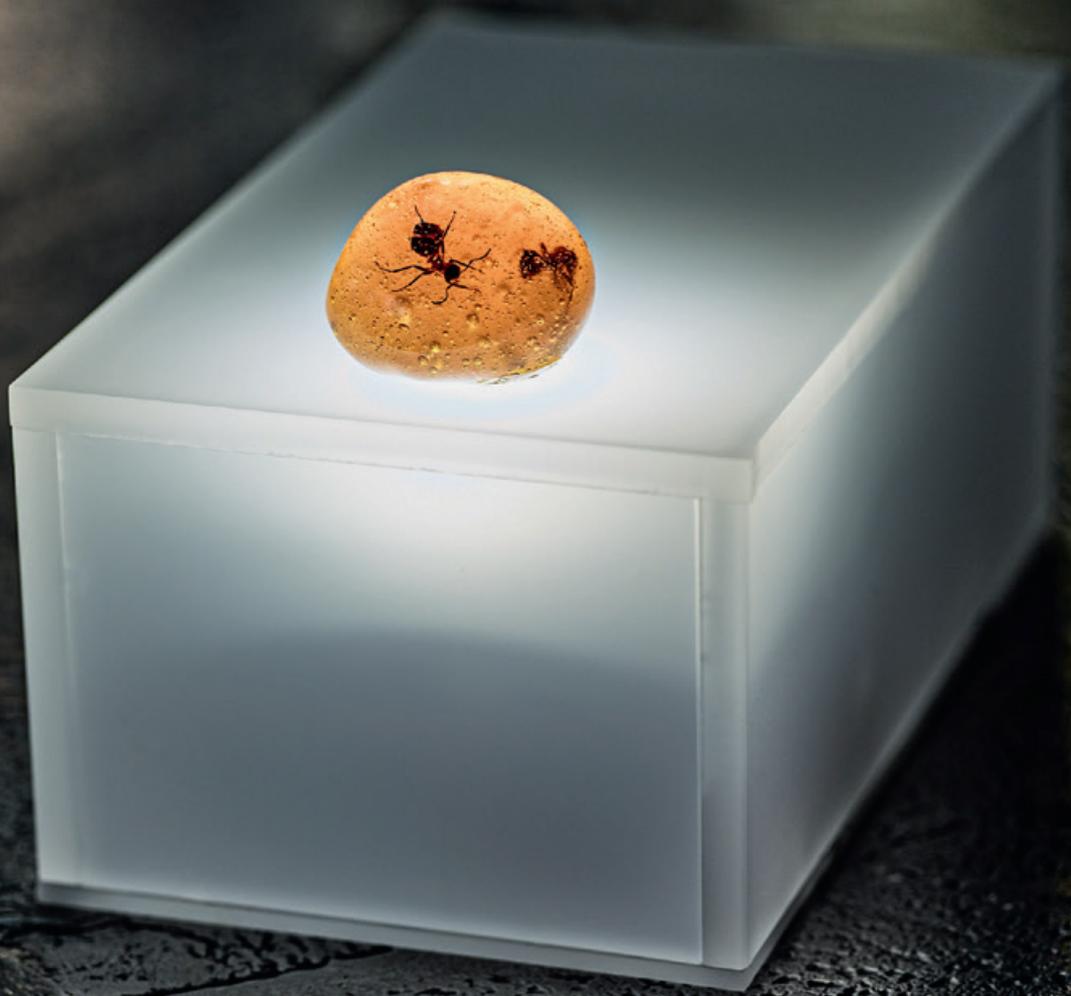
Und innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen – wo immer das sein mag.

www.ein-bisschen-marquard.de



THINKING OUTSIDE THE BOX





AMBER



AUTUMN KISS



100 % BURGER. 0 % FLEISCH.

THE GREEN MOUNTAIN BURGER



PROBIER IHN AUF DER
INTERNORGA
HALLE A1, STAND 204

**DIE SCHWEIZER ERFOLGSSTORY
JETZT AUCH IN DEUTSCHLAND
UND ÖSTERREICH**

inspiration.

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



ROTLICHT MILIEU

PENSÃO AMOR, LISSABON

KONZEPT Aus Puff mach Burlesque-Bar: Das Freudenhaus des vergangenen Jahrhunderts bringt nun Trinkvergnügen.

GETRÄNKE Was die Dame empfiehlt: Schillernde Signature Drinks tragen Namen ehemaliger Freudenmädchen und -jungen und vermengen etwa Apfelschnaps und Rotwein.

www.pensaoamor.pt

Wenn die Macher des Pensão Amor die Begegnung der Kulturen als Eckpfeiler des Lokals nennen, dann meinen sie das wortwörtlich: Heute trifft man sich zum Trinken an der portugiesischen Küste, früher gab es andere Vergnügen. Im vergangenen Jahrhundert war Cais do Sodré das bohemische Zentrum der Stadt, in dem Bourgeoisie, Schriftsteller, Fado-Sänger und Prostituierte ihre Leidenschaften teilten. Das ist mittlerweile Geschichte. Damit Weltenbummler und Freigeister trotz aller historischen Umstände nicht zu kurz kommen, haben gastronomische Visionäre aus dem leer stehenden Stundenhotel eine Burlesque-Bar gemacht. Selten hat ein Ort mehr Authentizität verkörpert. Seit November 2011 kreieren Samtesseln, beschmierte Spiegel, Klaviere, Kerzenleuchter und überdimensionale Lampenschirme ein einzigartiges Ambiente. Nach wie vor frönen die Ideengeber dem Genuss: Burlesque-Shows mit Künstlergruppen unterhalten das Publikum. Das zieht sowohl Portugiesen als auch internationale Klientel an. Das Lokal platzt mittlerweile aus allen Nähten – und

das nicht nur, weil die Unternehmer für ihre Spektakel keinen Eintritt verlangen. Es gibt Shows und Stangentanzworkshops, Livemusik, viel Kultur. Und dann wären da noch die Signature Drinks. Sie alle tragen Namen der Frauen und Männer, die früher dort gearbeitet haben, als alle Freude im Haus noch ganz dem Bordell galt. Jener unten auf dem Foto etwa heißt – ja, wirklich – Clarissa, die Prüde.





GAUMENKNALLER!

BUBBLEDOGS, LONDON

Bubbledogs ist eine Champagner-Bar der etwas anderen Art. Das verrät alleine das Logo, auf dem ein pink leuchtender Hund auf einem Champagnerkorken durch die Decke fliegt: Denn zum prickelnden Getränk serviert die Küche eine Gourmetvariante des klassischen American Hotdog. Da darf auch eine Auswahl an handverlesenen Käsesorten und Kaviar nicht fehlen. Wer gerne Korken knallen hört und lässt, ist im Londonder Szenelokal richtig. Eine von Sommelière Sandia Chang kuratierte Auswahl an Champagner-Sorten

gibt es nämlich auch einzeln im Glas zu verkosten – immerhin soll sich jeder vom Bubbledogs-Angebot überzeugen können. Und das kracht am Gaumen am besten zu Dauerbrennern wie dem Horny Dog, der in frittiertem Honig-Mais-Teig kommt. Oder darf es ein BLT sein? Ein Hotdog in Ahorn und mit schwarzem Pfeffer glacierte Speckchips samt Trüffelmayonnaise? Zum Dessert reicht man Schokoladen-Hotdog mit Valrhona-Schokoladen-Ganache und Zimtbrioche – und selbstverständlich Champagner.



KONZEPT Es prickelt und knackt in der Londoner Fusionsküche: Die Macher von Bubbledogs vereinen Champagner und Hotdogs auf Gourmetniveau.

PREISE Die Hotdogs kosten zwischen 10 und 18 Euro. Das Glas Champagner gibt's ab 8 Euro. Wer mehr will, kann bis zu 600 Euro für eine Flasche des edlen Tropfens ausgeben.

www.bubbledogs.co.uk



ALL INCLUDED

65 DEGRÉS, BRÜSSEL

High End und Downsyndrom, passt das zusammen? Ja! – Das beweisen zwei sozial engagierte Paare mit ihrem französischen Restaurant 65 Degrés in Brüssel. Dort arbeiten fast ausschließlich Menschen mit Downsyndrom oder Autismus. Das Projekt zeigt: Die Eingliederung von Menschen mit Behinderung in die Arbeitswelt der Gastronomie kann nicht nur gelingen, sondern auch höchst erfolgreich sein. Laut Mitgründerin Adélaïde Aymer de la Chevalerie besteht das Ziel des Restaurants vor allem darin, zu zeigen, dass Personen mit Behinderung ihren rechtmäßigen Platz in der Gesellschaft haben. Immerhin meistern sie eine der schwierigsten Herausforderungen nun auf sich allein gestellt: die Gastronomie. Und wer Chancen bekommt – das hat sich durch die Bank bestätigt –, weiß diese mit einer Extraportion Motivation zu nutzen.



KONZEPT High-End-Sozialprojekt mit Vorbildfunktion. Zwei Drittel der Angestellten haben das Downsyndrom oder Autismus.

SPEISEN UND PREISE 3-Gänge-Lunch um 39 Euro. Als Vorspeise gibt's dafür etwa „Das perfekte Ei“, Brokkoli-Creme, Gnocchi, Romanesco-Kohl, Lauch und Pistazien.

www.65degres.be

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



WALK THE LIME

Der Eindruck aus der Sicht des Gastes steht im Zentrum des Konzepts der Grazer Moridal.bar. Das handgefertigte Design aus Stahl, Leder, Holz und geraden Linien sucht seinesgleichen und spiegelt die Liebe zum Detail, für die das Team steht. Barkeeper Oliver Haid (rechts im Bild) mixt einzigartige Signature Drinks aus hochqualitativen Spirituosen wie den innovativen Cocktail Walk the Lime mit ORGANICS Bitter Lemon, Johnnie Walker Black Label, Limettensaft und Minze, serviert im Fish-Bowl-Glas – eine Neuinterpretation des Whisky Sour, bei dem leichtes Bitter und frische Minze den klassischen Whiskynoten schmeicheln. Wer es lieber antialkoholisch mag, bestellt den spritzigen Mocking Mule mit ORGANICS Ginger Ale und Ingwer. Übrigens: Für Smartphone-Schauer und Laptop-Liebhaber gibt es in der Moridal.bar USB-Plugs an jeder Ecke, damit den Gästen der Saft nie ausgeht!



www.moridal.bar

www.rollingpin.com » Ausgabe 245



EIN FLÜSSIGER SEGGEN

DIE NÄCHTE SIND STRESSIG, DIE GÄSTE FORDERND UND DIE ZUTATEN IM GRUNDE SCHON LÄNGST VOR ORT. MUSS MAN DA FÜR JEDEN COCKTAIL WIEDER BEI ADAM UND EVA ANFANGEN? MUSS MAN NICHT, DENN PREMIXES SIND DAS DING DER STUNDE.

Text: Juliane Reichert



Die Barwelt hat in den letzten Jahren an Aufmerksamkeit gewonnen. Das hat Vor- und Nachteile. Vorteile sind gewiss voll besetzte Bars inklusive Gästen mit einer Erwartungshaltung, als hätte so manche Bar einen noma-Ableger im Keller. Nachteile sind das sogenannte Startendertum: ein Mischwerk aus Medien und Auszeichnungen, das immer wieder und mit Fug und Recht zu dem Phänomen des selbstbewussten Bartenders führt. Zum Star des Abends, der mit Charme und einer flinken Hand bezaubert und so manchen Gast zur Verückung bringt. Gehört ja alles dazu, mag man meinen, schließlich besteht ein schöner Abend aus vielen Elementen. Immer mehr Bartender allerdings finden, dass hierbei etwas Elementares fehlt: der Cocktail und die Gastlichkeit. Die Macher der Berliner Kultbar Velvet wissen, wovon sie sprechen, wenn es um diese Themen geht – hat sie doch sowohl eine Auszeichnung als Bar des Jahres als auch für den Bartender des Jahres im Ärmel. Für letzteren, das ist Ruben Neideck, ist die Antwort auf die Frage nach den Bartrends der Stunde daher klar: „Das sind Premixes auf hohem Niveau: schnelles Arbeiten, präzise Abmischung komplexer Aromenkonstrukte und weg von der Show des Mixers am Abend. Sie ermöglichen komplexe Drinks mit wesentlich mehr Zutaten und sorgen außerdem für Spaß am Gaumen, der schnell an den Tisch kommt und dem

Barmenschen Zeit für's Gastgeben statt für's Gutausssehen gibt.“

Vom Schirmchen zum Shrub

Im Grunde zeigt es der Cocktail-Emoji recht kompakt: Die Kultur des Cocktails, das war lange Zeit Tom Cruise als shakender Bartender am Strand im gleichnamigen Film, das war Tequila Sunrise mit Rotgelb-Verlauf und der staunende Gast. Im Emoji-Falle tatsächlich mit Cocktailglas, Maraschino-Kirsche, Schirmchen und einer kiwiesquen Frucht. Das Mischen der Drinks war prinzipiell wenig anspruchsvoll,

und Stelle und live zubereiten. Allerdings würde das ewig dauern und die Zutaten wären nicht frisch, schließlich braucht es vom Baum ins Glas Stunden oder sogar Tage. Jene hausgemachten Zutaten, zum Beispiel Shrubs, enthalten die frisch verarbeiteten Produkte und stehen dem Gast zur Verkostung frei. „Allerdings mixen wir alle anderen, ausschließlich klaren Zutaten schon ab und schreiben dann auf, wie viel es von diesem Mix braucht. Das erlaubt uns – und das ist der Regelfall –, Drinks mit acht bis zwölf Zutaten anzubieten. Zusätzlich wird das Abmessen von Kleinstmengen sehr intensiver Zutaten möglich, weil dies nicht mehr in Hektik geschieht“, so Neideck. Und wir sprechen hier in der Tat von „drei Tropfen hiervon, sieben Tropfen davon.“ Und das ist vom Schirmchen ein ganzes Stück entfernt.

DAS GIBT DEM BARMENSCHEN ZEIT FÜRS GASTGEBEN STATT FÜRS GUTAUSSSEHEN.

Ruben Neideck über die Vorteile von Premixes

das Garnieren indes bunt und eine visuell angenehme Nebenbeschäftigung zum Gespräch. Mit Aufkommen und Verbreitung beispielsweise der Molekularküche, der Pionierarbeit im legendären noma Foodlab und des damit auch entstehenden Bestrebens, Zutaten saisonal, lokal und am liebsten sogar selbst gesammelt zu verwenden, wurde das anders. Die Zutatenliste wurde größer, die Zubereitungsweise komplexer und die Möglichkeiten beinahe unendlich. Natürlich kann Neideck seine Drinks auch an Ort

Bezahlt ist bezahlt
Richten wir den Blick gen Norden. Denn auch in der Andre Til Høyre Bar in Oslo arbeitet man mit Premixes. Die Bar liegt im Herzen der Altstadt, um die Ecke steht das sagemumwobene Himkok und man schüttelt am Puls der Zeit. Wie es schon in unseren Breitengraden kein deutsches Wort dafür gibt, haben auch die Norweger keines – dafür aber ein anderes: Hier spricht man von „prebatched“ Drinks. Und zwar in Reinform: „Nun, hundert Prozent unserer Cocktails sind vorgemixt. Das ist eine riesengroße Zeitersparnis“, so Chefbartender Xuseen Simon-Miskell. Die ▶

DAS ERLAUBT UNS, DRINKS MIT ACHT BIS ZWÖLF ZUTATEN ANZUBIETEN

Ruben Neideck weiß: Vorbereitung ist alles



1+2+3+4 Nicht nur in der Berliner Kultbar Velvet haben Premixes das Thresenerlebnis nachhaltig verändert. Die vorgefertigten Mixes liegen weltweit voll im Trend und sparen dem Barkeeper Zeit, die er wiederum seinen Gästen widmen kann.



von Designern eingerichtete und ebenfalls mehrfach ausgezeichnete Bar hat in den vergangenen Jahren medial viel Rückenwind erfahren und weiß wochenends jedwede Möglichkeit des Zeitsparens zu schätzen. Im Gegensatz zur Velvet Bar ist es hier der reine Zeitfaktor. „Es geht darum, dass wir extrem viel Zeit sparen und der Gast natürlich auch seinen Drink schneller bekommt.“ Nun könnte man sich ja vorstellen, dass so mancher Gast trotzdem gerne zusehen würde, wie sich die Flüssigkeit von Gefäß zu Gefäß bewegt, wie geschnitten, gestampft und geschüttelt wird. Dafür wurde schließlich mitbezahlt, so könnte man meinen. Bei Simon-Miskell allerdings hat sich noch kein Gast beschwert. „Zum einen wollen die Gäste ihre Drinks vor allem schnell und zum anderen machen wir manche Drinks schon auch von Hand. Zum Beispiel klassische Cocktails, die nicht auf der Karte stehen. Und es bleibt ja noch immer schön anzusehen, wie die Flüssigkeiten miteinander vermengt, wie garniert wird.“ Außerdem sind das Einzige, was hier

prebatched wird, die Spirituose und das Süßungsmittel; keine Zitrone. Etwas anders ist die Vormix-Stimmung in Moskau. Kopf der Moscow Barshow Arina Nikolskaya hat in ihrer langen Laufbahn am Tresen keinerlei Erfahrung mit vorge-mischten Cocktail-Komponenten gemacht. „Ich war selbst nie Bartenderin und kann das Geschehen daher nur von der anderen Seite und dem Kontakt zur Szene wiedergeben“, erzählt sie. „Zum Beispiel als wir vor einigen Jahren ins Londonder White Lyan gefahren sind: Ich glaube, dass die Gäste vor Ort sehr wohl auch für die Show bezahlen, wenn man es denn so nennen will. Ich persönlich sehe das so: Zu sehen, wie ein Bartender seine Drinks zubereitet, ist ein ziemlich großer Anteil des abendlichen Erlebnisses, meines Verhältnisses zum Bartender und der persönlichen Note, die dem Barbesuch so vermittelt wird. Wenn dieses Element entfernt wird, fehlt mir ein

Teil der Wahrnehmung.“ Und fürwahr ist das White Lyan ein ganz hervorragender Ort, um diese Belange zu besprechen, so man hier ausschließlich vorgemixte und in Flaschen abgefüllte Drinks serviert bekommt. Muss man mögen, polarisiert und das ist so gewollt. Und ohne ein solches Konzept stringent umzusetzen, gewinnt man eben auch keinen International Pre-Mixed Cocktail Award.

Zeit, Zutat und Zuwendung

Dieser Trend wird auch von Berlin aus gesichtet, und das nicht nur durch die Fenster des Velvet. Konstantin Hennrich ist Eigentümer der Stairs Bar und bezieht klar Position: „Meiner Meinung nach geht der Trend hinter der Bar definitiv in Richtung batched Cocktails und Premixes; und das hat mehrere Vorteile“, so Hennrich. Neben dem bekannten Zeitaspekt steht für Hennrich vor allem der Beratungs-, ja der Zuwendungsfaktor am Gast im Fokus. „Vielleicht fehlen dann dem einen oder anderen Gast die Kunststücke“, räumt er ein, fügt aber hinzu, dass der Drink ja meist nicht komplett fertig aus der Flasche ins Glas komme, sondern dass es in der Regel um Zutaten gehe, die gemischt deutlich besser haltbar seien. Außerdem kämen ja noch die frischen Zutaten hinzu, „und so hat der Gast trotzdem das Gefühl, seine Show bekommen zu haben“, sagt Hennrich. Aber auch komplett gebatchte Drinks könnten seinem Gefühl nach gut beim Gast ankommen – wie es White Lyan erfolgreich vormacht. Hennrich praktiziert das zum Teil: „Nehmen wir zum Beispiel einen Negroni, den die Crew portionsweise

in eine schöne Flasche abgefüllt hat. Der Drink ist dann komplett fertig und wird mit der Flasche, einem schönen Tumbler und einem klaren Ice Cube auf einem Tablett an den Tisch gebracht. Jeder Gast freut sich über diese Art der Präsentation.“ Er selbst hat in der Bar 90 Prozent seiner Drinks bereits abgefüllt – zum Beispiel den Some call it Daisy.

Wo schaut Hennrich hin, wenn er nicht auf gegenwärtige Trends, sondern in die Zukunft blickt? Seiner Meinung nach geht es mit Tap Cocktails weiter; Hier werden die Drinks prebatched und müssen anschließend nur noch gezapft werden. Gemeinsam mit Freund und Kollege Kersten Wruck hat er ein Zitruswasser kreiert, das sich für ebensolche vorgefertigten Drinks bestens eignet, da es die Zutaten homogenisiert. Ein bisschen so wie beim Milkpunch, wo die Zutaten ebenfalls durch ein zeitaufwendiges Mise en Place so miteinander vermischt werden, dass Zeit am Gast geschaffen, dabei allerdings weniger Abfall generiert und allgemein ein intelligenter Logistikkreislauf zwischen Zeit, Zutat und Zuwendung zum künftigen Cocktailbesitzer bewerkstelligt werden kann. Treffer, versenkt.

4 SCHNELLES ARBEITEN, PRÄZISE ABMISCHUNG KOMPLEXER AROMENKONSTRUKTE UND WEG VON DER SHOW DES MIXERS AM ABEND

Für Ruben Neideck sind Premixes der Bartrend der Stunde



Fotos: Sarah Swamije Fischer, beigestellt

2 SECRETS X MIXES



MISCHEN POSSIBLE.

HEMPTONS SECRET ist der weltweit erste Premium-Filler mit Bio-Hanf! Ob Gin Secret, Wodka Secret oder Bitters wie Aperol Secret: Erfüllt jede Mission mit gleichbleibender Präzision. In Wien, Berlin, Venedig ... überall, wo Barkeeper ein neues, aufregendes Geheimnis suchen!

Mehr Secrets auf
www.hemptons-secret.at



[fb.com/hemptonsecret](https://www.facebook.com/hemptonsecret)
[instagram.com/hemptonsecret](https://www.instagram.com/hemptonsecret)
hemptons-secret.at

Projektmanagerin Jana Kämpfer hat als Betriebsleiterin das Moriki mit aufgebaut.

Vladimir Rauthstein hat den süddeutschen Bereich, Frankfurt und Baden-Baden im kulinarischen Griff.

Annika Lange regelt seit Tag eins das Personalwesen im Ngo'schen Imperium.

Küchendirektor Daniel Feldsmann bringt seit zehn Jahren deutsche Elemente in Ngos kulinarische Konzepte.

The Duc Ngo und seine Gang: Viele seiner Mitstreiter kämpfen schon seit Jahrzehnten an seiner Seite. Ihr Imperium reicht mittlerweile weit über die Berliner Kantstraße hinaus.

Masao Watari, Küchendirektor und seit 19 Jahren japanische Inspirationsquelle bei The Duc Ngo.

DIE KANTSTRASSEN GANG

14 LOKALE, ZEHN KONZEPTE: **MULTIGASTRONOM THE DUC NGO** HAT MIT SEINEN **EINZIGARTIGEN RESTAURANTS** WEIT MEHR ALS DIE KANTSTRASSE EROBERT – UND GANZ DEUTSCHLAND **IN SEINEN KULINARISCHEN BANN GEZOGEN.**

Text: Alexandra Polič, Foto: Raphael Gabauer

Wo in Westberlin die Schlüterstraße die Kantstraße kreuzt, da treffen auch Kulturen aufeinander. Gleich in der Ecke, in der Kantstraße 30, steht das Kuchi: ein Lokal, das die Geschmacksgeister Japans, New Yorks und Londons miteinander verbindet. Noch im selben Gebäude, die Eingangstüre nur sieben Meter weiter, verbindet das Madame Ngo französische mit vietnamesischer Küche. Die beiden Lokale teilen sich Hausnummer und Hausherrn: Multigastromom The Duc Ngo. Der arbeitet aber meistens im Fine-Dine-Japaner 893 Ryotei, der 150 Meter weiter auf der gegenüberliegenden Straßenseite liegt und hinter einer fragwürdigen Fassade mit der Hausnummer 135 zu finden ist. Auf dem Weg dorthin geht er an zwei weiteren seiner Lokale vorbei, dem Fischrestaurant Funky Fisch und dem Bun- und Bowl-Konzept Toki The White Rabbit. Man merkt: The Duc Ngo ist dick im Geschäft.

Und genannte Lokale waren nur jene in der Kantstraße, für ihn aber gleichzeitig auch die Unternehmen, die ihn am meisten geformt haben. „Es sind alle irgendwie meine Babys. Mein allererstes, das Kuchi-Konzept, ist natürlich eines der

prägendsten in Deutschland. Aber dann kommt auch schon wieder das Madame Ngo. Und dann haben wir noch das 893 Ryotei Restaurant, das extrem hip geworden ist“, schwärmt Ngo. Das Imperium, das er sich aufgebaut hat, reicht aber noch viel weiter. „Insgesamt betreue ich zurzeit 14 Lokale, davon sind nur zwei ähnlich – das heißt, das sind zehn verschiedene Konzepte“, rechnet der Gastronom.

THE DUC NGO

Multikulti ist das Wort, nach dem man sucht, um Küche und Background von The Duc Ngo zu beschreiben. Genetisch vereint er China und Vietnam, kulinarisch ist er vor allem in Japan zu Hause. Für Ngo ein weitläufiger Begriff: Aus dem Jungen, der mit fünf Jahren als Flüchtling nach Deutschland kam, ist einer der erfolgreichsten Gastronomen des Landes geworden. Das zeigen alleine sieben Lokale in einem Radius von 60 Metern in der Berliner Kantstraße. Deutschlandweit steht er hinter 14 Restaurants, zehn Konzepten und will noch mehr.

Kulinarischer Schmelztiegel

Die beeindruckende Zahl ist das Ergebnis jahrelanger Arbeit – und starker Leidenschaft: The Duc Ngo macht das, worauf er Lust hat. Und das sind zum Glück der Hungrigen sehr viele verschiedene Lokale, die alle eines gemeinsam haben: contemporary asian cuisine. „Ich bringe verschiedene Länder und verschiedene Esskulturen zusammen“, resümiert der Ideengarant.

Wer seine Lebensgeschichte kennt, weiß, dass die Verschmelzung der Kulturen tief in ihm verankert liegt. Ngo wird als Sohn eines Chinesen und einer Vietnamesin in Hanoi geboren. Aber weil die Familie unter politischer Verfolgung leidet, muss sie fliehen. Im Alter von fünf Jahren kommt ▶

**DIE KANT-
STRASSE
IST UNSER
KIEZ
GEWORDEN.**

Der Gastronom und sein Ghetto:
The Duc Ngo erobert die Kantstraße



1

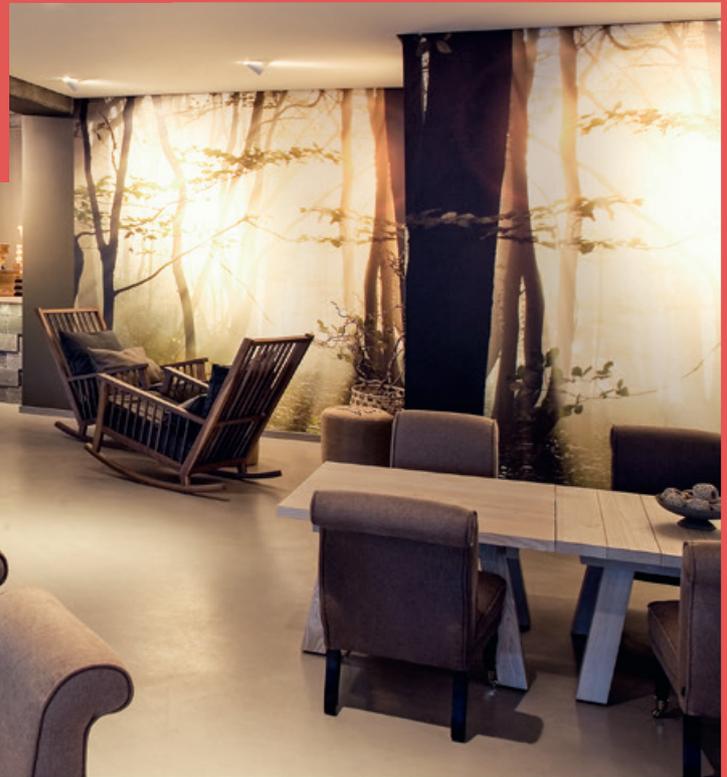


2

1+2+3+4 The Duc Ngo sprüht vor Ideen – und hat dementsprechend viele Konzepte, wie beispielsweise die „Brasserie Hanoi“ Madame Ngo, das Moriki mit der Gekko Group und das Golden Phoenix, das an Shanghai anlehnt 5 Aber egal, um welches Konzept es sich handelt: Ohne Team geht nichts bei Ngo.



3



4



5

112 JAHRE



The Duc Ngo im Jahr 1979 als Bootsflüchtling nach Deutschland. Seine Heimat hat er schnell lieben gelernt, seine kulinarischen Wurzeln nie vergessen. Die gesamte Familie kocht gerne asiatisch. An ein Gericht des Onkels kann er sich heute noch erinnern: Tomaten-Rindfleisch mit Bratkartoffeln. „Es ist ein Gericht aus China, bei dem man eine Art Wok mit Tomaten, Rindfleisch, Zwiebeln und Knoblauch macht. Man würzt das mit Sojasauce und Sesam ein bisschen nach. Die Bratkartoffeln wurden mit dieser sämigen, toma-tigen Rindfleischsauce überzogen.“

Der erste Streich

Dass aus dem Kochen später seine Berufung werden sollte, das ahnte er damals noch nicht. Nach dem Abitur studiert er Japanologie. Aber als er nebenbei bei Tillmann Zorn im Sachiko Sushi Berlin anheuert, springt der kulinarische Funke endgültig über. Dann ging es auch schon Schlag auf Schlag: „1998 haben mich ein paar Russen gefragt, ob ich für sie einen Laden machen könnte“, erzählt Ngo. In Moskau, versteht sich. „Ich hatte erstmal Angst“, erinnert er sich, „damals war noch alles Wildwest da drüben, nach dem Fall der Sowjetunion. Dann habe ich mich aber wegen des Geldes breitschlagen lassen.“ Der Ausflug in den Osten bringt ihm drei Monate Erfahrung im Konzeptaufbau und das nötige Startkapital. Als der Neo-Gast-ronom nach Berlin zurückkehrt, weiß er: Er ist bereit für seinen ersten eigenen Laden. „Nach langem Suchen haben wir in der Kantstraße ein ehemaliges japanisches Restaurant gefunden, das schon seit langer Zeit geschlossen war. Der Hauseigentümer hat uns das für wenig Geld abgegeben. Da haben wir natürlich sofort zugeschlagen und daraus das Kuchi gemacht.“

Ngos Taskforce setzt die Segel

Wir, das waren damals allen voran das Mastermind selbst und Annika Lange, die bis heute das Personalwesen für das Ngo'sche Imperium regelt. Denn das ist seit 1999 um einiges gewachsen. Im Jahr darauf entstand gleich daneben das Next to Kuchi, später auch ein Kuchi in Berlin-Mitte. Zu diesem Zeitpunkt, im Jahr 2001, wird auch Masao Watari Teil der gastronomischen Familie Ngos. Als Küchendirektor sorgt der Japaner für den japanischen Touch in den Gerichten. ▶

HAMBERGER

Der Großmarkt für Gastronomie & Handel

Unsere Frischfischtheke
spricht perfekt

Sushi:

Ebi, Maguro, Hamachi,
Ikura, Ika, Tai, Tako

aka

Garnelen, Thunfisch, Gelb-
schwanzmakrele, Keta-Kaviar,
Tintenfisch, Dorade, Oktopus

HAMBERGER München/Berlin

www.hamberger-cc.de
join us on facebook and instagram

ICH GLAUBE, MIT KUCHI, MADAME NGO UND 893 RYOTEI HABE ICH DEN VOGEL ABGESCHOSSEN.

The Duc Ngo weiß, dass seine Konzepte durch die Decke gehen

Es folgen zwei weitere Konzepte in Berlin, die Ngo aber später wieder schließt. Dann verstärkt Daniel Feldsmann das Küchenteam mit deutscher Expertise – und die Eröffnungen gehen munter weiter. 2013 soll es gleich zwei neue Lokale geben: das Cocolo Ramen in Berlin-Kreuzberg und das Moriki in Frankfurt, Ngos erstes Projekt mit der Gekko Group. Hier kommen zwei weitere wichtige Akteure in Ngos Gang ins Spiel: Jana Kämpfer und Vladimir Rauthstein. Sie bauen das Moriki mit auf, gehören sozusagen zum Kernteam des Gastronomen, zur Neueröffnungs-Taskforce.

Denn so läuft das bei Ngo: Der Erfolg macht die Runde und bringt ihm viele Angebote. „Gefühlt jeden zweiten Tag aus allen Ecken der Welt“ bekommt er Angebote. „Theoretisch könnte ich jede Woche ein Restaurant aufmachen“, sagt der Gastronom. Die meisten lehnt er ab. Auch aus praktischen Gründen: Viele Leute wünschen sich ein Konzept, haben aber keine Ahnung davon, wie aufwendig oder teuer das werden kann. Aber dann gibt es auch andere, vielversprechende Ideen. Die Location sieht Ngo sich dann gemeinsam mit seiner Interior Designerin Hyunjung Kim an. Sie macht aus den Visionen des Gastronomen schon seit Jahren einzigartige Restaurants.

Die übernimmt dann die Taskforce: Küchenchefs und Betriebsleiter reisen an, um mit dem Restaurantboot in See zu stechen. „Die bauen das auf, bleiben zwei Monate oder auch ein bisschen

länger“, erklärt Ngo. Dann muss jemand gefunden werden, der das Ruder übernimmt. „Das Glück ist, dass ich drei verschiedene Partner habe, denen ich vollkommen vertraue und die mich unterstützen. Meine Familie, Hyunjung Kim und die Jungs in Frankfurt. Hätte ich diese Partner nicht, gäbe es nicht so viele Restaurants und ich könnte nicht so gut schlafen“, sagt der Ideengeber. Zu den Jungs in Frankfurt zählt auch Vladimir Rauthstein, der dort nicht nur das Moriki leitet, sondern den gesamten süddeutschen Bereich betreut – denn 2016 soll ein weiteres Moriki in Baden-Baden entstehen.

Wer nun glaubt, Ngo hätte alle Hände voll zu tun, der unterschätzt die Tragkraft des Visionärs. Denn der ist längst wieder in seinem Kiez und drauf und dran, zwei neue Konzepte zu eröffnen: das Madame Ngo und das 893 Ryotei, sein Vorzeige- und Gangster-Projekt. „Es sah aus wie in der Gosse“, erzählt der Gastronom, „ich wollte es innen so exklusiv gestalten wie ein

Restaurant, das die japanischen Gangsterbosse, die Yakuza, besuchen.“ Ob diese tatsächlich zu den Stammgästen zählen, wissen wir nicht. Aber fest steht: Der Laden läuft. „Ich glaube, mit Kuchi, Madame Ngo und 893 Ryotei habe ich den Vogel abgeschossen“, fasst Ngo zusammen. Dass er deswegen noch lange nicht genug hat, zeigt er immer wieder – vor allem mit Neueröffnungen, die mit dem anfänglichen Jahrestakt gar nicht mehr mithalten können. Mittlerweile gibt es da ▶



Rossini Chinoise: eine Spezialität von Multigastronom The Duc Ngo

Hallo Tee. Hallo Wach.

PERFECT
FILLER FOR A
HIGH QUALITY
DRINK



Stand B4.OG.203

NATURALLY ACTIVATING ORGANIC TEA DRINKS





Der Imperator: Kantstraßenking The Duc Ngo stampft ein Konzept nach dem anderen aus dem Boden. Mittlerweile ist er Herr über 14 Läden – auf dem Foto steht er im Golden Phoenix.

ES KANN SCHON SEIN, DASS ICH IRGENDWANN 30 VERSCHIEDENE KONZEPTE HABE – ODER 100.

Das Ziel des The Duc Ngo: Konzeptmeister werden

nämlich noch das Funky Fisch, für Ngo „eines der besten Fischrestaurants in Europa“, Toki the White Rabbit, das Golden Phoenix im Hotel Provocateur, das Mono in Braunschweig und seit Kurzem das Burbank im Roomers in Frankfurt.

Kein Ende in Sicht

Ob dem Multigastronomen eigentlich nie Muße und Ideen ausgehen? „Ich merke zwar, dass es in den letzten acht Jahren sehr anstrengend war. Aber ich denke schon, dass es so sein wird, dass ich damit immer weitermache. Weil ich ja Lust darauf habe“, sagt Ngo. Von allem habe er eine Vision: italienische, vietnamesische oder türkische Küche, ein deutsches Restaurant für Berlin, der Einstieg ins Hotel-Business. Conclusio des Herrn Ngo: „Es kann schon sein, dass ich irgendwann 30 verschiedene Konzepte habe. Oder 100.“ Auch ins Ausland zu gehen, kann er sich vorstellen. „Ich habe ja keine Verpflichtungen“, meint er, um dann doch auf die Geschäfte zurückzukommen. Aber die weiß er ja offenbar in guten Händen – in jenen seiner Kantstraßenmafia nämlich. Ein Begriff, den Ngo vor allem auf Social Media gerne verwendet. Woher er kommt? „Das war ein befreundeter Schauspieler, Ken Duken. Der hat das mal auf Instagram gepostet. Und dann habe ich das auf Instagram als Hashtag für mich und meine Läden benutzt. Die Kantstraße ist auch mal so eine hässliche, verruchte Straße gewesen. Deswegen ist das Thema Kantstraßenmafia das Game dabei, die Community sozusagen.“ Die Bezeichnung für seinen Kiez eben.

www.kuchi.de



MADE IN FRANCE

Picandou®

- ◆ 100 % ZIEGENMILCH
- ◆ 100 % GAUMENFREUDE OB WARM ODER KALT



Picandou®

Cuisine & Création



Lichtundurchlässige Box
(Inhalt 750g)



www.picandou.de

Tel: 07851/9378-0

E-Mail: info@fromi.com

www.fromi.com



FROMI



EN TAKE AUF EIN ~~BIER~~ MIT TIM RAUE

TIM RAUE GEHÖRT ZU DEN INTERNATIONAL **ERFOLGREICHSTEN STARKÖCHEN** DEUTSCHLANDS. WARUM **EXPANSION** DIE BESTE MITARBEITERFÖRDERUNG IST – UND IN SEINEM 2-STERNE-FLAGSHIP NUN DOCH EIN **VEGANES MENÜ** SERVIERT WIRD.

Interview: Lucas Palm, Fotos: Raphael Gabauer

DEUTSCHES AUSHÄNGESCHILD

Sein Sternerestaurant findet sich als bestplatziertes deutsches auf der prestigeträchtigen Liste der World's 50 Best Restaurants, er selbst ist der einzige deutsche Küchenkapazunder, der als Protagonist der Netflix-Serie Chef's Table internationale Foodies begeisterte. Im Exklusivinterview zeigt sich Tim Raue überzeugt davon, dass Deutschland die Grenzen öffnen muss – und verrät, warum er beim Aufwachen erst einmal „Scheiße!“ denkt.

Tim, du hast dich über die Jahre vom kreativen Starkoch hin zum unternehmerischen Multigastronomen entwickelt. Wie durchlebt man diesen Weg? Wie bringst du diese beiden unterschiedlichen Welten zusammen?

Tim Raue: Diesen Weg bin ich ursprünglich nicht bewusst gegangen. Es war 2005

oder 2006, als ich bemerkte: Ich habe Leute an meiner Seite, damals noch im Swissôtel, die jetzt vielleicht noch Sous Chefs sind, aber früher oder später einfach Küchenchefs werden müssen. Und bevor ich sie in die Freiheit entlassen hätte, fragte ich mich: Wie machen es die, die richtig gut sind, also Robuchon, Ducasse und Co.? Die haben tatsächlich im Laufe ihrer Karriere andere Restaurants eröffnet. Nicht, weil sie unbedingt wollten, sondern weil sie die Menschen, sprich: das Personal dafür hatten. Das war dann auch der Hintergrund meiner Entscheidung, damals das Soupe populaire aufzumachen. Michael Jäger, der seit 2003 an meiner Seite war, wurde dort Küchenchef, es ging dann weiter mit dem Sra Bua im Adlon, dort mit Daniel Längsfeld, ebenfalls schon ein langer Wegbegleiter. Und so ging das dann weiter.

Klingt so, als hättest du Mitarbeiter im Überfluss. Fachkräftemangel ist bei Tim Raue kein Thema?

Raue: Doch, doch. Der Fachkräftemangel ist brutal. Und ich sehe tatsächlich nur eine Möglichkeit: Wir müssen die Grenzen aufmachen. Wir müssen Menschen ins Land holen, für die Gastronomie noch ein toller Job ist. Ihnen Voraussetzungen bieten, in denen sie gerne arbeiten. Wir müssen Anreize schaffen, und wir müssen jungen Menschen auch einfach zeigen, wie toll dieser Job ist! Dass du auf der ganzen Welt arbeiten kannst, dass du dir nie Gedanken zu machen brauchst über Arbeitslosigkeit, dass du jeden Tag Feedback von den Menschen bekommst – und zwar meistens positives! In anderen Branchen sitzen Leute teilweise Wochen im Büro und warten nur, bis der Chef einmal sagt: „Oh, gut gemacht!“ Bei uns kriegst du das 30 Mal am Tag, wenn du es wirklich willst. ▶



TIM RAUE

Mit seinen asiatisch inspirierten Gerichten gilt er heute weit über die Landesgrenzen hinaus als genialer Herdtüftler, der die deutsche Spitzengastronomie wie kein zweiter internationalisiert hat. Im September 2010 eröffnete Raue in Berlin-Kreuzberg das Restaurant Tim Raue, das seit 2012 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist und als bestplatziertes deutsches Restaurant auf der World's 50 Best Restaurants Liste steht. Außerdem zeichnete der Gault Millau Ende 2018 Raues Küche mit sage und schreibe 19,5 Punkten aus. Neben seinem Sternerestaurant baute sich Raue in den vergangenen Jahren ein kleines Gastro-Imperium auf. Als Letztes eröffnete er mit dem Moderator Günther Jauch die Villa Kellermann in Potsdam.

WIR MÜSSEN DIE GRENZEN ÖFFNEN UND LEUTE INS LAND HOLEN!

Tim Raue plädiert für radikale Maßnahmen, um dem Fachkräftemangel Einhalt zu gebieten



Fördernder Förderer: Tim Raue treibt seine Mitarbeiter zu Höchstleistungen an – nicht zuletzt, indem er expandiert. Sein Ziel: sich um das Konzeptuelle und die Kulinarik zu kümmern – und dabei ganz in seiner Rolle als Mentor aufzugehen.

Deine Expansionsprojekte besetzt du, wie du vorhin sagtest, mit deinen Mitarbeitern. Könnte man sagen: Expansion ist die beste Mitarbeiterförderung?

Raue: Die entscheidende Frage lautet doch: Wie gehe ich mit meinen Mitarbeitern um? Wie führe ich sie? Wie lasse ich sie wachsen? Wie viel Verantwortung überlasse ich ihnen? Das war für mich immer elementar. Ich möchte, dass die Menschen, die bei mir arbeiten, nicht nur besser kochen lernen oder besser am Gast sind, sondern, dass sie auch immer mehr Verantwortung übernehmen und ich mich mehr und mehr zurückziehen kann, um meine Rolle als Mentor wahrzunehmen. Schlussendlich möchte ich mich auf das Konzeptuelle und die Kulinarik konzentrieren – einfach weil ich glaube, dass ich da immer noch am besten bin.

Du hast im Jahr 2017 einmal gesagt, du würdest nie für Veganer kochen. Seit September 2019 gibt es in deinem Restaurant Tim Raue ein veganes Menü.

Raue: Das Schöne ist doch: Dank Franz Beckenbauer können wir heute sagen, was wir wollen – und morgen hat es nichts mehr zu bedeuten.

Dennoch: Was hat sich getan?

Raue: Es stimmt, ich habe mich lange gegen veganes Kochen und veganes Essen gewehrt. Irgendwann habe ich mich überzeugen lassen, eine vegane Diät zu machen, weil ich körperliche Beschwerden hatte. Da habe ich gemerkt, dass es mir geholfen hat. Heute mache ich das zwei, drei Tage in der

Woche – und mir geht's besser! Ich hab abgenommen, ich bin fitter und im Kopf einfach klarer. Außerdem bin ich ja auch lernfähig. Im Rahmen eines Pop-ups hatten wir eine Klientel, die so zwischen 18 und 35 war. Da habe ich festgestellt, dass davon circa 50 Prozent vegan, 30 vegetarisch und 20 Prozent Burger essen. Das hat mir vor Augen geführt, was die kommende Generation will – und dass man daran nicht vorbeikommt.

Worin bestehen die Herausforderungen, in einem Sternerrestaurant vegan zu kochen?

Raue: Auf jeden Fall Lebensmittel zu finden, bei denen ich keine geschmacklichen Kompromisse eingehen muss. Ich spreche nicht von Gemüse oder von Obst. Sondern beispielsweise von Butter. Wie kann ich, der circa fünf Kilogramm geklärte Butter am Tag in seinem Hauptrestaurant verkocht, Butter auf vegane Art ersetzen? Es hat tatsächlich Monate gedauert, bis wir ein Produkt aus Pakistan gefunden haben, das eine Art veganer Butterschmalz ist. Der hatte dann auch tatsächlich den Geschmack, den wir haben wollten, natürlich und ohne künstliche Zusätze. Das müssen wir jetzt über London importieren. Unsere zweitwichtigste Zutat ist eine Fischsauce, die wir selbst kochen, mit Chili, Knoblauch und Essig, das ist unser Salz im Restaurant. Dazu mussten wir Banane verrotten lassen, Jackfruits und Tomaten fermentieren und ein Rezept finden, das geschmacklich ganz nah dran ist. ▶



VERVINO

DIE SEELE BESONDERER MOMENTE.

Unsere 9-teilige Gourmet-Glasserie lässt die Herzen von Weinliebhabern und Ästheten höherschlagen. Mit der dünnwandigen Kupa des Trinkgefäßes, dem feinen Stiel und der weiten Bodenplatte mutet die hochwertige, maschinengefertigte Serie nahezu wie mundgeblasen an. Gemeinsam mit Sommeliers entwickelt und sensorisch getestet, unterstützen die Gläser das Bouquet verschiedenster Rebsorten perfekt – für höchsten Genuss und Gastfreundschaft in Reinkultur.

„Jeder Wein hat ein besonderes Glas verdient, das ihn strahlen und duften lässt. Bei uns kommen die Gläser seit jeher aus Zwiesel.“ - Tim Raue, Sternekoch

www.schott-zwiesel.com
shop.zwiesel-kristallglas.com



PEKING- ENTE



REZEPT:

Um dieses ikonische Gericht aus Tim Raues Zweisterner genauso hinzukriegen wie der Meister selbst, geht's hier lang;
www.rollingpin.com/245

Weil Sie ein
starkes Team sind



JOBELINE



JOBELINE.COM

VEGA

INSPIRATION
AUSSTATTUNG
GASTLICHKEIT



ERWIN M.

DESIGN
TEXTILIEN
AMBIENTE



JOBELINE

WORK
FASHION
FUN

Entdecken Sie unsere Marken.



Fuck off! Tim Raue lässt sich von seinem Geschwätz von gestern nicht einschränken: Obwohl er 2017 noch über veganes Essen geschimpft hat, gibt es heute im Restaurant Tim Raue ein veganes Menü.

!ICH STEHE MORGENS NICHT AUF UND HALTE MICH FÜR DIE GEILSTE SAU.

Für Tim Raue gilt: Disziplin, Demut und Fleiß sind die Tugenden – und zwar gleichermaßen für den unternehmerischen Gastronomen wie für den kreativen Sternekoch

Du sagtest einmal: Jedes deiner Restaurants muss sich rentieren. Es sei irrsinnig zu glauben, du hättest deine casual Konzepte nur, um dein Sternerestaurant zu finanzieren.

Raue: Immer. Es geht darum, dass jeder Betrieb für sich genommen finanziell und operativ Gewinn macht. Jeder Betrieb muss einfach für sich funktionieren. Wenn er sich nicht rechnet, dann wird er geschlossen. Das kann passieren. Das passiert uns allen. Ich kenne niemanden unter meinen tollen Kollegen, der nicht schon einen Laden dichtmachen musste. Es kann an 500 Metern liegen, die der Standort vom richtigen entfernt ist, an den Mitarbeitern, was auch immer ... Bei den Deutschen hört man dann immer: „Ha, ha, ha, der hat wieder ein Restaurant zusperren müssen!“ Dabei geht's doch darum im Leben! Wenn du nicht aus den Fehlern lernst, dann denkst du auch irgendwann, du kannst über alle schweben. Deswegen: immer schön bescheiden, demütig und fleißig bleiben. Ich stehe nicht morgens auf, halte mich für die geilste Sau, schaue in den Spiegel und sage: „Boah, Raue, bist du geil, du hast zehn Läden!“ Ich stehe auf, denke erst einmal „Scheiße!“, checke meine E-Mails und gehe ans Telefon, um mit den Leuten zu besprechen, wo wir was optimieren können.

Dein neuestes Projekt ist die Villa Kellermann in Potsdam. Was kommt als Nächstes?

Raue: Ich muss immer aufpassen, wenn ich sage: „Es reicht jetzt!“ Aber die Villa Kellermann wird höchstwahrscheinlich das letzte Restaurant sein, das ich aufgemacht habe. Ich hab mit Günther Jauch einen fantastischen Partner, der einen unfassbaren Platz geschaffen hat, wo du glaubst, du kommst zur reichen Großtante zum Wochenende zu Besuch. Mir hat ein Restaurant mit einer echten deutschen Küche einfach gefehlt. Klar, ich werde in Zukunft mit Sicherheit noch Konzepte machen, aber ich möchte keine Restaurants mehr auf die Beine stellen, in denen ich direkt verhandelt bin oder herumieren muss. Weil eins ist natürlich klar: Das kostet unfassbar viel Kraft, und da habe ich in den letzten Jahren ordentlich gegeben. Jetzt ist es Zeit, einmal einen halben Schritt zurückzugehen.

www.tim-raue.com

VIDEO:

Das gesamte Exklusivinterview mit Tim Raue gibt es unter:
www.rollingpin.com/245



«... unverzichtbar –
im Wettbewerb und
im Alltag.» Mario Garcia, Rang 5
am Bocuse d'Or 2019



Hold-o-mat®
Noch praktischer und einfacher –
vom Kleinsten bis zum Grössten.

INTERNORGA
Halle A3 / 515

New family!
www.holdomat.com

Hochprozentige Granate als Heiliger Gral: Rechtsanwalt Burkhard Westerhoff, Rüpelrapper Sido und Star-Destillateur Josef Farthofer mit ihrem 2015 erstmals gezündeten Kabumm Vodka.





6 FÄUSTE FÜR EINE GRANATE

ER BRENNT DEN **WELTBESTEN VODKA** UND IST **SIDOS DESTILLATEUR** DES VERTRAUENS: WAS **JOSEF FARTHOFERS KABUMM VODKA** SO EINZIGARTIG MACHT – UND WARUM SELBST EIN **KINDERGARTEN** NICHT GENUG DAVON BEKOMMEN KANN.

Text: Lucas Palm, Fotos: Raphael Gabauer

DA HABEN
WIR VER-
STANDEN,
WARUM ER
DIE **GOLD-**
MEDAILLE FÜR
DEN **BESTEN**
VODKA
GEHOLT HAT.

Burkhard Westerhoff über den ersten Tag in Josef Farthofer's Destillerie im niederösterreichischen Öhling



1+3 In der polnischen Glashütte nahe Krakau wird jede einzelne Flasche händisch hergestellt und mundgeblasen. Die Breite des Flaschenhalses variiert dadurch so sehr, dass Farthofer vier verschiedene Korkengrößen auf Lager hat **2** Doris und Josef Farthofer vor ihrer Destille, die ausschließlich mit Elefantengras befeuert wird **4** Er ist es, der dem Kabumm Vodka seinen einzigartigen Geschmack verleiht: der seltene Mostviertler Nackthafer.





Fotos: Manfred Horvath, Kabumm Vodka, inShot Photography

M

an nehme einen Rechtsanwalt, einen Rüpeler, einen Destillateur – und vertraue deren

Machwerk einer Glashütte in Polen an. Klingt explosiv, das Ganze – und ist es auch: Kabumm Vodka nennt sich das flüssige Dynamit, mit dem sich der deutsche Chartstürmer Sido seinen lange gehegten Jugendtraum erfüllt hat. An seiner Seite: Burkhard Westerhoff, Mastermind hinter Sidos Plattenverträgen, und Josef Farthofer, einer der nachweislich besten Destillateure weltweit. Seit 2015 sorgt das Wässerchen dieses hochprozentigen Dreiergespanns für ordentlich Furore in der umkämpften Welt der Spirituosen und Edelbrände. Und das, obwohl – oder gerade weil – dieses Trio infernale unterschiedlicher nicht sein könnte. Was ist das Geheimnis seines Erfolgs? Und was macht seine viel bewunderte Alk-Granate so besonders?

Alles beginnt im Jahr 2012. Zu diesem Zeitpunkt kennen sich zwar Sido und Westerhoff schon eine ganze Weile, beim Namen Josef Farthofer hingegen würden sie jedoch ratlos mit den Achseln zucken. Erst ein Jahr später kommen sie darauf, dass der Niederösterreicher damals mit seinem O. Wodka die prestigeträchtige IWSC Trophy gewonnen hat. Damit wurde Farthofers Vodka offiziell zum besten der Welt gekürt. „Bis heute bin ich der Einzige im deutschsprachigen Raum, der diesen Titel geholt hat“, sagt Farthofer, „ansonsten gewinnen immer Destillateure aus den nordischen Staaten, Russland oder Polen.“ Dass Farthofer zu den besten seiner Zunft gehört, kommt übrigens nicht von ungefähr. Seine Eltern be-

wirtschaften eine gemischte Landwirtschaft mit Kühen, Schweinen und Streuobstwiesen. Neben der Mostproduktion hatte auch das Schnapsbrennen von Anfang an einen Platz im elterlichen Bauernhof, der das Brennrecht bereits in Zeiten Maria Theresias erhielt. Seit 2003 hat Josef Farthofer aus dem elterlichen Anwesen nicht nur eine der meistdiskutierten Avantgarde-Destillieren gemacht, sondern baut im idyllischen Öhling auf 45 Hektar Bio-Landwirtschaft auch genau jene Produkte an, die seinen hochprozentigen Meisterkreationen ihren unverkennbaren Bumm-Effekt geben: geschützte Getreidesorten wie Emmer, Winterweizen, regionale Birnensorten, Mostviertler Hauszwetschke, Kriecherl oder Holunder – nichts davon wird auf dem freien Markt verkauft, sondern landet zur Gänze in Farthofers Destille. Und dann wären da noch der Nackthafer und das Elefantengras.

Verkosten ohne Limit

„Mit Vodka ist es ja immer so eine Sache“, sagt Sido. „Meistens schmeckt er nach nichts. Bestenfalls tut er im Rachen und Gaumen nicht weh. Also normalerweise

kann ich Vodkas nicht so auseinanderhalten.“ Genau das wollte die Ikone des deutschen Sprechgesangs, die dem russischen Nationalgetränk bekanntlich trotz seiner aromatischen Eintönigkeit nicht abgeneigt ist, ändern. „Da kam Burkhard auf die Idee“, erinnert sich Sido, „in Google den Suchbegriff ‚Bester Vodka der Welt‘ einzugeben – und da poppte die Brennerei Farthofer auf.“ Westerhoff klingelte sofort bei Farthofer durch – und stand nur zwei Wochen später zusammen mit Sido im tiefsten Mostviertel. „Wir wollten etwas machen, das handwerklich einfach top ist“, sagt Westerhoff. „Und als wir dann bei Josef vor Ort waren, haben wir verstanden, warum er damals die Goldmedaille geholt hat. Uns hat das alles wahnsinnig beeindruckt, auch die Nachhaltigkeit, mit der Josef seine Produkte macht. Selbst die Destille befeuert er mit Elefantengras.“ Auch Parthofer erinnert sich an den ersten Tag mit dem Rapstar und seinem Anwalt auf seinem Hof: „Wir haben viel verkostet“, sagt er, was wohl so viel heißt wie, dass sich das zukünftige Trio ordentlich volllaufen ließ. Fest stand jedenfalls, dass Sido, wie Farthofer sagt, „einen Vodka machen wollte, der kabumm macht am Gaumen.“ Für Farthofer kam dafür nur eines infrage: Nackthafer. ▶

„Die Flasche kannst du sogar werfen“, sagt Burkhard Westerhoff über die handgefertigte Flasche des Kabumm Vodkas.



Drei feine Herren und ihr edler Tropfen:
„Wir haben viel verkostet“, erinnert
sich Josef Farthofer (re.) an den ersten
hochprozentigen Besuch von Burkhard
Westerhoff (li.) und Sido (Mi.) in
seiner Destillerie.



FÜR MEINE
JUNGS AUS
DEM VIERTEL
SCHMECKT ER NACH
OBSTLER

Sido über die dezenten Zitrusnoten seines Kabumm Vodkas

Zusammen mit dem Weizen hat er das für Sido bis dahin Unmögliche möglich gemacht: einen Vodka kreiert, der tatsächlich einen individuellen, wiedererkennbaren Geschmack hinterlässt. „Für meine Jungs aus dem Viertel schmeckt er nach Obstler“, lautet Sidos gewohnt lyrische Beschreibung der Kabumm-Kreation. Doch wie genau stellt sie Josef Farthofer her? Worauf kommt es an?

Hafer, mach dich nackt

Fangen wir bei besagtem Nackthafer an. Im Vergleich zu anderen Haferarten weist er einen höheren Fettgehalt auf und gilt deswegen als nackt, weil die blütenschützende Spelze beim Dreschen vollständig abfällt. Auf Farthofers Feldern wird er im Frühling angebaut und im Juli geerntet. Anschließend wird er gereinigt, gelagert und danach geschrotet, bevor er mit heißem Wasser gemaischt wird. „Im nächsten Schritt erfolgt die Umwandlung durch das Malz“, erklärt Farthofer. „Da werden die Enzyme im Korn in Zucker umgewandelt. Das Ganze wird dann auf unter 30 Grad heruntergekühlt, erst dann kommt die Hefe dazu. Und die“, so Farthofer weiter, „wandelt dann wiederum den Zucker in Alkohol um. Bei uns dauert dieser Prozess länger als in den meisten Destillieren, nämlich ganze fünf Tage.“ Jetzt geht's endlich ans Destillieren. Das für den Brennkessel verwendete Elefantengras liefert übrigens Abwärme, die auch zur nahe

MEISTENS SCHMECKT ER NACH NICHTS UND BESTENFALLS TUT DIR DER ALKOHOL IM GAUMEN NICHT WEH. DESWEGEN KANN ICH VODKAS NORMALERWEISE NICHT AUSEINANDERHALTEN.

Mit dem Kabumm Vodka hat Sido sich nun endlich seinen lange gehegten Traum erfüllt: einen Vodka mit aromatischem Wiedererkennungswert

gelegenen Schule, dem Kindergarten und zur Feuerwehr geht. Ein Vodka, der Gutes tut – auch das gibt es also. Der Kabumm Vodka wird dann für mindestens ein Jahr im Edelstahltank gelagert. Verdünnt wird das hochprozentige Destillat übrigens mit Quellwasser aus der hauseigenen Trinkwasserquelle im oberösterreichischen Mühlviertel. Dass dieses Edelgesöff seinen Preis hat, versteht sich von selbst: 80 Euro kostet die Flasche. „Wir wollen einfach nur ein gutes Ding. Es ging und geht uns nur darum“, sagt Sido. Man glaubt es ihm aufs Wort. Und freut sich umso mehr auf den Whisky, den das Dreiergespann bald auf den Markt bringen will.

kabumm-vodka.de
www.destillerie-farthofer.at

„ICH AKZEPTIERE KEINE LIMITS!“



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

MKN FlexiCombi
Kreativität neu definiert.



#mychoice

WWW.MKN.COM



Besuchen Sie uns!
Internorga 2020
Halle A4, Stand 417

VOM POLITIKER ZUM BARKEEPER

COCKTAIL-GENIE PHUM SILA-TRAKOON SCHAUT GERNE **KÖCHEN** ÜBER DIE SCHULTER, SETZT AUF **ANTIALKOHOLISCHE GETRÄNKE** UND WILL DIE **F&B- INDUSTRIE** IN EINE **GRÜNE ZUKUNFT** FÜHREN.

Text: Sarah Helmseder

Der Weg in die Barszene begann für Phum Sila-Trakoon ungewöhnlich: auf der Toilette. „Ich war damals auf dem Rückweg von der Hauptversammlung der Jungen Union der deutschen CDU, bin an einem Restaurant vorbeigekommen und wollte nur kurz auf die Toilette“, erinnert er sich. „Als ich herauskam, wollte ich einen Euro zahlen, weil man das damals noch gemacht hat, wenn man eine Fremdtoilette genutzt hatte. Die Dame am Tresen meinte: ‚Den Euro musst du nicht zahlen. Wenn du helfen willst, dann polier ein paar Gläser!‘ Das war nur Spaß, aber ich zog mein Sakko aus, polierte Gläser und zapfte Bier. Sechs Stunden gingen vorbei, ich wurde ausbezahlt und sie sagte: ‚Wenn du Bock hast, kannst du am Freitag wiederkommen.‘ So bin ich in die Gastronomie gerutscht. Das war mein allererster Tag.“ Diese Geschichte wirft einige Fragen auf. Zum Beispiel, was Sila-Trakoon auf der



Hauptversammlung der Jungen Union zu schaffen hatte. Nun, er wollte die Welt verändern und dachte, dazu müsse er Politiker werden, in die Fußstapfen seiner Eltern treten, die für die thailändische Botschaft arbeiteten. „Ich wollte Staatswissenschaften machen, weil ich der Meinung bin, dass unsere Gesellschaft nur funktioniert, wenn es eine vernünftige Führung gibt. Um an den Punkt zu kommen, wo man Regierungsarbeit oder Oppositionsarbeit leisten kann, muss man 20 bis 30 Jahre lang nach oben in Ärsche kriechen. Dieses Konzept hat mich nicht überzeugt. Ich habe mir gesagt, wenn ich die Welt verändern oder etwas hinterlassen möchte, muss das auf anderer Ebene passieren.“ Als diese andere Ebene hatte er nun eben die Bar auserkoren. Nicht unbedingt naheliegend, aber nur auf den ersten Blick.

Kometenhafter Aufstieg

Der Küchenchef des Restaurants, in dem Si-

la-Trakoon seine Bar-Initiation erlebt hatte, vermittelte ihn an den Alten Krug, wo unter Horst Schlenker damals noch Sterneküche auf dem Programm stand. Mixologen-Skills holte er sich in einer Reihe von Kursen an der Barakademie Berlin, wo er dann bis 2015 selbst Dozent war. Das Talent steckte offenbar im kleinen Finger, denn es dauerte nicht lange, bis er seinen ersten Posten als Barmanager abstaubte, 2009 in der Secco Lounge, wo er zur Neueröffnung ein einzigartiges Pairing von Cocktails und Musik initiierte. In den darauffolgenden Jahren kam eine ansehnliche Liste renommierter Stationen zusammen: Billy Wilder's Cocktailbar, das Katz Orange Restaurant by Contemporary Food Lab, das legendäre Le Croco Bleu, wo er schon am Aufbau beteiligt war, 2016 die Eröffnung des Panama Restaurants und der Tiger Bar gleich nebenan. Dazu kamen Projekte wie Consulting für Röring Catering und ein Barkonzept in Bangkok.

Seit Mitte 2016 steht Sila-Trakoon nur noch sporadisch selbst hinter dem Tresen. Er ist mittlerweile Global Brand Ambassador und gastronomischer Berater von Thomas Henry. Er fungiert als Hauptrepräsentant für die Marke, kümmert sich um Pressearbeit und wirkt bei der Produktentwicklung mit. Sein Herzensprojekt sind die jähr- ▶

Sila-Trakoons neueste Kreation ist Tanqueray Gin mit Limettenwasser, Apfel Corcial, Sesamöl und Thomas Henry Tonic Water mit Kerbel-Holunderblüten-Espuma als Garnitur.



Phum Sila-Trakoon setzt sich als Global Brand Ambassador des Bitterlimonadenherstellers Thomas Henry für eine nachhaltigere und grünere Barszene ein. In Workshops zeigt er anderen Barkeepern, wie wichtig es ist, mit Köchen und Sommeliers zusammenzuarbeiten.

Regionale Zutaten, Fermentation, Zero Waste und nachhaltiges Denken – auch im Glas. Phum Sila-Trakoon will die F&B-Szene ergrünen lassen.



ES REICHT NICHT, EIN FLEISSIGER UND MOTIVIERTER BARTENDER ZU SEIN.

Phum-Sila Trakoon will Barkeeper dazubringen, über den Tellerrand – oder den Glasrand – zu schauen

lich stattfindenden Masterclasses, wo Sila-Trakoon anderen Barkeepern vermittelt, wie wichtig es ist, die Schnittstelle zwischen Küche und Bar nicht nur zu sehen, sondern auch zu nutzen. Seine zentrale Message: „Es reicht nicht, ein fleißiger und motivierter Bartender zu sein, wir müssen auch nach links und rechts schauen. Wenn ich das Beste für meinen Cocktail haben möchte, brauche ich verschiedene Experten und verschiedene Blickwinkel auf das Produkt.“ Deshalb legt Sila-Trakoon großen Wert auf direkte Zusammenarbeit mit Sommeliers und Köchen und geht, wenn er an neuen Drinks oder Workshop-Konzepten arbeitet, eher in Restaurants als in Bars und schaut Köchen über die Schulter. „Das inspiriert mich sehr, zu überlegen, wie kann ich das dekonstruieren und rekonstruieren, um daraus ein cooles Getränk zu machen.“ Dass er heute diesen engen Kontakt zur Gastronomie pflegt, verdankt er den zweieinhalb Jahren, die er Seite an Seite mit Tim Raue im Le Croco Bleu arbeitete – für ihn persönlich einer seiner größten Erfolge. Da gibt es aber auch noch zwei andere Highlights, auf die er sehr stolz ist: Er mixte Drinks für das thailändische Königshaus bei dessen Besuch in Deutschland und 2014 für die Fußballweltmeisterschaft.

In puncto Produkte und deren Verarbeitung verfolgt Sila-Trakoon einen avantgardistischen Ansatz: Er will die Barszene grüner und nachhaltiger machen. Deshalb hat er sich Techniken wie Zero Waste, Fermentation und Transformation verschrieben: „Ich finde es sehr spannend, einen Geschmack von seinem Rohzustand in möglichst viele verschiedene Formen zu bringen und dabei die Wechselwirkung festzuhalten“, erklärt er. Alkohol spielt dabei für ihn beim Kreieren neuer Drinks eine untergeordnete Rolle: „Ich sehe die geschmackliche Entwicklung erst mal nicht unter dem Aspekt Alkohol. Ein Cocktail ist für mich im Prinzip eine Bedürfnisbefriedigung. Ich baue Drinks zuerst alkoholfrei und konstruiere mir dann alles andere dazu.“

In Zukunft will Sila-Trakoon seine Ideen noch stärker nach außen tragen – Stichwort Welt verändern. „Ich bin der Meinung, dass sich die gesamte F&B-Industrie verändern muss, ein Verständnis für Nachhaltigkeit, Lokalität, stärkeres Gesellschaftsdenken“, betont er. „Ich kann mir vorstellen, irgendwann in einer Agentur zu arbeiten oder eine solche zu gründen, die vielleicht in Zusammenarbeit mit der deutschen Umwelthilfe eine Beratungstätigkeit für diesen Industriezweig macht, um ihn auf dem Prozess des Grünwerdens zu begleiten.“

REZEPT:

Lust auf einen Green Drink à la Sila-Trakoon? Hier geht's zum Rezept: www.rollingpin.com/245



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

JUST SALAD PEA



KOPPERTCRESS.DE



Der Baseballschläger kommt bei Philipp Carstanjen im The Hungry Heart glücklicherweise seltener zum Einsatz als der Grill. Aber was man hat, hat man. Was Carstanjen ganz besonders hat: geniale Konzept-Ideen – und abgöttisch gute Sandwiches.

Fast + Furious

GANZ GRAZ IST VERRÜCKT NACH SEINEN SANDWICHES: WIE PHILIPP CARSTANJEN AUS EINER WINZIGEN NUDELBOX IM SZENEVIERTEL LEND DIE BESTE AMERICAN-STREETFOOD-BAR ÖSTERREICHS MACHTE.

Text: Sarah Helmseder, Fotos: Monika Reiter

Wer im Grazer Szeneviertel Lend in der Mariahilfer Straße eine hungrige Menschenmenge auf dem Gehsteig entdeckt, sollte sich nicht weiter wundern, sondern lieber freuen – und sich gleich einreihen. Denn hier gibt es das beste Fast Food der ganzen Stadt! „Schnell stimmt in Wirklichkeit gar nicht. Die Leute warten bei mir ja auch für ihr Essen“, relativiert Philipp Carstanjen. „Wenn viel los ist, wartest du schon einmal 20 Minuten.“ Ihm gehört die winzige American-Streetfood-Bude The Hungry Heart, die die Grazer um den kulinarischen Verstand bringt. Mit dem Begriff Fast Food kann sich Carstanjen ohnehin nicht wirklich anfreunden. „Man muss zwischen Fast Food und Junkfood unterscheiden“, wendet er ein. „Nur weil es schnell ist, muss es nicht schlecht sein.“ Wer auch nur einen einzigen Bissen von Carstanjens legendärem Philly Cheese Steak Sandwich nimmt, wird jeglicher Verteufelung von Fast Food für immer abschwören. Es ist unfassbar, was für eine Geschmacksexplosion, was für ein perfektes Ensemble von Aromen und Texturen der junge Grazer zwischen zwei Brothälften packt. „Ich finde den Gedanken der Amerikaner geil, dass du, selbst wenn

du wenig Zeit zum Essen hast, eine normale, vollwertige Mahlzeit so verpackst, dass du sie mitnehmen und ohne Besteck essen kannst. Dass du eben nicht unbedingt nur ein Würstchen im Hotdog hast, sondern dass das wirklich ein Gericht ist und einen Wert hat“, erklärt er.

Von Florida ins Annenviertel

Die hohe Kunst des Sandwichmachens studierte Carstanjen dort, wo sie ihren Ursprung hat: in den USA. Nachdem er den Abschluss in der Tourismusschule Bad Gleichenberg und ein paar Praktika in der Tasche hatte, wollte er erst mal Reißaus nehmen und ließ sich von einer Jobagentur nach Florida vermitteln. Dort fand er sich als einer von zig Köchen im luxuriösen Jacht- und Golfklub Admirals Cove Club wieder. „Das war ziemlich eindrucksvoll“, erinnert er sich. „Jeder macht den ganzen Tag lang ein und denselben Handgriff. Das sind Mengen, die ich bei uns nicht gesehen habe. Das ist schon ein anderes Arbeiten.“ Wenn dabei doch mal eine freie Minute blieb, unternahm Carstanjen eines mit Vorliebe: Sandwiches essen. Wobei, wie er anmerkt, das Junkfood-Problem in Amerika weitaus größere Dimensionen hat als hierzulande:

„Du kriegst brutal viel Scheiße zu essen. Du musst echt schauen, wo du etwas Anständiges kriegst. Aber wenn etwas mehr kostet, stimmt dafür das, was auf den Tisch kommt, was bei uns in Österreich nicht immer der Fall ist.“

Nach Ablauf seines Studentervisums kehrte Carstanjen nach Graz zurück und heuerte im Haubenlokal Prato im Palais an. Dieses schloss 2016 seine Türen. Carstanjen war also auf der Suche nach Arbeit. „Das mit der Selbstständigkeit war super-spontan“, sagt er. „Nachdem ich immer schon viel am Lend unterwegs war, habe ich gemerkt, dass die Nudelbox frei war. Zuerst habe ich überlegt, einfach eine Würstelbude aufzusperren. Ein Freund hat gemeint, er kann mir ein bisschen Geld pumpen, damit ich den Würstelsieder reinstellen und gleich anfangen kann, aber das war mir zu einfach und zu normal. Dann sind mir die Sandwiches wieder in Erinnerung gekommen.“ Eine American-Streetfood-Bar sollte es also werden, mit Sandwiches und Hotdogs, wie sie Graz noch nie gesehen hat. Weniger normal ist das zweifelsohne und weniger einfach auch – im positiven wie im negativen Sinne. Denn das Geld aus dem Nichts hervorzuzaubern und den ▶

Vom Haubenrestaurant Prato im Palais in die Selbstständigkeit: Für Philipp Carstanjen war das ein goldrichtiger Schritt.

Betrieb aufzubauen, das war keine leichte Übung. Sie involvierte viele helfende Hände und bedeutete viele Stunden harte Arbeit. „Ich habe mir zwei Monate Zeit gelassen mit dem Umbauen, viel selbst und mit Kumpels gemacht. Die ganze Tischlerarbeit haben wir zum Beispiel selbst gemacht, um Geld zu sparen. Ich habe selbst weniger Geld ausgegeben und den Umbau mithilfe von Freunden und Familie finanziert. Ich habe jedem ein paar Hundert Euro aus der Tasche gezogen“, meint er und grinst verschmitzt. „Anders wäre es nicht gegangen. Aber es war kein Millionenprojekt.“

Carstanjen hatte noch kaum das letzte Brett angenagelt, da rannten ihm die Gäste schon die Tür ein. Alexander Smoltschnik vom Tattoostudio nebenan steuerte das Logo bei und am 7. November 2016 wurde eröffnet. Das Hungry Heart schlug ein wie ein kulinarischer Komet. Was bei einem Blick auf die Karte – die übrigens so gut funktioniert, dass sie sich bis heute kaum verändert hat – kein Wunder ist. Neben dem erwähnten Topseller Philly Cheese Steak Sandwich aus steirischem Jungrind mit Cheddar, glasierter Zwiebel und Pilzen glänzen das Chicken Caesar Sandwich und das BBQ Pulled Pork Sandwich mit Schulterfleisch vom Schwein auf cremigem Coleslaw. Ein Geniestreich ist das vegetarische Roasted Carrot Sandwich mit scharf angebratener Urkarotte auf Coleslaw mit Petersilie und Cocktailtomaten. Es ist so beliebt, dass Carstanjen schon an weiteren vegetarischen Sandwiches tüftelt – mit natürlichen Zutaten, wie er betont. Künstlicher



Ein American Sandwich ist so viel mehr als nur ein Sandwich. Carstanjen hat in Florida das Know-how für perfektes Fast Food gesammelt.

Fleischersatz kommt ihm nicht in die Bude! Jedes Sandwich verfeinert er mit hausgemachter Mayo, die wohlgernekt täglich frisch zubereitet wird. Flankiert wird die Sandwich-Flotte von drei Kreationen, die die Vorstellung von Hotdog neu definieren: Cheese & Onions Hotdog, New York Style Hotdog mit Sauerkraut und Speckwürfeln und im Southern Style Hotdog versteckt sich hausgemachtes Chili con Carne. Kleine Details wie Petersilie und Cocktailltomaten sucht man am durchschnittlichen Hotdog-Stand üblicherweise vergeblich. Und wie könnte es anders sein: Carstanjen weiß auch genau, wie man Steak Fries zur Perfektion bringt – außen knusprig, innen weich, für Schlemmer mit Chili con Carne oder Knoblauchsauce und mit Cheddar überbacken. Ja, es schmeckt so göttlich, wie es klingt.

Zur richtigen Zeit am richtigen Ort

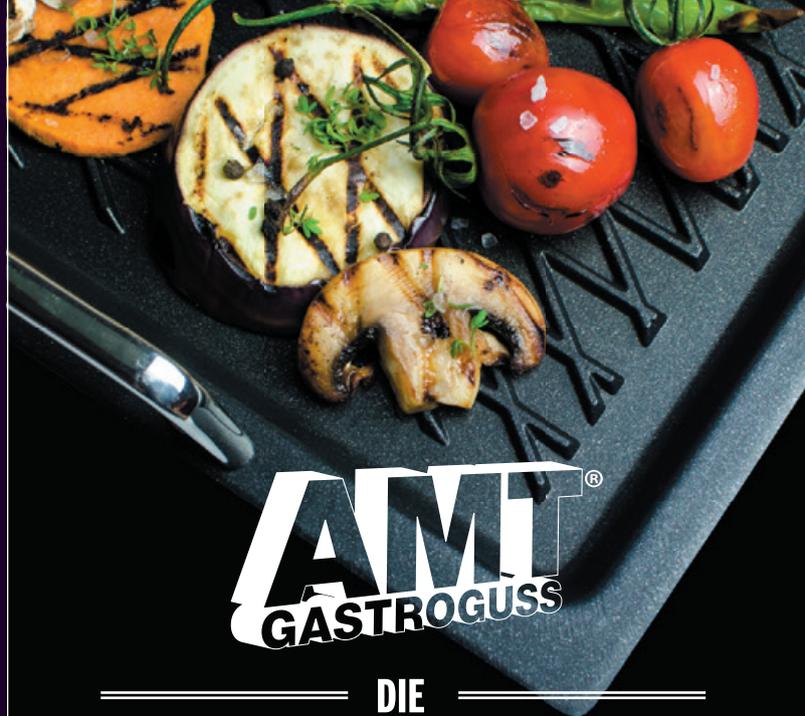
Dass sein Konzept ein derartiger Volltreffer ist, führt Carstanjen auf eine Mischung aus Glück und Kalkül zurück: „Der Lend als Viertel an sich ist supercool. Ich glaube, dass der Zeitpunkt genau der richtige war. Die Idee war auch sehr geil, aber der größte Punkt ist die Qualität. Es ist nichts fertig gekauft, ich kann kochen, es ist alles jeden Tag frisch. Alles ist von Hand gemacht, die Mayonnaisen jeden Tag frisch und so weiter. Ich glaube, dass das den großen Unterschied macht und dass die Leute deshalb so gerne kommen“, bringt Carstanjen es auf den Punkt. Und es kommen wirklich alle, von den Angestellten aus den umliegenden Büros ▶



**NUR WEIL ES SCHNELL
IST, MUSS ES NICHT
SCHLECHT SEIN.**

The-Hungry-Heart-Founder Philipp Carstanjen plädiert dafür, Junkfood und – hochwertiges – Fast Food zu unterscheiden

Fotos: Johnny What Photography



**AMT[®]
GASTROGUSS**

**DIE
"BESTE
PFANNE"
DER WELT**

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

Ausgezeichnet mit



Offizieller Partner von



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

@amtgastroguss
#amtgastroguss
YouTube: AMT Gastroguss

Empfohlen von



VKD
Verband der Köche
Deutschlands e.V.



Euro-Toques
Europäische
Union der Köche





Craftbeer und Bagels stehen im The Thirsty Heart auf dem Programm. Carstanjen hat ausgefallene Biersorten zusammengetragen, die es sonst nirgends zu kaufen gibt.



ICH HABE JEDEM EIN PAAR HUNDERT EURO AUS DER TASCHE GEZOGEN.

Philipp Carstanjen betrieb Crowdfunding unter Freunden und Familie, um sein Hungry Heart auf die Beine zu stellen

über Jungfamilien bis hin zu Nachtschwärmern, die auf dem Heimweg von verschiedenen Klubs noch ihren Hunger stillen wollen.

Bei den Produkten achtet Carstanjen auf Regionalität: „Ich bin kein Super-Regionaljunkie, aber wenn es möglich ist, wenn das Zeug gut ist, dann unbedingt regional. Wichtig ist auch, dass man Ahnung vom Handwerk hat. Dann hast du eh schon gewonnen. Ich glaube, dass das wirklich die zwei Geschichten sind, auf die es ankommt.“ Übrigens setzt er auch beim Brot auf Handwerk: Er lässt es eigens von einem Grazer Bäcker anfertigen.

Gefragt, ob er selbst nun kein typisches Fast Food im Sinne von Junkfood mehr sehen kann, zeigt sich Carstanjen pragmatisch: „Ich finde es bis zu einem gewissen Grad ehrlich, was die machen. Jeder weiß, dass es scheiße ist, aber man kann trotzdem hingehen. Zwei bis drei Mal im Jahr, wenn ich am Sonntag verkatert bin und nicht weiß, was ich essen soll, fahre ich zu McDonald's, hole mir ein Riesensackerl voll Bullshit und setze mich damit auf die Couch.“

The Hungry Heart bekam vor zwei Jahren einen großen Bruder namens The Thirsty Heart, nur einen Katzensprung entfernt vom Grazer Hauptplatz. Das Konzept: Craftbeer und Bagels im Streetfood-Style. Geplant war das Ganze nicht wirklich. Mit dem Gedanken an ein eigenes Braustüberl

hatte der bierbegeisterte Carstanjen schon gespielt, aber dabei war es auch geblieben, bis er zufällig an der Location vorbeikam und sah, dass sie leer stand. „Ich habe mich mehr oder weniger spaßhalber schlaugemacht, ob die Bude noch zu haben ist und was sie kosten würde. Dann habe ich mit meinen Kumpels geredet. Der Kevin [Page, *Anm. d. Red.*], mein jetziger Geschäftspartner, hat gemeint, passt, er kündigt seinen Job, wir machen eine Kneipe auf.“

Seit Carstanjen nicht mehr Koch, Manager, Kellner und Spüler in Personalunion ist, ist sein Leben auch wieder ein bisschen leichter geworden. Mit Kevin Page teilt er sich die Geschäftsführungsaufgaben, im The Hungry Heart steht nun ein Küchenchef am Herd. Carstanjen selbst verwöhnt die Gäste im The Thirsty Heart, das wegen seiner Raritäten im Nu zum Stammtisch für Bierkenner wurde.

Ob ihm schon das nächste Konzept vorschwebt? – „Ich schließe es nicht aus“, meint er. „Ich hätte schon Bock drauf, wenn es von der Zeit her passt und wenn es sich ergibt, so wie es bis jetzt immer war. Ich werde wahrscheinlich irgendwann irgendwo vorbeilaufen, irgendeine geile Bude sehen und mir denken: Das will ich haben.“ Wir wollen es hoffen! Oder, um Bruce Springsteen zu zitieren: „Everybody's got a hungry heart!“

www.thehungryheart.at





HOTEL GOLDENER HIRSCH

Seit Januar 2017 leitet Martin Bednarik als Executive Chef die Geschichte der Hirschen Küche. Der gebürtige Wiener begeistert seine Gäste mit einer Mischung aus traditionellen Salzburger Spezialitäten und internationalen Delikatessen. Im Interview erzählt er, warum man unbedingt Teil der Crew werden sollte.



1+2 Executive Chef Martin Bednarik genießt im Goldenen Hirsch vor allem die ereignisreiche Festspielzeit.



Bar ein besonders beliebter Treffpunkt für Kunst- und Kulturliebhaber, Größen aus Wirtschaft, Politik sowie Künstler und Dirigenten der Salzburger Festspiele. Traditionell wird die

Sommerfestspielzeit mit dem exklusiven Goldener Hirsch Festspielfest'1 von unserem Hoteldirektor eingeläutet – ein Charity-Event zugunsten eines sozialen Zwecks.

Was erwarten Sie von Ihren Mitarbeitern?

Bednarik: Freude am Umgang mit Menschen und Begeisterung für gehobene Gastronomie, Team-Spirit und den Wunsch, sich jeden Tag zu verbessern.

Und welche Benefits bieten Sie ihnen?

Bednarik: Eine offene, kollegiale Unternehmenskultur sowie internationale Karrierechancen – innerhalb der Hotelkette Marriott weltweit. Außerdem bekommen unsere Mitarbeiter und ihre Freunde Rabatte in Bars und Restaurants der Marriott Hotels. Wir stellen auch Gratis-Mitarbeiterverpflegung und Uniformreinigung zur Verfügung und sorgen mit Mitarbeiterschulungen und Trainings für Weiterbildungsmöglichkeiten.

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

Bednarik: „Schön, dass wir wieder zu Hause sind!“

Wie würden Sie das Konzept Ihres Hauses beschreiben?

Martin Bednarik: Der Goldene Hirsch versprüht den typisch österreichischen Charme und ist ein hochgeschätztes Symbol außergewöhnlicher Gastfreundschaft sowie gelebter und gefeierter Tradition. Seit 1407 verkörpert es eine fortwährende Symbiose zwischen ursprünglichem Landhaus und Luxury Boutique Hotel, das mit dem Salzburger Leben dicht verwoben ist.

Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

Bednarik: Die Festspielzeit. Während dieser Zeit sind die Anforderungen besonders hoch und unsere Mitarbeiter wachsen über sich hinaus.

Wie können sich Mitarbeiter dieses Event vorstellen?

Bednarik: Das wohl wichtigste Ereignis im Jahr sind die Salzburger Sommerfestspiele, die jedes Jahr im Juli und August im Großen Festspielhaus stattfinden. Zu dieser Zeit ist das Hotel Goldener Hirsch mit seinen beiden Restaurants und der Goldener Hirsch

FACTS

Das Hotel ist ein Symbol für Salzburg und die Gastlichkeit des Landes und steht für das Salzburg-Erlebnis. Das mit zwei Hauben ausgezeichnete Restaurant, die Bar sowie das Herzl bieten kulinarische Genüsse kombiniert mit sehr persönlichem Service.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Mitarbeiter Service | Mitarbeiter Küche
F&B Director | Receptionist/Concierge
Lohnverrechner | Event Group Coordinator | Mitarbeiter Housekeeping

INFO UND BEWERBUNG

Hotel Goldener Hirsch
Getreidegasse 37
nicole.stark@luxurycollection.com
www.goldenerhirsch.com
+43 662 8084 829



JOB:
Bereit für die Karriere-Festspiele?
Hier entlang zu den Jobs im Goldenen Hirsch:
www.rollingpin.com/245

PARTY SERVICE KÄFER



1+2 Teamspirit: Bei Käfer sind alle Mitarbeiter mit Leidenschaft dabei.

Markus Hörner stieg als Aushilfe für die Hospitality-Programme während der Fußball-WM in Deutschland 2006 bei Käfer ein. Nur ein Jahr später war er bereits Küchendirektor und Mitglied der Geschäftsleitung. Ebenso wie Stefan Messner, der nach Stationen bei Spar und Rewe seit 2016 Produktionsleiter im Käfer Party Service ist, hat er sein berufliches Glück im Unternehmen gefunden.

Was macht Sie als Arbeitgeber besonders?

Markus Hörner: Wir sind ein kulinarisches Chamäleon – von der ganz authentischen bayerischen Küche über Fine Dining bis hin zu Crossover können wir hier alles umsetzen. Uns zeichnet das aus, was die Gastronomie, die Hotellerie und das Bankettbusiness ausmacht: Flexibilität. Wir sind an jedem Ort der Welt und das zu jeder Zeit. Kein Tag gleicht dem anderen.

Welche Karrieremöglichkeiten bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Stefan Messner: Wir bieten unbeschränkte Möglichkeiten und setzen stark auf den Aufstieg aus den eigenen Reihen. Sehr viele unserer langjährigen Mitarbeiter haben es vom Lehrling bis in eine Führungsposition gebracht. Der große Vorteil: Wer „in der Wolle gefärbt“ ist, kennt sowohl Philosophie als auch Abläufe im Unternehmen.

Wie ist das Verhältnis unter den Mitarbeitern?

Hörner: Die Fluktuation bei uns ist sehr gering. Wenn ein Mitarbeiter erst einmal mit dem „Käfer-Virus“ infiziert ist, bleibt er in der Regel sehr lange. Käfer ist ein gewachsenes Familienunternehmen in dritter Generation, und wir sehen uns auch als Familie. Wir gehen als absolutes Team an den Start und nutzen die individuellen Stärken für den Erfolg aller, das ist unsere Auffassung von Führung.



Welchen Spirit sollten Ihre Mitarbeiter mitbringen?

Messner: Michael Käfer sagt: „Du machst etwas nur gut, wenn du es von ganzem Herzen und mit Leidenschaft machst.“ Dieser Spirit zeichnet unsere Mitarbeiter aus und er spiegelt sich auch in unseren fünf Werten, die sich in allen Produkten, Dienstleistungen

FACTS

Der Käfer Party Service ist in 50 Jahren zum Global Player und Marktführer für hochwertiges Eventcatering in Europa aufgestiegen. Dienstleistung in Perfektion hat ihn berühmt gemacht, heute betreut er circa 220.000 Gäste auf rund 1200 Veranstaltungen pro Jahr – in Deutschland und international.

BENEFITS



und unserer Markenphilosophie zeigen, wider: liebenswert, einzigartig, überraschend, hochwertig, emotional.

Wenn der Betrieb ein Mantra hätte, was wäre das?

Hörner: Wir versuchen, das Unmögliche möglich zu machen.

OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Sous Chef – Party Service | Chef de Partie – Party Service | Demi Chef de Partie – Party Service | Sous Chef – Messe Hamburg | Chef de Partie – Messe Hamburg | Koch/Chef de Partie – Passionsspiele Oberammergau
Alleinkoch – Gut Kaltenbrunn am Tegernsee
Commis de Cuisine – Gut Kaltenbrunn am Tegernsee | Sous Chef – Mercedes-Benz Museum in Stuttgart | Chef de Rang – EssZimmer** | Commis Sommelier/Sommelier – EssZimmer** | Koch – Käfer Berlin im Deutschen Bundestag

INFO UND BEWERBUNG

Heimstettener Straße 1 | 85599 Parsdorf
jobs@feinkost-kaefer.de
www.feinkost-kaefer.de/jobs
+49 89 41 68 219



JOB:

Du willst nun bei Käfer so richtig durchstarten? Hier geht's zu den Top-Jobs:
www.rollingpin.com/245

KARRIERE AN BEFLÜGELNDEN ORTEN

Es gibt diese Orte, die einen ganz besonderen Zauber ausstrahlen und auf ihre Art und Weise einzigartig sind. Orte, die „beflügeln“ – ganz gleich, ob man sie als Gast besucht oder dort arbeiten darf. Wenn Sie an einem solchen Ort Ihre beflügelnde Karriere starten oder fortsetzen möchten, finden Sie alle spannenden Herausforderungen auf der neu lancierten Plattform www.tauroa.at/karriere.



245024-AT

Tauroa steht als Qualitätssiegel für außergewöhnliche Häuser, die sich durch herzliche Gastfreundschaft, gelebte Tradition, ihre unvergleichliche Lage und das Angebot kulinarischer Köstlichkeiten auszeichnen.

Der Hangar-7 am Salzburger Airport gehört dazu, ebenso wie das G'schlössl Murtal oder das Steirerschlössl nahe des Red Bull Rings, das beeindruckende Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf, das charmante Gasthaus Krenn mit seinem Gästehaus und der Greißlerei in Pürgg oder das zauberhafte Landhaus zu Appesbach am wunderschönen Wolfgangsee.

An diesen und weiteren besonderen Orten in Salzburg, dem Salzkammergut oder im Murtal zu arbeiten verspricht inspirierende Begegnungen, abwechslungsreiche Aufgaben, ein hochwertig ausgestattetes Arbeitsumfeld und



vielseitige fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten für eine beflügelnde Karriere. Denn das Qualitätssiegel Tauroa bietet die Möglichkeiten einer Unternehmensgruppe und gleichzeitig die Vorteile des Überschaubaren.

INFO UND BEWERBUNG

Registrieren und bewerben Sie sich gleich online auf www.tauroa.at/karriere. Damit werden Sie laufend über beflügelnde Herausforderungen informiert.

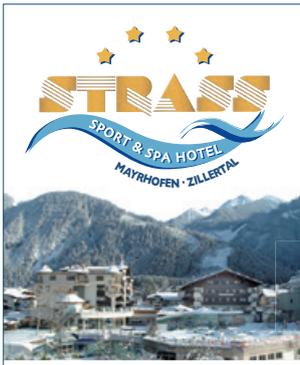
AKTUELLE JOBS (M/W/D)

- Service
- Küche
- Front Office
- Greißler
- Lehrlinge
- House Keeping



TAUROA

www.tauroa.at/karriere



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zu den besten Bedingungen m/w

Housekeeping/ Gouvernante

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

245014-AT



Wir sind ein gutbürgerlicher, erfolgreicher Hotel-Gasthof in Kremsmünster Oberösterreich.

Wir verstärken uns mit Jahresstellen.

Köchin / Koch (Souschef)

Service mit Rezeptionsambition

Wir lieben besonders Ihre Freude am Job, Begeisterungsfähigkeit, unternehmerisches Denken, sowie Ihre uneingeschränkte Gästeorientierung.

- Samstag, Sonn- und Feiertag ist fix frei

Keine Personalquartiere
Gehalt lt. KV/Überzahlung möglich.

Rufen Sie doch einfach an.
+43 (0)7583/5217
besser noch per mail:
office@gasthof-koenig.at

245028-AT

fischerhaus

restaurant · vinothek · gästekammer

WIR SUCHEN TOP JUNIOR KÜCHENCHEF/IN

DER UNSER KÜCHENTEAM LEITET, UND UNSERE ANSPRUCHSVOLLEN GÄSTE IM FISCHERHAUS VERWÖHNT.

DAS BIETEN WIR:

Kein geteilter Dienst,
Arbeitsbeginn ab Anfang März oder nach Vereinbarung, Lohn lt. KV plus bei entsprechender Qualifikation und Leistung ist eine Überzahlung von € 1000,- selbstverständlich

4-TAGE-WOCHE
MÄRZ, APRIL, OKTOBER,
NOVEMBER, DEZEMBER.

5-TAGE
WOCHE
MÄI-SEP.

WIR VERLANGEN VON IHNEN:

Teamfähigkeit, Fachliches Topniveau, Flexibilität, wirtschaftliches und unternehmerisches Handeln und Denken.

office@fischerhaus-moosburg.at

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung

245007-AT

Esslokal



„Arbeiten in einer der schönsten Weinbauregionen Österreichs - dem Kemptal“

Roland Huber

Für unsere NEUERÖFFNUNG

Mitte März suchen wir:

- CHEF DE RANG M/W
- COMMIS DE RANG M/W
- LEHRLING
(KÜCHE & SERVICE) M/W
- CHEF DE PARTIE M/W
- COMMIS DE CUISINE M/W

Wir bieten:

- flexible Arbeitszeiten
- 5-Tage-Woche (Teilzeit möglich) & freie Kost.
- Bezahlung je nach Qualifikation & beruflicher Erfahrung weit über dem KV möglich.

Kontakt:

Esslokal | Hauptplatz 16 | 3493 Hadersdorf am Kamp
Roland Huber | +43 676 3754415 | projekt-HuBaR@hotmail.com

245019-AT



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

Barkeeper Oberkellner Stv. Chef de Rang Tournant

Wir bieten viel Entfaltungsspielraum, ein junges Team und ein angenehmes Betriebsklima. Saison- oder Jahresstelle | 5/6-Tage-Woche | Gehalt nach KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung.

Hotel Brenneehof & Alte Post, Familie Palle, Seestraße 19, 9544 Feld am See
palle@brenneehof.com, www.brenneehof.com

245022-AT



— Offene Stellen —
Wir suchen Verstärkung im Gasthaus Haberl & bei Fink's Delikatessen!

LEHRLING als
- RESTAURANTFACH-
MANN (m/w)
- KOCH (m/w)
Beginn: ab sofort

CHEF DE PARTIE (m/w)
40 Wochenstunden.
Beginn: ab sofort

MITARBEITER IM
FRONT OFFICE (m/w)
30 Wochenstunden.
Beginn: nach Vereinbarung

Dienstzeiten DIENSTAG – SAMSTAG
SO & MO FREI | Entlohnung lt. KV
Überbezahlung je nach Qualifikation
Betriebsurlaub über Weihnachten & Silvester



Bewerbungen mit Foto bitte an
office@finks-haberl.at
oder per Post an
Fink-Haberl GmbH, Walkersdorf 23,
8262 Iiz!
Wir freuen uns!

245012-AT

„Sie haben Lust auf Neues und sehen unser Haus als Sprungbrett in eine Gastro-Karriere, oder wie viele Stammmitarbeiter als zweite Heimat - dann sind Sie bei uns im HOHENFELS richtig“.



Ab 17. Mai für die Sommer- und Wintersaison:

- * **CHEF DE PARTIE/
COMMIS DE CUISINNE** (m/w)
- * **ALLROUNDKRAFT**
für die Küche
- * **CHEF DE RANG/
COMMIS DE RANG** (m/w)

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung bitte direkt an:
monika-wolfgang@hohenfels.at
Wir freuen uns auch immer über Initiativbewerbungen in allen Abteilungen.



HOHENFELS
DAS GENIESSERHOTEL
A-6675 Tannheim/Tirol
Tel. +43/ (0)5675/6286
www.hohenfels.at



245030-AT



Wir suchen (m/w) ab der kommenden Sommersaison 2020 folgende kreative und motivierte Mitarbeiter:

**REZEPTIONIST/IN
PATISSIER
GARDEMANGER
FRÜHSTÜCKSKOCH
BARFRAU/MANN
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
ZIMMERMÄDCHEN**

Wir bieten unseren Mitarbeitern:

- ein topmodernes Teamhaus nur 30 Meter vom Hotel entfernt
- Einzelzimmer, WLAN, TV, Küchenblock, Bad/WC, Parkplatz
- Nutzung des SPA und Fitnessraums
- ein angenehmes Arbeitsklima
- Bezahlung nach KV mit Bereitschaft zur Überbezahlung

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung.

Hotel Kendler - zH. Herrn Enn Oberdorf 39 · A-5753 Saalbach
Tel. +43 (0)6541 6225-0 · Fax 6335
hans.enn@kendler.at · www.kendler.at

245038-AT




Gasthof Hotel Grünauerhof in Salzburg/Wals sucht ab sofort zur Verstärkung seines Teams:

Rezeptionist/in mit Erfahrung & Englischkenntnissen
40h/Woche 2300,- brutto

Koch/Köchin 50h/Woche 2760,-brutto

Jungkoch/köchin 50h/Woche 2300,-brutto

(Überzahlung nach Vereinbarung möglich)

Bewerbungen bitte an Familie Eisl
Grünauerstraße 90, 5071 Wals bei Salzburg
per E-Mail an info@gruenauerhof.at
oder Telefon: +43(0)662 850464
www.gruenauerhof.at

245034-AT



Wir suchen ab 20.Mai 2020 (m/w)

- SOUS CHEF
- CHEF DE PARTIE
- CHEF DE PATISSIER
- CHEF DE RANG
- REZEPTIONISTIN
- MASSEUR/IN/
KOSMETIKER/IN

Wir bieten Ihnen:

- Kostenlose Unterkunft im neuen Mitarbeiterhaus
- Freie Vepflegung auch an freien Tagen
- 5- bzw. 6-Tage-Woche (auf Wunsch)
- Lechtal-Aktiv-Karte (Kostenlose Nutzung des Busses, Bergbahnen usw)

Entlohnung lt. Kollektiv mit Bereitschaft zu Überzahlung

Wir freuen uns auf Ihre innovative Bewerbung und arbeiten gerne mit Ihnen.

Ihre Bewerbung bitte an Obwegeser Norbert

HOTEL POST STEEG
Am Fuße des Arlberg
A – 6655 Steeg Lechtal Tirol
hotel@poststeeg.at
www.poststeeg.at

245040-AT



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

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

ab sofort oder Frühjahr/Sommer:

- ★ Küchenchef
- ★ Chef de Partie
- ★ Patissier oder Konditor
- ★ Chef de Rang
- ★ Commis de Rang
- ★ Sommelier
- ★ Kosmetikerin
- ★ Masseurin

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

245035-AT



summer stage

Einer der führenden Betriebe am Donaukanal sucht ab April 2020 für junges, engagiertes Küchenteam:

**Sous Chef
Chef de Partie
Jungköche/
Köchinnen**

Ganzjahres- u. Saisonstellen
5-Tage-Woche,
kein Teildienst
2.000 bis 3.000 brutto
mit Bereitschaft zur
Aufzahlung
(je nach Qualifikation)

**Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung!**
office@summerstage.at
Büro: +43 (0) 1-3196644 (Mo-Fr)
www.summerstage.at

245016-AT

Café & Restaurant Zauner

Für die kommende Sommersaison verstärken wir unser Team in verschiedenen Bereichen und suchen motivierte MitarbeiterInnen, die ihre Liebe zur Gastlichkeit gerne in einem renommierten Traditionsbetrieb in wunderschöner Umgebung einbringen möchten.

- **Restaurantleiter** m/w
mit Fachkompetenzen in den Bereichen Service, Reservierung, Mitarbeiterführung; sorgfältige Einschulung.
- **Servicekräfte**
mit Orderman-Erfahrung
- **Koch** m/w / **Jungkoch** m/w
- **Commis de Rang**
- **Patissiers** m/w
- **Verkäuferin**
- **Schankkräfte/Schankbursche**

Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Unterkunft, familiäres Arbeitsklima. Viele Freizeitgestaltungsmöglichkeiten.
Entlohnung grundsätzlich nach KV für Arbeiter im Gastgewerbe in OÖ. Selbstverständliche Bereitschaft zur Überzahlung, abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung.
Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen entweder per Post oder E-mail an:



**Kaffee-Konditorei
und Restaurant Zauner**
z.Hd. Frau Hilde Müllegger
Pfarrgasse 7
A-4820 Bad Ischl
m.muellegger@zauner.at
+43 6132 23310-0

245002-AT



TAGGENBRUNN
WEINGUT

**Wir erweitern unser Team
und besetzen
zum ehestmöglichen
Zeitpunkt:**

KÜCHENTEAMLEITER
w/m

Sie handeln eigenverantwortlich, haben ein gutes Gespür für den Umgang mit Mitarbeitern und eine bedarfsgerechte Dienstplanung, verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung und sind selbst eine zuverlässige und offene Persönlichkeit, die sich gerne konstruktiv einbringt?
Dann freuen wir uns auf Sie.
Gehalt: 1.800,- € netto

CHEF DE PARTIE w/m

Mittendrin statt nur dabei und immer an der bestmöglichen Umsetzung der Vorgaben an Ihrer Station und im Team interessiert?
Dann würden wir Sie gerne kennen lernen.
Gehalt: 1.650,- € netto

SERVICEMITARBEITER
w/m

Freundlichkeit, serviceorientiertes Arbeiten am Gast, Flexibilität, Umsichtigkeit und Teamgeist zählen zu Ihren Eigenschaften? Im Idealfall verfügen Sie auch über eine Ausbildung in der Gastronomie?
Dann möchten wir gerne Ihre Bewerbung lesen!
Gehalt: 1.500,- € netto

Für alle Positionen gilt:
Bereitschaft zur Überzahlung bei entsprechender Qualifikation/Berufserfahrung.
40h/ 5-Tage-Woche
(Zeiterfassungssystem)

**Wir freuen uns
auf Ihre Bewerbung an
Frau Kathrin Rauter**
bewerbung@hoteldiezeit.at
www.taggenbrunn.at

245013-AT



allerley

Wir suchen ab sofort zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Allerley:

KOCH/KÖCHIN

Anforderungen:
- mehrjährige Berufserfahrung
- Ausdauer, Motivation & Belastbarkeit
- Verlässlichkeit
- gute Deutschkenntnisse
- Führerschein (obligatorisch)

Wir bieten:
- junges, engagiertes Team
- 4-Tage-Woche / 35 – 40 Stunden
(mit Bereitschaft für 10h-Dienste)
- Gehalt: lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Leistung & Engagement

Restaurant Allerley
Johannes Ley
Tattendorferstraße 2 / 2540 Bad Vöslau
(Niederösterreich)

E-Mail: office@allerley.at
Telefon: +43 (0)664/53 41 069
www.allerly.at

245017-AT

WALLISERHOF
WIR SUCHEN DICH

**WHERE
LUXURY
MEETS
NATURE**

SPLASH

- > **CHEF DE RANG**
45/5,5 BRUTTO 2.200€
- > **REZEPTIONIST /IN**
40/5 BRUTTO 2.250€
- > **RESERVIERUNGSLEITER/IN & MARKETING**
45/5,5 BRUTTO 2.700€
- > **RESTAURANTLEITER/IN**
45/5,5 BRUTTO 3.000€
- > **CHEF DE BAR**
45/5,5 BRUTTO 2.900€
- > **SOUS CHEF**
45/5,5 BRUTTO 3.000€

**WIR FREUEN
UNS
AUF DICH!**

WALLISERHOF GMBH
6708 BRAND | GUFER 43
MICHAELA.BERTHOLD@WALLISERHOF.AT
T: +43(0) 5559 241 | VORARLBERG/AUSTRIA
#WALLISERHOF

245006-AT



Strandhotel & Seerestaurant Sille am Wörthersee

Wir suchen ab Anfang Mai zur Verstärkung unseres Teams qualifizierte und motivierte Mitarbeiter (m/w)

KÜCHE:

Gardemanger (m/w)
Saucier (m/w)
Patissier (m/w)

SERVICE:

Frühstückskellner (m/w)
Thekenkraft (m/w)

Entlohnung lt. Kollektivvertrag + Überzahlung

Wir bieten Top-Bezahlung, freie Verpflegung und Unterkunft sowie die Möglichkeit der Benutzung hoteleigener Einrichtungen wie Fitnesscenter oder Badestrand.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Familie Botzenhart.

STRANDHOTEL SILLE
 Wörthersee-Süduferstraße 108
 9081 Reifnitz am Wörthersee
 Austria
 Tel: +43 (0) 4273/2237
 reservierung@hotel-sille.com
 www.strandhotel-sille.com

245036-AT



Trattlers Hofleute verstärken ihr Team

Lassen Sie den Funken zu Kollegen und Gästen überspringen!

REZEPTIONIST/IN
RESERVIERUNGSMITARBEITER/IN
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
BARCHEF/IN
CHEF DE RANG / ZAHLKELLNER/IN
REITLEHRER/IN

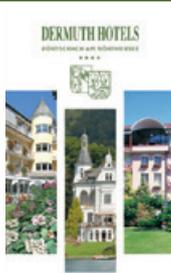
*Entlohnung lt. KV-Überzahlung gerne möglich, je nach Qualifikation und Erfahrung.
 Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich jetzt wir freuen uns!

HOTEL GUT TRATTLERHOF & CHAETS

Jakob Forstnig jun.,
 Gegendalerweg 1
 A-9546 Bad Kleinkirchheim
 Telefon: +43 (0)664 285 07 55
 E-Mail: jfj@trattlerhof.at
 www.trattlerhof.at



245042-AT



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

SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
JUNGKOCHE
FRÜHSTÜCKSKOCH
COMMIS DE RANG
CHEF DE RANG
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
 Pörschach Wörthersee
 office@hoteldermuth.at
 www.hoteldermuth.at

245083-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.

Direktionsassistent
 Schwerpunkt Sales & Marketing
 ab 01.03.2020 Gehalt nach Vereinbarung

Rezeptionist
 ab sofort
 € 3.000,- Brutto

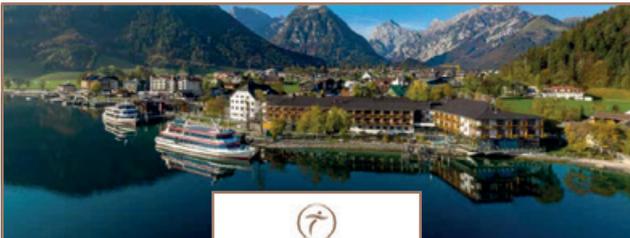
Frühstückskoch
 ab sofort
 € 2.700,- Brutto

Chef Gardemanger
 ab sofort
 € 3.300,- Brutto

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



245111-AT



TRAVEL CHARME
 Fürstenhaus
 Am Achensee / Tirol

Ihren Charm hätten wir gerne!

Wir, aus dem Travel Charme Fürstenhaus Am Achensee, freuen uns schon darauf, Sie kennenzulernen.

Erleben Sie den Charme der Alpen im Fürstenhaus Am Achensee.

Morgens Skifahren, nachmittags Biken, abends Schwimmen: Leben Sie dort, wo andere die schönste Zeit des Jahres verbringen und werden Sie Teil eines jungen und aufgeschlossenen Teams. Wir freuen uns auf Sie!
 Zur Erweiterung unseres motivierten Teams suchen wir Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt.

- Koch (m/w) ab € 2.476,- Brutto
- Rezeptionist (m/w) ab € 2.300,- Brutto
- Kellner (m/w) ab € 2.300,- Brutto

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

Travel Charme Fürstenhaus Am Achensee
 Fr. Bianca Holzmann / Seepromenade 26 / 6213 Pertisau Am Achensee
 Tel.: +43(0)5243/5442-515 / fuerstenhaus-sek@travelcharme.com
 www.travelcharme.com

245036-AT

TOP RESTAURANT AM WÖRTHERSEE SUCHT

KÜCHENCHEF
(m/w) ab 2500,- netto

RESTAURANT-LEITUNG
(m/w) ab 1800,- netto

(Entlohnung je nach Vereinbarung bzw. Qualifikation)

AB MÄRZ 2020!

Wir bieten professionelles und familiäres Arbeitsumfeld, modernste Ausstattung, Unterkunft inkl. Verpflegung, leistungsgerechte Entlohnung sowie Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Bitte senden Sie Ihre aussagefähigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Fotos unter Chiffre 245047-AT an **ROLLING PIN Media GmbH** Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz oder spitze@rollingpin.com

245047-AT

Strek♥hof *****
Charmante Persönlichkeit gesucht!

Ab Mai suchen wir für unseren familiär charmant geführten Betrieb nahe Velden am Wörthersee:

Rezeptionist/in
6 Tage/48h oder 5 Tage/40h

Chef de Rang
6 Tage/48h

Frühstückskoch
6 Tage/48h

Zimmermädchen
6 Tage/48h

Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir freuen uns auf ein Kennenlernen!

Marlies und Andreas Tschernitz
Streklohweg 1
9220 Velden am Wörthersee
+ 43 (0) 4274 2501
hotel@streklohof.at | www.streklohof.at



245094-AT

ROMANTIKHOTEL ZELL AM SEE *****

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Mitte Mai m/w:

Küchenschef/in mit dem Mut für Neues
(Slowfood, Traditionelles neu interpretieren)

Empfangsmitarbeiter/in mit Gastgeberqualitäten

Chef de Rang

Commis de Rang

Wir bieten leistungsgerechte Entlohnung, Überzahlung jederzeit möglich!

Zell am See und das Romantikhôtel bieten neben zweier ausgewogener Saisons, einen Arbeitsplatz in einem lebenswerten Umfeld! Sportlich ambitionierten, Naturgenießern und aktiven Menschen bietet der Ort ungläubliche Möglichkeiten. Im Romantikhôtel erwartet Sie neben einer leistungsgerechten Entlohnung die Aufnahme in ein liebenswertes Mitarbeiterteam!

Bitte bewerben Sie sich bei
Mag. Sabine Hörl,
Tel.: +43 (0) 664/4060444
Romantikhôtel Zell am See
Sebastian-Hörl-Straße 11
A-5700 Zell am See
s.hoerl@romantik-hotel.at

245088-AT

Nestroy
IM SCHAUSPIELHAUS

Das Nestroy

bestengeführtes Theaterrestaurant Salzburgs mit Kulturpublikum und Haubenniveau sucht:

Eine/n Sous Chef/in bei Vollzeit

Anforderungen: Verantwortung für Küchenbetrieb, Führung des Küchenpersonals, Vertretung des Chefkochs, Personalplanung, Koordination von Bestellungen, Einkauf von Waren, Sicherstellung vorschriftskonformer Lagerung der Lebensmittel, Kommunikation zwischen Küchenteam und Restaurantleitung

Gehalt: € 2.000,- netto.
Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.



!!!

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

245892-AT

3mal WERZER'S
HOTELS AM WÖRTHERSEE

suchen für unsere 4* bzw 4*S Betriebe am Wörthersee für die kommende Sommersaison 2020 Mitarbeiter (alle m/w) in folgenden Bereichen:

- **EMPFANG** (Rezeption & Reservierung)
- **WELLNESS** (Masseur, Kosmetiker & Fußpfleger)
- **KÜCHE** (Chef de Partie, Pâtissier, Commis de Cuisine)
- **SERVICE** (Restaurantleiter, Chef de Rang, Commis de Rang, Barassistent)

Bezahlung lt. Kollektivvertrag im Hotel und Gastgewerbe. Die Bereitschaft zur Überzahlung ist je nach Erfahrung und Qualifikation gegeben.

Wir bieten Dir vielseitige Tätigkeiten und ein spannendes Arbeitsumfeld an einem der attraktivsten Urlaubsorte Österreichs. Werde auch Du Teil unserer Werzer's Familie und komme in den Genuss vieler Vorteile.

WERZER'S BEWIRB DICH BEI UNS!

Werzer's Hotels am Wörthersee
9210 Pörtschach Werzerpromenade 8
Thomas Tippl +43(0) 4272 / 2231-105
personal@werzers.at www.werzers.at



245867-AT



Für unser Restaurant/Pizzeria suchen wir ab sofort Verstärkung.

KOCH/KÖCHIN
Voll- oder Teilzeit

PIZZA KOCH/ KÖCHIN
Voll- oder Teilzeit

KÜCHENHILFE

KELLNER/IN

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 Bernroither.

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

245090-AT

★★★★★ SUPERIOR

TOP HOTEL HOCHGURGL



Auf 2.150 Metern macht man keine halben Sachen ...

...deshalb suchen wir motivierte, gastfreundliche, professionelle und erfahrene Mitarbeiter, die als Teil des TOP Hotel Teams unseren Gästen ein Erlebnis der Spitzenklasse bieten.

WINTERSAISON 2019/20 AB SOFORT (M/W):

- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie
- Commis de Partie

Neben Kost und Logis bieten wir leistungsgerechte Bezahlung, viele Sonderleistungen und attraktive Mitarbeitererrabatte. Entlohnung lt. KV, Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung möglich.

NEUES MITARBEITERHAUS mit Sauna, Fitness- und Aufenthaltsraum zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Dir. Martin Kuprian.



TOP Hotel Hochgurgl
Hochgurglerstraße 8
A-6456 Hochgurgl



Tel. +43 (0) 5256/6265
direktor@tophochgurgl.com
www.tophochgurgl.com

245058-AT

Inselhotel
FAAKERSEE



Sun, Fun aber auch viel zu tun

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

FRONTOFFICE-MANAGER (IN) ASSISTENZ DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

durchsetzungsfreudig mit Führungs-Erfahrung in der Hotellerie, Gastronomie und Sales-Marketing
Teamplayer, flexibel, hohe soziale Kompetenz, selbstständige, strukturierte Arbeitsweise, Top-Lohn je nach Qualifikation (weit über KV)

Wir kreieren Inselelebnisse... Seien Sie dabei!!!

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

245062-AT

★★★★★ SUPERIOR



HOTEL POST ISCHGL

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

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



FÜR EIN GUTES MITEINANDER HABEN WIR EINIGES ZU BIETEN:

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

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

Ein berühmter Ort, ein renommiertes Haus.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

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

Ab Mitte Juni
KÜCHENCHEF (m/w)
mit mehrjähriger Praxis in gehobener Hotellerie



245056-AT



GRAMAI ALM
ALPENGENUSS & NATUR SPA

POWER LEUTE gesucht!

Für unser junges und motiviertes Team suchen **WIR** für die kommende Sommersaison ab **Ende April 2020** ODER nach Vereinbarung für unsere gehobene À la Carte und Genuss-Pensionsküche folgende **Teammitglieder**:

- Sous Chef**
- Chef de Partie**
- Pâtissier / Konditor**
- Tournant**
- Jungkoch**
- Abwäscher / Hausmeister**
- Zimmermädchen**
- Chef de Rang mit Inkasso**
- Commis de Rang**
- Masseur / Vitaltrainer**
- Rezeptionist**
- Saunameister**

Wir bieten exklusiv:

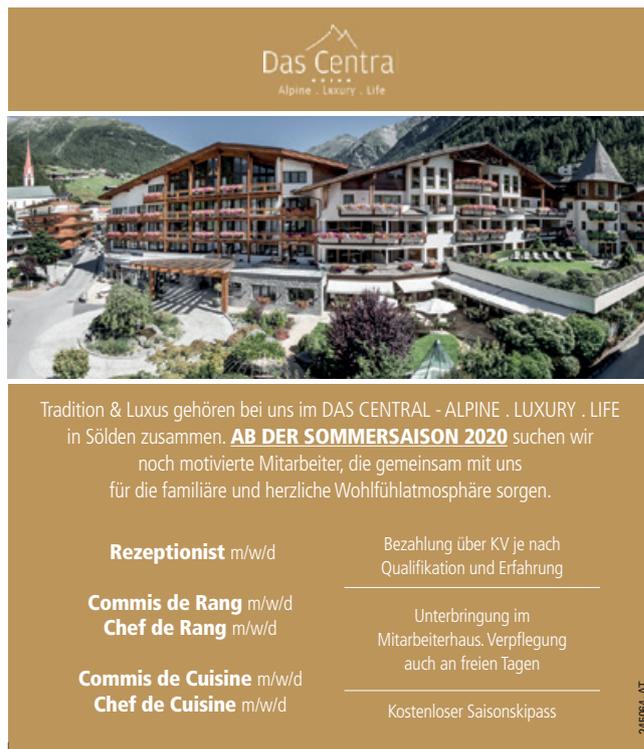
- Leistungsorientierte Bezahlung über Kollektiv
- Lukrative Trinkgeldmöglichkeiten
- Geregelte Arbeitszeiten bei 5 oder 6 Tage/Woche
- Fix geregelte freie Tage und Urlaubszeiten, sowie einen wöchentlichen Dienstplan im Voraus
- Tages- oder Teildienste möglich
- Kost und Logis GRATIS in NEU renovierten Einzelzimmern
- Kostenlose Nutzung unseres neuen "Natur SPAs" auf 2.100 m²
- 1 Wellnessbehandlung/Monat kostenlos

Telefon: +43 (0) 5243 5166

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!
GRAMAI ALM Alpengenuss & Natur Spa
Familie Gabi und Adi Rieser
Naturpark Karwendel | Gramaistraße 1 | 6213 Pertisau am Achensee
E-Mail: info@gramaialm.at
WWW.GRAMAIALM.AT

RELAX GUIDE
17th EDITION
2020

245070-AT



Das Central
Alpine . Luxury . Life

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

Rezeptionist m/w/d	Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung
Commis de Rang m/w/d Chef de Rang m/w/d	Unterbringung im Mitarbeiterhaus. Verpflegung auch an freien Tagen
Commis de Cuisine m/w/d Chef de Cuisine m/w/d	Kostenloser Saisonskipass

245084-AT

DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE
Mag. Kathrin Pult – HR Manager
karriere@central-soelden.at
www.central-soelden.com
+43 (0) 5254 2260-0



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



245085-AT



DAS KARWENDEL
Ihr Wellness Zuhause am Achensee



RELAX GUIDE
2020

www.karwendel-achensee.com

Das Karwendel, am größten See Tirols, bietet mit seinen 70 Zimmern ein familiäres Zuhause für seine Gäste als auch für seine Mitarbeiter

Wir suchen ab Mai/Juni 2020 bzw. nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

- ♥ **Rezeptionist m/w**
(Ganzjahresstelle - jederzeit nach Vereinbarung möglich)
- ♥ **Souschef m/w**
- ♥ **Saucier m/w**
- ♥ **Entremetier m/w**
- ♥ **Tournant m/w**
- ♥ **Jungkoch m/w**
- ♥ **Barkeeper m/w**
- ♥ **Chef de Rang m/w**
- ♥ **Commis de Rang m/w**
- ♥ **Hausmeister**



Für unseren Vitalbereich

- ♥ **Masseur m/w**
(Ayurveda-Kenntnisse von Vorteil)
- ♥ **Ausgebild. Bergwanderführer m/w**
- ♥ **Saunameister/in für unsere Eventsauna**

Wir bieten:

- ♥ **Geregelte Arbeitszeiten bei 5- oder 6-Tage/Woche**
- ♥ **Leistungsgerechte Entlohnung - 14 x jährlich**
- ♥ **Weiterbildungsmöglichkeiten & Aufstiegschancen**
- ♥ **Kost und Logis im Einzelzimmer zur Verfügung**
- ♥ **Kostenlose Nutzung unseres Wellnessbereichs auf gesamt 2.800m² sowie des Fitnessstudios**
- ♥ **1 Behandlung/Monat kostenlos im Vitalbereich**

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Das Karwendel - Familie Steff & Sepp Rieser
Karwendelstrasse 1 - 6213 Pertisau
Tel: 0043-5243-5284
seppi@karwendel-achensee.com

245957-AT

Der Lärchenhof

Wir sind ein familiär geführtes 5-Sterne-Ferienhotel in den Kitzbüheler Alpen und suchen (m/w):

Front Office Manager

Team Assistant Front Office

Chef de Rang

Commis de Rang

Chef de Bar

Saucier

Jungkoch

Kosmetiker

Masseur - Teilzeit

Greenkeeper

Kost und Logis frei! Zahlreiche Mitarbeitervergünstigungen. Entlohnung lt. KV, mit hoher Bereitschaft zur Überbezahlung.

Fam. Martin Unterrainer
Lärchenweg 11 | 6383 Erpfendorf
Tel.: +43(0)5352/8138-0
karrriere@laerchenhof-tirol.at

www.laerchenhof-tirol.at

VOLLER EINSATZ IM WINTER UND UNABHÄNGIG DEN SOMMER GENIEßEN.

young austria, Österreichs größter privater Anbieter von Schul- und Jugendreisen sucht für die unternehmenseigene Hotellerie eine/n

HOTELMANAGER (m/w/d/Paar)
für das Jugendhotel ‚Schneehaus‘ in Zauchensee
ab Wintersaison 2020/21

We want you!

- ✓ Erfahrene (Jung-)Gastronom/innen auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und wirtschaftlicher Sicherheit
- ✓ Serviceorientierte Gastgeber/innen mit Charme und Herzlichkeit
Hauptzielgruppe: Schulen, Familien, Vereine, Einzelreisende
- ✓ Motivierte Führungspersönlichkeiten mit Hands-on Mentalität
- ✓ Selbstbewusste Unternehmer/innen mit Eigeninitiative und kaufmännischem Verständnis
- ✓ Echte Teamplayer
- ✓ Dynamische Visionäre für neue Ideen



Das Schneehaus

We offer!

- ✓ Abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und langfristige Leitungsfunktion in einem Wintersaison-Betrieb
- ✓ Verhandelbares Mindestgehalt von € 30.000,- pro jährlichem Anstellungszeitraum (Mehrzahlung als Paar) + moderne Dienstwohnung im Hotel

Interessiert? Weitere Informationen finden Sie hier:
www.youngaustria.com/de/ueber-uns/jobangebote/

Bewerbungen an: jobs@youngaustria.com

young austria -
Österreichs Erlebnishäuser GmbH
Alpenstraße 108a · 5020 Salzburg

ya! **young austria**[®]
Österreichs Erlebnishäuser

245074-AT



SEEBÖCKENHOTEL ZUM WEISSEN HIRSCHEN
in St. Wolfgang

WIR SUCHEN FÜR UNSER RESTAURANT
(neues Konzept & Philosophie)
AB MÄRZ/APRIL:

KELLNER(INNEN)/ SERVICE-MITARBEITER(INNEN)
(MIT INKASSO)

COMMIS DE RANG

REZEPTIONIST/IN FÜR UNSER SEEBÖCKENHOTEL

CHEF DE PARTIE (KOCH)

5 Tage-Woche oder auch Teilzeit möglich, Eigenes Personalzimmer mit Dusche, WC, W-Lan, Kost und Logis frei, Entlohnung nach Vereinbarung

Bewerbung unter Email:
buero@weisserhirsch.at
oder Tel.: +43 (0) 6138/2238

245077-AT



Erfolgreich am richtigen Platz landen

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

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

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

HOTEL JAGDHOF

Ab sofort:
Rezeption Leitung
Reservierungsangestellte (r)
Masseur (in)
Hausdame

Ab Sommer:
Entremetier
Frühstückskoch
Pâtissier
Tournant

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:
Barman/maid & 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

Werden Sie Teil unseres hervorragenden Teams in „Österreichs erstem und einzigem Private Members Club“ dieser Art in Reith bei Kitzbühel.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeiter (m/w) in Saison oder Jahresstelle:

- **Chef de Partie Entremetier**
- **Chef de Partie Gardemanger**
- **Chef de Partie Tourmant**

Wir bieten Ihnen eine 5 Tage Woche, Übertarifliche Bezahlung, Kost und Logis frei

Bewerbungen bitte an info@kitzbuehel.cc
Telefon +43 5356 64 664

KITZBUHEL COUNTRY CLUB

245083-AT



PIERER
ALM WELLNESS SEIT 1983

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** für Hotel und die LAHÜ 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
- **Oberkellner** mit Weinkenntnissen m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.300,00
- **Chef de Patisserie** m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.200,00
- **Speisenträger/in** m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.700,00
- **Jungkoch/köchin** für die Lahü m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.900,00

245082-AT

HOTEL... ALMHOF
Rössle *****

Wir suchen ab Anfang Juni in Saison- oder Jahresstelle, für unser Hotel ALMHOF **** direkt im Schigebiet und für unser Hotel RÖSSLE ***** 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

245080-AT

Seehotel Rössmann

Das Seehotel Rössmann ist ein Ferienhotel mit 80 Betten direkt am Faaker See gelegen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab der kommenden Sommersaison noch folgende verantwortungsvolle und begeisterungsfähige Mitarbeiter.

**KÜCHENCHEF
SOUS CHEF
COMMIS DE RANG**

FRANZ UND GERDA RESSMANN
info@seehotel-ressmann.at
www.seehotel-ressmann.at
STRANDBADSTRASSE 69
9580 DROBOLLACH/FAAKER SEE
TEL.: +43 (0) 4254/2210

245087-AT

GASTRONAUTEN



GESUCHT

SEEFELD IN TIROL

WIR SUCHEN AB JUNI

- Jungsommelier/ In
- Chef de Rang / Commis de Rang
- Chef de Partie
- Masseur / Masseurin
- Rezeptionist/In Teilzeit/Vollzeit
- Portier
- Spa Rezeptionist/In
- Lehre im Tourismus, Koch/Köchin und Restaurantfachmann /-frau mit Möglichkeit für ein Praktikum im Ausland

HOTEL & SPA KLOSTERBRÄU
★★★★★
YOUNIQUE®

karriere@klosterbraeu.com
KLOSTERBRAEU.COM

245098-AT



Berggasthof sucht ab sofort oder nach Vereinbarung m/w

Kellner/in

Frühstückskellner/in
inkl. Zubereitung

Koch/Kellner Lehrling

Saison- oder Jahresstelle
40 Stunden Woche, genaue Aufzeichnung, gute Bezahlung, auf Wunsch Zimmer.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte per Post oder E-Mail an:

berggasthof@zottensberg.at
Edlbach 55,
4580 Windischgarsten
+43(0)7566 309

www.zottensberg.at

245096-AT



Wir suchen ab sofort (m/w):

**Sous Chef
Koch/ Köchin
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



245105-AT

Ab in den Süden: Die Sonnenseite Österreichs erwartet Sie! „SUN & FUN, ABER AUCH ZUTUN“

Für unsere ganz besonderen Sommerbetriebe suchen wir ab Mai 2020:

DAS INSELHOTEL IM FAAKERSEE**** das einzige Inselhotel Österreichs

Küchenchef/in (brutto ab € 4.000,-)
Sous-Chef/in (brutto ab € 3.200,-)
Chef de Partie (brutto ab € 2.700,-)
Chef de Rang (brutto ab € 2.400,-)

6-Tage-Woche

Café & Restaurant BURG LANDSKRON

2 Küchenlinien - gutbürgerliche- & Hauben-Küche

Sous-Chef/in (brutto ab € 3.200,-)
Chef de Partie (brutto ab € 2.700,-)
Chef de Rang (brutto ab € 2.500,-)

Mai, Juni & September: 4-Tage-Woche
Juli & August: 6-Tage-Woche

Überzahlung je nach Qualifikation selbstverständlich möglich

Wir bieten:

- Kost & Logis frei
- Privater Mitarbeiterbadestrand
- Abwechslungsreiches Aufgabengebiet (Hotel HP, Veranstaltungen & À-la-Carte)
- Motiviertes Team
- Top Lage



Bewerbung bitte an:

Das Inselhotel im Faakersee
urlaub@inselhotel.at
www.inselhotel.at

Dir. E. Gumpitsch,
+43 (0) 664 4644280
eg.burgoffice@burg-landskron.at

Burg Landskron
office@burg-landskron.at
www.burg-landskron.at

245078-AT



Für die Sommer-saison 2020

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

245102-AT

★★★★★
SEEHOF
Hotel und Restaurant am Mondsee

Haben Sie Lust Teil unseres tollen Teams zu werden und im Sommer am Mondsee zu arbeiten?

Wir suchen zur Verstärkung:

Chef de Rang € 2.200,- brutto/Monat	Rezeptionist/in € 2.000,- brutto/Monat	Chef de Partie € 2.600,- brutto/Monat
---	--	---

Überbezahlung je nach Qualifikation möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Seehof · Auhof 1 - 5311 Loibichl · Telefon 06232 - 5031
hotel@seehof-mondsee.com · www.seehof-mondsee.com

245085-AT



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

Sous Chef (m/w)*

Chef de Partie (m/w)*

Jungkoch (m/w)*

Commis de Rang (m/w)*

* Gutes Betriebsklima

* 5-Tage-Woche

* Sonn- und Feiertage frei

* Unterkunft vorhanden

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kontaktdaten:

Seeber Gastro GmbH

Promenade 39

A-4020 Linz

+43 (0) 732-777661

office@promenadenhof.at

245131-AT



GUTES GELD
FÜR
GUTE LEUTE

Küchenchef (m/w)

Zahlkellner (m/w)

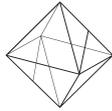
Mai bis September am Altausseer See

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

245117-AT



STEINTERRASSE

Steinterrasse- ein Erlebnis für **Jedermann**. Allein der Panoramablick vom 7. Stock der einmaligen- Location über die Salzburger Altstadt ist eine echte Sensation. Was kann es Schöneres geben, als hier den Tag sowie die Nacht mit diesem einmaligen Ausblick und der passenden Gastronomischen Raffinesse zu genießen. Die Roof Top Bar mit ihrem neu fokussierten Thema die **Welt zu Gast in Salzburg und Jedermann ist Willkommen** wird ihrem Namen mehr als gerecht. Die Lage, der Ausblick, das Ambiente – der pure Genuss. Atemberaubende Ausblicke, moderne - Küchenkreationen, chillige Beats - und das passende Getränk sind immer eine Reise wert.

SERVICE POSITIONEN

- Frühstückservice | 20 Std. & Vollzeit
- Commis de Rang | 20 Std. & Vollzeit
- Chef de Rang | 45 Std. Woche
- Stellv. Restaurantleiter/in | 45 Std. Woche mit Fokus Wein
- Headbartender/in | 45 Std. Woche
- Bartender/in | 45 Std. Woche

KÜCHE POSITIONEN

- Souschef | 45 Std. Woche
- Chef de Partie | 45 Std. Woche
- Frühstückskoch/in | 20 Std. & Vollzeit

Entlohnung nach Kollektivvertrag (mit Bereitschaft zur Überbezahlung) | Jahresstelle | Mitarbeiteressen

Wir geben Dir die Chance in einem jungem, dynamischen Team mitzuarbeiten. **Die Steinterrasse welche mit April mit neuem Konzept und Umbau eröffnet** freut sich auf motivierte, dynamische und interessierte Mitarbeiter für Ihr Team. Bist Du motiviert, zielstrebig und offen für Neues? Dann bist Du auf der **Steinterrasse in Salzburg** richtig! Bilde Dich weiter innerhalb unseres Teams, lerne von den Besten!

- Innovative Unternehmenskultur
- Individuelle Förderungen
- Sehr gute übertarifliche Vergütung
- Attraktive Mitarbeiter-Benefits
- Stehe über den Dingen „Rooftop Steinterrasse“

DIE STEINTERRASSE
Giselakai 3 | 5020 Salzburg

Patric Roth | p.roth@steinterrasse.com | +43 (0)676/66 06 609

245107-AT



GROSSARLER HOF



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™
EXPERIENCE ANOTHER WORLD

245100-AT

"SMALL LUXURY" - persönlich & individuell!
Gastfreundschaft wird GROSS geschrieben.



87 Punkte, 2 Gabeln

Wir freuen uns im Sommer 2020 auf Sie:

ENTREMETIER **JUNGKoch**
SAUCIER **CHEF DE RANG**
PATISSIER **BARCHEF**

* Alle Stellen m/w; Bruttomindestentgelt lt. Kollektiv; 5- oder 6-Tage-Woche; übertarifliche Bezahlung ist je nach Qualifikation gegeben.

GROSSARLER HOF ****Superior | Markus Andexer
Unterbergstr. 76 | 5611 Großarl | Österreich | Tel.: +43 6414 8384
markus.andexer@grossarlerhof.at | www.grossarlerhof.at

À-la-carte-Restaurant mit
Live Musik



Für unser À-la-carte-Restaurant
Ellmauer Alm (im Ortszentrum) suchen
wir ab 18. Mai 2020

À-la-carte Koch m/w
Kellner/in
Barfrau/-mann

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur
Überzahlung je nach Qualifikation.
Unterkunft und Verpflegung wird
kostenlos auch an den freien Tagen
zur Verfügung gestellt.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung:

Ellmauer Alm
Alte Str. 4b, 6352 Ellmau
Frau Unterlechner
unterlechner@sporthotel-ellmau.com
Tel: +43 (0) 5358/3755
Sporthotel Ellmau
Dorf 50, 6352 Ellmau

245113-AT



**WIR SUCHEN
DICH!**

- 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
- PflichtpraktikantInnen m/w**
aus dem Tourismusbereich
Kost und Logis frei!
Überbezahlung möglich.
Bewerbung bitte mit Bild an:

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

245129-AT

Jobs mit Aussicht



Küche:

- > Chef de Partie
- > Commis de Partie
- > Pâtissier

Service:

- > Stv. Restaurantleiter
- > Chef de Rang
- > Commis de Rang

Front Office:

- > Rezeption
- > Shift Leader

5- oder 6-Tage-Woche
Leistungsgerechte Bezahlung
modernes Mitarbeiterhaus inkl. freiem WLAN
Ermäßigungen in 60 Partnerhotels europaweit
Weiterbildungsmöglichkeiten

Schwarzseestraße 8-10 · A-6370 Kitzbühel · Tel.: +43/53 56/632 11-236 · Stefanie Moser · karriere@hotel-kitzhof.com



245104-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:

Sommerstellen 2020:

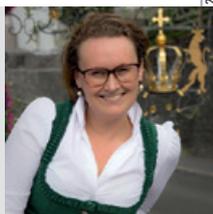
- | | |
|------------------|--------------------|
| • Chef de Rang | • Chef de Rang |
| • Commis de Rang | • Commis de Rang |
| • Chef de Partie | • Chef de Partie |
| • Jungkoch | • Commis de Partie |

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



245099-AT



Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2020 ab Mitte Mai folgende Mitarbeiter (m/w):

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| SOUS CHEF | REZEPTIONIST |
| CHEF DE PARTIE | MASSEUR |
| JUNGCHEF | KOSMETIKER |
| CHEF DE RANG | HAUSDAME |
| CHEF DE BAR | ZIMMERMÄDCHEN |
| COMMIS DE RANG | |

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem traditionsreichen 4-Sterne-Superior-Haus mit internationalem Flair – bei:

- leistungsgerechter Bezahlung (lt. Kollektiv mit Bereitschaft zur über tariflichen 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!

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

245105-AT



Hotel Austria & Hotel Bellevue 4* S

in Obergurgl sucht für die laufende Wintersaison ab sofort bis Ende April gerne auch schon für die Sommersaison 2020 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

245106-AT



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

ab sofort

REZEPTIONIST
5 Tage / 8 Std.

FRONTOFFICE MANAGER
ab 18. Mai 2020

CHEF DE RANG
6 Tage / 9 Std.

COMMIS DE RANG
6 Tage / 9 Std.

FRÜHSTÜCKSKOCH
6 Tage / 9 Std.

PATISSIER
6 Tage / 9 Std.

BEAUTY ABTEILUNGSLEITER
5 Tage / 8 oder 9 Std.

SAUNAMEISTER
5 Tage / 8 Std.

MASSEUR
5 Tage / 8 Std.

KOSMETIKER
5 Tage / 8 Std.

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

Sporthotel Ellmau
Dorf 50 | 6352 Ellmau
www.sporthotel-ellmau.com

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

245114-AT



weinatelier agnes
Gemein. Gesch. Leberchens.

Ab Ende April suchen wir für unsere Vinothek und Feinkostgeschäft in Söll am Wilden Kaiser:

JUNGKOCH BEIKOCH (m/w)
zur Unterstützung unseres Küchenchefs Fred

Bezahlung laut KV mit der Bereitschaft zur Überbezahlung. 5-Tage Woche, Sonn- und Feiertage ist unser Geschäft geschlossen!

Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild und Lebenslauf!



Weinatelier Agnes GmbH
Dorf 123 | 6306 Söll
Österreich
info@weinatelier-agnes.at
www.weinatelier-agnes.at

245118-AT



Wir suchen ab 08.05.2020 engagierte und qualifizierte Mitarbeiter, alle m/w. Deutschkenntnisse erforderlich!



Entremetier	Chef de Rang
Chef de Partie	Commis de Rang
Jungkoch	Rezeptionsmitarbeiter mit Praxis und Englischkenntnissen
Konditor / Pâtissier	Kosmetikerin/ Fußpflegerin mit Ayurveda-Massagekenntnissen
Zimmermädchen	Masseur

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

245139-AT



Wir erweitern unser Team (m/w) und suchen für unser gehobenes Haus ab sofort oder nach Vereinbarung

Oberkellner Stellvertreter
mit Weinkenntnissen

Chef de Rang

Entlohnung Lt. KV, Überzahlung je nach Qualifikation möglich

5-Tage-Woche,
Sonntag + Montag frei

Karl Christian Kollmann
Burgplatz 1, A-8530
Deutschlandsberg
Tel: +43 (0)664-34 17 084
info@burg-deutschlandsberg.at
www.burg-deutschlandsberg.at

245128-AT




Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir ab sofort oder ab der Sommersaison:

★ SOUS CHEF ★
★ CHEF DE PARTIE ★
★ JUNGKOCH ★

Wir bieten Ihnen:
Überdurchschnittliche Entlohnung,
schöne Unterkunft und weitere Benefits

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
christina@zum-hirschen.at



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

245110-AT



BAD
Rothenbrunnen

Ein stiller Winkel

In Bad Rothenbrunnen flüstert die Zeit aus der Landschaft. Sie haucht Ihnen ein freundliches Willkommen entgegen. Sie murmelt in verschwiegene Ecken und verliert sich wispernd im aufgespannten Blau des Himmels. Am besten, Sie entdecken selbst, was unsere friedliche Klausur mit Ihnen macht.

Innovative und originelle Gerichte der alpinen Küche, zubereitet aus regionalen und saisonalen Produkten, definieren unser Aushängeschild. Wir sind Gastgeber für Wanderer, den Seminargast oder auch für das Hochzeitspaar.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams für die Sommersaison von Mai bis Oktober ab 2020:

KOCH (m/w)

245112-AT

Aufgabengebiet:

- Küchenorganisation und Einkauf der Lebensmittel
- Speisekarte und Tagesangebot gestalten
- Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- Mise en place Arbeiten
- Führung von zwei bis drei Mitarbeiter / innen

Anforderungen:

- Leidenschaft für die Gastronomie
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Eigeninitiative
- Liebe zu frischen Lebensmitteln und deren Wertschätzung
- Ökonomischer, nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln
- Eigenmotivation, Eigeninitiative und Freude Neues einzubringen

Gehalt / Arbeitszeit:

Für diese Position haben wir eine Vollzeitbeschäftigung für eine vier bzw. fünf Tage Woche mit 40 Wochenstunden vorgesehen.

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Lebenslauf an lb.office@bitsche.at

www.rothenbrunnen.at



ALPENGASTHOF BAD ROTHENBRUNNEN

Lorenz & Maria Bitsche | 6731 Sonntag/Buchboden
Tel.: 0664 2133165 | www.rothenbrunnen.at | office@rothenbrunnen.at

Wir suchen eine(n):

OBERKELLNER
CHEF DE RANG
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
JUGEND
ANIMATEUR

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

245180-AT

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

RezeptionistIN mit Erfahrung	Sous-chef
Chef de rang	Chef de partie
Demi-chef de rang	Demi-chef de cuisine
	Wäschebeschließerin

Entlohnung nach KV bei 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
buha@seefels.at | www.seefels.at

245123-AT

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

245120-AT

Familiär geführtes Vier-Sterne-Hotel und Kulinarik-Hotspot am Wörthersee

Für die kommende Sommersaison suchen wir:
In unseren beiden a la carte Restaurants:

- Chef de Rang m/w
- Pâtissier m/w
- Chef de Partie m/w

Unterbringung in einem unserer Personalhäuser mit eigenem Badestrand. Kost und Logis frei.

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

245118-AT

SEEHOTEL HUBERTUSHOF
 VELDEN | WÖRTHERSEE

SOUS CHEF/IN netto 2.000 €

CHEF DE PARTIE netto 1.700 €

CHEF DE RANG netto 1.660 €

COMMIS DE RANG netto 1.600 €

I.kennedy@seehotelhubertushof.com
 www.seehotelhubertushof.com

* 48 h | 6 TAGE

see & work
 direkt am See

245127-AT

Elisabeth Hotel
 elisabethhotel.com

Wir suchen für unsere Hotels in **Mayrhofen/Zillertal** ab sofort und für die Sommersaison in Saison- oder Jahresstelle (m/w)

ELISABETHHOTEL:

- RezeptionistIn
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Barman/Chef de Rang
- Gardemanger
- Frühstückskoch
- Zimmermädchen

PIZZERIA MAMMA MIA:

- Zahlkellner

ALPENDOMIZIL NEUHAUS:

- RezeptionistIn
- Gardemanger
- Entremetier
- Jungkoch
- Chef de Rang für Hausgäste
- Zahlkellner für á-la-carte

• Lehrlinge:
 Koch
 Restaurantfachmann
 HGA

Entlohnung laut KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Bewerbungen bitte an: Josef Moigg,
 A-6290 Mayrhofen, Am Marktplatz 202
 j.moigg@hotel-neuhaus.at oder
 sebastian@elisabethhotel.com
 T +43 (0) 664 341 2215

245175-AT

AQUA
 CAFE BAR RESTAURANT

VELDEN AM WÖRTHERSEE 2020

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

- Gardemanger/ Entremetier/Tournant**
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. Herr Peter Herritsch
 Tel.: +43 (0)664/401 31 06
 office@aquavelden.at
 www.aquavelden.at

245138-AT

Huber Hotels

Lust auf Arbeit in den **BERGEN IN DER SILVRETTA-REGION** mit einem jungen motivierten Team für die Sommersaison oder auch noch ab sofort sowie ab Ende Mai suchen wir noch (m/w):

- ASSISTENT/IN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG**
für Büro und Service
- REZEPTIONIST/IN**
auch Jahresstelle
- CHEF DE RANG**
- FERIALPRAKTIKANTEN**
- PATISSIER**
- CHEF DE PARTIE**

Zu sehr guten Bedingungen mit CREW CARD etc...

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

245135-AT

JOIN US

Tuxerhof
 ALPIN SPA HOTEL

Wir verstärken unser TEAM ab Juni oder nach Vereinbarung:

- Rezeptionist**
- Front Office Agent**
- Barchef**
- Chef de Rang**
- Service Mitarbeiter**
- Jungkoch**
- Demi Entremetier**
- Masseur** m/w/d

Wir bieten eine Jahresstelle und TOP-Unterkünfte in denen sich echte Teamplayer wohlfühlen. Nähere Informationen finden Sie auf **teamwork.tuxerhof.at**

Alpin Spa Tuxerhof · Tux / Zillertal
 Familie Schneeberger
 Tel.: +43 (0)5287 8511
 jobs@tuxerhof.at

245140-AT

LANDHAUS ROIS
 Kulinarium STEIERMARK

Das elegante steirische Wirtshaus für Ihre besonderen Anlässe - ausgezeichnete Küche - sucht zur Verstärkung (m/w)

- **CHEF DE RANG**
- **COMMIS DE RANG**
- **SERVICELEITER**
- **JUNGKOCHE**

1.450,- bis 2.650,- brutto
 Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an

Reinhard Rois
 Gschwendt 7 | A-8130 Frohnleiten
 rois@aon.at | www.landhausrois.at
 +43/(0)3126/8217 oder
 +43/(0)664/211 6003

245134-AT



100% MOTIVIERT • 100% ZUVERLÄSSIG • 100% TEAMFÄHIG
TEAM 2020 / 2021 m • w • x

Kommen Sie mit uns auf eine spannende kulinarische Reise und werden Sie zur Spitze unseres erfolgreichen und leidenschaftlichen Teams.

Bereit für eine neue Herausforderung in einem der renommiertesten Gastronomiebetriebe Österreichs?

StPeter
 STIFTSKULINARIUM
 St. Peter Bezirk 1/4 · 5020 Salzburg
 www.stpeter.at

BEWERBUNG BITTE AN
 Harro-Henrik Bredthauer
 bredthauer@stpeter.at
 +43 662 841 268 - 0

KÜCHE

- SOUS CHEF · BANKETTKOCH · CHEF DE PARTIE
- PATISSIER · JUNKÖCHE

SERVICE

- RESTAURANTLEITER "A LA CARTE"
- 2. OBERKELLNER · CHEF SOMMELIER
- JUNG SOMMELIER · CHEF DE RANG
- COMMIS DE RANG · EMPFANGSMITARBEITER

Als ältestes Restaurant Europas, FÖRDERN und FORDERN wir Lebenspläne und verwirklichen Träume!

Wir bieten eine weit über den Kollektivvertrag hinaus höhere und Ihren beruflichen Erfahrungen angemessene Bezahlung, damit Ihre außergewöhnlichen Leistungem fair honoriert werden.

245124-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



245125-AT



Lust auf eine neue Herausforderung?
Wir suchen für unser feines Restaurant in traumhafter Lage ab April 2020, für die Sommersaison oder in Jahresstelle:

Chef de Rang / Zahlkellner/in (m/w)
ab € 2.200,00 brutto monatlich
5 Tage Woche / 40h

Koch / Köchin
ab € 2.400,00 brutto monatlich
6 Tage Woche / 40h

Zimmermädchen (m/w)
ab € 2.100,00 brutto monatlich
6 Tage Woche / 40h

Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich.

Wir garantieren:

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Kostenlose Unterkunft & Verpflegung
- Kostenloses W-LAN
- Starker Teamgeist
- Angenehmes Betriebsklima

Bewerbung an:
Marcus Edenberger
5330 Fuschl am See · Seestraße 15
restaurant@edenberger.at

245143-AT



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

Junior Sous Chef *
€ 2.500,- netto

Chef Entremetier *
€ 2.300,- netto

Chef Gardemanger *
€ 2.000,- netto

Chef Rotisseur *
€ 2.000,- 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

245146-AT



Für unseren Familienpark Hotel Mittagkogel suchen wir zur Verstärkung unseres neuen Teams >

Koch/Köchin
Jungkoch/Jungköchin
Küchenhilfe m/w
Abwäscher m/w
Servierer/Kellner MIT INKASSO
Servierer/Kellner OHNE INKASSO
Rezeptionist/in
Kinderbetreuung m/w TEILZEIT 20 STD

Wir bieten:
freie Verköstigung und Logis, 5-6-Tage-Woche, KV Lohn plus Bereitschaft zur Überzahlung nach Erfahrung und Qualifikation ist gegeben.

Ihre Qualifikation:
2-jährige Berufserfahrung, zuverlässige, selbständige und gewissenhafte Arbeitsweise.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

> Familie Düregger
Ledenitzen am Faaker See - Kärnten
E-Mail: office@hotelmittagkogel.at
Tel. +43(0)4254 3123

245138-AT



WIR SUCHEN
für unsere
KINGS AND QUEENS
fleißige MitarbeiterInnen ab Mai/Juni 2020

Für unser cooles, lässiges Lifestyle Hotel mitten in Fügen im Zillertal
RezeptionsmitarbeiterIn im Front- und Backoffice (20 oder 40h)
Sous Chef | Chef de Partie | Chef de Rang | BarkellnerIn
Bewerbung bitte an: info@hotel-kosis.at
WWW.HOTEL-KOSIS.AT

Für unser traditionelles Hotel in Hochfügen
Küchenchef
Bewerbung bitte an: almhof@hochfuegen.com
WWW.HOTEL-ALMHOF.AT

Jahresstelle oder Saisonjob? Beides können wir dir gerne bieten. Die Bezahlung erfolgt laut Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung, wenn du bereit bist Großes zu leisten. Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung!
www.hochfuegen.com

245154-AT

Wir suchen motivierte Mitarbeiter für unser junges Team, **ab sofort**
Saison- oder Jahresstelle (m/w)

JUNGCHEF
KOCHLEHRLING
GASTRONOMIEFACHMANN
CHEF DE RANG/ZAHLKELLNER

Bezahlung lt. KV, Bereit zur Überzahlung - je nach Qualifikation
Kost & Logis frei.

Ich freue mich auf eure Bewerbung

Hotel Restaurant am Hochfuchs - Oberreiter Margit
Bergweg 2 | 5301 Eugendorf
willkommen@hochfuchs.at | +43 (0) 6225 8289

245142-AT

Du kannst uns mal...

Deine Bewerbung schicken. Wir suchen für die kommende Sommersaison, ab Ende Mai, in Saison oder Jahresstelle, folgende qualifizierte Mitarbeiter (m/w):

KÜCHENCHEF & SOUSCHEF

ENTREMETIER & TOURNANT

JUNGCHEF & LEHRLINGE
(Service und Küche)

FACHKRÄFTE FÜR SERVICE
(mit und ohne Inkasso)

Vollzeit oder Teilzeit
4-5 Tage ab 18:00 Uhr

SCHANKBURSCHE

BARKEEPER
für unsere
„THE BUTCHER BAR“

Leistungsgerechte Entlohnung weit über Kollektiv - mit der Bereitschaft zur weiteren Überzahlung - je nach Qualifikation und Leistung!



Hotel & Gasthof Perauer

Ahornstraße 854
6290 Mayrhofen
www.perauer.at
office@perauer.at
zH. Michael Perauer
Tel.: +43(0)650/62 90 1

245187-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

Wir suchen zur Verstärkung
unseres Teams folgende Mitarbeiter:

- **KELLNER/IN** mit oder ohne Inkasso
- **CHEF DE RANG**
- **COMMIS DE RANG**

Lohn lt. KV, mit der Bereitschaft zur Überzahlung, Deutschkenntnisse erforderlich
Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Gasthof Siggen
Sulzau-Mittergasse 63 | A-5741 Neukirchen
Tel. +43 (0) 6565 / 63 35 0 | info@siggen.at | www.siggen.at

Wir suchen für die kommende Sommersaison:

SOUSCHEF m/w **CHEF DE RANG m/w**
JUNGKOCH m/w **COMMIS DE RANG m/w**
BARKEEPER m/w **REZEPTIONIST m/w**

Bewerben Sie sich jetzt, wir freuen uns auf Sie!
Familie Windisch

DER BÄR
Kirchbichl 9 · 6352 Ellmau am Wilden Kaiser · Austria
T +43 5358 2395 · info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com

K R O N E

Wir suchen zur
Verstärkung unseres
Teams ab April

Entremetier m/w
Jungkoch m/w

5-Tage-Woche
Kost und Logis frei
Leistungsgerechte
Entlohnung

Hotel Gasthof Krone ****
A-6952 Hittisau
Am Platz 185
T +43 (0)5513/6201
F +43 (0)5513/6201-16
gasthof@krone-hittisau.at
www.krone-hittisau.at

Wir suchen ab sofort oder
nach Vereinbarung:

Chef de Partie (m/w)
ab € 3.200,-- brutto*

Jungkoch (m/w)
ab € 2.500,-- brutto*

Chef de Rang (m/w)
ab € 2.500,-- brutto*

zu besten Konditionen,
für unser Restaurant
in Grieskirchen
mit einer 4-Tage Woche.

*Mit der Bereitschaft zur Überzahlung!
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
(Elisabeth oder Heinz Grabmer)

www.waldschaenke.at

KOLLERS
HOTEL
★★★★★

Das KOLLERS ***** 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

Tournant
m/w

Chef de rang
m/w

Chef de bar
m/w

SPA-Managerin
m/w

Rezeptionist/in
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 Mill-
stätter See
Telefon: +43/(0)47 62/820 00
koller@kollers.at | www.kollers.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 suchen 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

245157-AT

AMERIKA-HOLZER***s
am KLOPEINER SEE / SÜDKÄRNTEN

Wir suchen für die
Sommersaison ab
Anfang Juni (m/w):

STELLV. OBERKELLNER
CHEF DE RANG
CHEF DE BAR
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
PATISSIER
KINDERBETREUUNG

KOST UND LOGIS SIND FREI.

Entlohnung nach KV -
gerne Überzahlung nach
Qualifikation.

Bewerbungen bitte schriftlich an:

Marianne Sammer

+43 (0) 660 8292 640 oder
hotel@amerika-holzer.at

www.amerika-holzer.at

245181-AT

Gasthaus
zum
Bad Diezlings

Wir suchen für unsere
NEUERÖFFNUNG
im April 2020:

SOUS-CHEF/IN

KELLNER/IN

JUNGKOCH/IN

Entlohnung über Kollektiv
Kost & Logis im Haus
5-Tage-Woche

Bewerbung unter

TEL. +43 (0) 676 703 2225

hans.istler@gmx.at

245179-AT

Gasthaus zum Bad Diezlings

6912 Hörbranz

- Neueröffnung -
MARKT.SPIEL

WIR SUCHEN:

- Sous Chef (m/w) netto € 1.900,-
- Chef de Partie (m/w) netto € 1.600,-
- Jungkoch (m/w) netto € 1.400,-
- Konditormeister (m/w) netto € 2.000,-
- Konditor (m/w) netto € 1.600,-
- Restaurantleiter (m/w) netto € 2.000,-
- Chef de Rang (m/w) netto € 1.600,-
- Barkeeper (m/w) netto € 1.600,-

• Sonn- und Feiertage frei
• 5-Tage-Woche
• Ganzjahresstelle
• Hohes Trinkgeld
• Wohnmöglichkeit vorhanden

Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung jederzeit gerne möglich. Bewerbung an: widhalm@wellenspiel.at

245164-AT



ENTNERS
AM SEE

KOMM AN DEN SEE UND ZEIG DEIN TALENT

Wir suchen für die kommende Sommersaison Mitarbeiter (m/w) mit Motivation, Humor und Liebe zum Beruf – in Saison- oder Jahresstelle:

<p>HOTEL ENTNERS AM SEE *****</p> <p>Rezeptionsmitarbeiter/in in Saison- oder Jahresstelle</p> <hr/> <p>Oberkellner</p> <p>Chef de Rang</p> <p>Commis de Rang</p> <hr/> <p>Chef de Bar</p> <p>Barkellner/in</p> <hr/> <p>Entremetier</p> <p>Tournant</p> <p>Patissier</p> <p>Konditor/in</p> <hr/> <p>Zimmermädchen</p> <p>Wäscherin</p> <p>Abwäscher</p>	<p>ENTNERS À LA CARTE RESTAURANTS</p> <p>Souschef</p> <p>Chef de Partie</p> <p>Tournant</p> <p>Zahlkellner/in</p> <p>Schankkraft</p> <p>LEHRLINGE</p> <p>Koch/Köchin</p> <p>Restaurantfachkraft (m/w)</p> <p>Hotel- und Gastgewerbeassistent/in</p> <p>MAURACHERHOF ***</p> <p>Rezeptionist/in (TZ oder VZ)</p> <p>Frühstückskellner/in (TZ oder VZ)</p> <p>Zimmermädchen</p>
--	--

Wir bieten: freie Verpflegung, auch an freien Tagen, Unterkunft im EZ mit Gratis WLAN, angenehmes und kollegiales Betriebsklima, ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet und einen wunderschönen Arbeitsplatz inmitten einer traumhaften Kulisse, verschiedene betriebsinterne Benefits wie Vergünstigungen auf Massagen und im dazugehörigen Sportgeschäft. Entlohnung nach Kollektivvertrag, Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte an: bewerbung@entners.at, T. +43(0)5243 5559

ENTNERS AM SEE | SEEPROMENADE 17-19
6213 PERTISAU/TIROL | WWW.ENTNERS.AT

KARRIERE in der WASNERIN
- werden Sie Teil einer Erfolgsgeschichte!

Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.

Wir suchen Mitarbeiter mit Begeisterung für den Beruf, Liebe zum Detail und Teamplayer aus Leidenschaft.

- Marketing & Sales Manager (m/w)
- Rezeptionist (m/w)
- Chef de Rang (m/w)

Entlohnung lt. KV – mit einer von Qualifikation und Erfahrung abhängigen Überzahlung.

Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an nora.pfandlsteiner@diewasnerin.at.

DIE WASNERIN
***** Auszeit · Refugium

Sommersbergseestraße 19, 8990 Bad Aussee | +43 (0)3622 52 108-606



ZAMANGSPITZE
BERG-SPA & HOTEL

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

für die Wintersaison:
KELLNER/IN
REZEPTIONIST/IN

für die Sommersaison:
KOSMETIKER/IN

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

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

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

Wir freuen uns auf Ihre Initiativbewerbungen für kommende Sommeraison!

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

Alpengasthof Labalm

WIR SUCHEN AB ANFANG MAI 2020

KOCH/ KÖCHIN

Entlohnung nach KV. Überzahlung nach Qualifikation vorgesehen (6-Tage-Woche) Kost und Logis frei. Sind Sie kreativ & motiviert dann richten Sie Ihre Bewerbung an:

♦ Alpengasthof Labalm ♦ Familie Klingsbigl ♦ Unterer Grund 85, A-6365 Kirchberg/T ♦
♦ Tel.: +43 (0)5357 2158 ♦ office@labalm.at ♦ www.labalm.at ♦



Restaurant & Hotel OBAUER




A-5450 Werfen, Markt 46,
Salzburger Land

Wir suchen Verstärkung
für unser Team m/w

Commis Sommelier
Chef de Rang
Assistenz der Restaurantleitung
Commis de Cuisine

Entlohnung lt. Kollektivvertrag
Überzahlung nach Vereinbarung

5-Tage-Woche
Kost & Logis frei

obauer.com
ok@obauer.com
Tel. +43(0)6468/5212

245178-AT

WIR SUCHEN

AB SOMMER 2020 (M/W)

- SOUS CHEF
- CHEF DE PARTIE
- COMMI DE PARTIE
- CHEF DE RANG
- COMMI DE RANG
- REZEPTIONIST*IN

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



**** Superior
Alpenhof

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

85 Punkte
falstaff




245168-AT




Wir suchen
erfahrenen, deutschsprachigen
CHEFKOCH
für unser traditionsreiches
Ausflugsgasthaus auf über
1.640m Seehöhe, am alpinen Kraftplatz

ZAHLKELLNER
mit einschlägiger Erfahrung im à la carte
und Pensionsbereich, Vollzeit

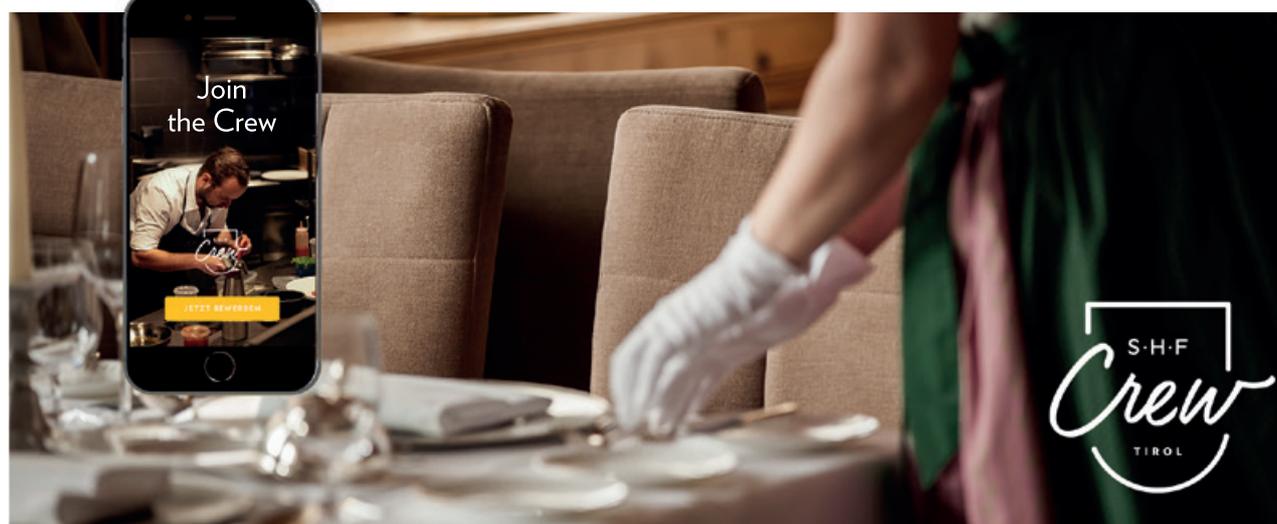
flexible
**REZEPTIONS-
MITARBEITERIN**
20h/Woche

Wir bieten

- Arbeitsplatz inmitten der Natur am alpinen Kraftplatz
- Kost & Logis
- Leistungsorientierte Entlohnung über KV

Bewerbungen richten Sie bitte direkt an
info@mariawaldrast.at
oder vereinbaren Sie einen
persönlichen Gesprächstermin unter
+43 (0) 5273 / 6219

245172-AT



Join the Crew



JETZT BEWERBEN



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

+ Chef de Partie	+ Chef de Rang	+ Kids-Club Leitung
+ Demi Chef de Partie	+ Commis de Rang	+ Kinderbetreuung
+ Commis Cuisine		

Bezahlung über Kollektivvertrag, je nach Erfahrung und Qualifikation

#workhappy
#playhappy

Hi

Easy bewerben
www.shfcrew.at

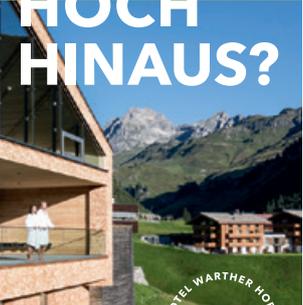
f i x

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

245182-AT

W
WELLNESSHOTEL
WARTHER HOF

HOCH HINAUS?



W
 WELLNESSHOTEL WARTHER HOF
 MIT HERZ & SINN

Du bist auf der Suche nach mehr als nur einem Job? Bei uns am Arlberg erwartet dich neben exklusivem Spa- und Aktivprogramm auch Kulinarik auf höchstem Niveau. Bring deine persönliche Kompetenz in unser Team ein und erlebe den Arlberg in all seinen Facetten. Als Familienbetrieb ist uns ein starkes und motiviertes Team sehr wichtig. Sei ein Teil davon – mit Herz und Sinn.

Wir suchen ab Juli
CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE
REZEPTIONIST/IN
HAUSDAME

BENEFITS

- Benützung der gesamten Spa Anlage sowie die neue Saunawelt
- 50% auf alle Best Alpine Wellness Hotels Urlaube
- 20% für Spa Behandlungen und Frisör
- Freie Logis und Verpflegung an 7 Tagen
- Einzelzimmer, Bad, WC, W-Lan
- Gratis Warth Card.

5 oder 6 Tageweche / 48h. Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

JETZT BEWERBEN!
 Herr Markus Roiderer
 Bregenzerwaldstraße 53
 A-6767 Warth am Arlberg
 T +43 5583 3504
 markus.roiderer@wartherhof.at
 wartherhof.at

W
 BEST ALPINE
 WELLNESS
 HOTELS

245194-AT



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

Ab April:

- **TOURNANT**
Ab € 1900,00 Netto
- **CHEF DE PARTIE**
Ab € 1.900,00 Netto
- **PATISSIER**
Ab € 1.800,00 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
- **HAUSMEISTER**
Ab € 1.600,00 Netto

WIR HÄTTE SIE GERNE IN UNSEREM KREATIVTEAM AM WÖRTHESSEE !

Unser Balance***** 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

245183-AT

Feidig's
SEEHOF
 WO DA URLAUB DAHAH IS

Sommersaison im Paradies?

Einer der schönsten Plätze rund um Velden, ist der SEEHOF Feidig. Viele Gäste behaupten nach einem Besuch bei uns, sie hätten das Paradies entdeckt.

Damit das auch heuer so bleibt, suchen wir für die Sommersaison engagierte und charmante Mitarbeiter/Innen mit Erfahrung, Liebe und Leidenschaft.

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

Bezahlung nach Vereinbarung.
 Kost und Logis frei.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
 office@seehof-feidig.at
 oder 0676 603 88 03
 www.seehof-feidig.at



245170-AT

rosengarten
 HOTEL · RESTAURANT · SPA · *****
 SIMON TAXACHER

WIR SUCHEN AB MITTE MAI 2020 FÜR UNSERE RESTAURANTS:

Restaurant 
Simon Taxacher

Bistro-Restaurant 
Rosengarten

- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Chef de Rang
- Commis de Rang

Alle Stellen m/w, Bruttomindestgehalt laut Kollektiv bei einer 5- oder 6-Tage-Woche. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.

LES
ORANGES
TABLES
DU
MONDE

karriere@rosengarten-
taxacher.com
rosengarten-taxacher.com

Aschauer Straße 46
 6365 Kirchberg Austria
 T +43 5357 4201

245173-AT


 Landgut & Familotel
FURTHERWIRT



Wir suchen ab
Anfang April 2020:

Küche:
 Koch
 Jungkoch

Service:
 Speisenträger
 Kellner

Empfang:
 Rezeptionist
 Hotelsekretärin

**Animation -
Kinderbetreuung:**
 Kinderbetreuer
 für alle Altersstufen

**Lehrlinge für alle
Bereiche des
Tourismus**

Entlohnung lt.
 Kollektivvertrag,
 Überzahlung JEDERZEIT
 möglich.
 Gerne in Voll-
 oder Teilzeit vereinbar

Bewerbungen richten
 Sie bitte an:
 Wolfgang J.A. Hagsteiner
 Innsbruckerstraße 62
 6382 Kirchdorf
 bewerbung@furtherwirt.at
 +43/5352/63150

**Landgut & Familotel
Furtherwirt
Familie Hagsteiner
Innsbruckerstraße 62
6382 Kirchdorf in Tirol
www.furtherwirt.at
+43/5352/63150 | Fax: 15**

245192-AT



»Fachliche Kompetenz, berufliche Erfahrung und laufende Weiterbildung sind gute Karten. Freude an der Arbeit, Begeisterung für Qualität und Motivation durch Glanzleistungen sind Trumpf.«

PAUL UND JOHANNES PFEFFERKORN
Gastgeber

DIE KRONE TRUMPFT AUF



Die Krone von Lech spielt einen Trumpf nach dem anderen aus: International die Bekanntheit. Kosmopolitisch die Gäste. Ausgezeichnet die Qualität. Hervorragend der Service. Traditionell das Haus. Stilvoll das Interieur. Charmant die Gastgeber.

VORAUSSETZUNGEN

Höchste Qualität wird von unseren 5-Sterne-Gästen erwartet. Deshalb ist die fachliche Qualifikation für die Bewerbung in unserem Haus eine Grundvoraussetzung.

EIGENSCHAFTEN

Aufmerksam sein, zuvorkommen sein, hilfsbereit sein, freundlich und charmant sein und Wünsche erfüllen - am besten bevor sie ausgesprochen worden sind. Damit schaffen wir Momente, die in Erinnerung bleiben. Und genau das erwarten wir von Ihnen. Umgekehrt dürfen Sie von uns einen ebenso hohen Anspruch erwarten.

BENEFITS

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Freie Verpflegung
- Freie Unterkunft im Einzelzimmer mit Bad und WC
- WLAN gratis
- Starker Teamgeist
- Weiterbildungsmöglichkeiten

OFFENE STELLEN (M/W)

Sommer 2020 und Winter 2020/21

- Front Office Mitarbeiter
- Sekretär Back Office (Reservierungsmitarbeiter)
- Chef de Rang
- Demi Chef de Rang
- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie
- Kosmetikerin

INFO & BEWERBUNG

WIR BIETEN



Fachliche und menschliche Spitzenqualitäten sind Ihr Trumpf? Dann bewerben Sie sich.



Romantik Hotel
Die Krone von Lech

Romantik Hotel

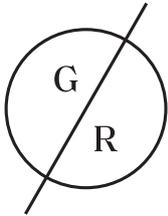
„Die Krone von Lech“

Familie Pfefferkorn
Dorf 13, 6764 Lech am Arlberg
T: +43 5583 2551
verwaltung@kronleich.at
www.kronleich.at

DIE ÖSTERREICHISCHEN JEUNES RESTAURATEURS SUCHEN MITARBEITER!

Die mehr als 20 Spitzenrestaurants der JRE-Köchevereinigung zählen zu den kulinarischen Trendsettern Österreichs und sind europaweit bestens vernetzt. Das perfekte Sprungbrett für eine internationale Karriere.

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

245905-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 A-la-carte Guide

18,5 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

245905-AT

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

245141-AT



See Restaurant Saag
BY HUBERT WALLNER



Freude in einem familiären Betrieb zu arbeiten und Gäste professionell zu bedienen? Dann freuen wir uns auf Ihre Mitarbeit!

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab 20. Mai 2020 engagierte und freundliche Mitarbeiter (m/w)

Koch/Köchin
Kellner/in
Zimmermädchen
Abwäscher

Unterkunft und Verpflegung frei.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Frau Fankhauser | Hotel Persal
A-6292 Finkenberg 261
Tel. +43 (0)5285/62 114
info@persal.at
www.persal.at



245160-AT

Restaurant

Hubertuskeller

A-5360 St. Wolfgang am See

Wir suchen für die Sommersaison ab 20. April oder nach Vereinbarung:

Beikoch/in
brutto € 2300.-*

Kellner/in mit Inkasso
brutto € 2180.-*

Abwäscher/in
brutto € 1950.-

*Bereitschaft für Überzahlung je nach Qualifikation
Kost & Logis frei

Auf Ihre Bewerbung freut sich Peter Ellmayer
+43 (0) 6138/2454 DW 13
office@hubertuskeller.com
oder +43 (0) 676/5298381

245165-AT



Arbeiten in der TOP-Region Allgäu!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung als **Souschef (m/w/d)** für gehobene Hotelküche

Ganzjahresstelle, 5-Tage-Woche, kein Teildienst!



Das König Ludwig Wellness & Spa Resort Allgäu
Herr Florian Lingenfelder
Kreuzweg 15
D-87645 Schwangau / Bayern
Tel.: +49 (8362) 88 90
www.koenig-ludwig-hotel.de

jobs@koenig-ludwig-hotel.de

245050-DE




Lust auf etwas Neues? Starten Sie mit uns in die Saison 2019. Wir sind ein in dritter Generation familiengeführter Betrieb mit 49 Betten, direkt am Bodensee mit einem jungen, engagierten und motivierten Team.

Unser Anspruch ist die gehobene Gastronomie in lockerer Atmosphäre.

Wir suchen:
CHEF DE PARTIE
CHEF GARDEMANGER

Für diese Aufgabe brauchen Sie eine abgeschlossene Berufsbildung und die damit Verbundene Qualifikation. Wichtig sind uns Qualitätsbewusstsein und die Liebe zum Beruf.

Bieten können wir Ihnen: kein Teildienst, 5 Tage Woche, Die. Mi. Ruhetag, volle Transparenz über deine Stunden durch moderne Zeiterfassung, geregelte Pausen (Kaffee und warmes Mitarbeiteressen am Abend) bei Bedarf eine Mitarbeiterunterkunft, ein nettes, professionelles Team mit kurzen Entscheidungswegen und viel Freude an der Arbeit, einen tollen Arbeitsort direkt am Bodenseeufer, eine übertarifliche Bezahlung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Mail oder auf dem Postweg an folgende Adresse:

Hotel Haus am See
Uferstrasse 23, 88149 Nonnenhorn
+49 (0) 8382 988510
valentinknoerle@hausamsee-nonnenhorn.de
www.hausamsee-nonnenhorn.de

245011-DE




Kempinski Hotel Berchtesgaden
BAVARIAN ALPS

STELLENANGEBOTE
(m/w/d)

Küche / Restaurant Johann Grill:

- Commis Pastry
- Demichef / Chef de Partie
- Sous Chef
- Commis de Cuisine Frühstück
- Personalkoch
- Commis / Chef de Rang
- F&B Head Hostess

Kaminbar:

- Assistant Bar Manager
- Commis / Demichef de Bar

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Frau Silke Beyer
T +49 8652 9755 1800
jobs.berchtesgaden@kempinski.com

245035-DE

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



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Empfangsmitarbeiter
(m/w) mit guten Deutschkenntnissen in Wort und Schrift

Wir bieten:

- gutes Nettogehalt
- kostenfreie Wohnmöglichkeit

Wir bitten um schriftliche Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder an die unten genannte Postanschrift.

RINGHOTEL SIEGFRIEDBRUNNEN
Hammelbacher Straße 7
D-64689 Grasellenbach im Odenwald
reservierung@siegfriedbrunnen.com
Tel.: +49 (0) 6207 / 60 80
Fax: +49 (0) 6207 / 15 77



245003-DE



ESSEN UNTER FREUNDEN

Relaxe Atmosphäre mit Alltagshelden wie du und ich. Erlebnis-Essen mit besten, regionalen Zutaten, von unserem sterneerfahrenem Koch professionell zubereitet. Das Restaurant "The Duke" ist im Urlaubsparadies St. Peter Ording/Tating im historischen Deichgrafenhof. Dabei empfangen wir unsere Gäste in einer entspannten „Wohnzimmer-Atmosphäre“. Wir suchen eine/n:

LEITER/IN SERVICE
und eine/n
JUNGKOCHE/-KÖCHIN

auf Vollzeitbasis, der/die diesen Esprit unseren Kunden vermitteln kann. Kundennähe, Erfahrung, gerne auch in "2.Reihe", Professionalität und Organisationsgeschick zeichnen dich aus. Wir bieten eine 5-Tage Woche, gutes Gehalt und ein Umfeld, indem es auf Klasse statt Masse ankommt.

Interessiert? Schreib` uns unter:
fun@deichgrafenhof.de

und wir organisieren kurzfristig ein erstes Telefonat/Face-Time-Gespräch.

245023-DE




Für unser familiär geführtes Haus im Münchner Norden (S8 Flughafen) suchen wir ab sofort m/w/d

**Entremetier
Rezeptionist**

Unterkunft kann gestellt werden. Wenn Sie an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Gasthof zur Mühle GmbH
Familie Seidl
Kirchplatz 5, D-85737 Ismaning bei München
info@hotel-muehle.de | Tel: +49 (0)89/96093-0 | Fax:+49 (0)89/96093-110

245008-DE




Lust auf Mee(h)r
Die Eventlocation mit verschiedenen Restaurantkonzepten direkt am Strand von Grömitz sucht „Euch“ für die Saison 2020 ab März/April!

CHEF DE RANG w/m
SERVICEKRÄFTE w/m
SPÜLER w/m

Arbeitet in einem der größten und beliebtesten Seebäder Deutschlands und genießt Strand, Sonne, Meer eine entsprechende Infrastruktur und das tolle Freizeit- und Sportangebot hier in Grömitz.

Moderne Personal-Appartements und Zimmer in unmittelbarer Strandlage stehen zur Verfügung. Auch eine entsprechende Entlohnung, flache Hierarchien, kurze Entscheidungswege, digitale Zeiterfassung der Arbeitszeiten, ganzjährige Beschäftigung und vieles mehr... **gehören bei uns dazu.**

Wir freuen uns auf Eure Bewerbung!

STRANDHALLE GRÖMITZ GmbH
Kurpromenade 56, 23743 Grömitz
Herrn Stephan Kohler
Tel: +49 (0)4562/ 222 570
info@strandhalle-groemitz.de | www.strandhalle-groemitz.de

245015-DE

Wir suchen zur Unterstützung unseres Teams ab sofort oder nach Vereinbarung:

- **KOCH** (m/w/d)
(Sous-Chef, Commis- Demichef- Chef- de Partie)
- **SERVICEMITARBEITER** (m/w/d)
(à la carte- und Veranstaltungsbereich)
- **FRÜHSTÜCKS-BEDIENUNG** (m/w/d)
(Frühstücksservice und Housekeeping)



À-la-carte-Restaurant
Tagungen & Events
Bankett
Hotel
Schlossambiente

Ansprechpartner: Herr Klaus Eglseder
Bewerbung an:
info@hoftaferne-neuburg.de

hoftaferne-neuburg.de
94127 Neuburg am Inn
Tel. +49 8507 923 120

245009-DE

**TARZAN
SUCHT
JANE!**

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT.

Hunderte
großartige
JOBS

rollingpin.com/jobs

**NEUERÖFFNUNG
IN FREIBURG**

Küchenchef /
Geschäftsführer
gesucht



Anfragen:
info@kuro-mori.de

KURO · MORI
BAR RESTAURANT

245021-DE



GOLFCLUB BEUERBERG

45 km südl. von München

Wir sind eine der namhaftesten Adressen aller süddeutschen Golfanlagen, gehören zu den schönsten Golfplätzen Deutschlands. Von allen Europäischen Mitgliederclubs der „World of Leading Golf“ haben wir 3 mal in Folge den 1. Preis in der Kategorie „best culinary offerings“ gewonnen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für unser Restaurant ab Anfang oder Mitte April 2020

RESTAURANTFACHMANN/ -FRAU

Wir bieten: €1.600 netto Anfangsgehalt bei freier Kost und Logis

Familiäres und angenehmes Betriebsklima

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto unter:

i.zondler@gc-beuerberg.de und freuen uns auch auf Bewerbungen von Pärchen.

Golfclub Beuerberg, Gut Sterz 3
82547 Beuerberg
Tel. 0049 (0) 8179 728 | Fax 08179 5234

www.golfclub-beuerberg.de

246032-DE

Wir suchen Profis – arbeiten Sie (m/w/d) mit uns in der Küche, im Service oder im Housekeeping!

BURG HOTEL APART HOTEL **SONNENBURG**
FELDBERG | SCHWARZWALD SCHLÜCHSEE | SCHWARZWALD

Wir bieten...

- einen sicheren Arbeitsplatz
- flexibles Arbeiten in Vollzeit, Teilzeit oder als Minijob
- geregelte, familienfreundliche Arbeits-, Frei- und Urlaubszeiten
- Top Vergütung für Top Leistung
- angenehme Arbeitsatmosphäre
- Weiterbildungsmöglichkeiten

...wenn Sie mitbringen:

- ausnahmslose Freundlichkeit
- gepflegtes Auftreten und positive Ausstrahlung
- Deutsch-/Fremdsprachenkenntnisse
- Pflichtbewusstsein, Loyalität
- Respekt und Anstand
- selbstständige, organisierte und verantwortungsvolle Arbeitsweise

Senden Sie uns Ihre Bewerbung:
✉ staub@burg-feldberg.de | ☎ +49 (0)7676/9399 280 | 📍 Grafenmattweg 2, D-79868 Feldberg

246025-DE



Sie haben Lust, beim „Caterer des Jahres 2019“ Karriere zu machen? Geregelt Arbeitszeiten und freie Wochenenden sind genau Ihr Ding?

Dann verstärken Sie unser gastronomisches Team im Hause unseres Kunden „Vetter Pharma-Fertigung GmbH & Co. KG“ in Ravensburg als

Küchenleiter (m/w/d)
montags – freitags

Diese Beilagen servieren wir Ihnen

- Attraktives tarifliches Gehalt
- Weihnachts- und Urlaubsgeld, betriebliche Altersversorgung
- Kostenloses Essen im Betrieb
- Geregelt Arbeitszeiten und freie Wochenenden
- Bereitstellung und unentgeltliche Reinigung Ihrer Arbeitsbekleidung
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Gute Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr sowie gute Parkmöglichkeiten
- Top Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in einem international sowie bundesweit aufgestellten Unternehmen

Sind Sie auf den Geschmack gekommen?

Nähere Informationen sowie die Möglichkeit sich direkt online zu bewerben, finden Sie unter: www.aramark.de/karriere

Aramark Holding Deutschland GmbH · Human Resources
Martin-Behaim-Straße 6 · 63263 Neu-Isenburg

Aramark nochmal Menü passieren lassen?
www.aramark.de | www.nebenjobs.aramark.de



246088-DE

246018-DE

SEEHAUS SCHREYEGG

ab sofort:

SOUS CHEF m/w

CHEF DE PARTIE m/w

in Saison- oder Jahresstelle.

5-Tage-Woche und überdurchschnittliche Bezahlung.

Unterkunft kann gestellt werden.

Tel.: +49 (0) 8143 992537

info@seehaus-schreyegg.com

www.seehaus-schreyegg.com

246026-DE

RABEN HORBEN bei **FREIBURG**

Sterne-Restaurant sucht
Restaurantleitung
Küchenchef
Sous Chef

Anfragen
info@raben-horben.de

BERGBLICK
****Superior

Wir suchen engagierte Mitarbeiter (m/w) zur Ergänzung unseres Teams

Chef de Rang
Commis de Rang
Chef de Partie
Rezeptionist/in
SPA-Mitarbeiter/in mit Massagekenntnissen

Wir bieten Ihnen Bezahlung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation und Erfahrung, sowie geräumige Zimmer in unserem Mitarbeiterhaus, bei einer 6-Tage-Woche. Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich jetzt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild und Lebenslauf.

tt@wellvitalhotel-bergblick.de
Thomas Torghele
T. +49 (0) 160 / 7059357
Schlipfhalde 31
87538 Balderschwang, Deutschland

246031-DE

Schachenhof

Wir suchen ab sofort
Dreh gefunden ...
Sie haben den richtigen

Koch/ Sous Chef (m/w)
gerne in leitender Position

Kellner/in (m/w)
mit Inkasso

Rezeptionist/in (m/w)

Spüler/Küchenhilfe (m/w)

Richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an Justina Bichler reservierung@schachenhof.de

Gute Deutschkenntnisse erwünscht
Unterkunft kann gestellt werden.
Dann sind Sie genau richtig.
Sie möchten Gäste kulinarisch begeistern und die Philosophie des Betriebes an den Gast tragen?

246071-DE



Das familiär geführte Hotel Alpenhof in Krüen bietet ab 1. Mai 2020 in Jahresstellung oder Saison bei einer 5-Tage-Woche die Stellen als (m/w):

Service Mitarbeiter
Koch/Köchin, Küchenhilfe
Zimmermädchen, Hausdame
Ausbildungsstellen Hotel
Inkl. Sprachkurse

Interessante Weiterbildung sowie Verarbeitung von regionalen Produkten, Herstellung von Marmeladen und Aufstrichen, hausgemachtes Brot, Gebäck, etc.

Wir bieten:
 Verpflegung
 Unterkunft
 W-LAN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Alpenhof, Familie Schober
 Edelweißstraße 11 | D-82494 Krüen,
 bei Garmisch-Partenkirchen
 Tel.: +49 (0) 8825/1014
 E-mail: hotel@alpenhof-krueen.de
www.alpenhof-krueen.de

245073-DE



Hotel zur Krone im schönen Bayern, 45 Zimmer, mit 85 Betten, Restaurant 100 Plätze, Terrasse 80 Plätze; sucht dich um Teil der Krone-Familie zu werden!

- **Koch/Köchin (m/w/d)**
- **Hotelfach- und Service-mitarbeiter (m/w/d)**
- **Zimmermädchen, Spüler (m/w/d)**

Deutschkenntnisse erforderlich, Unterkunft im neu renovierten Personalhaus, sowie W-Lan und Verpflegung frei!

Bereitschaft zur **überartfliche Bezahlung** je nach Qualifikation und Leistung! Saison- oder Jahresstelle ab sofort oder nach Absprache. 5- oder 6-Tage-Woche nach Absprache.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
 ♥lich Willkommen im
 Hotel zur Krone
 Frau Christa Bauer
 Hauptstr. 20 | D-92339 Beilngries
 Tel.: +49 (0) 8461 6530
 Fax: +49 (0) 8461 653 190
 info@krone-beilngries.de

245081-DE



PREDIGTSTUHLBAHN
BAD REICHENHALL

SIE WOLLEN AUFSTEIGEN?

Setzen Sie den ersten Schritt mit unseren Jobangeboten auf www.rollingpin.de
 Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung. www.predigtstuhlbahn.de

245027-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	Luern

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	Köln
Zürich	Kitzbüchel	Düsseldorf

Gehalt 10.000 - 12.000,- €

leitende Hausdame (m/w/d)

Köln	Berlin	München
------	--------	---------

Gehalt 6.000 - 8.000,- €

Privat-Koch (m/w/d)

München	Köln
Steiermark	Kitzbüchel

Gehalt 8.000 - 10.000,- €

Gästehaus

Kitzbüchel	Mallorca	Südfrankreich
Bonn	Ibiza	

Gehalt 8.000 - 10.000,- €

Kindermädchen

München	Berlin	London
Hamburg	Düsseldorf	Köln

Gehalt 4.000 - 10.000,- €

Sind Sie an einer Anstellung in einem Privathaushalt interessiert, dann senden Sie uns Ihre aussagefähige Bewerbung an mail@lesaco.de. Diskretion und die Beachtung Ihrer Sperrvermerke sind selbstverständlich. Weitere Informationen auf unserer Website: www.lesaco.de

245041-DE



Für unser 4*Seehotel-Restaurant mit 60 Plätzen am Neuklostersee, nur 15 km südlich von Wismar an der Ostsee, suchen wir eine/n engagierten und in der gehobenen Gastronomie erfahrene/n

JUNIOR SOUS CHEF/IN

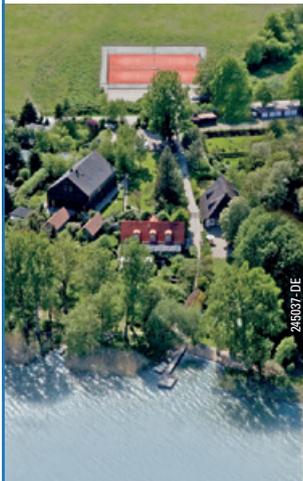
der/die sich der **Slow-Food-Idee** verpflichtet fühlt: regional, frisch, spezifisch, hochwertig.
 Er/sie sollte in der Lage sein, den uns im 3. Jahr in Folge vom „**Guide Michelin**“ verliehenen **Bip Gourmand** auch 2019/20 zu bekommen.
 Auch „**Der Feinschmecker**“ zählt unser Restaurant seit Jahren deutschlandweit zu den 250 Besten für jeden Tag!

IHR PROFIL:
 Teamorientiertes Arbeiten und freundliches Auftreten ist selbstverständlich, wie exzellente Kenntnisse der deutschen Sprache, fundierte Kenntnisse in der vegetarischen Küche

WAS WIR BIETEN:
 40-45 Stunden/Woche an 5 Tagen
 teilweise auch Samstags & Sonntags
 Logis kann gestellt werden
 Die Nutzung unserer **Freizeiteinrichtungen** wie Schwimmen im See, Segeln, Rudern, Hallenbad, Sauna, Tennis, Fahrräder und Reiten (gebührenpflichtig) stehen kostenlos zur Verfügung.

Weitere Infos (auch über die Ausrichtung unserer Küche) sehen Sie auf unserer Webseite:
www.seehotel-neuklostersee.de

Bewerbungen mit aussagekräftigen Unterlagen (Photo, Ausbildung, Arbeitszeugnisse, Lebenslauf, etc.) per Mail bitte an gn@nalbach-architekten.de oder schriftlich an die Seehotel am Neuklostersee, Seestraße 1, 23992 Nakensdorf
 Tel.: +49 (0) 177 322 58 09
 G. Nalbach



245037-DE

245084-DE



ambassador
superior
hotel & spa • st. peter-ording

ZU SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG (w/m/d):

- ▶ **Servicemitarbeiter**
- ▶ **Barmitarbeiter**

ZUR ERÖFFNUNG UNSERES STRANDFLÜGELS SUCHEN WIR AB APRIL 2020 (w/m/d):

- ▶ **Empfangsmitarbeiter**
- ▶ **Servicemitarbeiter**
- ▶ **Koch**
- ▶ **Kosmetiker/Masseur**
- ▶ **Floor Supervisor**
- ▶ **Reinigungskräfte**
(30 Std./Woche)
- ▶ **Roomboy/Fensterputzer**

Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG
Frau Karin Brockmeier
ambassador hotel & spa
Im Bad 26
25826 St. Peter-Ording
www.hotel-ambassador.de
direktion@hotel-ambassador.de
Telefon +49 (0) 48 63 - 70 90





Ab sofort oder nach Vereinbarung, unbefristet und in Vollzeit suchen wir:

Kochel am See	Schwangau
◇ SAUNAMITARBEITER	◇ MASSEUR
◇ BADMITARBEITER	◇ BADEMEISTER
◇ SERVICEKRAFT	◇ SERVICEKRAFT
	◇ KOCH

IHR Aufgabenbereich
umfasst die Unterstützung unseres erfahrenen Teams

WIR bieten
ein vielfältiges Aufgabenspektrum, einen auf Langfristigkeit ausgelegten Arbeitsplatz mit leistungsgerechter monatlicher Entlohnung. Ein attraktives Schichtsystem mit geregelten Arbeitszeiten und firmeninterne Vergünstigungen.

Sie finden sich in all dem wieder und haben idealerweise bereits **Erfahrung im Freizeit-/Wellnessbereich?**

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen gerne per E-Mail, unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellungen.

SIR FRANZ Gastronomiebetriebe
in den Kristall-Thermen GmbH
bewerbung@kristall-baeder-ag.com

245119-DE



Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen:



KÜCHENCHEF (D/M/W)

WIR BEGEISTERN SIE:
Leistungsgerechte Bezahlung • 39 Std. Woche • Regelmäßige Arbeitszeiten • Überstundenausgleich • Mitarbeiterverpflegung • Weiterbildungsangebote • Urlaubsgeld • Weihnachtsgeld • Betriebliche Altersvorsorge • Teilnahme an „Personights“ • Ermäßigungen bei Wellnessanwendungen • Kostenfreie Nutzung von Schwimmbad & Sportanlagen

WAS WIR ERWARTEN:
Verantwortlichkeit für Qualität, Wirtschaftlichkeit und Hygiene im Küchenbereich • Gestaltung eines abwechslungsreichen und attraktiven Speisenangebotes • Personalführung • Zentraler Ansprechpartner für Kollegen und Partnerfirmen

WAS SIE MITBRINGEN:
Abgeschlossene Ausbildung zum Koch • Berufserfahrung • AEVO (wünschenswert) • Angenehmes Erscheinungsbild und freundliches Auftreten • Unternehmerisches Denken und Handeln mit Führungskompetenz • Freude am Beruf, Kreativität und Organisationstalent

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Sporthotel & Resort Grafenwald
Im Grafenwald 1 • 54550 Daun
Ute Lenarz • Tel.: 06592 713-0
Bewerbung@sporthotel-grafenwald.de

245084-DE



Für unsere junge Schäffler Crew suchen wir Verstärkung!

Werde Crew Mitglied wenn folgende Begriffe keine Fremdwörter für dich sind:

Du bist: Servicekraft, Koch, Beikoch oder Küchenhilfe (m/w/d)

hast Spaß bei der Arbeit und Lust auf Veränderung? Du bist aber noch nicht so erfahren? Kein Problem Dann bist du genau richtig bei uns, denn wir lernen dich ein!

Wir bieten: Sehr gute Bezahlung, 5-Tage-Woche, Crew-Kleidung, Personalzimmer/Wohnung, Voll- oder Teilzeitstelle

Du fühlst dich angesprochen? Dann melde dich gleich per E-Mail ng@schaeffler-braeu.de • Telefon +49 (0) 8320/92015 oder per WhatsApp bei Nadine unter +49 (0) 176/30408612

Wir freuen uns auf dich!

245076-DE



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!

• Servicemitarbeiter/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

• 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@karlheinzhauer.de
oder einfach anrufen unter:
+49 (0) 40 866 25 20 (Margarete Hauser)



245045-DE

Wir suchen ab sofort für unsere Restaurants Butcherei und Amici

* **Sous Chef** (m/w) | * **Servicemitarbeiter** (m/w)

* **Jungkoch** (m/w)

Bewerbungen an:
Restaurant Amici
Oliver Behrens | C.-P. Hansen-Allee 1 | 25980 Sylt/Keitum/Deutschland
Telefon: +49/(0)4651/9570947 | amici4@me.com | www.amici-sylt.de

245048-DE

GENUSSHANDWERKER GESUCHT

Verstärke unser junges Küchenteam mit deiner kulinarischen Handschrift im Klosterhof!

Begeisterung Leben! Das ist das Motto des im Sommer 2016 eröffneten Klosterhof ****S in exklusiver Alleinlage im Berchtesgadener Land. Wir suchen motivierte Kollegen, die mit Kreativität und Leidenschaft unsere Gäste begeistern!

CHEF DE PARTIE (m/w/d) ab sofort oder nach Vereinbarung
COMMIS DE CUISINE (m/w/d) ab sofort oder nach Vereinbarung

Wir bieten:

- Abwechslungsreiches Arbeiten im jungen Team
- Viel Gestaltungsspielraum und Offenheit für Ideen
- Ein angenehmes Arbeitsklima und flache Hierarchien
- Leistungsgerechte Bezahlung
- 5 Tage Woche
- Ganzjahresstelle
- Fortbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeiter-Rabatte und Team-Events

Klosterhof
Begeisterung Leben

Klosterhof ****S • Alpine Hideaway & Spa • Steilhofweg 19 • 83457 Bayerisch Gmain
karriere@klosterhof.de • Tel. +49 8651 9825 0
Details und weitere aktuelle Stellen: www.klosterhof.de

245079-DE

TARZAN SUCHT JANE!

WIR BRINGEN ZUSAMMEN, WAS ZUSAMMENGEHÖRT.

Hunderte großartige Jobs: rollingpin.com/jobs

Komm an den See



Wir suchen Dich jetzt für die Saison ab April



badschachen.de/jobs

Köche
Kellner
Rezeption
Frühstück
Housekeeping

alle m/w/d



Schichtführer
für die Rezeption Empfang
(w/m/d)

Burg Restaurant:
Pâtissier
(w/m/d)

Chef de Partie (w/m/d)

**Chef de Rang/
Bankett Oberkellner**
(w/m/d)



Ihre Bewerbung
schicken Sie bitte an:

RELAIS & CHATEAUX

Hotel Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32
D-65366 Geisenheim-Johannisberg
Tel.: +49(0)6722 99 500

info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de



Hotel EDELWEISS Berchtesgaden

Zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams suchen wir:

- Junior Sous Chef / Chef Tournant (m/w/d)
- Chef de Partie (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)
- Marketing & Sales (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



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Die EIL.GUT.HALLE in Lindau, eine der feinsten Eventadressen am gesamten Bodensee, sucht Sie zur Unterstützung für unseren Service :

CHEF DE RANG
(m/w/d)

**MITARBEITER
BIERGARTEN**
(m/w/d)

Wir bieten eine leistungsgerechte Vergütung mit Bezahlung von Sonn-, Feiertag- und Nachtzuschlägen sowie eine 5-Tages-Woche und die Gewährung von Feiertagsausgleichen. 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.: +49 (0) 8382 911-1262



THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

CAREER DAY

WAS WIR DIR AN DIESEM TAG BIETEN:

- INFOS ZU JOBS & AUSBILDUNGSSTELLEN
- CHECK DER BEWERBUNGSUNTERLAGEN VOR ORT
- KULINARISCHE HIGHLIGHTS
- GEWINNSPIEL



27.03.2020
10 – 18 UHR
COUBERTIN
OLYMPIAPARK

OHNE ANMELDUNG VORBEIKOMMEN!



FIND OUT MORE ... www.itsyourmatch.de

@doco.career.munich | @docoeventsteam

ANFAHRT:



OLYMPIAZENTRUM: FOLGE DER BESCHILDERUNG ZUM COUBERTIN AN DER OLYMPIAHALLE



NUTZE DIE PARKPLÄTZE AM SPIRIDON-LOUIS-RING & FOLGE DER BESCHILDERUNG ZUM COUBERTIN AN DER OLYMPIAHALLE

246161-DE

Hotel, Restaurant & Camping



Wir sind ein kleiner, aber doch recht turbulenter Familienbetrieb im Herzen von Bayern.

Zu unserem Betrieb gehören ein Hotel, ein à-la-carte Restaurant und ein Campingplatz.



Zur Sommersaison suchen wir:

KELLNER/IN

mit Inkasso, Erfahrung und guten Deutschkenntnissen

ALLROUNDER/IN

für Housekeeping und Küche

Bei Interesse melden Sie sich bitte per E-Mail unter: buero@hotel-bauer-keller.de



Hotel, Restaurant & Camping
„Bauer-Keller“
Kraftsbucher Straße 1
DE-91171 Greding

246159-DE

ARBEITEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN!

Wir möchten unser Team um motivierte Mitarbeiter erweitern, die uns darin unterstützen, unseren Gästen eine ganz besondere Urlaubsatmosphäre zu schaffen.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir Sie als

F&B Manager m/w/d

stv. Restaurantleiter m/w/d

stv. Barchef m/w/d

Wir bieten Ihnen einen interessanten und vielseitigen Arbeitsplatz mit besten Zukunftsperspektiven.

Wenn Sie anderen eine schöne Zeit bereiten möchten, dann sollten wir uns kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:



★★★★★
MAXIMILIAN
QUELLNESS- UND GOLFHOTEL
BAD GRIESBACH

Maximilian Quellness- und Golfhotel

A. Hartl Resort GmbH & Co SH Land- und Golfhotel Betriebs KG

Frau Astrid Fromberger

Kurallee 1 · 94086 Bad Griesbach

Telefon 08532 795-0

bewerbung-maximilian@quellness-golf.com

246128-DE

Seehof
IMMENSTAAD 1885



**Unser Küchenteam
braucht Verstärkung!**

SOUSCHEF

m/w/d

CHEF DE PARTIE

m/w/d

Wir suchen qualitätsliebende und verantwortungsbewusste Mitarbeiter. Eine der besten Regional Küchen am Bodensee.

Wir bieten Ihnen:

- * Attraktive Bezahlung
- * Sonn- und Feiertagszuschläge
- * Saisonstelle oder auch gerne einen Festvertrag
- * Unterkunft vorhanden
- * 5-Tage-Woche
- * Flexible Arbeitszeiten
- * Freie Kost, an den Arbeitstagen
- * Eintritt nach Vereinbarung

Bitte informieren Sie sich direkt bei uns unter:

Telefon +49(0)7545 9360.

Bewerbungen mit Unterlagen

bitte per Post an:

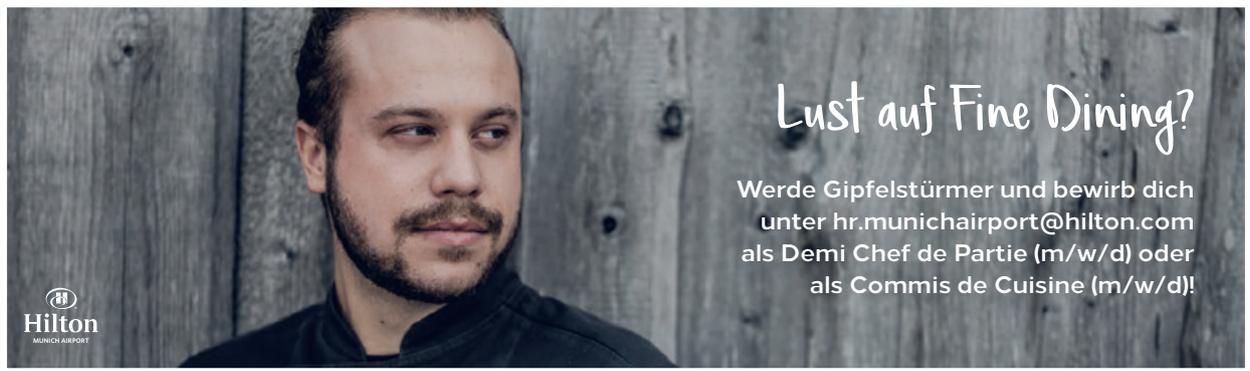
Hotel Seehof Hr. Jürgen Hallerbach,

Bachstraße 15, DE-88090 Immenstadt

gerne auch per Mail an:

info@seehof-hotel.de

246051-DE



Lust auf Fine Dining?

Werde Gipfelstürmer und bewirb dich unter hr.munichairport@hilton.com als Demi Chef de Partie (m/w/d) oder als Commis de Cuisine (m/w/d)!

Hilton
MUNICH AIRPORT

245158-DE

47°
GANTER HOTEL

**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

245158-DE




Starten Sie Ihre Karriere in SCHÜLE'S GESUNDHEITSRESORT & SPA

Sie suchen eine neue Herausforderung? ...und wir eine(n) engagierte(n)

RESTAURANTLEITER (m/w/d)
per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet und einen sicheren Arbeitsplatz, mit leistungsgerechter Bezahlung. Sie verfügen über einschlägige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie, sind selbstständiges Arbeiten gewöhnt und suchen einen attraktiven Job mit geregelter Freizeit – dann sind Sie bei uns richtig!

Auf Ihre aussagekräftige Bewerbungsunterlagen freuen wir uns!

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
SCHÜLE'S GESUNDHEITSRESORT & SPA
Karl-Arnold Schüle KG
Herrn Karl-Arnold Schüle
Ludwigstraße 37-41a, 87561 Oberstdorf
bewerbung@schueles.com | +49 (0) 8322 701515

245130-DE

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

245092-DE



Mal was Neues sehen?

Hüttenwirt (m/w/d) für die Falkenhütte im Karwendel gesucht.

alpenverein-muenchen-oberland.de/fh-pacht



2451143-DE



Für unsere **(ausgezeichnete bayerische Küche)** suchen wir Mitarbeiter m/w/d:

Koch/Köchin
Stellvertr. Küchenchef

Kein Teildienst, 5-Tage-Woche

Hotel Eichenhof
Angerpoint I
83329 Waging am See
Tel. +49 (0) 86 81/4 03-0
info@hotel-eichenhof.de
www.hotel-eichenhof.de

246137-DE



Wir suchen Dich (m/w/d) als:

Mitarbeiter Küche und Service

(Voll- oder Teilzeit, Aushilfs- oder Saisonstelle)




Werde Teil unseres Teams im größten touristischen Projekt Norddeutschlands!

Das erwartet Dich:

- Flexibilität, Aufstiegschancen und Blick auf die Ostsee
- Arbeiten im Gastraum als Servicekraft oder Zubereiten von Speisen in einer unserer vier Küchen

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Bitte sende Deine Bewerbung an Anna Reichartz: a.reichartz@beachbay.de

Mehr Informationen findest Du unter www.beachbay.de



245174-DE

BIST DU REIF FÜR DIE INSEL?

Traumziel Hiddensee!

Wir freuen uns auf Verstärkung und suchen: Köche, Servicekräfte, Aushilfen, Verkäufer & Spüler (m&w)







Wir freuen uns auf dein Motivationsschreiben mit Lebenslauf an: post@schillings-gasthof.de

245098-DE

WE WANT YOU!

Die Hyatt Hotels Deutschland suchen Dich!

- Commis de Cuisine
- Demi Chef de Partie
- Chef de Partie

An unseren Standorten Berlin, Hamburg, Köln, Düsseldorf, Frankfurt, Mainz und München.

#wecareforyourcareer
#hyattkarrieredeutschland
#careisoursuperpower

WE care FOR PEOPLE SO THEY CAN BE THEIR best




karriere@hyatt.com
+49 173 7411438

245097-DE



Wir suchen Dich - für unsere Gäste! Egal ob männlich, weiblich oder was auch immer - bei uns zählt nur Ihr und Eure Leidenschaft !

VERVOLLSTÄNDIGE UNSER RESTAURANTLEITER TEAM

Vollzeit

Das wünschen wir uns:

- Du hast bereits erfolgreich als Leiter (m/w/d) im Fine-Dining Bereich gearbeitet
- Du willst aktiv mit gestalten
- HERZLICHKEIT und Präsenz, bei aller Professionalität eine lässige Art
- Dein Wunsch nach persönlichem Wachstum und Wachstum Deines Teams
- Eigenengagement und Eigenmotivation – Du handelst und redest nicht nur. Hands-on!
- Die Passion für Deinen Beruf
- Bist Du ein Storyteller?
- Klarheit über Deine Werte und unsere Werte
- Mut zur Agilität
- Du packst mit an und hast trotz leitender Position keine „Porzellanallergie“

Unsere „must have´s“:

- Deutsch und Englisch fließend - unabdingbar
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung
- Du kennst die Abläufe nicht nur außerhalb, sondern auch IN einer Küche!
- Absolute Affinität zu strategischen F&B-Themen jeglicher Art
- Du hast den Willen und den Mut Verantwortung zu übernehmen
- Mut anzuecken
- Und ein Talent Strukturen aufzubauen und zu organisieren

Denn bei einer Neueröffnung muss erst noch alles erarbeitet werden!

Das findest Du bei uns

- Unkonventionelle Arbeitgeber
- Flache Hierarchien
- Alles was ein moderner Familienbetrieb bietet
- Freundschaftlicher bestimmter Umgang
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Sehr gute Bezahlung
- TOP Mitarbeiterverpflegung
- Geregelte Arbeitszeiten
- Ein tolles und modernes Projekt, das Dich definitiv fordert und mit dem Du wachsen kannst!

Bewerbung@posthaltereier.com



245121-DE



Echtes Alpgefühl

Die **Alpe Dornach****** in Tiefenbach, Oberstdorf ist ein moderner Hotel- und Gastronomiebetrieb mit starkem Tagesgeschäft und eigener Landwirtschaft. Unser Hotel verfügt über 50 Gästebetten der Kategorie 4-Sterne und wurde 2019 umfangreich modernisiert und erweitert.

Die Alpe wird seit über 30 Jahren familiengeführt – unsere 35 Mitarbeiter schätzen die flachen Hierarchien und gehören zur Familie. Seit Dezember 2019 komplett neue Hightech-Küche und neu gestaltete Gasträume.

Wir stellen ein (m/w/d):

Restaurantleiter Gastgeber mit Leidenschaft

Commis de Rang

Entremetier

Chef de Rang

Gardemanger

Chef de Partie

Tournant

familiares Klima, 5 Tage Woche, 30 Tage Urlaub, sehr gute Konditionen und vieles mehr... Komm ins Team und bewirb dich noch heute!

- Sehr gute Konditionen
- geregelte Arbeitszeiten
- Sonn-, Nacht- und Feiertagszuschläge
- Weihnachts- und Urlaubsgeld, Geburtstagsgeld, vermögenswirksame Leistungen
- Getränke kostenfrei z.B. alle Kaffeespezialitäten und Softdrinks
- Unbefristete Arbeitsverträge, kein Saisonbetrieb

245163-DE

Schick' uns deine Bewerbung per Mail an domach@alpe-dornach.de oder ruf an unter +49 (0) 170 388 1261

WIR FREUEN UNS!

Ein herzliches Grüß Gott auf der Alpe - Deine Familie Dornach



Lust auf Fine Dining?

Erklimme den Gourmethimmel und bewirb dich unter hr.munichairport@hilton.com als **Hostess (m/w/d)** oder als **Sommelier (m/w/d)**!

Hilton
MUNICH AIRPORT

245152-DE



VERÄNDERUNG GEFÄLLIG?

Für das Restaurant „Albatros“ im Heitlinger Golf Resort suchen wir eine/n

Chef de Partie (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Commis de Rang (m/w)
Restaurant-Fachkräfte (m/w)

mit unbefristeter Anstellung oder für die Saison April – November 2020



WER SIND WIR?

- Zwei der größten VDP Weingüter
- Ein neues, lässig – urbanes Restaurant inmitten von Weinbergen, direkt auf einer der schönsten Golfanlagen Süddeutschlands
- Restaurant für 60 Genießer, Terrasse für 90 Genießer, Banketträume für 150 Feierlustige
- Zuverlässig, fair, geregelte 5 Tage Woche und genaue Zeiterfassung
- Gerne auch bereit, ein „Dach über dem Kopf“ zu bieten
- Eine junge und junggebliebene Truppe mit dem Herz am rechten Fleck

UND SIE?

- Sind ein/e Könner/in mit Leidenschaft?
- Sind bestens ausgebildet und haben Berufserfahrung?
- Sind ideenreich und kreativ?
- Dass Sie belastbar und supernett sind, ist ja selbstverständlich!

DANN IST ES AN DER ZEIT SICH ZU BEWERBEN – WIR SIND HEITLINGER! WER SIND SIE?

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: HEITLINGER Gastro & Hotel Betriebs GmbH | z.H. Fabian Brade | Am Mühlberg 3 | 76684 Östringen-Tiefenbach | fabian.brade@restaurant-heitlinger.de | +49 (0) 15774440495

HEITLINGER-GENUSSWELTEN.DE

WIR SUCHEN AB SOFORT

245135-DE

SCHUHBECK'S

sucht zur Verstärkung seines Teams (m/w) ab sofort

für die Südtiroler Stuben:
Chef de Rang
Commis de Rang
Commis de Cuisine

für den Partyservice:
Commis de Cuisine

für die Profiküche des FCB:
Commis de Cuisine

für Schuhbeck's Orlando:
Schichtleiter
Koch
Kellner (mit Inkasso)

für Schuhbeck's Orlando Sportsbar:
Kellner/Schankkraft

Anforderungen:

- Erfahrung und Spaß an der Arbeit im Team
- Liebe zum Beruf
- Fundierte Fachkenntnisse
- Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität

Wir bieten dafür:

- Erstklassige Referenz für die eigene Karriere
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem namhaften und vielseitigen Unternehmen
- Selbstständiges Arbeiten

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvorstellung per Post oder E-Mail an: **Schuhbeck am Platzl GmbH**
 Personal-Büro | Herr Christian Löttsch | Platzl 2 | D-80331 München
c.loettsch@schuhbeck.de | Für weitere Infos: +49 (0)89/216690133

245098-DE

Das NU-Szene-Restaurants Berlin Charlottenburg sucht KÖCHE (m/w) in Voll- oder Teilzeit.

UNSERE ANFORDERUNGEN - IHRE QUALIFIKATION

- Faible und Erfahrungen in der asiatischen Küche
- Ausbildung oder Berufserfahrung in der Gastro von Vorteil
- Lust auf frische Produkte
- Zuverlässige Arbeitsweise
- Bereitschaft zum Schichtdienst
- Kenntnisse des HACCP Standards
- Hohes Maß an Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit

WIR BIETEN

- Gezieltes Einarbeiten, abwechslungsreiche, interessante Aufgaben
- Einen sicheren und höchst interessanten Arbeitsplatz

Bewerbungsunterlagen (Lichtbild, Lebenslauf, Zeugnisse) an:
bewerbung@nu-eat.de oder rufen Sie uns an: +0049 (0)30 3454 0913

245061-DE



Restaurant La Riva
 Claudia Bläsi
 Voa davos Lai 27
 7078 Lenzerheide
 Schweiz

bewerbung@lariva.ch
 Tel. +41 81 384 26 00
 www.lariva.ch



Für unser mehrfach ausgezeichnetes Restaurant,
 direkt am idyllischen Heidsee
 in Lenzerheide/Schweiz gelegen,
 sucht das La Riva-Team
für die Sommer- und ev. auch für die Wintersaison
 zur Unterstützung eine(n):

CHEF DE PARTIE CHEF DE RANG

Weitere Informationen zu den
 ausgeschriebenen Stellen
 finden Sie unter **www.lariva.ch**

245091-CH

**PLATZ FÜR ÜBER
 100.000 POTENZIELLE
 BEWERBER**

AT: Isabella Motl | 0043-316-584 946-20 | gerne@rollingpin.com
 DE: Manuela Gspurning | 0049-89-970 074-83 | spitze@rollingpin.com
 CH: Lisa-Marie Diestler | 0041-41-781 09 42 | wunderbar@rollingpin.com

Für die Sommersaison bis Ende Oktober suchen wir folgende Positionen:

- JUNGKoch
- SCHANKMITARBEITER/
BUFFETMITARBEITER
- SERVICEMITARBEITER
- ALLROUNDER

Das autofreie Dorf Quinten liegt direkt am Walensee. Durch sein mildes Klima ist es ein beliebtes Ausflugsziel in der Ostschweiz. Wir bieten einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag in einem jungen Team.

Falls Sie sich angesprochen fühlen so zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns +41(0) 817381664 info@seehusquinten.ch

Familie Gassner und Team.



245098-CH

**EIN SOMMER IN
 DEN BERGEN!**



Im Kletter-Eldorado und Wanderparadies am Sustenpass in der Schweiz suchen wir in unserem familiären Betrieb ab Mai 2020 bis Oktober 2020

Office Mitarbeiter

Etagen Mitarbeiter

**Betriebsassistent/in
 für Service & Rezeption**

Wirbelwinde im Service
 Sprachgewandte Profis und
 Einsteiger

Anstellungen zu 100% oder
 Teilzeit möglich

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt
 per Telefon, E-Mail an:

Thomas Michel
 Berghotel Steingletscher
 3863 Steingletscher/Gadmen
 Tel. 033/975 1222
 Fax. 033/975 1422
 welcome@sustenpass.ch
 www.sustenpass.ch

245098-CH



HOTEL & RESTAURANT
ASTRAS

Wir suchen ab sofort oder
 nach Vereinbarung (m/w)

DIREKTIONS-ASSISTENTEN

für unser sehr gut eingeführtes
 und bekanntes 3-***-Hotel
 in Scuol, im Engadin.

Wir haben 52 Betten, eine Restauration mit ca. 200 Plätzen unter www.astras.ch bekommen Sie einen visuellen Einblick über unser Haus. Das Hotel Astras ist seit 18 Jahren unter der Führung der Besitzer-Familie, die Betten-Auslastung ist überdurchschnittlich, die Restauration wird von Gästen sehr geschätzt. Wir würden uns über ein langjähriges Engagement sehr freuen, Loyalität, Freundlichkeit, fachliche Ausbildung und Einsatz-Bereitschaft erlauben wir uns, voranzusetzen.

Unser Betrieb ist sehr F&B-lastig, was natürlich die Präsenz, sowie persönliche Mithilfe der Direktion, sowie des Direktions-Assistenten/in bedarf. 2 Tage frei, 6 Wochen Ferien sind gewährleistet. Bei Interesse bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen per Post oder Mail zu zusenden.

HOTEL ASTRAS
 Stradun 325
 CH-7550 Scuol
 Tel.: +41(0)81 864 11 25
 Fax.: +41(0)81 864 05 03
 hotel@astras.ch
 www.astras.ch

245004-CH



RELAIS & CHATEAUX
SCHLOSSHOTEL RESTAURANT CHASTÈ

Das in Familienbesitz geführte RELAIS & CHATEAUX Schlosshotel Chastè im Unterengadin sucht für sein junges, dynamisches und kreatives Küchenteam folgende Unterstützung:

Chef de Partie (m/w)
Garde-Manger / Entremetier

ab Ende Mai für die Sommersaison oder gerne auch länger.

VORAUSSETZUNG: Freude und Leidenschaft am Beruf, Muttersprache Deutsch, Erfahrung in der gehobenen 4-Sterne Hotellerie und Gastronomie. Schnuppern Sie ein wenig auf unserer Webseite www.schlosshotelarasp.ch und bewerben Sie sich bitte online auf chaste@schlosshotelarasp.ch

245048-CH



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

JAPANISCHEN SPEZIALITÄTENKOCH und/oder SUSHIKOCH

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: info@swissbimi.ch

245044-CH



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

245116-INT



SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

WORK@SUVRETTA HOUSE, ST. MORITZ

ARBEITEN, LEBEN, GENIESSEN IN EINER DER WOHL SCHÖNSTEN GEGENDEN DER WELT

Inmitten der traumhaften Kulisse des Oberengadins liegt unser seit 1912 familiär geführtes 5-Stern-Luxushotel und begeistert jeher seine Gäste mit Tradition und Gastfreundschaft.

Zur Vervollständigung unseres Teams freuen wir uns über engagierte und qualifizierte Mitarbeitende, die Ihr berufliches Knowhow in einem internationalen Umfeld einbringen möchten:

In Jahresanstellung:

EINKAUFSASSISTENT / LEITER STEWARDING (m/w, ab Mai)
RESERVATIONS SUPERVISOR (m/w, ab Mai)

In Saisonanstellung:

FRONT OFFICE AGENT (m/w, ab Juni)
HAUSDAMEN ASSISTENTIN (m/w, ab Juni)
LINGERIE GOUVERNANTE (m/w, ab Juni)

Die Saisonzeiten dauern von Mitte Juni bis Ende September und Anfang Dezember bis Ende April.

Haben Sie Lust auf Veränderung, dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto schriftlich oder per E-Mail an: Herrn Michael Merker, HR Manager, Suvretta House, Via Chasellas 1, CH-7500 St. Moritz

mmerker@suvrettahouse.ch    Telefon +41 (0) 81 836 3636

245101-CH

MOTIVIERTE, ENGAGIERTE MITARBEITER GESUCHT?

Unsere großartigen Kundenbetreuerinnen helfen Ihnen sehr gerne!

AT: 0043-316-584946-20
DE: 0049-89-970074-83
CH: 0041-41-78109-42
jobs@rollingpin.com

245010-INT



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

245116-INT



Für die kommende Sommersaison, sind wir auf der Suche nach:

**SOUS-CHEF
CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE**

mit Gespür für leichte, mediterrane Küche und Liebe zum Produkt.

Im 5* Adults Only Hotel Lemongarden auf der kroatischen Insel Brač findest Du Dein lang erträumtes Insel-Glück.

Sei Teil eines dynamischen, internationalen Teams!

Lemongardenhotel.com

Was wir Dir bieten:

- + Dein eigenes Apartment mit Schlafzimmer, Wohnküche, Badezimmer, Smart-TV, WLAN, und Waschmaschine/Trockner
- + 6 Tage Woche, 48 Stunden pro Woche
- + öffentlicher Strand nur wenige Gehminuten vom Apartment entfernt
- + Mitarbeiter*innen-Pool

interne Betriebsprache: Englisch

Bewerber*innen Kontaktadresse
Bettina FRUHSTUCK, bf@das-tyrol.at

Hotel Lemongarden, Illic Dvor Hotel d.o.o.
Perica Kala 1 | HR-21403 Sutivan/Brač

245010-INT

SommerJobs@Seehotel

Das Seehotel ist ein 3-Sterne Familienbetrieb direkt am Brienersee/Interlaken.

Wir suchen folgende, motivierte Mitarbeiter:

- BETRIEBS-ASSISTENT/IN** 100%
- HOTELFACH-FRAU/MANN** 80-100%
- RESTAURATIONS-MITARBEITER/IN** 80%
- PRAKTIKANT/IN** 100%
- Koch / JUNIOR Sous-CHEF** m/w 80-100%
- JUNGKoch** m/w 100%

Detaillierte Informationen finden Sie auf unserer Webpage unter „Sommerjobs“.

Ich freue mich von Ihnen zu hören.

Sandra Budd-Hohermuth
0041 33 827 07 70
info@seehotel-boenigen.ch
www.seehotel-boenigen.ch

24512Z-CH

SONNWIES DOLOMITES

Werden Sie Teil unseres service- und gastorientierten Teams!

Qualität und Begeisterung stehen für uns im Mittelpunkt

Ab sofort für eine lange Sommersaison bis ca. Mitte November 2020 sind Sie bei uns dabei als

REZEPTIONIST/IN mit Erfahrung

GOVERNANTE/HAUSDAME

2. BARMANN

Es erwarten Sie:
geregelt 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

24517H-INT

Für unsere ****S **FIRST CLASS HOTELS** in **SÜDTIROL** mit Gourmetküche stellen wir verantwortungsbewusste Mitarbeiter mit Freude am selbstständigen Arbeiten für lange Sommersaison **AB MITTE MÄRZ ODER AB APRIL BIS NOVEMBER** ein:

Angestellte/r in leitender Position m/w
für die Qualitätssicherung- und Optimierung in allen Abteilungen, event. in Saison- oder Jahresstelle.

IHR PROFIL: hohe Eigeninitiative und Einsatzbereitschaft, Freude im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern, professionelles, gepflegtes Auftreten, dt./it./engl.- Kenntnisse, gute EDV-Kenntnisse, allgemeine Erfahrung in der Gastronomie

Sous-Chef/Entremetier m/w
Tournante m/w
Jungkoch m/w

Chef de Service m/w
Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w (I)
Zimmermädchen
Kosmetikerin mit guten Massagekenntnissen

SOWIE AB MÄRZ ODER APRIL IN SAISON- ODER JAHRESSTELLE:

Chef-Rezeptionist m/w
Rezeptionist m/w

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-ruipacherhof.com

24516D-INT

STROBLHOF
ACTIVE FAMILY SPA RESORT

LUST AUF SÜDTIROL?

Wir suchen Verstärkung für unser Team (m/w)

Sommelier/Sommeliere

Chef de Rang

Commis de Rang

Unterkunft vorhanden
Junges dynamisches Team
Weiterbildungsmöglichkeiten
Top Konditionen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Stroblhof Active Family Spa Resort
Passeierstrasse 28/29
39015 St. Leonhard in Passeier, Italien
Tel.: +39 0473 010100
E-Mail: info@stroblhof.com
www.stroblhof.com

245026-INT

Sunstar
SWISS HOTEL COLLECTION

WENGEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Sommer 2020

Servicemitarbeiter (m/w)
Saisonstelle Sommer/Winter

(Assistant) Front Office Manager
Jahresstelle unbefristet

Du arbeitest gerne in einem jungen Team, in welchem auch gerne gelacht wird? Du hast eine Ausbildung im Hotelfach und beherrscht neben der deutschen auch die englische Sprache?

Dann bewirb Dich bei uns:

Sunstar Hotel Wengen
Katja Kienzler
katja.kienzler@sunstar.ch

245147-CH

WIR SUCHEN DICH!

Ab April sind wir auf der Suche nach Unterstützung für unser Küchenteam:

CHEF DE PARTIE

Das hört sich für dich spannend an? Dann werde Teil von unserem Team und bewirb dich jetzt bei uns!

Küchenchef Marc Bernhart
m.bernhart@weisseskreuz.it
+39 0473/831307

HOTEL WEISSES KREUZ
BURGEIS / OBERVINSCHGAU

Wir sind ein kleines aber sehr besonderes Haus im Herzen von Burgeis in Südtirol. Wir verbinden Tradition mit Innovation – von der Architektur bis zur Küche.

Die Gastronomie ist unsere Leidenschaft und wir brennen für gutes Essen und Trinken. Wir sind ein junges, dynamisches Team mit viel Motivation und vielen Zielen.

Wir bieten dir ein angenehmes Arbeitsklima, weit über tarifliche Bezahlung, geregelte Arbeitszeiten und eine kostenlose Unterkunft!

245063-INT

FERIENDORF ZUM STÖRRISCHESEL
Korsika Urlaub, der verbindet.

Lust auf Korsika?

Du willst als eigenverantwortliche **Führungskraft** oder **Mitarbeiter** (m/w/d) in der Sommersaison 2020 unsere Gäste begeistern?

- **CHEF DE PARTIE**
- **MITARBEITER REZEPTION**
- **MASSEUR**
- **TOURENFÜHRER WANDERN/BUS**
- **JUGEND-/SPORT-BETREUER**

Die konkreten Stellenbeschreibungen findest Du unter
WWW.STOERRISCHESESEL.COM

Bewerbungen bitte an:
jobs@stoerrischeresel.com

245095-INT



AIDA_Melissa
Chef de Partie



FIND YOUR STORY.

Bereit für die intensivste Zeit deines Lebens? Dann komm mit deiner #BucketList an Bord. Bewirb dich jetzt für einen #AIDAJob im Bereich Rezeption, Bar, Restaurant & Küche.

www.aida.de/careers





THE LUXURY RESORT IN THE ALPS



Für unser **Resort in Passeier, bei Meran** suchen wir:

Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w/w
2. & 3. Barman m/w

Unsere Nettolöhne liegen zwischen
 2.000 und 2.500 €.

Chef-Pâtissier & Commis de Pâtisserie m/w
Demi Chef de Partie m/w
Commis de Cuisine m/w

Unsere Nettolöhne liegen zwischen
 2.000 und 3.000 €.

Wir suchen genau DICH!

Für unser familiengeführtes Resort suchen wir ab April 2020 o. nach Vereinbarung begeisterte und zuverlässige Mitarbeiter. Es erwarten Dich ein moderner Arbeitsplatz, kostenfreie Verpflegung und Unterkunft in unseren neuen Mitarbeiterhäusern. Wir bieten eine über dem Kollektivvertrag hinaus erhöhte und Deiner beruflichen Erfahrung angemessene Entlohnung. 5- oder 6-Tage-Woche nach Vereinbarung möglich. Vorzüge Team+ Programm der Belvita-Hotels.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

QUELLENHOF LUXURY RESORT PASSEIER - Meran/Südtirol - Tel. +39 0473 645 474 - personal@quellenhof.it - jobs.quellenhof.it

245030-INT



SET SAIL FOR YOUR CAREER



Imagine seeing the world's great destinations—while you work.

If you have a hospitality background and are looking for a thrilling new job opportunity, we would love to meet you. View current openings and submit your résumé online. vikingcareers.com

**RIVER DEPARTMENTS
NOW HIRING INCLUDE:**

- GUEST SERVICE
- GALLEY
- HOUSEKEEPING
- RESTAURANT



vikingcareers.com

245105-CL

WORK-AND-TRAVEL 2.0

Bali, Sydney, Singapur?

Einmal die paradiesischen Inselwelten von Ko Samui erkunden oder die Chinesische Mauer überqueren? Gehen Sie mit uns auf die Reise Ihres Lebens und starten Sie Ihre Karriere an Bord der Hapag-Lloyd Cruises Flotte. Wir suchen regelmäßig engagierte Crew-Mitglieder für alle Departments, unter anderem:

KÜCHE/GALLEY

RESTAURANT

BAR

FERNWEH?
Heute bewerben,
morgen an Bord!

Die besten Kreuzfahrtschiffe der Welt:
MS EUROPA **MS EUROPA 2**

*lt. Berlitz Cruise Guide 2019

Bewerben Sie sich auf:

seachefs.com/hlc

Die besten Jobs an Bord | Welt. Klasse. Team.



Kostenlose Job-Hotline | Mo.–Fr. 9–17 Uhr

Tel.: **00 800 1155 7788**

E-Mail: **jobs.hlc@seachefs.com**

245176-CL



**INTER
NORGA**

13. – 17.03.2020

Vorausgehen

**Fünf Tage, die Ihr
Geschäft um Jahre
nach vorne bringen.**

INTERNORGA.com

NESPRESSO®
PROFESSIONAL



13.-17. MÄRZ 2020 | HAMBURG

BESUCHEN SIE UNS:
HALLE A1,
STAND A1/206

EINE HARMONIE

LAND

&

BOHNE



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?