

— THINK POSITIVE WARUM DIE KRISE EINE CHANCE SEIN KANN

rolling pin

INKLUSIVE
GROSSARTIGER
JOBS

DAS
GROSSE
COME-
BACK

CLOUD KITCHENS,
CONVENING & CO.: MIT
DIESEN KONZEPTEN
ERFINDEN SICH DIE
INNOVATIVSTEN
GASTRONOMEN NEU

QUO
VADIS,
GAST-
RO?

TRENDFORSCHER
HARRY GATTERER
ERKLÄRT, WIE
CORONA DIE BRAN-
CHE FÜR IMMER
VERÄNDERN WIRD

MEGA
FETTE
SAUEREI

HAUSSCHWEIN VS. WILD-
SCHWEIN IM ULTIMATIVEN
KULINARIK-SHOWDOWN

JETZT
ERST
RECHT!

SACHER-CEO MATTHIAS WINKLER
IM EXKLUSIVEN INTERVIEW
ÜBER DIE ZUKUNFT DER LUXUS-
HOTELLERIE UND DARÜBER,
WIE ER 800 MITARBEITER
DURCH DIE KRISE BRINGT

EUR 10,00, P. b. b., Druck: 02.06.2020,
Nr.: 246/1 & Jg., Österreichischer Post AG | MZ
142040039 | M | ROLLING PIN Media GmbH
Reininghausstraße 13a | 8020 Graz

00246



4 196290 510001

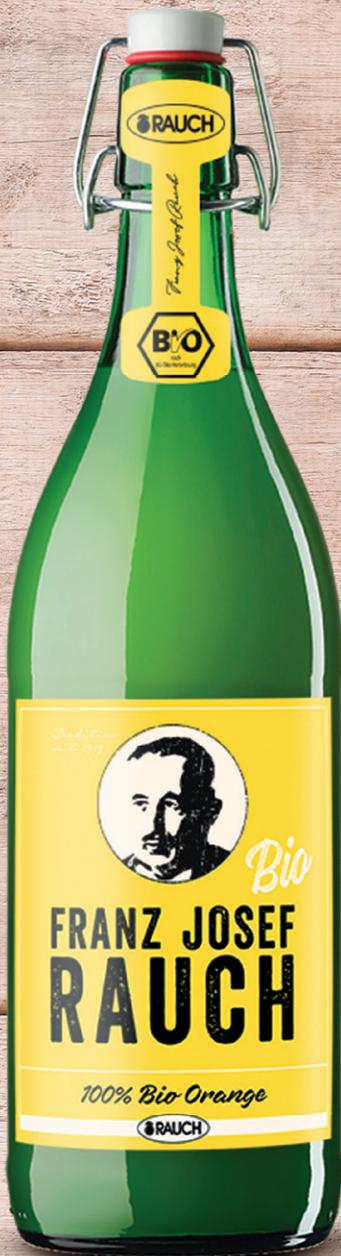
NEU



Bio

FRANZ JOSEF RAUCH

RAUCH





edi tori al.

EGAL WAS KOMMT: NUR GEMEINSAM SIND WIR STARK

Dieser Tage kommt beinahe keine Berichterstattung um das Thema Corona herum. Hören, lesen oder sehen will das aber kaum noch jemand. Wie ein dunkler Schatten hängt diese schreckliche Pandemie über uns allen und zwingt uns immer tiefer in die Knie. Gerade unsere heiß geliebte Branche erlebt den größten Rückschlag in ihrer Geschichte. Massenarbeitslosigkeit, geschlossene Restaurants, Hotels und Bars machen den Betreibern wie auch Mitarbeitern in höchstem Maße zu schaffen und stellen sie vor existenzbedrohende Probleme. Und genau aus diesem Grund wollen wir mit dieser Ausgabe nicht nur auf bereits bekannte Probleme hinweisen, sondern die dazugehörigen Lösungen der innovativsten Köpfe der Branche liefern. Denn wenn wir eines gelernt haben, dann dass vom Jammern noch nie etwas besser geworden ist. Mit großartigen Aktionen der Nächstenliebe, Hilfspaketen und Solidarität rückte die Branche in Zeiten von Social Distancing dennoch im Geiste immer enger zusammen und kämpft unermüdlich gemeinsam für ein Ziel – den

Restart. Mit genialen Konzepten, offenen Briefen an die Regierung, Petitionen und Forderungen fighten wir alle ums nackte Überleben. Viele arrivierte Gastronomen und Hoteliers fühlen sich wie Jungunternehmer am ersten Tag. Wie geht man mit den Auflagen um, wie schützt man seine Mitarbeiter, wie bekommt man den Laden wieder voll? Fragen über Fragen, die uns tagtäglich beschäftigen.

Mit 800 Mitarbeitern auf der Payroll trägt unser aktueller Coverheld Matthias Winkler die Verantwortung für genauso viele Existenzen. Wie der Wiener Ausnahmehotelier und Sacher-CEO mit der Krise umgeht, wohin sich die Luxushotellerie entwickeln wird und wie man Gäste zurück in den Betrieb bekommt, lest ihr in unserer packenden Coverstory **ab Seite 010**. Und auch für uns war es ein regelrechter Ritt ins Ungewisse.

ROLLING PIN TALKS

Persönlichkeiten ganz persönlich: Bei den ROLLING PIN Talks sprechen wir mit den spannendsten und außergewöhnlichsten Menschen der Branche wie Querdenker Christian Rach oder Erfolgsgastronom Frank Rosin über ihr Leben, Trends und Erfolgsgeheimnisse. Klickt euch rein unter: www.rollingpin.com/podcast

Unseren Anspruch, euch mit den spannendsten und packendsten Storys der Branche zu inspirieren, mussten wir komplett neu überdenken und wollten das mit einem neuen frischen, schrillen und bunten Layout zum Ausdruck bringen. In einer Zeit, in der sich alles täglich ändern kann, lag unser voller redaktioneller Fokus in den letzten Wochen auf der bestmöglichen Online-Berichterstattung. Alleine im April konnten wir die Rekordzahlen von 327.000 Besuchern auf rollingpin.com verbuchen und brachten euch mit unseren Beiträgen sowie dem Live-Ticker die wichtigsten Infos für Gastronomie und Hotellerie täglich direkt nach Hause. Ganz inspirationslos haben wir euch aber dennoch nicht gelassen. In der brandneuen ROLLING PIN-App gab und gibt es mehr als 50 spektakuläre Masterclasses mit internationalen Superstars wie Massimo Bottura, Sergio Herman oder Tim Raue gratis als Video.

Wir hoffen, euch mit all dem nicht nur ein wenig Inspiration, sondern vor allem ganz viel Motivation in dieser schweren Zeit zu liefern, damit wir so schnell wie möglich wieder Gastro lebbar machen. Bleibt gesund und ganz viel Kraft!

P.S.: Bitte unterstützt unsere geliebte Branche und gebt eure Unterschrift digital unter www.rettetdiegastro.com ab. Jede Stimme zählt!

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur



in halt.

#246 | MATTHIAS WINKLER

WIENER WILLE

Warum Sacher-Chef Matthias Winkler seine Gäste zu nichts zwingen will.



HIER GEHT'S UM DIE WURST

Wenn der Berliner Fleisch-Guru Wolfgang Müller zum Sautanz lädt, bleibt garantiert kein Auge unfrittiert.

046



BRAVE NEW WORLD

Ghostkitchens, Bratstraßen und Fleischwürfler: Ein exklusiver Blick hinter die Kulissen und was die Zukunft der Convenience zu bieten hat!



COVER

010 Mister Sacher

So bringt Sacher-CEO Matthias Winkler das Traditionshotel durch die Krise

AMUSE GUEULE

004 Impressum

Das sind die Jungs und Mädels hinter ROLLING PIN

006 Foodart

Kunst und Kulinarik!

008 Social Media

Das Beste aus der digitalen Welt

CORONA

020 Die Helden der Krise

Nur gemeinsam sind wir stark: Eine Branche zwischen Verzweiflung und Solidarität

032 Das große Comeback

Rosin, Reitbauer & Co.: So haben sie den Gastro-Restart erlebt

KÜCHE

046 Einfach genial!

Wie Convenience in ein neues Zeitalter aufbricht

058 Schweinerei

Hausschwein vs. Wildschwein im ultimativen Showdown

PODCAST

084 Die neuen Spielregeln

Querdenker Christian Rach über die Dos und Don'ts beim Restart

MANAGEMENT

076 Gastro 2.0

Trendforscher Harry Gatterer erklärt, wie Corona die Branche für immer verändern wird

090 Krise mit Charakter

Wie loyale Lieferanten für ihre Kunden kämpfen

KARRIERE

098 Gestatten, Mads!

Der Gastro-Karriere-Guru gibt exklusive Tipps für alle, die nach der Krise durchstarten wollen

BAR

070 Nur Bares ist wahres

So kämpfen sich die innovativsten Mixologen durch die Krise

STELLENMARKT

100 DIE TOP-JOBS



#GEMEINSAMSTÄRKER

Wie sich smarte Gastronomen mit abgefahrenen Konzepten neu erfinden.



LIVE-TICKER:

Die wichtigsten Infos rund um Corona im Live-Ticker: www.rollingpin.com



QUO VADIS, GASTRO?

Visionen, Strategien und Durchhaltevermögen: Trendforscher Harry Gatterer zeichnet die Zukunft der Branche.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG



KRISENMANAGEMENT

Wie findige Barkeeper auf den Lockdown reagieren und das Business am Laufen halten.



HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

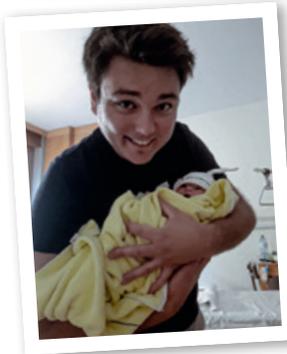
backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME
ROLLING PIN-TAGEBUCH!



INSPIRATION PUR!

Während die Krise viele zum Daheimbleiben zwingt und damit auch ein echter Inspirationskiller ist, haben wir für euch exklusiv packende Masterclasses mit internationalen Superstars wie Massimo Bottura, Sergio Herman, Tim Raue oder Heinz Reitbauer. Was ihr dafür tun müsst? Einfach die neue ROLLING PIN-App runterladen und genießen. Das Beste dran: alles gratis!

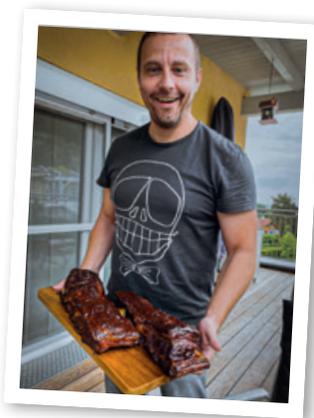


BABY-TIME

Unser neuer SOULKITCHEN-Chef und Haubenkoch Michael Hebenstreit hat kurz vor Redaktionsschluss seine Charlotte in der Armen gehalten. Wir wünschen euch alles Liebe, Glück und Gesundheit!

SMOKING HOT

Herzlich willkommen in der ROLLING PIN-Familie! Unser neuer COO Christian Nezmah ist nicht nur beruflich mit über 15 Jahren Erfahrung im Banking-Bereich ein echter Glücksgriff, sondern auch kulinarisch. Seine Künste am Smoker sind mittlerweile legendär und alle Sitzplätze auf seiner Terrasse darum leider bis Oktober 2021 ausgebucht.



ENERGIEBÜNDEL

Wir freuen uns, dass wir mit Michael Mayerhofer den perfekten Nachfolger für unsere geliebte Silvana, die sich aktuell mit ihrem Leopold in Mutterschutz befindet, gefunden haben. Unser neuer Head of Events bringt als ehemaliges Mastermind hinter der PUR von Transgourmet das ideale Skillset mit und sorgt künftig für noch mehr Energie auf all unseren Events. Schön, dass du da bist!

IMPRESSUM

RAN AN DEN HERD!

Ein paar Wochen ohne unseren Soulkitchen-Chef haben uns erst in die Knie und dann in die Küche gezwungen. Ein Auszug aus unseren Quarantäne-Lieblingsrezepten:

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)
Christian Nezmah, 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)

REDAKTION: Lucas Palm | Alexandra Polic

ART DIRECTOR: Talida Anabel Talpas

CREATIVE DIRECTOR: Bianca Moschkowski

LAYOUT: Leslie Steiner

VIDEO: Sebastian Lackner

EVENTS: Michael Mayerhofer (Leitung) Mona Strobl

Lia Maxein

KEY ACCOUNT: Jasmine D'Orazio (Leitung) Anischem Obst!

Sebastian Tropper

KUNDENBETREUUNG: Isabella Motl (Leitung)

Marlene Schöberl | Manuela Gspurning

Tanja Prinz | Axel Körner

ONLINE: Peter Basili (Leitung)

Simon Schandl | Benedikt Schaur | Lukas Komar

PROJEKTMANAGEMENT: Jennifer Silberschneider

DIGITAL CONTENT MARKETING: Martin Rainer | Johanna Krainer

HEAD OF TALENTS & CAREERS MANAGEMENT: Sarah Wavrouschek

ASSISTANT TO CEO: Nadja Rabitsch

SOULKITCHEN: Michael Hebenstreit

DRUCK: Walstead NP Druck GmbH

KIOSKVERTRIEB ÖSTERREICH: Morawa & Co A-1010 Wien

KIOSKVERTRIEB DEUTSCHLAND: BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG

Römerstraße 90, DE-79618 Rheinfelden

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

Email: vertriebservice@bpv-medien.de

www.bpv-medien.com

VERLAGSPOSTAMT: A-8020 Graz, Österreich

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

Alle Nachrichten nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr.

Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Manuskripte.

Gerichtsstand: ausnahmslos Graz, Österreich.

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

Mediengesetz www.rollingpin.com/impressum

ich habe mich wieder über meinen Angstgegner „gefüllte Paprika“ gewagt

„Gesunde Pizza“ mit Blumenkohl-Parmesan-Boden statt Pizzateig-Boden

Dosenfutter, die besten Sardinen der Welt von Manger-Trover

meine selbstgemachten Kasnudln nach dem Rezept von Thomas Dorfer

Veganer Schokoladenkuchen mit Süßkartoffeln

Tagliatelle mit Spinat-Thunfischsauce

Bananenbrot

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!



HUNDERT
GROSSARTIGE
JOBS
INKLUSIVE



Einzigartige Porträts
Exklusive Einblicke hinter die Kulissen der absoluten Topstars.



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



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



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

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

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

Inklusive Hunderter grossartiger Jobangebote.

www.rollingpin.com/abo

food art.

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



DESIGNED BY ROLLING PIN

FINGER DIP

Foto: Monika Reiter



DICK

Traditionsmarke der Profis



TYPISCH F. DICK!

Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler
in Ihrer Nähe:

www.dick.de/haendler

www.dick.de

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

social media.

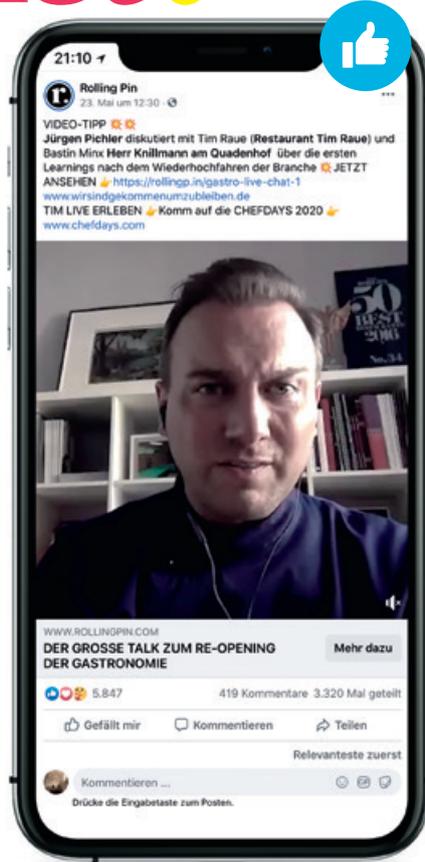
BOCK, JEDEN TAG DIE BESTEN, INTERESSANTESTEN, LUSTIGSTEN ... NEWS AUS DER GASTROWELT ZU ERFAHREN?
Dann folge uns auf www.facebook.com/magazin.rollingpin
und www.instagram.com/rollingpinmag



Trotz Abstand immer hautnah dabei:
Wir berichten live und exklusiv.



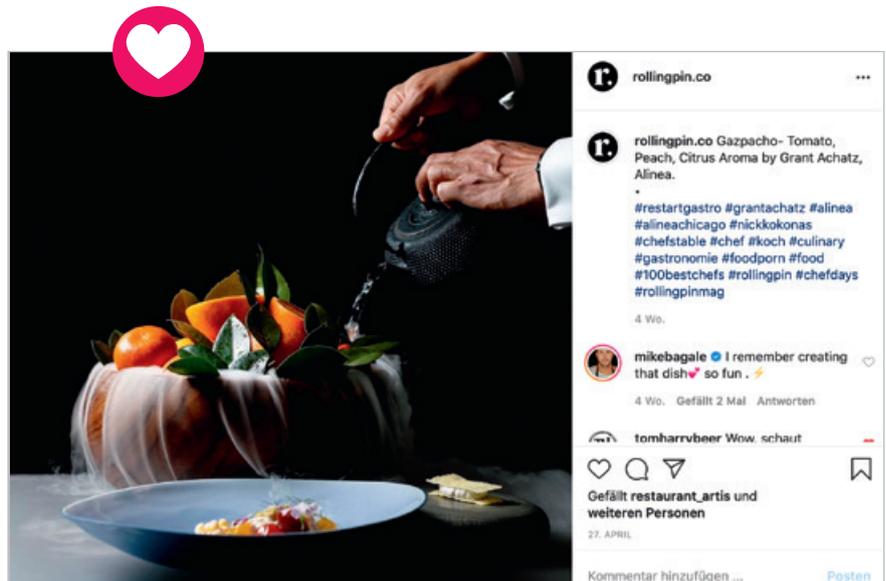
Mit oder ohne Adresse: Wir trommeln den Rhythmus, bei dem jeder mitmuss ;-)



Content, content, content: Diskutiere mit uns auf [facebook.com/rollingpin.co](https://www.facebook.com/rollingpin.co) über die brennendsten Fragen der Branche!



Knallharter Karriere-Check!
Wir garantieren exklusive Einblicke in die Häuser der besten Arbeitgeber der Gastronomie und Hotellerie.



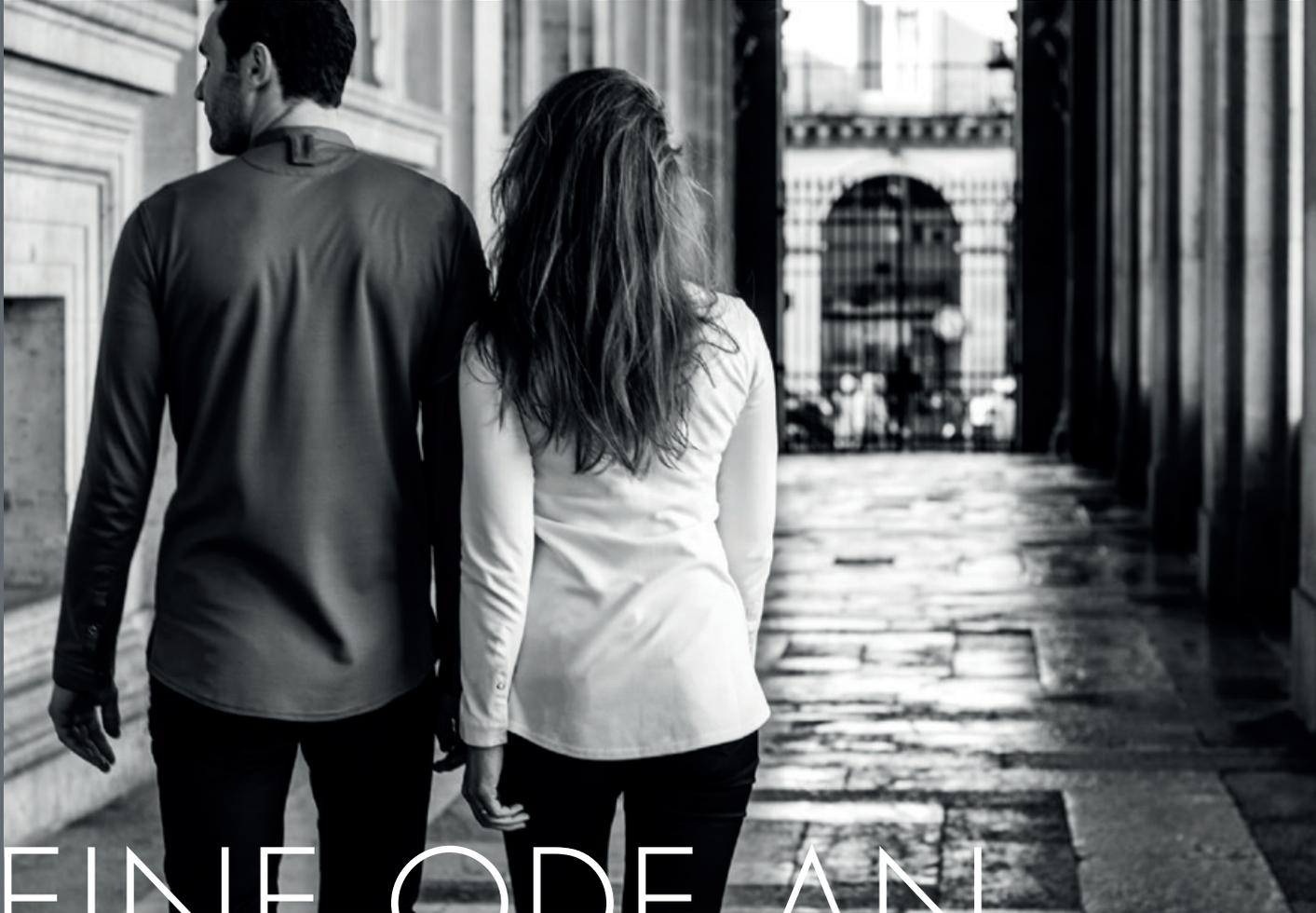
Inspiration gefällig? Auf [instagram.com/rollingpin.co](https://www.instagram.com/rollingpin.co) liefern wir euch fresh & fancy Foodporn – täglich und frei Haus.

Le Nouveau Chef

EST. 1986

Es ist Zeit **Nachzudenken**, zu **Erneuern** und **Aufzustehen**.

Es ist Zeit, sich gegenseitig zu inspirieren und zu schätzen, was und wen wir haben.



EINE ODE AN

alle unsere Kunden und Freunde überall in der Welt, die mit ihrer Hingabe und Leidenschaft eine konstante Quelle der Inspiration sind.

Widme der Person, die dich immer wieder inspiriert, eine "Ode to", indem du ein Zitat, Video, Bild oder Rezept mit uns teilst und auf [@lenouveauchef](#) taggst.

We are going to rise **#TOGETHER** **H**



MATTHIAS WINKLER

Vom erfolgreichen Event-Unternehmer über ein Traineeship bei McDonald's und einen Abstecker in die österreichische Politik steht der gebürtige Steirer Matthias Winkler heute an der Spitze der legendären Hotel-Marke Sacher mit über 800 Mitarbeitern. Der Sacher-Chef ist definitiv kein Mann, der Angst vor Herausforderungen hat, sondern sie gezielt sucht. Als radikaler Quereinsteiger kämpft der Top-Manager unermüdlich gegen alte Strukturen und hat auch in Krisenzeiten immer einen Plan B.

DER WEG ZURÜCK

SACHER-CEO MATTHIAS WINKLER SPRICHT IM GROSSEN EXKLUSIVINTERVIEW DARÜBER, WARUM WIR DAS COMEBACK NUR GEMEINSAM SCHAFFEN, MAN GÄSTE ZU NICHTS ZWINGEN SOLLTE UND WIE DIE SACHER-GRUPPE 800 MITARBEITER DURCH DIE KRISE BRINGT.

Interview: Bernhard Leitner, Fotos: Raphael Gabauer

JETZT ERST RECHT!

Vom Wirtshaus bis zum Luxushotel sitzen alle im gleichen Boot. Das weiß auch Sacher-Chef Matthias Winkler. Sein größtes Gut sind seine 800 Mitarbeiter und denen will er nun die Loyalität entgegenbringen, die sie in den letzten Jahren gezeigt haben. Wie sich die legendäre Hotelmarke Sacher zurückkämpfen will, wie er die Krise privat erlebt hat und welche Fehler man unbedingt vermeiden sollte.

Viele haben das Corona-Virus anfangs unterschätzt. Wie hast du die ersten Momente erlebt? Wann hast du begriffen, dass da etwas ganz Großes auf uns zukommt?

Matthias Winkler: Anfang Februar war ich in Rom, weil dort eine von vier Aufsichtsratssitzungen der Leading Hotels of the World, wo Sacher im Aufsichtsrat sitzt, stattfand. Dort haben die Kollegen aus Asien schon ein bisschen berichtet, welche Schäden Covid-19 bereits angerichtet

hatte. Wir – und damit meine ich die Europäer und die Amerikaner – haben uns gedacht, das klingt sehr, sehr schlimm, aber es klingt nach einem asiatischen Problem, und sind zurückgefliegen. Letztlich haben wir die Situation immer noch unterschätzt, weil nur wenige Wochen später bereits das

IN GUTEN ZEITEN HABEN WIR UNGLAUBLICH VIEL LOYALITÄT VON UNSEREN MITARBEITERN BEKOMMEN UND IN DIESEN SCHLECHTEN ZEITEN WOLLEN WIR DIESE LOYALITÄT ZURÜCKGEBEN.

Matthias Winkler steht zu seiner Crew

erste Hotel in Innsbruck, zumindest für ein paar Stunden, schließen musste. Und wiederum ein paar Tage später sind dann schon Stornos in der Höhe von Hunderttausenden Euros über uns hereingebrochen. Damit war Anfang März klar, das wird eine katastrophale Riesenwelle, deren Dimension

heute immer noch nicht abschätzbar ist. Und dementsprechend fühlt man sich auch. Erschöpft, ein wenig ratlos und doch kämpferisch, aber wenn ich sage, mir geht's gut, wäre das gelogen.

Die Sacher-Gruppe beschäftigt über 800 Mitarbeiter. Man muss kein Genie sein, um zu verstehen, dass solche Personalkosten ohne Umsatzquelle den betriebswirtschaftlichen Tod bedeuten. Welche Maßnahmen habt ihr getroffen, um das zu verhindern?

Winkler: Wir sind seit vielen Generationen ein Familienbetrieb und dazu gehört auch ein bisschen „in guten wie in schlechten Zeiten“. In guten Zeiten haben wir unglaublich viel Loyalität von unseren Mitarbeitern bekommen und in diesen schlechten Zeiten wollen wir diese Loyalität zurückgeben. Wir haben uns für Kurzarbeit entschieden, lange bevor das Berechnungsmodell klar war, und haben gesagt, wir stehen zu unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, ►

WIENER ROYALS



Das Sacher ist eines der letzten großen Luxushotels in Familienbesitz mit über 800 Mitarbeitern: Eva Gürtler, Georg Gürtler, Elisabeth Gürtler, Alexandra Winkler, Matthias Winkler (v.l.n.r.).

solange es nur irgendwie geht. Unser Unternehmen befindet sich seit dem 15. März in Kurzarbeit. Das dauert also jetzt noch ein bisschen, bis diese ausläuft, aber wir werden definitiv die Kurzarbeit auch in Zukunft brauchen, um über die nächsten Wochen und Monate zu kommen.

Wie habt ihr euch auf den Tag X, an dem die Hotellerie endlich wieder den Betrieb aufnehmen darf, vorbereitet?

Winkler: Wir haben ihn „Tag 1“ genannt und versucht, unter verschiedenen Annahmen Projekte zu definieren und zu sagen: Was brauchen wir? Wir brauchen Vertrauen und Sicherheit für unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sowie für unsere Gäs-

te. Was können wir also unter diesen Aspekten anbieten? Das sind die klassischen Hygienemaßnahmen und vieles andere mehr. Weiters haben wir versucht, an Themen zu arbeiten, die uns immer schon beschäftigt haben. Beispielsweise überlegen wir seit Jahren, ob wir ein Sacher-Eis machen sollen. Da wurde viel hin und her überlegt und das war ein kompliziertes Austauschen von Argumenten. Aber jetzt haben wir gesagt, wir machen das. Die ersten Eisproben haben wir schon getestet und auch der Eiswagen, der in der Kärntner Straße stehen wird, ist schon bestellt. Dann gab's die Idee: Wenn wir unsere Zimmer schon nicht ausreichend mit Gästen belegen können, warum lassen wir diese Saporee-Idee, die es bei

uns ja schon mal gab, nicht einfach wieder aufleben? Das Comeback der Sacher-Separees. Und diese Idee ist binnen kürzester Zeit förmlich um die Welt gegangen, weil das Nachrichtennetzwerk Bloomberg das aufgegriffen hat. Aber was ich damit sagen will, ist, wir haben immer gemeinsam Ziele definiert und das hat uns Hoffnung gegeben und das war nicht nur ein Licht am Ende des Tunnels, sondern ein echter Scheinwerfer, auf den alle zugegangen sind. Und so haben wir versucht, uns mit möglichst vielen Mitarbeitern gemeinsam auf diese Herausforderung vorzubereiten.

Eine große Herausforderung wird es auch sein, Gäste wieder in die Betriebe zu bekommen.

Winkler: Wir wissen, dass es eine schwierige Zeit bleibt, denn Sacher hat schlicht und einfach 90 Prozent international reisende Gäste. Sprich nur zehn Prozent österreichische Gäste. Und das sehen und spüren wir natürlich auch in unseren Umsätzen und darum bemühen wir uns jetzt be- ▶



1+2+3 Die lebende Legende: Das Hotel Sacher in Wien gilt als österreichisches Kulturgut und ist heute eine internationale Top-Brand. Mit dem Revival der früheren Separeezeiten will Sacher-Chef Matthias Winkler leeren Suiten neues Leben einhauchen und den heimischen Markt erobern **4** Das Original: Die berühmte Sacher-Torte ist heute mehr denn je: ein finanzieller Eckpfeiler der Sacher-Gruppe.



Was magst du an dir selbst?

MEINE HERKUNFT,
IRDNUNG IN DER
STIERMARK

Wie trinkst du deinen Kaffee?

GAR NICHT

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

ALS MICH DIE
POLIZEI AUFGEHALTEN
HAT

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

DANKE - BITTE - JETZT

Die wichtigere Tugend:
Intelligenz oder Ehrlichkeit?

EHRlichkeit

Bist du dort, wo du immer
hinwolltest?

NOCH NICHT

Ein kulinarisches Kindheitstrauma?

STERZ

Du hast die Wahl: Strand oder
Berge?

BERGE MIT BLICK
AUF'S MEER

Die beste Musik fürs Arbeiten?

RAMMSTEIN
PINK FLOYD
BRUCKNER'S 8TE

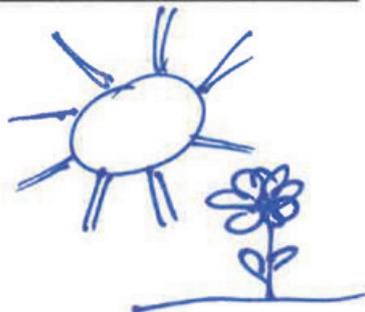
Dieses Gericht würde ich für mein
Idol,
kochen:

SELBST GEMACHTE
UND SELBSTGEGRILBTE
BURGER

Der erste Satz, den du sagen würdest,
wenn du mit Gott zum Abendessen
verabredet wärst:

HERLICH WILKOMMEN,
GUT, DASS DU DA BIST,
KOMMT DER TEUFEL AUCH?

Zeichne das, was dir gerade
einfällt!



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

EINE WORTLOSE
UMARMUNG

Wenn du deinen Betrieb mit einem
Wort beschreiben müsstest, welches
wäre das?

ECHT

Wenn du morgen 50 Millionen im
Lotto gewinnst, dann ...

WEISS ICH VIELE
MENSCHEN, DENEN
ICH HELFEN WERDE

Deine größte Errungenschaft der
vergangenen zehn Jahre?

BEWUSST SEIN
FÜR LEBENSZEIT

Was hättest du von Lebensweisheiten?

"Nix"

Der schlechteste Rat, den du jemals
gehört hast? Und hast du ihn
befolgt?

"LASS DIR ZEIT"
HAB ICH NIE GEMACHT

Dafür wird sich die Menschheit an
dich erinnern:

MEINE KINDER

Von wem wolltest du immer schon
die Telefonnummer haben?

BONO VOK, U2

In dieses Restaurant wolltest du
schon immer:

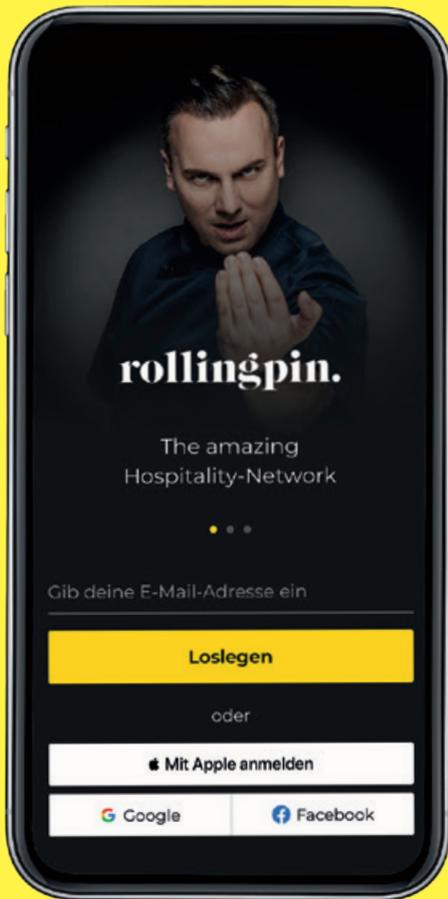
JEDES, DAS NEU
AUFSPERRT

Erinnern sich deine Eltern gerne
an deine Pubertät?

MIT SCHMERZEN NICHT

Die größte Errungenschaft der
letzten zehn Jahre in der Hotellerie?

QUALITÄT IST
WIEDER WICHTIG



SIE WIRD DEIN LEBEN VERÄNDERN.

THE AMAZING APP FOR HOSPITALITY HEROES.

Mit der einzigartigen **ROLLING PIN-APP** wirst du kostenlos zum **ROLLING PIN-Member** und kommst in den Genuss unfassbarer Vorteile:



INSPIRATION & NEWS

Du hast vollen Zugriff auf unsere einzigartigen Storys, Rezepte und erfährst die heißesten News aus der Gastronomie und Hotellerie vor allen anderen.



MASTERCLASSES & VIDEOS

Du hast uneingeschränkten Zugriff auf unsere sensationellen Masterclasses und eLearning-Videos und kannst dich von den Top-Stars inspirieren lassen.



JOBS & KARRIERE

Du erfährst als Erster von zu dir passenden Jobangeboten, kannst dich mit nur einem Klick bewerben oder direkt mit dem potenziellen Arbeitgeber kommunizieren.



HOL DIR JETZT DIE EINZIGARTIGE ROLLING PIN-APP.

Gemeinsam stark: Der Familienbetrieb Sacher setzt in dieser schweren Zeit auf den Zusammenhalt in der gesamten Branche.



DER RESPEKT VOR DEM, WAS WIR TAGTÄGLICH TUN, WIRD DEN GÄSTEN BEIM ZU-HAUSE-KOCHEN WIEDER BEWUSST.

Matthias Winkler hält nichts davon, Gäste in Betriebe zu locken

sonders um diejenigen, die in der eigenen Stadt wohnen und vielleicht noch nie bei uns waren. Ihnen möchten wir zeigen, ja da gibt's Holz, da gibt's Marmor, da gibt's Plüsch, aber da gibt's auch verdammt coole Köche, die viel können. Wir wollen zeigen, dass wir doch ein großes Stück moderner sind, als man uns das zutraut.

Ist diese Krise vielleicht auch so etwas wie eine Chance, am heimischen Markt etwas zu bewegen?

Winkler: Schau, diese Krise ist eine fürchterliche Tragödie und sie hat viele Menschenleben gefordert und hat somit auch genau gar nichts Gutes. Hätten wir sie uns ersparen können, hätten wir sie uns erspart. Dennoch gibt es zwei Möglichkeiten, damit umzugehen. Ich kann mich in meinen Sessel lehnen und den ganzen Tag Trübsal blasen, Wutbriefe schreiben oder ich mach einen lauten Schrei und sag, Achtung, unsere Branche ist massiv betroffen, aber wir versuchen selbst – dafür brauchen wir auch Hilfe –, Schritte nach vorne zu gehen. Aber um die Frage zu beantworten, ja natürlich birgt das auch die Chance, sich kritisch mit sich selbst auseinanderzusetzen und Dinge zu verbessern, die wir in der Vergangenheit nicht gut gemacht haben. Ob es jetzt Zielgruppen sind, auf die wir zugehen können, auf die wir früher vielleicht vergessen haben oder für die wir nicht die Zeit hatten. Und da gibt

es viele solcher Dinge. Wird es uns gelingen, das alles zu verbessern? Nein. Aber wir werden das zumindest ein Stück weit schaffen, weil wir grandiose Menschen haben, die mit uns daran arbeiten. 800 Mitarbeiter im Sacher-Unternehmen! Da sind bestimmt ein paar gute Ideen dabei. Wir müssen sie nur einladen, diese Ideen zu präsentieren, uns ernsthaft damit auseinanderzusetzen, um dann zu probieren, sie umzusetzen. Wenn wir das tun, dann bin ich mir sicher, dass es nicht die Zeit der großen CEOs, Wirtschaftszampanos und Unternehmensführer sein wird, sondern die Zeit für Teams, Teamgeist und die besten Ideen aus diesen Teams. Und wenn man das als Unternehmer begreift, dann hat man zumindest etwas gelernt aus dieser Krise.

Es haben sich in den letzten Wochen viele Initiativen im deutschsprachigen Raum gebildet, die erstmals in der Branche für gemeinsame Ziele kämpfen wollen. Spürst du da so etwas wie einen neuen Zusammenhalt, wo früher pures Konkurrenzdenken stattgefunden hat?

Winkler: Ich spüre es an unseren Mitarbeitern im Verhältnis mit unserem Unternehmen, ich spüre es auch in der Gesellschaft. Ich habe noch nie so viel mit anderen Gastronomen telefoniert wie jetzt. Und da geht's jetzt nicht mehr darum, wer das bessere Schnitzel hat, sondern darum, ob wir ▶

UBENA

Meer Japan

Furikake ist der natürliche Geschmacksbooster mit Superfood- Charakter. Das knusprige Topping mit Wakamealgen und schwarzem Sesam liefert jede Menge Umami und verleiht Reis, Fisch, Fleisch und Gemüse ein fernköstliches Geschmacksprofil.

Mehr Infos:

www.ubena.de/furikake-seasoning-japan



Jedes Mahl begeistern



Der Kronprinz: Seit 2014 ist Matthias Winkler als erfolgreicher Quereinsteiger CEO der Sacher-Gruppe und zeigt auch in Krisenzeiten seine enormen Führungsqualitäten.

ANPACKEN STATT JAMMERN

etwas Gemeinsames haben, das wir auch gemeinsam nützen können. Nicht gegeneinander, sondern miteinander. Und ich sag dir ehrlich, ich habe keine Ahnung, wie lange diese Stimmung anhält, aber derzeit gibt es sie und das macht Hoffnung.

Ein großes Problem ist derzeit noch der sehr undurchsichtige Auflagenschun- gel, durch den sich alle kämpfen müssen. Hat man da als High-End-Hotel vielleicht sogar einen kleinen Vorteil, weil man darauf sensibilisiert ist, auf penible Kleinigkeiten im Umgang mit den Gästen zu achten?

Winkler: Ich glaube, dass die Hotellerie und die Gastronomie im Allgemeinen von HACCP über andere Vorschriften immer schon viele Auflagen hatte, die in Summe schon Sinn machen, wenn man so viele Gäste beherbergt. Natürlich gehen die aktuellen Auflagen um einiges weiter und ich denke, dass uns die Größe des Unternehmens schon ein wenig bei der Umsetzung hilft. Wenn du bei einem Rechtsanwalt nachfragst, kostet das immer gleich viel. Aber wenn du die Kosten auf 800 Mitarbeiter verteilst, hat das natürlich in Relation beim kleinen Wirt in Irdning, meinem Heimatort in der Steiermark, schon ganz andere Auswirkungen. Dadurch sind wir zu einem gewissen Teil sicher privilegiert, aber in Summe stehen wir alle vor der gleichen

Herausforderung. Und wenn ich durch unsere Küchen in Salzburg oder Wien gehe und da stehen unsere Küchenchefs Herr Gahleitner und Herr Krenn mit ihren Teams wieder am Herd und zerbrechen sich den Kopf, wie sie das Bestmögliche aus den Produkten herausholen, dann bin ich mir sicher, dass wir das schaffen, weil hier Experten am Werk sind, die etwas können und etwas wollen. Und die Kombination dieser Dinge hat vielleicht das Gasthaus

ES GEHT NICHT MEHR DARUM, WER DAS BESSERE SCHNITZEL HAT, SONDERN DARUM GEMEINSAMKEITEN ZU NUTZEN.

Matthias Winkler über den neuen Gemeinschaftsgedanken in der Branche

in Irdning. Wer diese Leidenschaft und Expertise hat, wird damit genauso durch die Krise kommen wie wir.

Die Mutter aller Fragen für viele Gastronomen und Hoteliers ist derzeit: „Wie bekommt man die Gäste wieder in den Betrieb?“

Winkler: Ich denke, man sollte nicht versuchen, etwas gegen den Willen der Gäste zu unternehmen. Und selbst zu kochen und darauf zu schauen, was man isst, ist eine richtige Entwicklung. Und wie immer

wird es auch hier nicht „entweder oder“ sein. Ich möchte keinen Gast ins Restaurant locken, der eigentlich lieber zu Hause kochen möchte, sondern eine spannende Alternative bieten, Dinge, die zu Hause nicht möglich sind. Und genau das können unsere Küchenteams jetzt leisten und nicht die Gäste an den Händen hereinzerrren. Man sollte sich Gedanken machen, wie uns das auf eine witzige und gescheite Art und Weise gelingt. Die Bindung zu unseren Kunden ist wichtiger als je zuvor und wenn die Stammgäste wieder zurückkommen, dann kommt wieder genau diese Dynamik rein. Und wenn wir das mit hoher Qualität – in Service und Küche – ohne Wenn und Aber umsetzen, dann werden die Gäste wieder zurückkommen. Es wird mit Sicherheit ein bisschen dauern. Und dieser Respekt vor dem, was wir tagtäglich auch unter schwierigen Verhältnissen tun, das wird einem beim Zu-Hause-Kochen auch wieder bewusst, was das für Leistungen sind.

www.sacher.com

PODCAST:
Matthias Winkler bei
ROLLING PIN Talks:
www.rollingpin.com/246



Starkoch Max Strohe hat innerhalb kürzester Zeit das Projekt Kochen für Helden initiiert – und fast ganz Deutschland mit an Bord geholt: Wochenlang kochte die Gastro-Elite des Landes ehrenamtlich für Helfer.



DIE HELDEN DER KRISE

STILLSTAND? FEHLANZEIGE! IN DER KRISE HAT DIE BRANCHE **INITIATIVE UND SOLIDARITÄT** GEZEIGT – UND: DASS SIE **AN ALLEN ECKEN UND ENDEN ANPACKEN** KANN, WENN ES DARAUF ANKOMMT.

Text: Alexandra Polič, Foto: Claudio Martinuzzi

In der Krise beweist sich der Charakter. Das sagte einst der deutsche Altkanzler Helmut Schmidt. Dass wir uns inmitten einer der schlimmsten Krisen befinden, die unsere Generation kennt, das können wir leider nicht leugnen. Dass sie uns einiges gekostet hat, auch nicht.

Aber in der Krise hat die Branche gezeigt, dass sie Rückgrat hat, Rückgrat und Mut zur Veränderung. Als die meisten von einem Tag auf den anderen ihre Türen schließen mussten, haben sich viele kurzerhand neu erfunden, neue Ideen aus dem Boden gestampft und unbekanntes Terrain betreten. Nur selten ging es dabei um finanziellen Gewinn. Es ging darum, etwas zu machen. „Wir Köche müssen kochen“, hat Heinz Reitbauer gesagt. Und die Beschäftigung hat geholfen – nicht nur den Gastronomen, die nicht mehr wie gewohnt wirtschaften durften, sondern vor allem jenen, die am Laufen hielten, was noch laufen konnte, die am Leben hielten, was am Leben gehalten werden musste – Menschen, das System und die Hoffnung, dass es einmal wieder so ähnlich werden könnte, wie es noch vor wenigen Tagen, Wochen, Monaten war.

Systemrelevant? Ja!

Viele aus der Branche haben Menschen in Not unter die Arme gegriffen – für Obdachlose gekocht beispielsweise oder gar ganze Krankenhäuser und Altersheime mit warmen Mahlzeiten versorgt. Andere haben, um ihre Mitarbeiter halten zu können, über Nacht neue Lieferservice-Konzepte entwickelt. Alle haben sich solidarisch gezeigt. Die Branche reagierte unfassbar schnell auf Spielregeln, die bis dato niemand kannte. Sie hat bewiesen, dass sie sich so schnell nicht unterkriegen lässt und auch nach einem harten Fall wieder aufstehen kann.

„Sind wir systemrelevant?“, lautete eine der häufigsten Fragen, die Mitte März gestellt wurden, als es darum ging, zu bestimmen, ob die Gastronomie in der Krise zur Erhaltung der Gesellschaft beitragen kann. Obwohl die Regierungen letzten Endes die Schließung aller Betriebe anordneten, haben ihre Besitzer diese Frage mit ihrem Handeln selbst beantwortet: Ja, das sind wir. Wir präsentieren einen Streifzug durch großartige Projekte einer außergewöhnlichen Zeit.

KOCHEN FÜR BEDÜRFTIGE

Als die Zuseher des deutschen Fernsehens realisiert haben, dass sogar Stars wie Tim Mälzer wirtschaftlich zu kämpfen haben, mussten wohl einige schwer schlucken. Denn der Gastronom weinte in der Talkshow von Markus Lanz keineswegs Krokodilstränen. Dass Mälzer & Co aber nicht die Einzigen sind, die in der Krise Hilfe brauchen, ist den Großen der Branche klar. Als es darum geht, für Menschen in Funktionsberufen und Bedürftige zu kochen, zögern sie keine Sekunde. Unzählige Mahlzeiten kochen

Mälzer und sein Team während der Zwangspause ehrenamtlich.

Auch Jan Bröcker, der hinter dem Herd der Event-Cateringfirma Speisenwerft bei Tim Mälzer steht, hat mit tollen Aktionen von sich reden gemacht. Erst verköstigte er Ärzte und Pflegepersonal, dann organisierte er Lebensmittel-Spendenaktionen. Was bei Produzenten wegen fehlender Nachfrage in den Müll gewandert wäre, bringt Bröcker zu Hilfsorganisationen. „Wir haben uns vorgenommen, jenen zu helfen, denen es noch schlechter geht als uns“, erklärt Bröcker gegenüber der norddeutschen Zeitung Lübecker Nachrichten.



www.speisenwerft.de

**TIM MÄLZER UND
JAN BRÖCKER**

JAKOB SCHÖNBERGER, MARKUS NEUHOLD & HERBERT KÖNIG

Laufke



RINDSGULASCH IM GLAS UND AB GEHT DIE POST

Eingrext is! Wer nicht live servieren kann, muss eben verschicken. In bester Wirtshausmanier stellen das die in Graz als „Laufke-Buam“ bekannten Gastronomen Jakob Schönberger, Markus Neuhold und Herbert König an. Sie machen sich in der Not Omias Tugend zunutze: das Einrexen – in weniger dialekt-behaftetem Deutsch auch als Einkochen oder Einmachen bekannt. Klassiker wie Rindsgulasch und gefüllte Paprika kommen seit Mitte März im Glas. Und apropos Glas: Auf die Weinbegleitung muss auch zu Hause niemand verzichten, Spezialitäten aus dem Weinkeller können Kunden in der kulinarischen Dürreperiode selbstverständlich auch ordern. Aber nicht nur dem Laufke-Team und den Kunden soll es gut gehen, sondern auch jenen, die es zurzeit besonders schwer haben. Deswegen spenden die Gastronomen pro zehn Euro Bestellwert einen Euro an die Caritas in Österreich. Und wer mehr helfen will, als er essen kann, der bestellt am besten direkt für die lokale Hilfseinrichtung Marienstüberl. Dort landet das Essen direkt bei Menschen, die es dringend brauchen. Hendleinmachsuppe als Extraportion Glück sozusagen.

www.laufke.net



RETTET PRODUZENTEN UND MITARBEITER: KULINARISCHE WUNDERKISTE FÜR DAHEIM

Auch Thomas Imbusch und das Team seines Restaurants 100/200 machen trotz Corona-Zwangsstopp weiter. Wie? „Mit allem, was uns ausmacht“, heißt es auf der Website unter dem Stichwort Grund-Kiste. Denn so heißt das neue Projekt des Gastronomen, eine Geschäftsidee, die so gut ist, dass sie auch nach der Krise bestehen bleiben wird.

Das Konzept? Lokalen Produzenten und Lieferanten helfen, die Mitarbeiter beschäftigen, sich selbst auf Trab halten, seinen Werten treu bleiben und nicht zuletzt die Kunden mit Essen versorgen.

Wie das alles in eine einzige Kiste passt? Ganz einfach: in Form von sieben Mahlzeiten. Diese sieben Mahlzeiten bereiten Imbusch & Co selbst zu, die Zutaten und Waren beziehen sie von Partnern des Restaurants. Das zieht zwar ein Extrawunsch-Verbot mit sich, garantiert aber gleichzeitig direkte Unterstützung von Lieferanten und Produzenten sowie Regionalität. „Was eine Notlösung war, ist jetzt ein entscheidender Teil, welcher bis dato im 100/200 gefehlt hat“, schreiben die Verantwortlichen auf der neuen Facebook-Seite der Grund-Kiste. Und erklären: „Durch die Grund-Kiste können wir endlich ein viel weiteres Spektrum dessen, was erzeugt wird, auch verarbeiten. Und sind wieder ein Stück ehrlich nachhaltiger geworden.“ Denn abgenommen werden nur ganze Tiere – auch beim Gemüse wird nur das weggeworfen, was wirklich (nicht) notwendig ist.

Instagram-Schnellkochkurs

Für besonders ausgefinkelte Gerichte gibt es zusätzlich Zubereitungstipps auf den Social-Media-Seiten des Teams. Wie man eine Kanalarbeiterschnitte anhand des Grund-Kiste-Bausatzes hinbekommt oder wie das Schnitzel so richtig schön souffliert, lernen Kunden dadurch eben über Kurz-Webinare. Selbstverständlich gibt es auch Fixbestandteile, die ganz ohne Vorbereitung und immer funktionieren: das selbst gemachte Brot und eine Flasche Schaumwein!

www.100200.kitchen

THOMAS IMBUSCH

 Kitchen



TIM RAUE

Restaurant
Tim Raue



ZWEI STERNE ZUM MITNEHMEN

Eigentlich wollte Tim Raue ja keine neuen Konzepte mehr eröffnen. Aber dass das Wort „eigentlich“ aus aktuellem Anlass den Wortschatz sämtlicher Gastronomen verlassen hat, wurde nun mehrfach bewiesen. Dass der Erfindergeist schier unendlich ist, belegt wiederum Raues 2-Sterne-Lieferservice Fuh Kin Great.

„Wir lassen euch am heimischen Herd nicht im Stich“, verkündet das Team in Berlin. „Deswegen gibt es jetzt vom Restaurant Tim Raue essbare Streicheleinheiten für die Seele und die sind fuh kin great“, lautet das Spin-off auf der Website. Anfang April ging der Lieferservice online und direkt durch die Decke. Auf der Karte stehen ausgewählte Starter, Hauptspeisen, Desserts und dazu passende Weine. Das Besondere: Die Bestellung erfolgt mit Vorlaufzeit. Wer heute bestellt, erhält morgen seine ausgewählten Gerichte. Die müssen dann nur noch aufgewärmt werden.

www.tim-raue.com



SCHLÖGL & SCHELLHORN

Bar Freundschaft

ZWEI FREUNDE FÜR ALLE FÄLLE

In der Berliner Mittelstraße 1 treiben normalerweise die Herren Willi Schlögl und Johannes Schellhorn ihr Unwesen. In ihrer Weinbar ist der Name Programm – und die Freundschaft hält trotz Social Distancing. Freundschaftsrettungsaktion Nummer eins: der Gassenverkauf, Essen zum Mitnehmen gab's nämlich direkt vor der Bar-Haustür. In Boxen verabreicht wurden Freundschaft-at-Home-Schmankerlboxen, in Gläsern gab es zum Wein zur Abwechslung auch eingemachtes Wiener Gulasch & Co. Freundschaftsrettungsaktion Nummer zwei: Online-Weinverkostungen, immer empfehlenswert. Freundschaftsrettungsaktion Nummer drei: Osterboxen mit Geselchtem, Beinschinken und Sülze.

Weg mit dem Speck?

Und selbst für den Fall, dass der eine oder andere zu oft zugegriffen hat, hilft einem Willi Schlögl auf die Sprünge – und das wortwörtlich. Denn Crossfit nach dem Vorbild des Herrn Sommelier sei jedem ans Herz gelegt. Stichwort: Insta-Workout.

www.istdeinbesterfreund.com



LIVE AUS DER QUARANTÄNE

Kitchen Quarantine heißt das Programm der Stunde. Es entstand, als die Corona-Pandemie unsere italienischen Nachbarn in vollem Ausmaß erfasste. Und trotzdem: Massimo Bottura gab Hoffnung, als er ganz unbefangen in seiner Küche in Modena stand, die Töpfe klirren und grandiose Gerichte köcheln ließ – und gestikuliert, wie er es gefühlt schon sein Leben lang getan hatte. Der 3-Sterne-Koch beantwortete Fragen, verriet Tricks und Tipps aus dem Berufsalltag und erklärte, wie man aus den einfachsten Zutaten phänomenale Gerichte zaubern kann. Das Spektakel gab es selbstredend live zu verfolgen – der Instagram-Kanal des Küchengenies dürfte dementsprechend noch beliebter geworden sein, als er es davor ohnehin schon war. Kleiner Tipp also am Rande: Wer nun die Zeit gekommen sieht, sich weiterzubilden, der ist hier richtig.

Franceschetta 58 goes Lieferservice

Und weil ein Massimo Bottura immer nach neuen Ideen sucht, gab es auch in der Corona-Zeit eine Premiere: Seine Franceschetta 58 stellte ihren Betrieb auf Lieferservice um. Die Kunden bekamen fertig vorbereitete Zutaten, die sie mithilfe einer Anleitung in nur zehn Minuten und mit minimalem Aufwand zu Hause zu Mahlzeiten verarbeiten konnten. Dass der berühmte Emilia-Burger & Co die Quarantäne in Modena um einiges erträglicher machten, versteht sich von selbst.

www.franceschetta.it
www.osteriafrancescana.it

MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana



GUTES TUN UND ABSTAND HALTEN

Auch im Taubenkobel blieb der Herd nie aus: Als der Restaurantbetrieb schließen musste, kochte das Team des Gourmetlokals für Bedürftige. 120 Portionen gingen jeden Tag an die Caritas. Lokale Produzenten helfen dem Projekt mit Waren. „Es gibt Menschen in Not, es gibt Familien in Not, die jetzt schon verzweifelt sind, weil sie nicht wissen, wie sie den Alltag bestreiten, und die kann man zumindest mit einem Essen glücklich machen und sie irgendwie unterstützen“, sagt Gastgeberin Barbara Eselböck dem ORF dazu im März.

Ortswechsel ins Freie

Auch für den hauseigenen Greißlerei-Betrieb war schnell eine Lösung gefunden: „Wir bauen alles direkt vor der Greißlerei auf“, kommuniziert die Familie auf ihrer Website. Im Hof hat jeder genügend Platz – und genügend Abstand. Ein weiterer Grund vorzuziehen: Gerichte aus der Taubenkobel-Küche gibt es im Ab-Hof-Verkauf zum Mitnehmen.

www.taubenkobel.com



BARBARA ESELBÖCK

Taubenkobel

„KÖCHE MÜSSEN KOCHEN“

Keinen Tag ließ Heinz Reitbauer verstreichen, an dem er nicht am Herd stand. Als die österreichische Regierung am 16. März das ganze Land in den Shutdown schickte, kochte das Team des Steirerecks im Stadtpark in Wien bereits für Einsatzkräfte. Die Mannschaft des 2-Sterne-Kochs verköstigte bereits am ersten kulinarischen Einsatztag rund 500 Exekutivbeamte aus der österreichischen Hauptstadt. Sie wollen den unzähligen Helfern, die im Kriseneinsatz sind, mit einem 5-Hauben-Essen danken. Weil auch die Lieferanten sofort mit Warenspenden zur Seite standen, konnte in Reitbauers Küche trotz Zwangsschließungen von Stillstand nie die Rede sein.

„Nichtstun liegt uns nicht“, erklärte er schon Mitte März gegenüber dem Standard. Und das hat das Team nun wirklich mehrfach bewiesen. Denn neben seiner ehrenamtlichen Tätigkeit entstand außerdem ein Online-Shop inklusive Take-away. Gulasch, Paprikahendl und Spargel gab's für zu Hause dann eben im Glas. Auf ausgezeichnete Küche musste also im Lockdown niemand verzichten.

www.steirereck.at



HEINZ REITBAUER

Steirereck
im Stadtpark

FRANZ GROSSAUER

Grossauer Gastronomie



EXPANSION STATT KURZARBEIT

Mit gleich mehreren guten Taten glänzt die Gastronomenfamilie Grossauer seit Mitte März. Bereits kurz nach den behördlichen Schließungen ergriff sie die Initiative und versorgte Bewohner rund um das Zentrallager in der Grazer Kalvarienbergstraße mit kostenlosen Lebensmitteln aus ebendiesem. „Wegwerfen ist keine Option für uns!“, betonte Franz Grossauer, Patron des erfolgreichen Grossauer-Gastronomieunternehmens. Diesem Credo folgt auch der nächste, für die Gastronomen logische Schritt: Sie öffnen das Zentrallager nur wenig später zum Verkauf und bieten dort bisher ausschließlich den Restaurants vorbehaltene Signature-Gerichte zum Mitnehmen an.

Doch auch in der zentralen Produktionsküche wird fleißig weitergearbeitet. Mehrmals pro Woche werden an verschiedene Grazer Einrichtungen – wie beispielsweise die Notschlafstelle „Arche 38“ – fertige Speisen und Menüs geliefert.

Umdenken ist angesagt

Und nun überrascht die Unternehmensgruppe mit einer weiteren guten Nachricht: Sie expandiert. Das ehemalige Gasthaus Tscheppe in Sulztal an der Weinstraße wird Anfang August als Fischwirt im Urmeer neu eröffnet. Grossauer-Küchenpatron Christof Widakovich bekam das Angebot, das Lokal zu übernehmen – und schlug zu. Warum das ausgerechnet jetzt passiert? „Vor der Krise hätte ich aufgrund unserer Lokaldichte niemals daran gedacht, noch ein weiteres Lokal aufzusperren“, erklärt Widakovich. „Doch jetzt mussten wir umdenken. In unserem Pool von rund 600 Mitarbeitern konnten wir bisher aufgrund der behördlichen Minimierung der Sitzplätze und der Veranstaltungen noch nicht alle aus der Kurzarbeit zurückholen.“ Weil er aber so schnell wie möglich alle wieder zu 100 Prozent beschäftigen möchte, sieht er mit dem neuen Restaurant eine gute Möglichkeit, gerade in der Krise Arbeitsplätze zu generieren. Eine absolute Win-win-Situation also!

www.grossauer.co.at

**MAX
STROHE**

Tulus Lotrek



DEUTSCHLANDS GASTRO-SPITZE KOCHT FÜR HELDEN

Krise ist ein produktiver Zustand, man muss ihm nur den Beigeschmack der Katastrophe nehmen: Das definierte einst der Schriftsteller Max Frisch. Nun klingt das angesichts der aktuellen Umstände zwar wenig motivierend, manch einer wusste aus der Situation aber doch das Beste zu machen. Sternekoch Max Strohe und seine Partnerin Ilona Scholl fallen etwa in diese Kategorie.

Was ihnen nach der Zwangsschließung blieb, sind eine menschenleere Küche und randvolle Vorrats-schränke. Da kann man doch was machen? Richtig: Strohe bringt kurzerhand das Wort „Corona-Krisen-Kochen“ in die Sprache der deutschen Gastronomen – und das Projekt Kochen für Helden ins Laufen.

Helden für Helden braucht das Land

Der Name hält genau das, was er verspricht: Großartige Chefs kochen für außergewöhnliche Helden. „Wir kochen Essen für die, die den Laden in Zeiten der Krise zusammenhalten“, heißt es auf der Website, die Strohe quasi über Nacht ins Internet-Leben gerufen hat. Und Helden, das sind vor allem Menschen in Funktionsberufen: unter anderen Ärzte und Pfleger in Krankenhäusern, Menschen in Heil- und Pflegeberufen generell, Ärzte in Arztpraxen, Pfleger in Altenheimen und Helfer in Corona-Testzentren. „Uns ist klar geworden, dass es darum geht, Dinge anders zu machen – oder auch einfach andere Dinge zu tun“, sagt Strohe über den Startschuss. Die Idee schlug derart hohe Wellen, dass sich Gastronomen in ganz Deutschland dem Projekt anschlossen. Auch Tim Mälzer ist bereits mit an Bord. Was das für alle bedeutet? Ehrenamtliche Arbeit, viel

Händewaschen, viel Desinfektionsmittel und sehr viel positiver Sound. Weil die ersten Tage so erfolgreich waren, findet die Aktion täglich mehr Anhänger. Mit Kochtopf, Kochlöffel und Superhelden-Umhäng bewaffnet, sagen sie der Krise den Kampf an. Damit dabei die Ware nicht knapp wird, initiieren Strohe und Co. eine Crowdfunding-Kampagne. Alleine in den ersten drei Tagen haben die Initiatoren damit mehr als 15.000 Euro gesammelt.

Alle an Bord!

Wofür sie das Geld brauchen? „Das Crowdfunding kommt ins Spiel, wenn es keine Lager mehr aufzubrauchen gibt. Das Geld hilft uns, danach trotzdem eine Versorgungs-

**UNS IST KLAR
GEWORDEN, DASS
ES DARUM GEHT,
DINGE ANDERS ZU
MACHEN ODER AUCH
EINFACH ANDERE
DINGE ZU TUN.**

Max Strohe startet in der Krise die Aktion Kochen für Helden

lage zu gewährleisten. Und natürlich auch dabei, Dinge wie Benzin zu finanzieren oder Sachen zu transportieren. Einweghandschuhe, Desinfektionsmittel, Oberflächen- und Handdesinfektion – also alles, was wir zum Arbeiten brauchen – können damit auch gekauft werden“, erklärt Strohe. Und davon wurde reichlich benötigt. Der Aktion schließen sich Köche in ganz Deutschland an: Eine lange Liste an Lokalen findet sich nach nur wenigen Wochen auf der Website. „Es ist eine Art Graswurzelbewegung“, sagt der Initiator. Aber nicht nur die Kollegen freuen sich über das Projekt, sondern vor allem jene, die dank der Hilfsaktion nun warme, qualitativ hochwertige Mahlzeiten am Tisch haben. „Die finden das großartig“, resümiert Strohe, „sind sehr dankbar und freuen sich jetzt jeden Tag auf eine Suppe. Das ist wirklich eine ganz tolle, breit gestreute Resonanz, auch von Menschen, die mit Menschen zusammenleben, die in Funktionsberufen sind. Die schreiben Nachrichten und sagen: Das ist toll, vielen Dank!“

www.kochen-fuer-helden.de
www.tuluslotrek.de



CHRISTIAN HÜMBS

The Dolder Grand

MCDOLDER: ZÜRICHS EXKLUSIV- STES TAKE-AWAY

Star-Pâtissier Christian Hümbs gibt es jetzt auch to go. Denn das Schweizer 5-Sterne-Haus The Dolder Grand reagiert auf die anhaltende Coronavirus-Pandemie mit dem wahrscheinlich exklusivsten Takeaway von Zürich. Weil externe Gäste die Verpflegungsangebote im Hotel nicht nutzen können, hat das Luxushotel Ende März kurzerhand auf ein flexibleres Konzept umgestellt: das „The McDolder Drive In“. Den Take-away-Service können Kunden täglich zwischen 11:00 und 18:00 Uhr nutzen. Und das Menü kann sich sehen lassen: Zu den Pâtisserie-Kreationen von Christian Hümbs gibt es Klassiker von 2-Sterne-Chef Heiko Nieder. Ihre Bestellungen geben Gourmets vorab ganz einfach über ein Ticket-System auf. Long Story short: Die Ausfahrt lohnt sich.

www.thedoldergrand.com



GEFLÜCHTETE KOCHEN FÜR OBDACHLOSE

Damit Corona-Partys in Zukunft niemanden mehr gefährden, hat sich das Unternehmen Brewdog für seine Gäste etwas Besonderes einfallen lassen. Die Kette eröffnet kurzerhand virtuelle Bars und sorgt so dafür, dass man trotz Social Distancing in Kontakt bleiben kann. „Das ist unsere Antwort darauf, wie man sich noch zusammensetzen, sozial und gleichzeitig sicher sein kann“, schreiben die Initiatoren auf der Website. „Wir eröffnen die größte Brewdog-Bar, die es je gab, und die für jeden auf der Welt offen ist.“

Volles Online-Bar-Programm

Auf dem Programm stehen Live-Bierverkostungen, Braukurse, ein wöchentliches, virtuelles Pub-Quiz sowie Live-Musik und ein großes F&Q-Special mit der Brewdog-Crew. Außerdem werden „wir auch Brewdog-Online-Sessions für jede einzelne Brewdog-Bar in Großbritannien, den USA, Australien und Deutschland einrichten, um Einheimischen und Stammkunden die Möglichkeit zu geben, sich wieder zu treffen und ein Bier zu trinken“, heißt es. Die ersten Sessions gingen bereits Ende März über die virtuelle Theke. Alle weiteren Informationen gibt die Crew auf ihren Social-Media-Kanälen bekannt.

www.brewdog.com

VIRTUELLES GET- TOGETHER

MARCUS THIEME

Brewdog
Deutschland



Ein besonders schönes Projekt haben Organisationen, ein Restaurant und ein Catering-Unternehmen in Berlin gestartet: Auf Initiative von Be an Angel e.V. und

in Kooperation mit der Kältehilfe Berlin versorgen das Restaurant Kreuzberger Himmel und das Catering-Unternehmen Bab al-Jinan Obdachlose mit warmen Mahlzeiten.

Kurz zu deren Hintergrund: Be an Angel e.V. unterstützt seit September 2015 Geflüchtete beim Ankommen. Der Verein hat 2018 auch das Restaurant Kreuzberger Himmel initiiert, das mit 105 Plätzen von einem 20-köpfigen Team von Geflüchteten aus sieben Nationen geführt wird und sich in den zwei Jahren des Bestehens ausgesprochen erfolgreich in einer hart umkämpften Branche etabliert hat. Auch Bab al-Jinan ist ein Start-up-Projekt von Geflüchteten. Nun bündeln drei Unternehmen ihre Kräfte, um gemeinsam Obdachlosen zu helfen.

Denn viele Organisationen, die Bedürftige normalerweise unterstützen, leiden aufgrund der Corona-Krise unter Versorgungsengpässen. Und Pfandflaschen sammeln oder betteln ist ob der lang anhaltenden Ausgangssperren und Abstandsgebote kaum noch eine Option. Dass dies in dieser Situation helfen würde, stand für alle Beteiligten sofort fest.

Über einen Spendenaufruf hat Be an Angel e.V. rund 2000 Euro für die Nahrungsmittel gesammelt. Einer der führenden Großhändler unterstützt mit Produkten zum Einkaufspreis oder Nahrungsmitteln, die kurz vor dem Verfallsdatum nicht mehr in den Verkauf gelangen. Das Küchenteam vom Kreuzberger Himmel stellt seine Zeit zur Verfügung, Bab al-Jinan stellt den Food-Truck.

Seit dem 24. März 2020 werden so täglich bis zu 70 Mahlzeiten an sieben Tagen die Woche an vier verschiedenen Standorten in Berlin ausgegeben. Die aus dem Irak stammende Köchin Layali Jaafar aus dem Kreuzberger Himmel sagt: „Wir haben in Deutschland so viel Unterstützung erfahren – ich finde es selbstverständlich, dass jetzt wir helfen, wo wir können.“

www.kreuzberger-himmel.de
www.bab-al-jinan.de

MOHAMAD GHAYTH NASHED

Catering-Unternehmen
Bab al-Jinan



Fotos: Heige O. Sommer, Bab al-Jinan, BrewDog

Die CHEFDAYS erfinden sich neu.

DIE SPANNENDSTE CONVENTION FÜR KÖCHE, GASTRONOMEN, BARKEEPER...



**-50%
EARLY BIRD
RABATT SICHERN**

**BERLIN
13.9.-14.9.2020**
**GRAZ
23.11.-24.11.2020**

Erlebe über 100
Top-Speaker wie
Paco Méndez, Gaggan
Anand und Heinz
Reitbauer ... live.

+ 10.000 Besucher* | + 8.000 m² Expo | 12 Bühnen | + 100 Speaker

Ana **ROŠ** | Rasmus **MUNK** | Tohru **NAKAMURA** | Hans **HAAS** | Ivan & Sergey
BEREZUTSKIY | Riccardo **CAMANINI** | Christian **RACH** | Charles **SCHUMANN**
Hans **NEUNER** | Lucki **MAURER** | Tim **RAUE** | Tim **MÄLZER** | Andreas **CAMINADA**...

WWW.ROLLINGPINCONVENTION.COM

rolling pin.

METRO



**EDUARD
XATRUCH**
Disfrutar



**FERRAN
ADRIÀ**
elBulli Foundation

SPANIENS GASTRONOMIE LEGT ZUSAMMEN

Gemeinsam kommen wir da raus: Unter diesem Motto hat die spanische Gastronomie der Corona-Krise den Kampf angesagt. Dafür haben sich Köche, Weingüter, Lebensmittelmarken, Restaurants und Hotels, kulinarische Einrichtungen und Lebensmittelliebhaber zusammengeschlossen. Ihr Projekt trägt den Namen Juntos Saldremos und soll eine ordentliche Summe Geld bringen.

Mit der Aktion wollen sie aber nicht etwa sich selbst oder die Branche retten, sondern etwas von viel größerem Wert: Menschenleben. Alle Erlöse der Initiative bekommt das spanische Rote Kreuz. Die Spenden gehen direkt an Betroffene, an die schwächsten Mitglieder der Gesellschaft und an Menschen, die in ihren Berufen zurzeit Heldentaten vollbringen. Insgesamt unerstürzt die Gastro damit 1,35 Millionen Menschen in allen Bereichen, in denen das Rote Kreuz tätig ist.

Spanische Schätze für das Rote Kreuz

Womit die – wohlgermerkt: wirtschaftlich ebenso fragile und lange Zeit geschlossene – Gastro-Szene in Spanien Geld sammelt? Sie versteigert und verkauft Erlebnisse und Kulturschätze. Dafür gibt es für potenzielle Käufer zwei verschiedene Optionen: die Ersteigerung und den Online-Shop, in dem der Preis bereits vorab festgelegt ist.

Was man ersteigern kann? Einen Tag mit Ferran Adrià in der elBulliFoundation zum Beispiel. Adrià persönlich führt durch sein Lebenswerk und den Besucher in die Materie ein. Abschließend gibt es ein gemeinsames Abendessen mit der spanischen Legende.

Etwas Ähnliches haben sich die grandiosen Köpfe hinter dem Disfrutar ausgedacht: Wer die Masterminds der Num-

mer neun der World's 50 Best Restaurants und ihre Arbeit schon immer kennenlernen wollte, hätte nun die einmalige Gelegenheit dazu – und kann gleichzeitig Gutes tun. Gleich zur Sache geht's hingegen bei Dani Garcia: Er bietet dem glücklichen Gewinner der Auktion gleich einen Kochkurs für sechs Personen – anschließendes Dinner mit dem Chefkoch inklusive. Alternativ stellt sich auch Quique Dacosta gerne zur Verfügung. Bei ihm beginnt der Tag allerdings bereits mit einem gemeinsamen Marktbesuch. Sollte das Geld für diese kostspieligen Abenteuer nicht reichen, kann man auch mit kleinen Beiträgen Großes bewirken. Denn Schätze aus Weinkellern sind ein kalkulierbares Risiko – finanzieller Natur, versteht sich. Ein wenig unberechenbar ist dagegen ein All-inclusive-Hotelbesuch zum Sonderpreis und mit Sonderkonditionen. Aber für den Fall, dass jemand tatsächlich nach einem guten Grund für Ausflüge dieser Art sucht: Andere haben dieses Geld dringend nötig.

Es geht bergauf

Denn was klingt wie eine Dauerwerbesendung, ist in Anbetracht der Umstände ein sehr selbstloser Versuch, erste Hilfe zu leisten, in einem Land, das die Corona-Pandemie besonders hart getroffen hat. Und auch wenn es nun langsam bergauf geht – die Hürde ist noch lange nicht genommen. Dass dabei jeder Extraschwung helfen kann, zeigt Spaniens Gastronomie gerade eindrucksvoll auf: Alleine in den ersten beiden Wochen hat sie mit ihrer Aktion mehrere Zehntausend Euro gesammelt.

www.juntossaldremos.com



**QUIQUE
DACOSTA**
*Restaurant
Quique Dacosta*

**Was arbeitest du
da am Computer?**

**Ich mach gerade
eine Werbeanzeige.**

**Unsere Kunden
brauchen jetzt unsere
volle Unterstützung.**

**Hast recht, ich
helf gleich mit.**

Wir haben uns eine kreative und bunte Werbeanzeige gespart. Denn jede helfende Hand ist jetzt im Einsatz, um Sie in dieser anspruchsvollen Zeit besonders zu unterstützen: Mit Verlässlichkeit, Qualität, Warenverfügbarkeit im Vollsortiment sowie mit altbewährten und neuen Aktionen, hilfreichen Services und individuellen Lösungen.

Wir sind bereit und freuen uns auf Sie. Starten wir gemeinsam durch.



WIR VERSTEHEN UNS.

IN AUKTION: HUMM VERSTEIGERT SICH SELBST

**DANIEL
HUMM**

*Eleven
Madison Park*



KULT-KNEIPE AM HAMBURGER KIEZ GOES SUPPENKÜCHE

Der Elbschlosskeller auf St. Pauli, die selbst betitelte „härteste Kneipe Hamburgs“, setzt sich während der Coronavirus-Pandemie für den guten Zweck ein. Wenige Tage nach der Zwangsschließung wegen des sich immer weiter ausbreitenden Coronavirus hat sich die Hamburger Kultkneipe „Elbschlosskeller“ in eine Suppenküche und Kleiderkammer für Obdachlose verwandelt. „Abgefahrene Situation, das ist ganz neu für mich“, sagte Wirt Daniel Schmidt dazu in einem Video, das er auf Facebook online gestellt hatte. Ansonsten hatte der Wirt seine Kneipe rund um die Uhr geöffnet – und auch diese Schließung hielt nicht lange an.

Schon am ersten Shutdown-Wochenende hatte er gemeinsam mit Freunden und Spenden von vielen Menschen aus dem Stadtteil St. Pauli Essen, Trinken und Kleidung an Bedürftige ausgeteilt und seine Kneipe kurzerhand zur Suppenküche ernannt. „Der Kiez hält zusammen“, sagte Schmidt dazu. Schon zu Beginn waren etwa 220 Kilogramm Lebensmittel zusammengekommen, aus denen der Wirt Eintopf kochte und an Obdachlose verteilte.

www.elbschlosskeller.de

**DANIEL
SCHMIDT**

Elbschlosskeller



Trotz wirtschaftlicher Hilfspakete sieht die Lage für Restaurants in den USA prekär aus. Einige Gastronomen versuchen daher, zusätzlich auf selbst organisierte Rettungsmaßnahmen zu setzen. Federführend dabei: Eleven-Madison-Park-Mastermind Daniel Humm. Der renommierte Küchenchef und Unternehmer von einem der berühmtesten Dreisterner New Yorks ließ daher auf seinem Instagram-Profil verlauten: „Unsere Türen zu schließen, war das Schwierigste, was ich jemals tun musste. Die Auswirkungen, die die Schließung auf meine Mitarbeiter hatte, haben mir das Herz gebrochen“, so Humm, der nun mit einem kreativen Lösungsversuch aufwartet: „Wir haben eine Website erstellt“, so Humm, „auf der man unseren Mitarbeitern durch diese schwierige Zeit helfen kann.“ Wie? Indem man, ähnlich wie bei einer Auktionsveranstaltung, Geld bietet – für Zeit mit dem Chef höchstpersönlich.

Auf Humms givesmart-Website waren im März also neun „Auktionsobjekte“ zu ersteigern, wie zum Beispiel: mit dem legendären Herdmagier höchstpersönlich zu kochen (5000 Dollar), zu joggen (ebenfalls 5000 Dollar) oder sich eine Private Party im Eleven Madison Park um 25.500 Dollar zu gönnen. Wie wär's sonst mit einer Stage, durch die man zusammen mit Daniel Humm in der Küche des Eleven Madison Parks seiner Karriere einen einmaligen Boost geben kann?

Die Auktionsgewinner tun sich dabei aber nicht nur selbst Gutes: Denn die Erlöse gehen zu 100 Prozent an Humms Mitarbeiter.

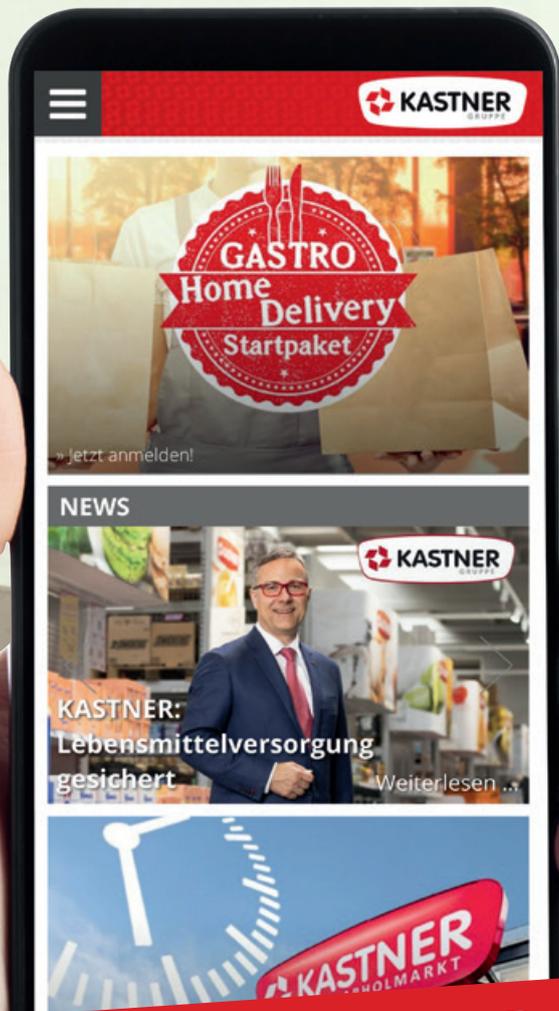
In den Straßen von New York

Neben einer Rettungsaktion für seine Mitarbeiter möchte die ehemalige Nummer eins der World's 50 Best Restaurants aber auch den Hunderttausenden Obdachlosen New Yorks helfen. Deshalb wurde das Eleven Madison Park zu einer Suppenküche umgewandelt. Dafür sammelte Humm kurzerhand rund 500.000 Dollar, mit denen er in den nächsten Wochen in seiner EMP-Soup Kitchen 100.000 Essen für Obdachlose produzieren will. Die Aktion läuft noch immer – und geht es nach Humm, bleibt die Idee auch nach der Krise bestehen. Mit der Arbeit, die er und sein Team seit Beginn der Corona-Krise leisteten, könnte er die ersten Ansätze eines Rezeptes zur Lösung einer bereits viel länger andauernden Krise gefunden haben. Auf seiner Instagram-Seite schreibt er dazu: „Hunger ist ein lösbares Problem.“

www.elevenmadisonpark.com

KASTNER

Einer für alles. Seit 1828.



JETZT ANMELDEN!

www.kastner.at/home-delivery

exklusive Kooperation mit

ORDITO

stampayGO

 zusammen-lewand.at

MAKE GASTRO GREAT AGAIN

DIE GASTRONOMIE HAT IN DEN VERGANGENEN WOCHEN DIE **SCHWERSTE BEWÄHRUNGSPROBE** IHRER EXISTENZ DURCHLEBT. WAS BLEIBT VON IHREN **FORDE- RUNGEN** GEGENÜBER DER REGIERUNG? WIE ERLEBT SIE DIE **SCHRITTWEISE WIEDERERÖFFNUNG** MIT ALL IHREN REGELN? EINE BESTANDSAUFNAHME.

Text: Alexandra Polič und Lucas Palm

machte die Sache nicht einfacher. Umso beachtenswerter war daher der Zusammenschluss deutscher Gastro-Akteure, die bundesweit im Rahmen verschiedener Bewegungen neue „Perspektiven für einen achtsamen Neustart der Gastronomie“ vonseiten der deutschen Bundesregierung forderten.

Dabei ging es in erster Linie darum, endlich eine sichere, absehbare Perspektive zu bekommen, aber auch um konkrete Fördermaßnahmen in Form von erweiterten Soforthilfen durch einen Gastronomie-Rettungsfonds mit direkten Finanzhilfen – und last, but not least: eine (wenn auch zeitlich begrenzte) Herabsetzung des Mehrwertsteuersatzes von 19 auf sieben Prozent. Und siehe da, plötzlich ging's Schlag auf Schlag: Am 6. Mai beschloss das deutsche Corona-Kabinett, dass die Länder klare Öffnungsperspektiven für die Gastronomie ausarbeiten und ankündigen dürfen. Am 11. Mai öffneten die ersten Gaststätten

Es waren zermürbende Wochen für alle Gastronomen: Nicht nur traf der coronabedingte Shutdown Mitte März die ganze Branche unerwartet. Lange war und blieb noch dazu unklar, wie und wann es unter welchen Bedingungen weitergehen würde. Während in Österreich – im Gegensatz zu Deutschland – verhältnismäßig früh ein Datum für die Wiedereröffnung der Gastronomie von Regierungsseite kommuniziert wurde, herrschte unter deutschen Gastronomen komplette Ratlosigkeit. Dass dort dieses Thema im Gegensatz zu Österreich Ländersache ist – von denen es in Deutschland bekanntlich 16 gibt –,

in Köln, am 13. Mai in Hamburg, am 15. Mai folgte Berlin. Außerdem kam die Bundesregierung der Forderung der Mehrwertsteuersenkung nach: Bis Ende Juni 2021 liegt sie nun bei sieben Prozent. Haben die Gastronomen – zum ersten Mal in der Geschichte – also das Kunststück vollbracht, sich geschlossen gegen die Politik durchzusetzen? Sind sie – und das ausgerechnet dank Corona – auf dem Weg in eine bessere Zukunft? Oder sind die Unterstützungsmaßnahmen der Bundesregierung lediglich ein Tropfen auf den heißen Stein, der für eine immer hoffnungslosere Gemengelage in der Gastronomie steht?



Mit Abstand und Ansgabe: Die Mannschaft der Residenz Heinz Winkler bereitet sich auf eine spektakuläre Wiedereröffnung vor.



GASTRO- NOMEN, VEREINIGT EUCH!

Spulen wir zurück zu jenem verhängnisvollen Datum, das uns noch lange im Gedächtnis bleiben wird: dem 13. März, einem Freitag. Die österreichische Bundesregierung gab die erste einer ganzen Serie von Pressekonferenzen, den Startschuss für den landesweiten Shutdown. Die Regeln waren klar: Wir gehen auf Distanz, verlassen nur mehr aus wichtigen Gründen das Haus, halten Abstand und schließen alle Läden, die nicht der Grundversorgung dienen.

Und in Deutschland? „Bundesweite Versversicherung.“ So nennt Patrick Rüther das Gesamtkonzept der Regierung, was die Gastronomie betrifft – genau genommen existiert zu diesem Zeitpunkt nämlich keines. Bleiben die Betriebe geöffnet? Wer kommt für die Kosten auf, für den Fall, dass sie doch schließen müssen? Was passiert mit den Mitarbeitern, wenn die Umsätze zurückgehen? Das zu klären, ist in Deutschland eine Sache der Länder – nicht des Bundes. Heißt: In Bayern wurde der Katastrophenfall ausgerufen, in Berlin füllten sich die Biergärten. Mit Umsatzeinbußen kämpften trotzdem alle.

Chronik eines Schulterschlusses

Dass Gastronomen vor einer Herausforderung standen und stehen, die sie als Einzelkämpfer nicht würden bewältigen können, war vielen schnell bewusst. Dem entsprechend schnell bildeten sich zum ersten Mal gemeinsame Bewegungen in der Gastronomie, ja vielleicht sogar eine Interessensgemeinschaft?

Den Anfang machte die Initiative Gastronomie und Hotellerie Deutschland. Nur wenige Tage nachdem in Österreich alle Restaurants schließen mussten, forderte sie im Namen unzähliger Hamburger Gastronomen eine klare Ansage für die ansässigen Betriebe. Die Antwort der Stadt Hamburg ließ auf sich warten – deswegen weitete sich die Petition bald auf ganz Deutschland aus.

Denn die Sorge um Gesundheit und Wirtschaft war denkbar groß – und Corona-Politik oblag nach wie vor fast ausschließlich der Verantwortung der Länder. Ganz im Sinne des Föderalismus gab es dementsprechend auch unterschiedliche Öffnungszeiten, verschiedene Unterstützungsmodelle und erst recht sehr differenzierte Ansichten über die Notwendigkeit

bestimmter Maßnahmen. Der Behörden- und Maßnahmenchunzel war entsprechend groß. Nach einem Monat standen zwar der Fahrplan für Schließungen und die damit zusammenhängenden Förderungen auf halbwegs festem Fundament. Aber eine ganz andere Frage drängte sich auf: Wie soll es nach dem Lockdown weitergehen?

Um auf die nach Wochen der Ungewissheit noch immer prekäre Lage hinzuweisen, trugen Dresdner Gastronomen leere Stühle in die Innenstadt – als Zeichen für fehlende Kunden, fehlende Perspektiven und Existenzangst. Binnen weniger Tage fand die Aktion Anhänger in ganz Deutschland.



#LEERESTÜHLE

Die Aktion „Leere Stühle“ nahm ihren Anfang mit einer einzigartigen Guerilla-Marketingaktion am 17. April auf dem Dresdner Neumarkt – mittlerweile weist sie bundesweit auf die Existenzangst der Gastronomie hin. Mit dem Aufstellen Hunderter leerer Stühle an prominenten Orten in deutschen Städten will die Branche ein Zeichen setzen. Bereits mehr als 550 Gastronomen, Hoteliers und Veranstalter fordern auf diese Art besondere Unterstützungspakete von Bund und Regierung.

Und nur kurz darauf ging die nächste Petition an den Start: Mit dem Hashtag #restartgastro kennzeichnet sich eine deutschlandweite Kommunikationsoffensive. Ihr Ziel: ein achtsamer Neustart der Gastronomie in Deutschland. Das fordern zahlreiche Vertreter aus der Branche in einem Brief an die Bundeskanzlerin. Sie kritisieren, dass im Rahmen der bisherigen Überlegungen zum Neustart des Wirtschaftslebens die Gastronomie keine Berücksichtigung gefunden hat.



#RESTARTGASTRO

Zahlreiche prominente Chefköche und Restaurantbetreiber, Verbände, Produzenten, Hersteller und Berater für die Gastronomie, Gastro-Fachmedien und Großhändler haben sich unter dem Hashtag #restartgastro mit einem eindringlichen Appell an die deutsche Bundeskanzlerin gewandt. Sie kritisieren, dass im Rahmen der bisherigen Überlegungen zum Neustart des Wirtschaftslebens die Gastronomie keine Berücksichtigung gefunden hat, und fordern von der Regierung, einen Neustart einer „verantwortungsbewussten Gastronomie“ zu ermöglichen und konkrete Fördermaßnahmen für die Gastronomie auf den Weg zu bringen.

„Jetzt bilden wir eine Front“

Als es Anfang Mai tatsächlich so weit war, dass viele Bundesländer Öffnungstermine festgelegt hatten, gelang auch den deutschen Gastronomen ein Coup: der Schulterschluss. Denn für einen gelungenen Neustart musste mehr passieren. Es sei klar, so heißt es in dem offiziellen Schreiben der neu formierten Bewegung, „dass die wirtschaftliche Perspektive mit Auflagen weiterhin düster ist“. Gleichzeitig möchten die Beteiligten gemeinsam dafür kämpfen, dass sich ihre Perspektive ändert. Genau aus diesem Grund haben sich die Initiativen #leerestuehle, #wirsindbereit und die Gast-

ro-Allianz #restartgastro zusammengeslossen und einen neuen Namen, inklusive Mantra, gefunden: Wir sind gekommen, um zu bleiben. Was das Bündnis will? Sich solidarisch zeigen, voneinander lernen und vor allem: klare, leistbare und umsetzbare Richtlinien für einen Neustart der Branche durchsetzen. Der Zusammenschluss scheint Wirkung zu zeigen, die Branche hält zusammen. Das bestätigt auch Frank

Rosin, der ebenfalls hinter den Forderungen steht: „Wenn ich zum Beispiel merke, dass ich mit verschiedenen Positionen in unserer Branche rede und alle die Fähigkeit besitzen, zuzuhören, dann ist das etwas, das wir wirklich mitnehmen. Das merkt man auch durch #restartgastro – wie auf einmal doch ein Zusammenhalt proklamiert werden kann. Auch wenn man nicht immer der gleichen Meinung ist, trotzdem mal seine Animositäten beiseiteschiebt und sagt: Jetzt bilden wir eine Front.“

#WIRSINDBEREIT

„Bitte spricht mit uns!“, lautete der eindringliche Appell der Initiative Gastronomie und Hotellerie Deutschland. In einem offenen Brief an die Stadt Hamburg forderte sie Kommunikation mit der Branche, Maßnahmen sowie eine Perspektive. „Wir sind bereit, Verantwortung zu übernehmen“, hieß es in dem Schreiben – ob als systemrelevanter Grundversorger, als Lieferant für Risikogruppen oder Nahversorger. Auch aus diesen Forderungen und Ideen entwickelte sich eine deutschlandweite Bewegung.



www.wirsindgekommen-umzubleiben.de

EXQUISITES FÜR DIE GASTRONOMIE



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

SIND WIR READY TO RUMBLE?



01

Zunächst einmal: Die erste Bilanz fällt in Deutschland genauso fragmentiert aus, wie die 16 Länderregelungen unterschiedlich waren. In Stuttgart beispielsweise waren an den ersten Sonnentagen der Gastro-Wiedereröffnung die Außenbereiche erstaunlich gut besucht. Dass Gäste ihre Kontaktdaten auf eine Karte eintragen mussten, nachdem ihnen Plätze zugewiesen werden, war für sie offenbar kein allzu großes Problem. Doch wie in vielen anderen Bundesländern – ganz zu schweigen von Österreich – gibt es auch im beschaulichen Baden-Württemberg das eine oder andere Missverständnis um die gastronomischen Corona-Regelwerke. Vorab-Reservierung ja oder nein? Ja, weil das Land eine „Empfehlung“ da-

für ausgesprochen hatte. Nein, weil diese Empfehlung rechtlich nicht bindend ist und Gastronomen vor Ort versicherten, dass ein spontaner Kaffee überhaupt kein Problem sei. Kein Wunder also, dass trotz vollen Terrassen viele Gastronomen laut eigenen Angaben froh sind, wenn sie dreißig Prozent der Gäste im Vergleich zu einem Tag der „alten Normalität“ in ihren Betrieb locken können. Einer der Kernforderungen der RestartGastro-Petition jedenfalls könnte das Land Baden-Württemberg in absehbarer Zeit nachkommen: dass nämlich die schrittweise Wiedereröffnung der Gastronomie von einem Rettungsfonds flankiert wird – in diesem Fall mit 328 Millionen Euro, wie Tourismusminister Guido Wolf ankündigte.



02



03

1 Im Gourmetempel Taubenkobel im burgenländischen Schützen am Gebirge geht die Herdmagie unter strengen Sicherheitsvorkehrungen wieder an den Start **2** Für das Landhaus Bacher fühlte sich die Wiedereröffnung wie eine Auferstehung an **3** In der Fischbude Underdocks in St. Pauli ist man ob der strengen Sicherheitsmaßnahmen noch nicht ganz zufrieden.



N-sanitize

unterstützt durch *Nannerl*

Desinfektionsmittel made in Austria!



Nicht umsetzbar?

In Großstädten wie Berlin und Hamburg hingegen scheint die Situation für Gastronomen etwas angespannter zu sein. „Die größte Herausforderung“, sagt Burhan Schawich, der zusammen mit Samet Kaplan die Hamburger Fischbude Underdocks betreibt, und bricht den Satz ab: „Also eigentlich ist es nicht umsetzbar. Die 1,50-Meter-Abstandsregelung lässt sich zwar von Tisch zu Tisch realisieren, aber auf den Gängen nicht. Ich weiß auch gar nicht, ob das irgendwer gewährleisten kann“, so Schawich. „Den Abstand unter den Tischen und deren Gäste, ja, den können wir gewährleisten. Alles andere lassen wir auf uns zukommen“, so Schawich über die größte Krux unter den Auflagen.

„Das ging alles etwas fix in Hamburg, eigentlich war es eine absurde Hauruck-Aktion, die Wiedereröffnung von einem Tag auf den anderen zu verkünden mit der Bitte, alle Anforderungen plötzlich umzusetzen“, sagt Anne Behm vom Restaurant Klippkroog im Stadt-

FÜR MICH KANN ICH SAGEN: ES IST MACHBAR.

Frank Rosin kann in seinem Restaurant alle Sicherheitsvorkehrungen umsetzen

Viruzid gegen Influenza- und Corona-Viren.

**Ab sofort erhältlich in fünf Gebindegrößen:
250 ml, 1 Liter, 5 Liter, 10 Liter, 25 Liter.**

In Österreich produziert und abgefüllt.

#buylocal ♥



Genuss made in Austria

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



en Zettel geben, damit er den ausfüllt. Das ist ein unheimlich großer Aufwand, allein die Dokumentationspflicht nimmt bei mir einen Mitarbeiter am Tag in Anspruch.“

Für viele Gäste sei die „neue Normalität“ kein Problem, andere stören sich hingegen daran, ihre Daten einzutragen. „Ich weiß nicht, ob die Gäste bereit sein werden, das lange mitzumachen“, fragt sich Behm. „Oder werden sie sich

Gastro-Sehnsucht breitzumachen: Rosins Gäste seien motiviert, vorsichtig und respektvoll. „Sie nehmen auch längere Wartezeiten in Kauf, weil die Abläufe zwischen Service und Küche ein wenig anders sind. Wir schicken das Essen nicht komprimiert heraus, sondern nur Tisch für Tisch, damit sich die Kellner nicht alle am Passtummeln.“ Die eineinhalb Meter Abstand werden in Rosins Restaurant umgesetzt, indem nur jeder zweite Tisch besetzt ist. „Dort, wo es nötig ist, haben wir Plexiglasschutz einbauen lassen“, so Rosin. „Wir führen außerdem selber Buch darüber, wer kommt

teil Altona. Zwar habe sie das Glück, über einen zweiten Raum, der ansonsten eher im Winter genutzt wird, zu verfügen und damit die Abstandsregelungen theoretisch austarieren zu können. Doch viele der Gäste seien eher verhalten und unsicher. Das größte Problem sieht Behm in den bürokratischen Vorgaben, vor allem mit der Gäste-Eintragung, die aufgrund der fehlenden Reservierungspflicht vorgeschrieben ist: „Auf dem Formular musst du die Tischnummer notieren, den Zeitraum, in dem sich der Gast hier aufhält, und da kannst du natürlich nicht einfach so Listen auf die Tische legen, sondern musst jedem Gast – auch wenn er nur einen Kaffee konsumiert – einen neu-

darin gewöhnen?“ In der Gewöhnung an diese neue – und hoffentlich bald vorübergehende – Situation liegt für TV-Star und 2-Sterne-Koch Frank Rosin jedenfalls der Schlüssel zum erfolgreichen Wiederaufbau von Gastro-Deutschland. „Es ist einfach eine Gewöhnungsphase, da kommt man rein“, so Rosin. Was die Gästezahl betrifft, scheint sich in Deutschland eine gewisse

RETTET DIE ÖSTERREICHISCHE GASTRO

Mittlerweile hat sich auch die österreichische Gastro-Szene zusammengetan und in einem Brief an die Regierung umfangreiche Unterstützung für die Branche gefordert. Zahlreiche prominente Unterzeichner der Petition verlangen in einer Videobotschaft, dass die Verantwortlichen schnell handeln, Österreich durch die Umsetzung der Forderungen vor einer noch nie dagewesenen Pleitewelle schützen und damit das Tourismusland Österreich retten. Hier könnt ihr unterschreiben: www.rettetdiegastro.com

In einem Gänsehaut-Video fordern auf Initiative von ROLLING PIN Österreichs Topgastronomen, -hotelliers, Lieferanten und Produzenten die österreichische Bundesregierung auf, die heimische Gastronomie mit konkreten Maßnahmen am Leben zu erhalten.



1 In der Residenz Heinz Winkler lautet das Motto: Herzblut am Herd und Dienst nach Vorschrift schließen sich nicht aus! **2** Das Mediamatic Eten in Amsterdam platziert seine Gäste in Gewächshäusern entlang des Ufers **3** Das 3-Sterne-Restaurant Inn at Little Washington nutzt die Theater-Vergangenheit des Chefkochs für besonders stylische „Stammgäste“ auf den leeren Plätzen zwischen den Gästen.

und wer geht, auch von den Mitarbeitern.“ In den ersten Tagen der Wiedereröffnung war sein Restaurant immerhin zu einem Dreiviertel voll, an den Wochenenden sind alle verfügbaren Plätze reserviert. „Ich kann nur für mich sprechen“, so Rosin, „aber für mich kann ich sagen: Es ist machbar“, gibt sich der Vollblutgastonom zuversichtlich.

Gastro-Dinosaurier plötzlich Jungunternehmer

Auch in Österreich gibt es seit dem 15. Mai erste Feldversuche in der Gastronomie. Unter Einhaltung strenger Sicherheitsvorkehrungen und zwischen sechs und 23 Uhr dürfen Restaurants hier wieder öffnen – Freude und Aufregung sind dementsprechend ▶

EIGENTLICH WAR ES EINE ABSURDE HAURUCK- AKTION.

24 Stunden lagen in Hamburg zwischen dem Öffnungsbeschluss und dem Startschuss für die Gastronomie, sagt Anne Behm



Fotos: Beigestellt, Revolution Event Design & Production, Ahit Perawongmetha, REUTERS, Linda Karisson, Café & Konditorei Rother, Associated Press

keine zeit für schwarz- seher.



vielviel koffein



01

1 In Clemens Rambichlers 3-Sterne-Tempel Sonnora wird der Fine-Dine-Betrieb wieder vorsichtig hochgefahren **2** Im Amore, Vino & Amici in Regensburg gleichen die einzelnen Tische Kojen, aber eigentlich ganz gemütlich, oder? **3** Auch in seinem Gewächshaus setzt Bobby Bräuer auf Sicherheitsabstand – löblich! **4** Anti-Corona-Ninjas: The Duc Ngos Brigade versteht beim Einhalten der Sicherheitsstandards keinen Spaß.

Ähnlich sieht die Situation im Taubenkobel in Schützen am Gebirge aus. „Wir waren richtig aufgeregt!“, schließt sich Barbara Eselböck der Wiedereröffnungseuphorie an. Gemeinsam mit dem Team hat sie in ihrem 4-Hauben-Restaurant viele

neue Ideen umgesetzt. „Ab jetzt gibt es im Taubenkobel auch alles à la carte, wir machen Grosse pièces am offenen Feuer. Der Gast muss kein Menü essen, er kann aus all unseren Angeboten frei wählen – und das kommt großartig an“, erzählt die Gastgeberin. Außerdem bleibt das in den vergangenen Wochen entwickelte Konzept „Taubenkobel für Zuhause“ bestehen; Gerichte zum Mitnehmen wird es dementsprechend auch weiterhin geben. Was die Abstands- und Sicherheitsregeln im Restaurant betrifft, habe man im Taubenkobel großes Glück. „Es gibt viele verschiedene Räume, unendlich viel Platz, großzügige Tische – und bei schönem Wetter haben wir drei Gärten zur Verfügung und viele grüne Plätze. Desinfektionsmittel und Ähnliches stehen überall für die Gäste zur Verfügung. Wir machen alles, um unsere Gäste in Si-

groß. „Ich fühle mich ein wenig wie ein Jungunternehmer an seinem ersten Tag“, sagt Heinz Reitbauer kurz vor dem ersten Mittagsservice nach der fast zwei Monate andauernden Corona-Zwangspause. Die Vorbereitungen im Steirerack in Wien laufen zu diesem Zeitpunkt auf Hochtouren, denn „wir sind Mittag vollkommen ausgebucht“, verkündet der 2-Sterne-Koch erfreut. Wegen der neuen Abstandsregeln war am ersten Tag gleich das gesamte Restaurant geöffnet. „Eigentlich machen wir mittags nur den Pavillon auf und erst abends auch den hinteren Bereich“, erklärt Reitbauer. „Da wir so eine große Nachfrage in den ersten Tagen haben, freuen wir uns wirklich, dass wir das gesamte Restaurant aufsperrten dürfen. Wir sind voller Vorfreude auf den heutigen Tag“, so der Hausherr. Platz, inklusive Abstand, gibt es im Steirerack also glücklicherweise genug – und der scheint begehrt zu sein.

DIE GÄSTE SIND SEHR FROH, WIEDER ESSEN GEHEN ZU KÖNNEN.

Barbara Eselböck freut sich über das Gastro-Comeback mindestens genauso sehr wie ihre Gäste

cherheit zu wiegen. Auch im Team halten wir uns strikt an die Anweisungen“, sagt Eselböck. Allen möglichen Hindernissen steht aber ohnehin die Freude über die Wiedereröffnung entgegen, „alle sind voller Motivation und Tatendrang!“

Und die Stimmung unter den Gästen? „Die Gäste sind unglaublich einfühlend und sehr froh, wieder essen gehen zu können“, sagt Eselböck und gibt damit den Tenor wieder: Denn die große Wiedersehensfreude ist ein Stimmungsbild, das sich aktuell in vielen Lokalen abzeichnet.



02



03



Mit Vorsicht zu genießen?

Dass das Gastro-Comeback, Menschen in Cafés und auf Terrassen den Städten ein Stück Normalität und Gesellschaftsleben zurückgebracht haben, ist unbestreitbar und ein erster wichtiger Schritt. Aber wir müssen auch realistisch bleiben: Nicht alle können sofort wieder hohe Umsätze erzielen, wie aus einem Gespräch mit Mario Pulker hervorgeht. Für die gehobenen Restaurants sei es am ersten Wochenende von Freitag bis Sonntagmittag gut gelaufen, sagt der Obmann des WKÖ-Fachverbandes Gastronomie gegenüber der APA. „Für die breite Masse der Gastronomen war das Geschäft aber nicht so stark.“ Was derzeit außerdem fehlt: das Mittagsgeschäft. Weil viele Menschen ihrer Arbeit nun im Homeoffice nachgehen, tummeln sich um zwölf nur wenige Hungerige auf den Straßen. Nichtsdestotrotz: Die große Wiedereröffnung hat vielleicht keinen Riesenansturm ausgelöst, teilweise hatten die Betriebe aber zahlreiche Gäste. Einen weiteren Schwung erwartet Pulker mit der Öffnung der Hotellerie, die das Geschäft mit den Touristen stärkt.

Langfristige Perspektiven schaffen

Was die Branche nun braucht, sind langfristige Perspektiven. Das konstatieren Gastronomen in Österreich und Deutschland gleichermaßen. Wir müssen Antworten finden auf all jene Fragen, die derzeit brennen. Wie können Gastronomen trotz Sitzplatzbeschränkungen Wirtshausatmosphäre erzeugen? Wie schnell gewöhnen sich die Gäste an Masken? Wann ist der richtige Zeitpunkt gekommen, Lockerungen zu fordern? Und auch: Wie kommen wir aus der wirtschaftlichen Misere? Die neu gebildeten Allianzen arbeiten bereits mit Hochdruck an neuen Ideen – und ziehen die Politik in die Verantwortung. Die Chancen, dass auch der neue Solidaritätsgedanke die Krise überlebt, scheinen derzeit jedenfalls gut zu stehen.

Fotos: Beigestellt

Erlebe mit uns den Tag der Pommes!



Gewinne
mit Deinem
Pommes-Rezept!

Pommes sind Liebe! Zeig' auch Du uns Deine Leidenschaft und mach mit bei unserem großen Fritten-Contest zum Tag der Pommes am 13. Juli 2020. Schon hungrig? Alle Infos auf  /lambwestonde

#wirliefervernvertrauen #meintagderpommes





VIDEO:
Die emotionalsten Highlights
der CHEFDAYS im Video.

2014 hat Jürgen Pichler die
CHEFDAYS erfunden und
zum größten Foodymposium
im deutschsprachigen Raum
gemacht. Dieses Jahr wird
jedoch alles anders.

„DIE CHEFDAYS SIND GESCHICHTE“

2014 AUS EINER LAUNE HERAUS ERFUNDEN, WURDEN DIE CHEFDAYS INNERHALB VON NUR FÜNF JAHREN - MIT ÜBER 10.000 TEILNEHMERN - ZUM GRÖSSTEN FOOD-SYMPIOSIUM IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM. 2020 WIRD JEDOCH ALLES ANDERS.

ROLLING PIN CEO und Founder Jürgen Pichler im Interview über das Aus der CHEFDAYS, die Folgen der Corona-Krise sowie die Expansionspläne des ROLLING PIN-Universums.

Die CHEFDAYS wurden aus einer Laune heraus gegründet. Werden sie aus einer Laune heraus auch wieder eingestellt?

Jürgen Pichler: Es stimmt, dass wir uns aus einer Laune heraus entschlossen haben, die CHEFDAYS zu gründen. Wir waren auf einem Food-Avantgarde-Festival in Deutschland. Nur waren die Inszenierung und Energie, die dort herrschten, bei Weitem nicht das, was möglich gewesen wäre. Man hat förmlich gemerkt, wie bei den Besuchern und den Speakern einfach keine Freude aufkam. Am Flughafen sind wir zufällig mit einigen Speakern zusammengetroffen, die das ganz gleich empfanden und uns aufforderten: „Macht ihr das. Ihr kennt jeden, seid erfrischend anders und habt so viel Power und Energie.“ Wir erkannten die Chance, das, worüber wir sonst nur schreiben, erlebbar machen zu können und gleichzeitig einen magischen Ort zu erschaffen, von welchem die Besucher voll geflasht, motiviert und mit unzähligen neuen Ideen, Kontakten, Eindrücken, Erlebnissen und neuen Freunden nach Hause gehen und sich aufs nächste Jahr freuen. Und der Rest ist eine großartige Erfolgsgeschichte. Innerhalb von fünf Jahren wurden wir mit über 10.000 Teilnehmern pro Jahr zum größten Foodsymposium in Deutschland und Österreich.

Damit haben Sie aber nur den ersten Teil meiner Frage beantwortet. Werden die CHEFDAYS eingestellt?

Pichler: Die CHEFDAYS sind – so, wie man sie kennt – Geschichte. Aber nicht aus einer Laune heraus und nicht so wie Sie es auffassen. Wir haben die CHEFDAYS als kleines, feines Symposium konzipiert. Unsere ersten CHEFDAYS waren so groß wie unsere letzte Backstage-Area. Ein Jahr später kam bereits eine Masterclass-Bühne dazu. Dann haben uns Gastronomen gebeten, auch Vorträge für sie zu machen. Damit wurde unsere NUTS Stage geboren und so ging es munter weiter. 2020 wollten wir unser Angebot noch breiter gestalten und waren bereits voll in der Planung für die BAR DAYS, einem Symposium für Barkeeper und Mixologen – welche wir auch in die CHEFDAYS integrieren wollten. Und dann kam Corona.

Das heißt Corona sorgte für das Aus der CHEFDAYS?

Pichler: Wir haben Gott sei Dank schnell reagiert und für die im Mai geplanten CHEFDAYS Austria einen Terminslot für November bekommen. Und wie es dann so ist, wenn man mal ein wenig Zeit zum Durchatmen hat, beginnt man nachzudenken. Privat wohnen wir am Fuße eines Berges. Ich war in den Wochen des Lockdown in Summe mehr am Berg als die letzten 20 Jahre davor zusammen. Wenn man also irgendetwas Positives aus dieser

schrecklichen Corona-Krise mitnehmen will, dann zumindest, dass man Zeit hatte, Mechanismen und alte Strukturen neu zu überdenken und so haben wir begonnen, alles, was wir je gemacht haben, in Frage zu stellen und sind zum Ergebnis gekommen, die Karten komplett neu zu mischen.

Was heißt das nun konkret?

Pichler: Wir strukturieren das Event komplett neu und setzen gleichzeitig einen großen Wachstumsschritt. Das Event wird ab sofort ROLLING PIN Convention heißen und verschiedene Welten beherbergen. Von der Welt der CHEFDAYS mit jeweils drei Bühnen, über unsere NUTS Stage für Gastronomen bis zur neuen Welt der BAR DAYS mit zwei Bühnen. Die Idee ist, dass das ganze Team eines Unternehmens auf die ROLLING PIN Convention kommt, jeder in seine Welt eintaucht, dort einzigartige, auf seine Interessen zugeschnittene Vor-

träge, Workshops erhält, um sich zum Schluss mit seinen Kollegen wiederzutreffen, um miteinander eine unvergessliche Zeit zu haben. Die ROLLING PIN Convention wird sozusagen Weiterbildung, Networking und Teambuilding auf einen Schlag.

Das klingt alles schon groß. Wo ist dann die ▶



Über 300 Top-Speaker aus der ganzen Welt sind bereits auf den CHEFDAYS aufgetreten. Superstar Massimo Bottura gleich zweimal.



MANCHMAL MUSS MAN SICH EINFACH NEU ERFINDEN.

Jürgen Pichler

Abgrenzung zu klassischen Gastronomiemessen?

Pichler: Bei uns steht Content im Vordergrund. Erstmals werden wir pro Convention sechs Stages bespielen. Das bedeutet für die Teilnehmer so viel Content, Inspiration, Ideen und Lösungen geliefert zu bekommen wie noch nie. Über 100 Top-Speaker aus der ganzen Welt werden ihre neuesten Gerichte, Techniken aber auch Ideen und Strategien, wie man die neuen Herausforderungen im Business optimal bewältigen kann, präsentieren. Heute ist Content mehr denn je gefragt. Und genau dieses Bedürfnis decken wir mit den ROLLING PIN Conventions ab. Wir gehen im Line-up sogar einen Schritt weiter, und werden neben Top-Speakern wie Daniel Humm (Eleven Madison Park, NYC) oder Gaggan Anand auch Speaker, die im ersten Moment nichts mit der Gastronomie am Hut haben auf der Bühne begrüßen. So wird zum Beispiel der ehemalige Mister Universe, "Gladiator" und Unternehmer Ralf Möller über Motivation, Niederschläge, Krisen sowie das Haifischbecken Los Angeles sprechen. Und diese Mischung macht uns einzigartig.

Die CHEFDAYS waren auch immer für ihre einzigartige Stimmung berühmt. Was wird sich im Zuge der ROLLING PIN Convention ändern?

FACTS

+100

GROSSARTIGE SPEAKER

+10.000

ERWARTETE BESUCHER

+ 8000 m²

INTERAKTIVE EXPO-AREA

+ 100

GROSSARTIGE VORTRÄGE UND WORKSHOPS

100 BEST

CHEFS AWARDS

+150

GROSSARTIGE PRODUZENTEN, AUSSTELLER UND LIEFERANTEN

Auf der Mainstage (1) zeigen Spitzenköche wie Heinz Reitbauer (4), #17 der World's 50 Best Restaurants, Tim Raue (2), #40 der World's 50 Best Restaurants, Daniel Humm (8), Best of the Best Restaurants, die neuesten Gerichte und Techniken. Querdenker und Visionäre wie Tim Mälzer (5) und Christian Rach sprechen über die größten Probleme der Gastronomie. Auf den über 8000 Quadratmeter großen, interaktiven Expo-Areas präsentieren die innovativsten Produzenten die neuesten und spannendsten Produkte (3). Internationale Bar-Ikonen wie Charles Schumann (9) oder der zweifache Cocktail-Weltmeister Mario Hofferer (6) präsentieren im Rahmen der BAR DAYS erstmals die heißesten Mixology-Trends. Auch Ex Mr. Universe und „Gladiator“ Ralf Möller (7) spricht über Motivation, Niederschläge, Krisen sowie das Haifischbecken Los Angeles.

Pichler: Wir haben ein einzigartiges Sicherheitskonzept erarbeitet und passen dieses ständig an. Mit diesem schaffen wir es, die Teilnehmer, Speaker, Partner sowie unser Team optimal zu schützen. So haben wir eine neue Halle dazugemietet, damit die benötigten Sicherheitsabstände eingehalten werden können. Wir werden die benötigten Hygienemaßnahmen unterhaltsam inszenieren und tun alles, damit die Teilnehmer eine großartige, unbeschwerte, aber auch sichere Zeit haben.

Menschen suchen gerade in schwierigen Zeiten nach Antworten, Inspiration und Lösungen. Die ROLLING PIN Conventions bringen diese wie kein anderes Format.

Tim Raue



Und jeder der uns kennt, weiß, dass wir das auch können. Und vielleicht wird – wenn es erlaubt ist – auch der eine oder andere bekannte Musik-Act um die Ecke schauen.

Was passiert mit den weiteren, erfolgreichen Marken wie den ROLLING PIN Awards, den JUNGEN WILDEN oder den 100 BEST CHEFS?

Pichler: Die Marken haben sich großartig entwickelt und sind ein nicht mehr wegzudenkender Bestandteil der Gastronomie geworden. Daher haben wir uns entschlossen, diese in die Convention zu integrieren. Die ROLLING PIN Convention wird damit zur ultimativen Leistungsschau. Man kann nicht nur über 100 Top-Speaker live on Stage erleben, man kann auch bei der Auszeichnung der 100 BEST CHEFS, 50 BEST BARKEEPER, den BAR DAYS Awards, der Vorausscheidung und dem Finale der JUNGEN WILDEN dabei sein.



Mehr Inspiration und Networking geht einfach nicht. Das haben auch unsere ausstellenden Partner von Anfang an erkannt. Daher gehen wir auch dieses Jahr – gegen jeglichen Trend – von einem neuen Rekord aus.

Was sind die weiteren Pläne?

Pichler: Wir haben kürzlich unser neues Office in Berlin eröffnet, da unser voller Fokus auf der Expansion am deutschen Markt liegt, auf dem wir ohnehin schon stark vertreten sind. Da wir immer erfolgreich und sparsam waren, können wir viele Expansionsideen jetzt realisieren. Die Krise hat, wenn man so will, für uns vieles extrem beschleunigt. Was mittelfristig geplant war, haben wir in ein paar Wochen umgesetzt. So haben wir innerhalb weniger Tage mit unseren ROLLING PIN Masterclasses eine eLearning-Plattform gestartet, welche man in unserer App kostenlos nutzen kann. Dieses geht ähnlich wie unser ebenfalls in der Krise gelaunchtes Podcast-Format „Rolling Pin-Talks“ sowie unsere Gastro-Live-Talks auf Facebook voll durch die Decke. Daneben haben wir unglaublich viel Herzblut und Lobbying in die Aktionen #restartgastro sowie www.rettetdiegastro.com gelegt, welche wir mit bzw. ganz entwickelt haben. Ich bin der Meinung, dass Krisen den

Nicht jammern, machen! Querdenker und Branchenkritiker Christian Rach spricht über die heißesten Themen der Gastronomie.

wahren Charakter von Menschen und Unternehmen zeigen. Daher war diese Entwicklung ganz spannend zu sehen. Apropos Partner der Gastronomie: Wir wissen, dass sich viele Mitarbeiter und Unternehmer der Gastronomie dieses Jahr in finanziell schwierigen Zeiten befinden werden. Geld sollte aber niemanden von Bildung und Networking ausschließen. Gerade in diesen Zeiten, wo Menschen händeringend nach Lösungen, Ideen und Inspiration suchen. Daher greifen wir auch hier in die Tasche und reduzieren die Ticketpreise um 50 Prozent. Damit kann sich jeder die Teilnahme an den einzigartigen ROLLING PIN Conventions leisten.

DIE ROLLING PIN CONVENTIONS

finden von 13.-14.09.2020 in Berlin (Deutschland) sowie von 23.-24.11.20 in Graz (Österreich) statt. In verschiedenen Erlebniswelten wie den CHEFDAYS, BARDAYS, NUTSDAYS verraten über 100 Top-Speaker auf 12 Bühnen ihre neuesten Gerichte, Techniken aber auch Ideen und Strategien wie man die neuen Herausforderungen im Business optimal bewältigen kann. Auf der 8000m² interaktiven Expo werden die innovativsten Produzenten und Lieferanten die Teilnehmer mit ihren neuesten Produkten und Dienstleistungen inspirieren. Darüber hinaus finden auf den Rolling Pin Conventions die Ehrungen der 100 BEST CHEFS 2020, 50 BEST BARKEEPER sowie die Vorausscheidung und Finale der JUNGEN WILDEN und der BARDAYS AWARD statt.



Alle Infos und Tickets:
rollinginconvention.com

Stand sie vor wenigen Jahrzehnten noch für ungestiöse Fließbandproduktion, gehen in der modernen Convenience-Industrie heute Masse und Qualität Hand in Hand – nicht zuletzt in zukunftsweisenden Ghost- oder Cloudkitchens.



NIX FLIESSBAND

Mikriges Dosenfutter, das sich jahrelang im hintersten Küchenwinkel dahinvegetiert ist längst passé. Denn heute prägt Convenience unter dem Trend „Convening“ nicht nur verstärkt frische Delivery-Gerichte, die vom Endkunden rasch gefinisht werden können. Auch der Trend von Ghost- oder Cloudkitchens ist ohne dieses über Jahrzehnte gewachsene Food-Phänomen kaum denkbar. Fest steht: Vor allem in der Post-Corona-Zeit wird die Gastro-Branche verstärkt über Convenience reflektieren – und wohl oder übel gewisse Vorurteile überdenken müssen.

THE NEW AGE OF FOOD

WIE WIRD **CONVENIENCE** GEMACHT? WORAUF KOMMT ES IN DER **PRODUKTION** WIRKLICH AN? WIR BIETEN EINEN **EXKLUSIVEN EINBLICK** HINTER DIE KULISSEN DIESER IN CORONA-ZEITEN SO **ZUKUNFTSTRÄCHTIGEN INDUSTRIE** – UND VERRATEN, WAS ES MIT **GHOST KITCHENS, BRATSTRASSEN** UND **FLEISCHWÜRLER** AUF SICH HAT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Monika Reiter

Ein einziges Wort genügt – und in der Spitzengastronomie ist Feuer am Dach. Von „Kommt mir nicht in die Küche!“ bis hin zu „Wie soll's denn anders gehen?“ hat, so scheint es, jeder Küchenkapazunder seine hochexplosive Meinung über das gastronomische Dynamit namens Convenience. Doch die überbordende gastrosophische Auseinandersetzung über ihren Segen und Fluch sowie die ermüdende Grundsatzdiskussion, was denn Convenience genau sei, mögen dieses Mal andere führen. Denn pragmatisch gesprochen steht seit Corona fest: Ausgerechnet das viel gescholtene Convenience-Segment könnte der (Spitzen-)Gastronomie langfristig aus der viralen Patsche helfen. Cloud Kitchens oder Ghost Kitchens – also Küchen ohne Gastraum, in denen transportfertige Spitzengerichte für den Endkunden zu Hause gezaubert werden – haben sich in der Krise als beinahe immun gegen den verheerenden Corona-Riegel erwiesen, der den klassischen Gastro-Betrieben vorgeschoben worden ist. Außerdem wurde klar: Wer das Schicksal

seines Restaurants nicht den mickrigen Staatshilfen überlassen wollte, machte den Herd nach der ersten Schockstarre wieder an – und beliefert seine Kunden mit sorgsam verpackten (Fertig-)Gerichten, die zu Hause lediglich „gefinisht“ werden müssen.

Convenience ist also das Gebot der Stunde – und umso mehr daher die Frage: Wie wird klassische Convenience genau hergestellt? Worin bestehen die unterschiedlichen Arbeitsschritte? Was kann die coronakrisengebeutelte Gastro von Convenience-Unternehmen lernen? Und was bedeuten die neuesten Produktionsbedingungen für die Zukunft des Kochberufs?

Damit die Dimensionen klar sind: Laut der Statistikdatenbank Statista beträgt der fürs Jahr 2020 veranschlagte Umsatz im Segment Convenience Food knapp sechs Millionen Euro. Das mengenmäßige Marktvolumen soll demnach im Jahr 2023 auf sage und schreibe 1,296 Millionen Kilogramm steigen, während für das kommende Jahr ein Umsatzwachstum von 2,7 Prozent vorausgesagt wird. So dick Convenience im Lebensmittelbusiness ist, so wenig wird ►

DIE CONVENIENCE-PRODUKTION BEGINNT JA BEREITS BEIM WARENEINGANG: TEMPERATUR, FARBCRAD, DRUCK, GRÖSSENMESSUNG – ALLES WIRD KONTROLLIERT.

Der Betriebsleiter von Trend Meal Andreas Bach über das rigorose Qualitätsmanagement in der Convenience-Produktion



UNIFORMITÄT STATT KREATIVITÄT – NA UND?

Die analoge Küche hat eine bewegte Geschichte hinter sich, die mit der Zeit geht und wie jedes kulturelle Produkt die Gesellschaft, in der sie entsteht, widerspiegelt. Was oft vergessen wird: Das ist mit Convenience nicht anders. Die neuen technologischen Möglichkeiten gewährleisten Uniformität genauso wie Kalkulationssicherheit – ein betriebswirtschaftlicher Vorteil im Gegensatz zur ausschließlich händischen Zubereitung. Ganz gleich, ob Geschmack, Preis, Größe oder Gewicht: In Sachen Convenience weiß jeder Gastronom aufs Genaueste, was ihn erwartet. Klar, ein gewisser Zauber der Kreativität geht verloren – aber ist der bei jedem Produkt in der Gastronomie notwendig?

bereit für den neustart?

#restartgastro

gemeinsam backen wir das



– vor allem öffentlich – darüber gesprochen. Das trifft auch und besonders für die Produktionsbedingungen und -techniken zu. Warum eigentlich?

„Wir produzieren am Tag zwischen 16 und 30 Tonnen, aufgeteilt auf 100 verschiedene Chargen.“ Dass Sätze wie dieser im ersten Moment verstörend klingen, ist also nicht weiter verwunderlich. Doch die ruhige Sachlichkeit, mit der Andreas Bach von Trend Meal sie vorbringt, macht klar: Hier geht's um lang erprobte und ausgefeilte Arbeitsprozesse, die aus der Lebensmittelindustrie – vom Einzelhandel bis zur Gastronomie – nicht mehr wegzudenken sind. Im oberpfälzischen Wernberg-Köblitz gelegen, werden bei Trend Meals insgesamt rund 800 Produkte hergestellt, und das nicht nur für die Spitzengastronomie, sondern auch für Krankenhäuser und – glasweise – für Supermärkte.

„Die Convenience-Produktion beginnt ja streng genommen bereits mit dem Wareneingang“, erklärt Bach. „Da findet sofort ein rigoroses Qualitätsmanagement statt, wo alle möglichen Dinge kontrolliert werden: Temperatur, Farbgrad, Druck, Größemessung – es gibt unzählige Prüfungen für jedes Produkt.“ Anschließend werden die Waren „vereinnahmt“, wie Bach das nennt, heißt: mit einem internen Ticket versehen, sodass sie digital scanbar die einzelnen Produktionsetappen durchlaufen. So bleibt nachvollziehbar, wie lange das Produkt gelagert worden ist und wann es in ▶

Entdecken Sie unsere ganze Vielfalt auf:

www.resch-frisch.com/gastro

 reschundfrisch |  reschundfrisch | #reschundfrisch

www.resch-frisch.com

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



SAUBERE SACHE

Ganz gleich, mit welchem Convenience-Hersteller man spricht – das A und O der Convenience-Produktion ist die Hygiene. „Bei der Hygiene fängt alles an, bei der Hygiene hört alles auf“, sagt auch Oliver Scheiblauber von der Fleischmanufaktur Aumaerk. Das bedeutet, dass jeder einzelne Verarbeitungsschritt codiert und exakt aufgeteilt wird. Genauso verhält es sich bei Trend Meals. Andreas Bach präzisiert: „Die verpackte Ware wird zuerst etikettiert und kommt dann in eine Umpackschleuse, wo die Transportverpackung abgezogen wird. Da geht es darum, hygienische Bedingungen innerhalb der Produktion zu gewährleisten. Anschließend wird die Ware in interne Kisten mit Folien gelegt. Erst dann kommt sie in die Küche.“

die konkrete Zubereitungsphase geht. Die Ware wurde also etikettiert – und kommt jetzt erst einmal in eine Umpackschleuse, wo die Transportverpackung abgezogen wird. „Da geht es darum, hygienische Bedingungen innerhalb der Produktion zu gewährleisten“, präzisiert Bach. „Anschließend wird die Ware in interne Kisten mit Folien gelegt. Erst dann kommt sie in die Küche.“ Die erste Etappe also stellt zwei Dinge sicher: makellose Hygiene und maximale Transparenz. Zwei Dinge, ohne die die Convenience-Industrie sich nie in dem Maß hätte bewähren können, wie es heute bekanntlich der Fall ist.

Gulasch am Fließband

„Unsere High-End-Convenience für Gastronomie besteht zu einem immer größeren Teil aus Gemüse“, sagt Bach. „Aus dem einfachen Grund, dass wir es bissfester und schonender garen können, als es in anderen Küchen – auch unter zeitlichen Gesichtspunkten – möglich ist. Der Brokkoli beispielsweise wird nur kurz blanchiert, noch warm verpackt und dann sofort heruntergekühlt. Da wir keine Haltbarkeit gebenden Stoffe hinzufügen, können wir vergleichsweise nur geringe Mengen produzieren. Aber die Vorteile für jeden



Küchenchef liegen auf der Hand: In der Küche selbst braucht der Brokkoli nur ausgepackt und gefinisht zu werden. Also ab in die Pfanne damit, Butter und vielleicht ein paar Mandeln dazu, anschwanken und fertig. Der Koch selbst“, resümiert Bach, „kann sich also auf seine individuelle Note konzentrieren, wir haben einfach nur sein Mise en Place übernommen.“ Weil: „Was macht es für einen Unterschied, von wem ein Brokkoli gegart wurde?“

Genau dieser pragmatische Zugang mit höchsten Ansprüchen kommt auch bei einem der „kulinarischen Allrounder“ von Trend Meals zum Zug. „Gulasch geht in jedem Segment“, sagt Bach. „Ob beim Event-Catering spätabends, als Personalesen in der Spitzengastronomie und im Hotelbereich oder im Klinikbereich – in Deutschland gibt es eigentlich keine Gelegenheit, wo Gulasch nicht passt.“ Im ungarischen Nationalgericht kristallisiert

sich außerdem auf beeindruckende Weise heraus, wie die einzelnen, einerseits fragmentarischen, andererseits doch eng zusammenhängenden Arbeitsschritte in der ausgetüftelten Convenience-Industrie funktionieren. „Um das Gulaschfleisch im ersten Schritt zu schneiden, haben wir maschinelle Hilfe“, erklärt Bach. „Das ist eine Würfelmaschine, die nicht größer ist als zwei Koffer und in der Stunde 400 Kilo Gulaschfleisch in Würfel schneidet.“ Note bene: Trend Meal produziert 80 bis 90 Tonnen Gulasch pro Jahr, diese Maschine – in die übrigens ein Mensch aus Fleisch und Blut das Gulaschfleisch geben muss – hat also alle Hände voll zu tun. Das gewürfelte Fleisch wird dann in einen Tumbler – also eine Art Fleischtrommel – gegeben, wo es in 800-Kilo-Mengen gewürzt wird. Hier geht es nicht um reine Effizienz, sondern auch und vor allem um Qualität: „Man stelle sich vor“, erklärt Bach, „das ▶

BEI DER HYGIENE FÄNGT ALLES AN, BEI DER HYGIENE HÖRT ALLES AUF.

Aumaerk-Spitzenkoch Oliver Scheiblauber über den wichtigsten Grundsatz in der Convenience-Zubereitung

BALANCEAKT FÜR PROFIS

Keine Frage: Dem Begriff Convenience haftet eine gewisse Zweckmäßigkeit an. Das Convenience-Produkt oder Gericht soll möglichst lange haltbar, leicht zuzubereiten – aber eben auch möglichst schmackhaft sein. Nur: Wie schafft man es als Convenience-Hersteller, mit ein und demselben Gericht eine Vielzahl, um nicht zu sagen: Hunderte von Küchen zufriedenzustellen? Fest steht: Vor allem bei akzentuierten Essenzen ist Vorsicht geboten. Denn mehr geht immer, weniger – schwierig.



würde von Hand gewürzt. Dann gäbe es Gulaschsuppen, die je nach Verpackung würziger oder salziger wären als die anderen.“ Auch dieser Schritt berührt einen entscheidenden Punkt der Convenience-Produktion: Die neuen technologischen Möglichkeiten gewährleisten Uniformität genauso wie Kalkulations-sicherheit – ein betriebswirtschaftlicher Vorteil im Gegensatz zur ausschließlich händischen Zubereitung. Jetzt geht der maschinelle Wahnsinn erst richtig los: „Nach dem Würzen kommt das Fleisch auf die Bratstraße“, erklärt Bach. Eine Bratstraße? Ja, eine Bratstraße. Die kann man sich vorstellen wie ein drei Meter langes Fließband, auf dem kleine Fleischstücke vor sich hin brutzeln. „Wir haben zwei Bratstraßen“, präzisiert Bach. „Eine aus Eisen mit Öl, wo wir den starken Röstcharakter erzeugen. Und eine aus Teflon, wo die angebratenen Fleischstücke weiter erwärmt werden. Parallel dazu wird in großen 1,5-Tonnen-Kesseln die Gulaschsauce zubereitet.“ Übrigens: In der großen, rund 20 Mitarbeiter zählenden Küche von Trend Meal gibt es – sozusagen vorgelagert – eine einzelne Abteilung, in der den

ganzen Tag lang die Zutaten für die anderen Küchenposten abgewogen werden.

Aber zurück zum Gulasch: Im letzten Schritt kommen die einzelnen Gulaschportionen in den Beutel, wo das Fleisch noch ein bis zwei Stunden weitergart, bis es richtig schön faserig ist. Was fürs Gulasch gilt, trifft genauso für andere Schmor- und Bratgerichte zu: Sie zuzubereiten, ist zwar keine Hexerei, doch brauchen sie enorm viel Zeit und gehören in unseren Breiten – Fleischscham hin oder her – weiterhin zu den Lieblingsgerichten der Deutschen und Österreicher. Umso wertvoller ist daher ein qualitativ hochwertiges Convenience-Produkt – vor allem für die Gastronomie. Dass daraus nicht nur kulinarisches Kapital zu schlagen ist, hat ein Convenience-Unternehmen meisterhaft erkannt: die Fleischmanufaktur Aumaerk.

Fleischgewordenes Staatsgeheimnis

„Eigentlich“, sagt Oliver Scheiblauber, „machen wir kein Convenience, sondern Mise en Place für Profis.“ Was nach kapriziöser Wortklauberei klingt, ist für den ▶

#restartGastro



AUMAERK
FLEISCHMANUFAKTUR



Schnelle Mise en Place für die Wiedereröffnung
Wir sind für euch da: restart@aumaerk.com

aumaerk.com

CONVENIENCE MIT UNVERKENN- BARER DNA

Kann Convenience eine kulinarische Handschrift tragen? Definitiv! Denn dadurch, dass Convenience-Produkte immer besser werden, erfordern sie auch ein immer besseres und kreativeres Handwerk. Aumaerk-Spitzkoch Oliver Scheiblauer, der davor in mehreren hochkarätigen Küchen gearbeitet hat, ist überzeugt: „Für mich als Koch ist es die aller kreativste Zeit, die ich jemals gehabt habe.“

Spitzkoch hinter der 2014 gegründeten Fleischmanufaktur ganz und gar sachliches Statement. Man könnte so weit gehen und behaupten: Wie kaum ein anderer verkörpert Scheiblauer in unseren Breiten die neue Generation von High-End-Convenience. Die Rezepturen samt Herstellungsprozessen wie dem in der Gastroszene mittlerweile legendären Schweinebauch bleiben zwar bestgehütetes Aumaerk-Geheimnis, doch eines sei verraten: „Von der Anlieferung der Lebensmittel bis zur Ablieferung des fertigen Produkts dauert es bei uns mindestens 192 Stunden“, sagt Scheiblauer. „Innerhalb dieser Zeitspanne passieren 19 Schritte wie zum Beispiel die Qualitätssicherung, die Vorreifung, Marinierung, Zubereitung, Nachreifung et cetera.“ Es ist erstaunlich: Das lieblose „Schnell-schnell“-Image von Convenience scheint hier so gar nicht am Platz, noch dazu im Wissen darum, dass in der Aumaerk-Küche zwischen sechs und zwölf Personen unter Scheiblauers Ägide am Werk sind. „Bei uns kann man natürlich nicht einfach drauf-los-arbeiten“, erklärt der Spitzkoch, „alles ist strukturiert und mit den höchsten Hygienestandards verbunden.“ Doch wie Andreas Bach stellt auch Scheiblauer in gestandener Convenience-Manier klar: „Bei der Hygiene fängt alles an, bei der Hygiene hört alles auf. Au-

ßerdem haben wir so ein starkes Controlling, dass wir noch während der Produktion drei Schranken haben. Heißt: Jedes Stück muss einfach das geilste der Welt sein, wenn von einer Tonne 20 Kilo nur in Ordnung sind, kommen die weg.“

Den Mehrwert von Convenience sieht Scheiblauer vor allem im – historisch eher neuen – Phänomen der Spezialisierung einzelner Herstellungsprozesse: „Es gibt Manufakturen, die Produkte herstellen, die sie einfach wirklich sehr, sehr gut machen. Und wenn du als Küchenchef oder Gastronom etwas kaufen kannst, das unter allen Gesichtspunkten besser ist als dein eigenes Produkt – noch dazu in Zeiten des Fachkräftemangels –, dann musst du ja eigentlich blöd sein, wenn du das nicht kaufst. Das Problem: Vielen Köchen ist ihr eigenes Ego im Weg.“ Tatsächlich ist es Unternehmen wie Aumaerk zu verdanken, dass selbst der narzisstischste Koch seine hysterische Existenzangst gegen vor gezielt angebotener Convenience verliert. „Es ist ja so: Wenn man schlau produziert, lässt man dem Endkoch auch immer die Chance, seinen individuellen Touch beizugeben. Mache ich also beispielsweise ein Gulasch mit zu viel Majoran, grenze ich den Endkoch schon ein. Wenn ich ihm aber beim Gulasch die beste Qualität liefere und er selbst, wenn er ▶

DAS SCHÖNE IST,
DASS ICH MEINE DNA
VERSPRÜHEN KANN.
FÜR MICH ALS KOCH
IST ES DEFINITIV
DIE ALLERKREA-
TIVSTE ZEIT, DIE
ICH JEMALS HATTE.

Oliver Scheiblauer über seine Tätigkeit als Convenience-, oder besser: Veredelungskoch



Kräuter können auch dem zugänglichsten Convenience-Gericht – Beispiel: Gulasch – das gewisse Etwas verleihen. Vorausgesetzt, der Convenience-Koch versteht es, die richtige Balance zu finden, die dem Endkoch erlaubt, zusätzliche Kräuteraromen hinzuzufügen, wenn er es für richtig hält.

WENN VON EINER TONNE 20 KILO NUR IN ORDNUNG SIND, KOMMEN DIE WEG.

Oliver Scheiblauber zeigt: Convenience-Unternehmen wie Aumaerk haben mittlerweile höchste Qualitätsansprüche



MEAT ME IF YOU CAN

Ganz gleich, ob Würste, Schmor- oder Bratgerichte: Sie zuzubereiten, ist zwar keine Hexerei, doch brauchen sie enorm viel Zeit und gehören in unseren Breiten – Fleischscham hin oder her – weiterhin zu den Lieblingsgerichten der Deutschen und Österreicher. Umso wertvoller ist daher ein qualitativ hochwertiges Convenience-Produkt – vor allem für die Gastronomie. Das weiß auch der Convenience-Sektor – und geht daher vermehrt auf den „Weniger, dafür besseres Fleisch“-Trend ein.

will, noch Knoblauch oder Kümmel dazugeben kann, dann habe ich ein Convenience-Gericht, das auch für sich selbst stehen kann und perfekt ausbalanciert ist.“ Und welchen Zugang hat Scheiblauber selbst zu seinem Beruf als Meister über das Mise en Place für Profis? „Das Schöne ist, dass ich meine DNA versprühen kann. Außerdem ist es für mich als Koch die aller kreativste Zeit, die ich jemals gehabt habe“, schwärmt Scheiblauber von seiner Veredelungstätigkeit. „Einfach, weil ich mit meinen Produkten ständig neue Gerichte entwickeln kann und die Kunden, darunter namhafte Sterneköche, mir sagen, wie geil das ist.“

Welche Bestandsaufnahme zur aktuellen – und zukünftigen – Convenience-Produktion lässt sich also aus den Zugängen von Trend Meals und Aumaerk ableiten? Klar, das Zusammenspiel zwi-

schen Mensch und Maschine ist bei Trend Meals ein intensiveres als bei Aumaerk, wo im Prinzip das (spitzen-)gastronomische Mise en Place einer klassischen Küchencrew neue Maßstäbe setzt. Doch wie Andreas Bach klarmacht: Je spezifischer das Convenience-Angebot, desto eher wird die Produktion in Zukunft mit vollautomatischen Prozessen ausgestattet sein. Ob das im High-End-Sektor möglich ist, wird sich weisen. Die technologischen Errungenschaften der letzten Jahrzehnte lassen es zwar vermuten. Doch der Erfolg von Unternehmen wie Aumaerk legt gleichzeitig den Schluss nahe, dass der Convenience-Sektor sich – ähnlich wie gastronomische Betriebe – konzeptuell präziser aufstellen wird, um mit dem Image einer gewissen „Convenience-Romantik“ zu punkten. Heißt: dass ein Koch aus Fleisch und Blut auch abseits der Endküchen in Spitzenrestaurants nicht von Maschinen ersetzt werden wird. Wie es aussieht, wird rund um das ach so explosive Convenience-Thema also doch etwas heißer gekocht als gegessen. Keine schlechten Aussichten eigentlich.

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
AN
MELDEN
& GEWINNEN

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

WWW.JUNGE-WILDE.COM



HAUSSCHWEIN VS. WILDSCHWEIN

WAS KANN DAS **HAUSSCHWEIN**, WAS DAS **WILDSCHWEIN**
NICHT KANN – UND UMGEGEHRT? WARUM UNS DAS WILDE
BORSTENTIER NICHT WURST SEIN DARF – UND WAS
TSCHERNOBYL DAMIT ZU TUN HAT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Gerd Tschebular

WILD SCHWEIN



Zwei Borstentiere, zwei Welten:
Das Hausschwein (li.) ist im
Vergleich zu seinem sportlichen
Pendant, dem Wildschwein, schlicht
und ergreifend eine faule Sau.



1 Sägenmassaker: Wolfgang Müller trennt vom Vorderviertel des Hausschweins die Brust vom Hals 2 Der Schweinechirurg lässt seine Präzisionskills spielen, um das Hausschweins Edelstück – das Filet, vulgo: Lungenbraten – herauszuoperieren 3+4 Hier wird der Schlossknochen der Haussau durchgesägt, damit die Sau halbiert werden kann 5+6 Ein schöner Rücken kann auch entzücken: Der Hausschweinrücken wartet mit einer Fettschicht auf, wie sie kein Wildschwein auf der Welt jemals ansetzen könnte.



GEILER SCHWANZ

Der Hausschweinschwanz hält für mannigfaltige Zubereitungsarten her: Er kann geschmort, paniert oder ausgenommen und gefüllt werden. Ähnlich wie Ochsenchwanz kann er auch zu einem Ragout verarbeitet werden.



HAARIGER STUMMEL

Beim Schwanz der Wildsau wird es etwas härter. Eigentlich handelt es sich dabei um einen kleinen Stummel mit Haaren, der weniger Fleisch hergibt. Er kann etwa zweieinhalb Stunden geschmort und das Fleisch dann abgeschabt werden, das sich beispielsweise für Salate eignet. Ob einem die geringe Ausbeute den Aufwand wert ist, soll jeder selbst entscheiden.



Seit Jahrtausenden, könnte man sagen, sind sie unsere treuen Weggefährten. Genau genommen seit sage und schreibe 9000 Jahren. Hausschweine, wie man die domestizierten Borstentiere rassenübergreifend nennen kann, haben in dieser langen Zeitspanne die menschliche Fleischernahrung geprägt wie kaum ein anderes Tier. Und doch: Der un-

jedenfalls werden von kleinen Produzenten – nicht selten auch direkt von Jägern – an Endkunden, Gastronomie- oder Fleischverarbeitungsbetriebe geliefert. Klar, der Verzehr einer Wildsau ist ohne Zweifel Minderheitenprogramm. Doch gerade in einer Zeit, in der mit Schweinefleisch nur allzu viel Schindluder betrieben wird, könnte eine Sensibilisierung für die Eigenheiten von Schweinerassen, die jenseits unseres engen Schweinehorizonts liegen, aufschlussreicher nicht sein. Was also kann Wildschwein? Worin unterscheiden sich Haus- und Wildschweine in der Zerlegung und Zubereitung? Und wo liegen die geschmacklichen Unterschiede?

„Um es gleich vorwegzunehmen: Bei der Wildsau gibt es weniger Cuts als beim Hausschwein“, sagt Wolfgang Müller. Auf Einladung von Spitzenkoch Peter Zinter untersucht der umtriebige Metzger, Buchautor und ehemalige 2-Sterne-Koch auf dem burgenländischen Weingut Liszt jeweils eine Wild- und Haussau auf ihre

kulinare Tauglichkeit – und beweist, dass die messerscharfe Präzision eines Metzgers der eines Chirurgen in nichts nachsteht. „Beim Hausschwein kann ich bei der Schulter das Eisbein abschneiden, dann hab ich den dicken Bug, das Bugblatt oder auch das falsche Filet, sofern es sich um eine große Sau handelt“, erklärt Müller, während er mit einer erstaunlich rustikalen Säge das an den gespreizten Hinterbeinen hängen- ▶

DIE WILDSAU IST DIE SPORTVERSION DES HAUS-SCHWEINS.

Wolfgang Müller bringt den Hauptunterschied zwischen den beiden Borstentieren auf den Punkt

zähmbaren Natur sei Dank gibt es nicht nur eine Unzahl an verschiedenen Rassen, die von Menschen gezüchtet und gehalten werden, sondern auch die unverwüstliche, wilde Version des Hausschweins: die Wildsau. Über 500.000 werden pro Jahr alleine in Deutschland erlegt. Eine erstaunlich hohe Zahl einerseits. Andererseits eine viel zu niedrige, um flächendeckend in den Supermarktregale zu landen. Die meisten davon



Spitzenkoch Peter Zinter vom burgenländischen Liszt Weingut Heuriger Manufaktur präsentiert die frisch geschossene und ausgenommene Wildsau. Neben seinem Daumen sieht man die Haut, die quasi nahtlos – also ohne nennenswerte Fettschicht – sofort ins magere Fleisch übergeht.

IN SCHALE GEWORFEN

Die Oberschale gehört zu den wenigen Cuts der Haus- und Wildsau, die man identisch verarbeiten kann. Die der Haussau weist jedoch einen höheren Anteil von intramuskulärem Fett auf und ist dadurch heller. Besonders eignet sich die Oberschale für Rouladen, Geschnetzeltes oder Ragout.



THE WILD SIDE

Die Oberschale der Wildsau ist dunkler, weil das Fleisch durch die ständige Bewegung stärker durchblutet wird. Geschmacklich ist sie etwas dunkler und ein klein wenig strenger als die des Hausschweins.

de Hausschwein längs entzweiteilt. „Wenn ich aber von einer Wildsau die ganze Schulter hab, kann ich sie zwar als ganzes Teil schmoren, aber keine Teilstücke abschneiden“, so der Schweinepapst unter kratzendem Säegeräusch. Der Grund: Die Wildsau setzt um ein Vielfaches weniger Fett an als ihr domestiziertes Pendant. „Die Wildsau ist die Sportversion des Hausschweins, die ist im Gegensatz zur Haussau ständig im Training“, bringt es Müller auf den Punkt. „Nur am Bauch und am Rücken setzt sie ein wenig Fett an, aber auch nur, um sich vor der Kälte zu schützen.“ Das führt nicht nur zu Unterschieden in Sachen Cuts, auf die wir gleich noch genauer zu sprechen kommen. Auch das „Mise en Place“ des Schlachtens muss den jeweiligen Eigenheiten der beiden Tiere angepasst werden.

Zeig mir dein Bauchfett und ich sag dir, wer du bist

Das Hausschwein, das Müller soeben zersägt hat, wiegt über 200 Kilogramm. Die Wildsau hingegen knapp über 80 – inklusive Fell. Doch gerade das macht die Sache schlussendlich etwas einfacher. Denn während die Haussau zuerst mit 90 Grad heißem Wasser gebrüht und entborstet werden muss, wird das dicke, dunkelgraue Bors-

tenfell der Wildsau einfach abgezogen. „Da sie auch so wenig Fett hat, kommst du direkt aufs Fleisch“, erklärt Müller. „Generell kann man sagen: Das Fleisch der Wildsau ist sehr rot und mager. Das des Hausschweins ist heller und sehr fett.“ Am deutlichsten wird dieser Un-

terschied beim Bauch. „Außer ein, zwei Millimeter Fleisch ist bei der Wildsau da eigentlich nichts drauf“, gibt Müller zu bedenken. „Man kann aber Wurst oder Salami daraus machen, wobei dafür auch wieder oft eine Fettbacke oder der Bauch eines Hausschweins hinzugefügt wird, weil das Fleisch ansonsten einfach zu mager oder trocken wird.“

Wir haben es also verstanden: Das Wildsaufleisch ist ganz schön mager und trocken. Kann diese Not nicht irgendwie zur Tugend werden? „Absolut“, unterstreicht Müller, denn: „Wildschweinschinken, leicht geräuchert – das ist schon eine tolle Sache!“

Soll die Wildsau wild bleiben?

Aber auch andere Teile können Haus- und Normalschweineliebhaber von der ▶



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

GUTES KANN NUR



AUS GUTEM ENTSTEHEN.



KATEGORIE:
KALBIN

TEILSTÜCK:
ROSTBRATEN (RIBEYE)

CULT BEEF

SELECT

Speziell auf Marmorierung selektierte AMA-Gütesiegel Qualität von Kalbinnen. Das ist CultBeef. Die strengen Alters- und Gewichtsgrenzen sorgen für zarte, saftige Steaks mit top Geschmack.
www.cultbeef.at/amagsinfo

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Erneuerung der Ländlichen Zone

Europäische
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung der
ländlichen Räume
Hierhergehört Europa in
die vielfältigen Gebiete.



NIX WURST!

Den Bauch der Wildsau sollte man nicht braten wie einen Krustenbraten, weiß Wolfgang Müller. „Am besten die Rippen schön in Rotwein und Wacholder schmoren, dann werden sie butterweich.“ Er kann auch vorsichtig gekocht werden. Meist wird der Wildschweinbauchlappen für die Wurstverarbeitung verwendet.



Wildsau begeistern. „Nachdem die Wildsau in mancher Hinsicht klassischem Wild ähnelt, kannst du beispielsweise ihren Rücken braten wie einen Rehrückenbraten. Als Kottelets oder Steaks schmeckt das hervorragend. Von der Keule können außerdem kleine Schnitzel herausgeschnitten werden“, schwärmt der Mustermetzger. Das Wichtigste dabei: „Bei der Wildsau musst du extrem streng darauf achten, dass sie bei der Zubereitung rosa bleibt. Ansonsten wird das Fleisch wirklich sehr trocken.“

Für den Großteil der Wildsau-Verarbeitung endet die Zubereitungsart jedoch bei wenigen Gerichten. „Die meisten verarbeiten die Wildsau gerade mal in Form von Wurst oder Ragout“, so Müller. Zugegebenermaßen: Im Großen und Ganzen klingt die kulinarische Bilanz der Wildsau ernüchternd. Hat sich die Domestizierung des Schweines – ob in Form des Hausschweins oder anderer Schweinerassen – also doch bewährt? Soll man die Wildsau nicht einfach wild sein lassen? Wolfgang Müller ist da skeptisch. „So richtig beschäftigt sich niemand damit, wie man das ganze Tier verarbeiten könnte. Ich habe mir viel Gedanken darüber gemacht und festgestellt: Da fehlt noch vieles. Man könnte Wildschweinteile beispielsweise sauer einlegen oder Rouladen daraus machen“, sinniert Müller vor sich hin. Wie kommt es

also, dass der Wildsau von einem der Besten seiner Zunft so viel Potenzial zugesprochen wird – und dennoch, wenn überhaupt, lediglich in der privaten Wurstproduktion landet?

Leuchtende Wildsäue

Ein Teil der Antwort geht auf das Jahr 1986 zurück. „Seit Tschernobyl ist es so, dass beispielsweise in Österreich und Bayern durchaus viele Wildsäue geschossen ▶

SEIT TSCHERNOBYL IST ES SO, DASS IN ÖSTERREICH UND BAYERN ZWAR VIELE WILDSÄUE GESCHOSSEN WERDEN, ABER ETWA JEDE ZEHNTE DAVON NOCH VERSTRAHLT IST.

Studien sprechen sogar von schockierenderen Zahlen als Wolfgang Müller: So soll in manchen Regionen Süddeutschlands gar jedes fünfte Wildschwein radioaktiv belastet sein



FLEISCH AN DEN RIPPEN!

Wie man sieht, ist der Bauch des Hausschweins um einiges fetter und fleischiger. Er lässt sich pökeln, kochen, räuchern oder auch zu einem saftigen Krustenbraten oder in Form von Rippchen verarbeiten.



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



Eine Frage der Haltung.

www.albersfood.de

Patrick Warmoll,
CEO Jack's Creek, Australien

„Excellence from
farm to table“





Hang on there: Nicht nur am Beispiel des Bauchfetts, auch an dem der Hinterschenkel offenbart sich der Unterschied zwischen Haus- und Wildsau.

SCHWEINSPERLE

Geschmacklich unterscheiden sich die Filets des Hausschweins und der Wildsau stark. Wie auch die Oberschale gehört das Filet zu den wenigen Stücken, die gleich verarbeitet werden können. Gebraten oder gegart: Der Lungenbraten ist und bleibt eines der edelsten Schweinsteile.



VORSICHT, ROSA!

werden, aber etwa jede zehnte davon noch verstrahlt ist“, so Müller. Eine Recherche offenbart noch schockierendere Zahlen: So soll in manchen Regionen Süddeutschlands gar jedes fünfte Wildschwein radioaktiv belastet sein. Das Isotop Cäsium-137 ist es, das diese Wildschweine (er-)strahlen lässt. Zwar wurde es über die Jahre tief in die Gesteinsschichten gewaschen – so tief, dass der größte Teil der Pflanzenwurzeln und andere Organismen gar nicht mehr davon betroffen sein können. Doch Wildschweine weisen weiterhin – und zwar als einziges Lebewesen in der menschlichen Nahrungskette – konstante, teilweise noch höhere radioaktive Werte auf, als es in den Jahren nach dem Super-GAU der Fall war. Warum? Die Wissenschaft ist sich bis heute nicht einig. Möglich, dass es an der unterirdisch wachsenden und dadurch nicht selten verstrahlten Hirschtrüffel liegt, von der sich Wildschweine in den Wäldern so gerne ernähren. Wie dem auch sei: Hier ist nicht der Platz, um diesem Mysterium nachzugehen, geschweige denn, es zu lösen. Es schärft jedoch den Blick dafür, warum uns das Wildschwein als kulinarisches Nutztier so wenig vertraut ist. Dass sich das ändern könnte, liegt nach der Lektüre verschiedener Studien nahe: In Deutschland sollen heute vier (!) Mal mehr Wildschweine leben als im Tschernobyl-Jahr 1986. Experten

Kleiner, aber feiner Unterschied: Vor allem beim Filet der Wildsau muss darauf geachtet werden, dass es in der Zubereitung rosa bleibt. Erstens bewahrt es so seinen etwas intensiveren Wildgeschmack, zweitens bleibt es dadurch saftig.

gehen davon aus, dass die heimischen Wälder das Zehnfache (!) davon ernähren könnten. Vor allem für Landwirte ist das eine bedrohliche Nachricht. Denn Wildschweine fressen gerne in den Feldern und daher genauso gerne jenes Futter, das eigentlich domestiziertem Vieh vorbehalten ist. Warum den Bestand also nicht konstant regulieren, indem die Tiere geschossen und kulinarisch verwertet werden? Selbst wenn in Bayern und Teilen Süddeutschlands jedes fünfte Wildschwein verstrahlt ist – würden die Quantitäten nicht doch ausreichen, um aus Wildschweinfleisch einen größeren, gar zukunftssträchtigen Geschäftszweig zu machen? Möglich ist es allemal. Oder um es mit Wolfgang Müller zu sagen: „Da geht noch was.“



VIDEO: Vom letzten Atemzug bis zum besten Cut: Wolfgang Müller zeigt im Video, worauf es ankommt.
www.rollingpin.com/246



«... vielseitig, extrem effizient und nahezu unzerstörbar!» Rolf Fliegeauf,
18 Punkte Gault Millau, 2* Michelin



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

New family!
www.holdomat.com

LIFETIME DRINK

SO SCHMECKT DER NEUE **ORGANICS BY RED BULL VIVA MATE**:
WAS DRIN IST UND **WAS SICH AN DER BAR SO ALLES DAMIT
ANSTELLEN LÄSST**, VERRÄT UNS COCKTAIL-WELTMEISTER
UND STARBARKEEPER **MARIO HOFFERER**.

Einst zog ein gewisser Herr Dietrich Mateschitz in die weite Welt hinaus und stellte mit viel Empathie, Zeitgeist und unternehmerischem Feingefühl fest, die Menschheit braucht den trinkbaren Extrakick aus der eisgekühlten Dose. Vom Trucker bis zum Top-Manager verkaufte sich Red Bull quasi wie von selbst. Der Rest der eindrucksvollen

Bullen-Karriere ist längst eine einzigartige Kultgeschichte. Aus dem Energydrink wurde über die Jahre eine der größten Lifestyle-Brands der Welt.

Auf dem Erfolg ausruhen wollte sich bei den Bullen aber dennoch keiner. Mit genialen Marketingstrategien schuf Mateschitz ein Weltimperium.

Dass auch die Welt nicht stillsteht und immer neue Zielgruppen geboren werden, hatte man bei Red Bull stets am Schirm. Immer ernährungsbewusster und gesünder wurden der

Speise- und Getränkeplan vieler junger Leute. Mit der Linie ORGANICS by Red Bull traf man erneut den Zahn der Zeit und entwickelte eine Produktserie, die wieder einschlug wie eine Bombe. Ausschließlich bio-zertifizierte Produkte

finden ihren Weg in die Dosen und Flaschen von Simply Cola, Bitter Lemon und Co.

Viva Mate

Das neueste Mitglied der ORGANICS Family heißt Viva Mate und verleiht diesem Getränkeklassiker einen komplett neuen Twist. Die Kombination aus rauchigen Mate-Noten und dem weichen Aroma von Zitronenschale verleiht dem ORGANICS-by-Red-Bull-Newcomer einen knackigen Geschmack mit einem erfrischenden Abgang.

Die Zutaten von Viva Mate sind Wasser, Kohlensäure, natürlicher Mate-Extrakt, natürliche Aromen aus Pflanzenextrakten sowie Koffein aus Kaffeebohnen, Johannisbrot und Vanille sowie Karamellzuckersirup. Wie sich der neue Drink am Bartresen macht und was sich daraus mixen lässt, haben wir uns mit dem zweifachen Cocktail-Weltmeister Mario Hofferer genauer angesehen. Was genau wir aus dem Viva Mate gemixt haben? Einfach QR-Code scannen und rausfinden. Cheers!

Wem das noch nicht genug ist, der darf sich auf das brandneue „Organics. The Lifetime Magazine“ freuen, in dem Menschen aus den Bereichen Kultur und Kulinarik, Abenteuer und Philosophie von ihren ganz persönlichen „Lifetime Moments“ erzählen. Erhältlich ab Juni 2020.

www.organicsbyredbull.com



Mit dem Easy Viva Mate zeigt Starbarkeeper Mario Hofferer, was sich mit dem neuesten Drink aus dem Hause ORGANICS by Red Bull so alles anstellen lässt.



REZEPT:
Starbarkeeper Mario Hofferer
testet den Viva Mate auf seine
Bartauglichkeit:
www.rollingpin.com/246

Der Newcomer des Jahres:
Der brandneue Lifetime Drink
Viva Mate überzeugt durch
rauchige Mate-Note und
macht auch in Longdrinks
eine gute Figur.





Cocktail-Lieferservice?
Machen wir! Churchill-
Bar-Chef Oltion Mehmetaj
stellt mit seinem Team
in kürzester Zeit sein
Geschäftskonzept um – und
erweitert damit nachhaltig
sein Businessmodell.

FLASCHIEN- GEIST to go

INNERHALB VON NUR 48 STUNDEN STELLEN **OLTION MEHMETAJ** UND **FLAMUR BAJGORA** FÜR IHRE **CHURCHILL BAR IN GRAZ** EINEN **COCKTAIL-LIEFERSERVICE** AUF DIE BEINE. EIN PARADEBEISPIEL AUS DEM CORONA-KRISENMANAGEMENT.

Text: Alexandra Polic, Foto: Monika Reiter

Dass die Corona-Krise das Leben, den Alltag und die Branche auf den Kopf gestellt hat, das steht seit Langem fest. Vor allem Bars trifft die Krise hart: Denn bis vor Kurzem war das Geschäftskonzept an den Kunden, an die Theke, an die Bar und den persönlichen Kontakt zum Service gebunden. Und während Restaurants nun langsam wieder Gäste empfangen dürfen, bleibt für Nachtbetriebe noch vieles unklar.

Aber in den österreichischen Bars hält man nicht viel davon, lange zu fackeln oder ob der, ja fast ein wenig aussichtslosen, Situation in Selbstmitleid zu versinken. In der Grazer Churchill Bar ist es ein Anruf, der das Barkeeper-Team aus der Schockstarre löst. Lange hat sie nicht angehalten. Kan Zuo, Besitzer der The Sign Lounge in Wien, wählt Oltion Mehmetajs Nummer und landet damit im Zentralgestirn des Churchill. Worum es geht? Einen Cocktail-Lieferservice auf die Beine zu stellen. Wann? Sofort.

Hals über Flaschenkopf

Bereits in der ersten Woche nach der Ankündigung des Corona-Shutdowns liefert Barkeeper-Star Zuo damit eine brandheiße Idee – und kurz darauf seine Cocktails

an die in jeder Hinsicht ausgehungerten Wiener. Dass der Bedarf groß ist, zeichnet sich früh ab. Auch in Graz schlägt der Lieferservice ein wie eine Bombe.

Wenn auch nicht in derselben Menge, wie sie unter normalen Umständen über die Theke geht: Der Rubel und die Cocktails rollen. „Wir haben schon in den ersten zwei bis drei Tagen gesehen, dass es sehr gut angenommen wird“, sagt Mehmetaj. Den gewöhnlichen Umsatz ersetzt das nicht – aber es schafft finanzielle Abhilfe und Beschäftigung. „Wir haben damit angefangen, damit wir nicht nur zu Hause rumsitzen und warten, bis was passiert. Unsere Idee war: Selbst wenn wir keinen Gewinn machen, zahlt es sich wegen der Werbung aus. Und wir haben eine Beschäftigung“, erklärt der Barkeeper. Außerdem sei es eine Herausforderung, die ihm und den anderen Spaß mache. Wie ein kleines Kind freue man sich über jede einzelne Bestellung. Dass es dann wirklich so gut laufen würde, damit habe niemand gerechnet. „Anfangs gab es ein paar Probleme mit der Auslieferung und die Gäste haben mehr als eine Stunde gewartet“, erzählt der Barkeeper über die ersten Delivery-Versuche. Aber trotz der Verspätung hätten sie sich einfach nur gefreut, dass es Cocktails nun auch für zu Hause gibt. ▶



T minus 48 Stunden

„Wir wollten das schon vor langer Zeit mit Flaschen machen, aber nicht so schnell“, erzählt Mehmetaj. „Nicht so schnell“ benennt in diesem Fall einen Zeitraum von 48 Stunden: Denn innerhalb von nur zwei Tagen stellt das Churchill-Team einen komplett neuen Workflow auf die Beine. Die Betreiber der ROLLING PIN-Bar des Jahres 2018 beginnen sofort zu tüfteln und auszuprobieren, Gläser zu bestellen und Verpackungsmöglichkeiten zu testen. „Das Problem bei uns am Anfang war es, alles zu besorgen und zu etikettieren“, beginnt Mehmetaj, „den organisatorischen Ablauf, etwas zuzustellen, kannten wir ja nicht.

Auch unser Arbeitsalltag ist ganz ein anderer.“ Für den Lieferservice erweitern die Barkeeper außerdem ihre Cocktail-Karte. Und dann kam die nächste Frage auf: Wie bringen wir das alles zum Gast?

Weil es am Ende an helfenden Händen nicht fehlt, stampfen die Barkeeper innerhalb kürzester Zeit ihr neues Geschäftsmodell samt Medienauftritt und Online-Bestellformular aus dem Boden. „Dank Gästen, die uns freiwillig und ohne Bezahlung unterstützt haben, haben wir jetzt eine schöne Online-Präsenz“, erklärt Mehmetaj begeistert. „Das waren ein Programmierer und Sara Schmid, die Social Media und Fotos macht. Moët Hennessy war ebenso eine große Hilfe – sie haben uns eine Online-Plattform zur Verfügung gestellt“, erzählt er. ▶



02

1 Wenn du nicht zur Bar kommen kannst, kommt die Bar zu dir: Die Drinks der Churchill Bar gibt's nun im Glas **2** Das All-Inclusive-Paket der Wiener The Sign Lounge enthält neben Cocktails auch Knabbergebäck und Teelicht **3** Der Initiator des Cocktail-Lieferservices: Star-Barkeeper Kan Zuo.

03



Foto: Sara Schmid, The Sign Cocktail Lounge

SELBST WENN WIR KEINEN GEWINN MACHEN, ZAHLT ES SICH WEGEN DER WERBUNG AUS.

Olton Mehmetaj zögert nicht lange – und landet mit dem Cocktail-Delivery-Service in Graz einen Coup

Die Grazer Churchill Bar wartet seit März mit einem Cocktail-Lieferdienst auf. Das scheint eine Corona-Marktlücke gewesen zu sein: Denn der Bedarf der Grazer ist hoch.



Flamur Bajgora
komplettiert das
Cocktailduo Infernale:
Gemeinsam mit Oltion
Mehmetaj führt der
Barkeeper The Churchill
in neue Sphären.



DANK GÄSTEN HABEN WIR JETZT EINE SCHÖNE ONLINE- PRÄSENZ.

Die Gäste der Churchill Bar helfen Oltion Mehmetaj – und erstellen sowohl Social-Media-Auftritt als auch Bestell-Website



Über den Flaschenrand geblickt: Für den Lieferservice erweitert die Churchill Bar kurzerhand ihr Sortiment.

Cocktails to go in ganz Österreich

Die Plattform, von der der Barkeeper spricht, heißt Drinks at Home. Mittlerweile listet die von Moët Hennessy zur Verfügung gestellte Homepage Bars aus ganz Österreich. Und das Konzept, das aus der Not heraus entstand, scheint absolut aufzugehen: In der Churchill Bar jedenfalls bleibt es auch nach der Krise bestehen.

Auch Ideengeber Kan Zuo ist überzeugt davon, dass der Trend die Krise überdauern wird.

„Weltweit steht das Konzept des Cocktail-Delivery-Services bereits seit Längerem hoch im Kurs“, erzählt der Wiener Barkeeper-Star. „Mittels Vakuumisierung werden die Aromen der einzelnen Zutaten optimal erhalten, sodass alle Cocktails auch zu Hause genau so wie in der Lieblingsbar schmecken. Auch unsere Cocktail-Zutaten werden vakuumisiert

geliefert. Das garantiert einerseits die Einhaltung der Hygienestandards – und andererseits geht auf dem Transportweg auch nichts an Geschmack verloren.“ Bei Zuo gibt es zu jedem Drink zusätzlich Knabbergebäck, Eis und ein Teelicht. Denn das Bar-Erlebnis eines gemütlichen Abends soll auch zu Hause nicht verloren gehen.

Aber weder der fehlende Barhocker noch die frühe Sperrstunde kann den trinkfreudigen Kunden die Stimmung verderben. Denn langsam, aber sicher setzt sich auch ein weiterer Trend durch, der mit dem neuen Delivery-Konzept perfekt harmoniert: das Daydrinking.

www.drinks-at-home.com

www.thechurchill.at

www.thesignlounge.at

ZUKUNFT WIRD NUR FÜR JETZT!

IM **EXKLUSIVINTERVIEW** VERRÄT DER GESCHÄFTSFÜHRER DES ZUKUNFTSINSTITUTS **HARRY GATTERER**, WIE **CORONA** DIE **ARBEITSWELT** FÜR IMMER VERÄNDERT HAT – UND WARUM DIE **GASTRONOMIE** WOMÖGLICH AUF EINEN **GRABENKAMPF** ZUSTEUERT.

Interview: Lucas Palm

OPTIMIST? REALIST!

Jetzt den Kopf in den Sand zu stecken, ist für den Zukunftsforscher und Unternehmensberater Harry Gatterer keine Option. Stattdessen müssten Unternehmer langfristige Visionen entwickeln – und Investitionen tätigen. Der Gastronomie hingegen könnte ihre bisherige Corona-Taktik zum Verhängnis werden.

Herr Gatterer, es ist überall von der „Welt nach Corona“ die Rede, auch von der „neuen Normalität“. Ist da Übertreibung im Spiel? Steht für Sie wirklich fest, dass die Arbeitswelt nach Corona eine andere sein wird?

Harry Gatterer: Corona hat ja die Arbeitswelt bereits verändert. Diese Nachhaltigkeit wird sicher spürbar sein. Einerseits haben wir einen absoluten Crashkurs im

Digitalen gemacht. Das heißt, wir haben im Grunde über Nacht ganz neu gelernt, mit technischer Infrastruktur klarzukommen und damit zu arbeiten. Und da geht es jetzt nicht nur um Homeoffice, das sich in Zukunft als breitere Option etablieren wird, sondern auch um die grundsätzliche Frage: Wo braucht es die menschliche Begegnung im physischen Sinn – und wo nicht? Da geht es nicht nur um Büro-Arbeitsplätze, sondern beispielsweise auch um einen Hotelbetrieb: Gäste kommen, ja. Aber die Frage ist: Bleibe ich mit diesem Hotel in Kontakt, wenn ich gerade nicht auf Urlaub bin? Das heißt, gibt es für mich als Gast die Möglichkeit, mittels Webinaren beispielsweise auch unterjährig Teil dieses Hotelenerlebnisses zu sein? Ich bin überzeugt, dass das passieren wird. Es erfordert aber auch für einen Betrieb eine neue Qualität an Arbeitsweisen,

an Ideen, an technischer Umgebung. Auf viele Arten werden wir also spüren, dass die Arbeitswelt anders ist und sein wird also noch vor Corona.

Wenn sich die Arbeitswelt also unwiderkürlich durch Corona ändern wird – was bedeutet das für Unternehmen? Worauf sollten sie sich einstellen? Wie können sie diese neue Situation angehen?

Gatterer: Fest steht zunächst einmal: Es ist eine der unternehmerischsten Zeiten schlechthin.

Warum?

Gatterer: Weil durch den Shutdown Strukturen gestört worden sind, die man nicht einfach wieder hochfahren kann. Das bringt uns dazu, dass viel mehr Kreativitätsräume entstehen, dass man ►

*Harry Gatterer ist
Geschäftsführer des
Zukunftsinstituts in
Wien und Frankfurt
– und ist überzeugt:
Wir leben in einer der
unternehmerischsten
Zeiten schlechthin.*

Fotos: Wolf Steiner

MIT WEM HABE ICH NOCH NIE ZUSAMMENGearbeitet? WIE KANN ICH MEIN BESTEHENDES GESCHÄFT ERWEITERN?

Harry Gatterers Ratschlag an jeden Unternehmer:
Gerade jetzt braucht es maximale Kreativität

neue Dinge im wahrsten Sinne des Wortes unternehmen kann. Wenn es so etwas wie einen Ratschlag für Unternehmer in der jetzigen Zeit gibt, dann den: Es braucht maximale Kreativität. Jetzt geht's zuerst einmal darum, dass man überlegt: Mit wem habe ich noch nie zusammengearbeitet? Welche Möglichkeiten ergeben sich, wenn ich mein bestehendes Geschäft erweitere?

So schlüssig das alles klingt: Aber ist es jetzt, in diesen unabsehbaren Zeiten, für Unternehmer überhaupt zumutbar, geschweige denn realistisch, langfristig zu planen? Ist man als Unternehmer momentan nicht zur Kurzfristigkeit verdammt? Corona hat doch nicht zuletzt eine unheimliche Fragilität unserer Wertschöpfungskette offenbart ...

Gatterer: Ganz umgekehrt! Genau jetzt muss ich ja langfristig denken! Natürlich,

als Unternehmer brauche ich eine hohe Anpassungsfähigkeit, und um diese Anpassungsfähigkeit zu gewährleisten, brauche ich eben genau langfristiges Denken. Wenn ich das nicht habe, dann passe ich mich zwar die ganze Zeit an, aber powere mich dabei doch nur aus, weil ich weder weiß, wofür, noch, wohin. Natürlich mag es sich antizyklisch anfühlen, jetzt zu investieren. Aber was ich jetzt brauche – und das ist ja Unternehmertum per se! –, ist der Mut, eine Vorstellung der Zukunft zu entwickeln, die langfristig ist – und mich auf den Weg dorthin zu machen. Man spricht diesbezüglich ja gemeinhin auch vom Begriff der Vision. Das schließt übrigens nicht aus, dass man sich in den kommenden Monaten sehr beweglich vorbereiten muss. Man weiß ja nicht, kommt eine zweite Welle, ja oder nein? Der Großteil der Unternehmer bereitet sich bereits auf dieses Szenario vor.



**DIE EIGENT-
LICHE FRAGE
LAUTET NICHT:
WIE KOMME
ICH DURCH
DEN WINTER?
SONDERN:
WIE KANN
ICH DIESE ZEIT
NUTZEN,
UM LANGFRIS-
TIG IM SPIEL
ZU BLEIBEN?**

Für Harry Gatterer müssen Unternehmer gerade jetzt langfristig denken

Wo ist und bleibt die physische, heißt: menschliche Begegnung unabdingbar – und wo nicht? Harry Gatterer ist überzeugt, dass sich auch Branchen wie die Hotellerie verstärkt dieser Frage werden annehmen müssen.

Ist das so?

Gatterer: Es ist unglaublich, ja. Im Moment ist das ein wirklich sehr weit verbreitetes Vorgehen. Viele Unternehmen sagen: Man geht von einer zweiten Welle aus, bereitet sich darauf vor – im Sinne eines Szenarios, natürlich. Und wenn sie nicht kommt, dann umso besser, aber man ist vorbereitet. Aber das alleine ist natürlich als Gesamtstrategie zu kurz gegriffen. Weil die eigentliche Frage für ein Unternehmen ist ja nicht: Wie komme ich über den Winter? Sondern: Wie kann ich diese Zeit, in der ich hochgradig flexibel sein muss, bestmöglich nutzen, um langfristig im Spiel zu bleiben? Nur so bleibt ein Unternehmen nicht nur am Leben, sondern macht auch einen Fortschritt.

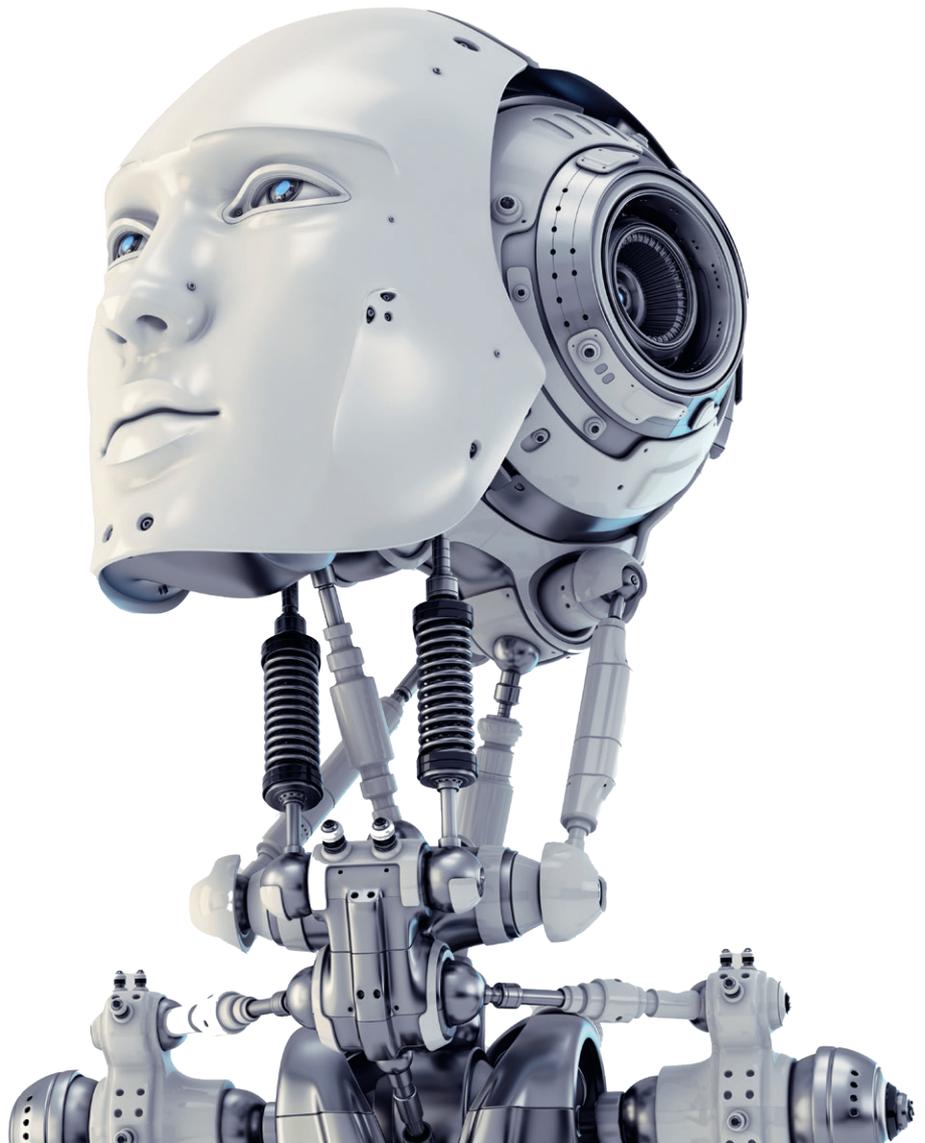
Man gewinnt den Eindruck, im Zuge der Corona-Krise ist nicht nur der ökonomische Blick flächendeckend geschärft worden, sondern auch unser Verständnis für das, was Kultur oder zumindest kulturell ist. Wird sich die-

ses neue Bewusstsein auf die Gastronomie auswirken – und wenn ja, wie?

Gatterer: Ich würde dem noch eine andere Perspektive hinzufügen. Denn was jetzt passiert, ist, dass Hintergründiges vordergründig geworden ist. Plötzlich geht's also um die Helden des Alltags wie Supermarktverkäufer, die man bislang ja durch Roboter austauschen wollte. Jetzt ist es mit der Gastronomie ja so, dass sie einem riesigen Unterhaltungstrend zum Opfer gefallen ist. Die Gastronomie war also bisher nicht dem Kulturgut zugeschrieben, sondern dem Unterhaltungssektor. Deswegen ist sie diesen Weg auch so massiv mitgegangen und hat sich selbst zum Teil der Unterhaltungsindustrie gemacht. Das hat ja auch funktioniert. Nur ist es jetzt ein heikles Spiel zu sagen: Wir sind jetzt plötzlich nicht mehr Teil der Unterhaltungsindustrie, sondern wir sind jetzt ein Kulturgut.

Ist das falsch?

Gatterer: Natürlich kann man es so sehen. Es ist Teil der Kultur einer Ge- ▶



Zukunftsforscher Harry Gatterer sieht die Gastronomie in der Post-Corona-Zeit an einem Scheideweg: Die Gastro-Betriebe, die rein auf Unterhaltung setzen, werden sich neu justieren müssen.



Zwar wird in den nächsten Monaten das langsame Vortasten unvermeidbar sein. Dennoch ist laut Harry Gatterer das sicherste Investment eines jeden Unternehmers gerade jetzt eine konkrete Vision, mit der man sich langfristig wieder auf den Weg machen kann.



DIE GASTRONOMIE BEFINDET SICH IN EINEM ETHISCHEN GRENZGANG.

Für Harry Gatterer ist die Forderung der Gastronomie, als systemrelevantes Kulturgut anerkannt zu werden, unüberlegt

sellschaft, die den öffentlichen Raum nutzt. Aber es ist eine harte Gratwanderung. Weil: Sich jetzt quasi durch die Hintertür zum systemrelevanten Kulturgut zu machen, ist ein interessantes Spiel. Ich glaube einfach, dass momentan stark darüber nachgedacht wird, was substanziell wichtig ist und was nicht, das unterscheidet sich jetzt plötzlich. Und genau das wird man in den kommenden Wochen und Monaten auch in der Gastronomie sehen. Da wird sich zeigen: Welche gastronomischen Einrichtungen können die kulturelle Aufgabe der Vergemeinschaftung, des Austauschs tatsächlich halten? Und welche sind einfach nur reine Unterhaltung und werden es womöglich deswegen nicht schaffen? Denn reine Unterhaltungsindustrie, die wird sich neu justieren.

Möglich also, dass sich die Gastronomie mit dem selbst initiierten Diskurs, ein substanzielles Kulturgut zu sein, etwas eingebrockt hat, das sie in der Post-Corona-Zeit umso deutlicher wird rechtfertigen müssen?

Gatterer: Genau, sie befindet sich jetzt in einem ethischen Grenzgang. Weil plötzlich zu sagen: Wir sind ja die Wirtshauskultur! Kann man ja machen, nur: Ich kenne nicht allzu viele gastronomische Betriebe, die reine Wirtshäuser sind. Viele Betriebe sind halt Inszenierungstempel und Unterhaltungseinrichtungen. Das ist ja auch gar nicht schlecht. Ich sage nur: Wenn man diese Diskussion anzündet, muss man sich genau überlegen, was man da tut. Und das ist, glaube ich, nicht passiert. Man hat stattdessen sehr schnell eine moralische Keule ausgepackt. Und momentan ist meines Erachtens nicht die Zeit, moralisch zu sein, sondern ehrlich. Man muss sich also auch fragen: Auf welche Art von Gastronomie wird man in Zukunft womöglich verzichten müssen? Das ist sicherlich noch nicht vorbei, dieser gastronomische Kampf, der durch Corona initiiert worden ist. Der wird sicher noch seine Spuren ziehen.

www.zukunftsinstitut.de

HILFE BEIM GASTRO- NEUSTART

Auf METRO ist Verlass:
Mit einer Vielzahl an Initiativen
bewährt METRO sich als wertvoller
Partner für die Gastronomie.

DIE GASTRONOMIE GEHÖRT ZU DEN BRANCHEN, DIE VON DER **CORONA-KRISE** AM HÄRTESTEN GETROFFEN WURDEN. BEREITS IM APRIL HATTE SICH **METRO** AN DIE SPITZE DER PETITION **#RESTARTGASTRO** GESTELLT, DIE SICH FÜR EINE BALDIGE WIEDERERÖFFNUNG STARKMACHTE. NUN HAT DER FÜHRENDE GROSSHÄNDLER FÜR DIE GASTRONOMIE **UMFANGREICHE UNTERSTÜTZUNGSANGEBOTE** AUFGELEGT, DIE RESTAURANTS UND CAFÉS, BARS UND BIERGÄRTEN BEIM NEUSTART HELFEN. METRO BERÄT BEI ALLEN GASTRO-FRAGEN UND BIETET **INNOVATIVE DIGITAL-LÖSUNGEN**.



Frank Jäniche
CEO METRO
Deutschland

Auf www.metro.de/willkommen-zurueck finden sich immer aktuelle Informationen. „Mit unseren Hilfen und Tipps für Gastronomen möchten wir unseren Kunden aus dem Gastgewerbe eine kompakte Informationsgrundlage bieten. In Zusammenarbeit mit erfahrenen Gastroexperten haben wir Planungshilfen, Tipps, Branchen-Insights und nützliche Links zusammengestellt“, erklärt Tim Kruppe, Leiter Digital Solutions bei METRO Deutschland.



Klaus Sauer
Geschäftsführer
Category Management
METRO Deutschland

Guter Rat an der Gastro-Hotline

Auch an der Gastro-Hotline (0211 969 9910, montags bis freitags von 10 bis 17 Uhr) beantworten die METRO-Gastro-Experten Fragen zur Wiedereröffnung, geben Tipps zur Optimierung des Außer-Haus-Services und informieren über staatliche Unterstützungsprogramme.

Aktionen sparen bares Geld

Neben diesen Informationsangeboten hat METRO eigene Aktionen aufgelegt. So werden gemeinsam mit S.Pellegrino im Rahmen der Aktion **#sanpellegrinohilft** Einkaufsgutscheine im Wert von 500 Euro verlost. Neukunden bekommen als Unterstützung für den Restart einen Gutschein im Wert von 100 Euro und Gastronomen erhielten bis zum 5. Juni 15 Prozent Rabatt auf einen Einkauf ihrer Wahl.

Umsatz generieren mit digitalen Lösungen

Für Restaurants spielen in der Krise digitale Lösungen bei der Generierung von Umsätzen eine besonders wichtige Rolle.

So unterstützt METRO Deutschland Restaurants nun mit einer kostenlosen Bestellfunktion für deren Website. „Nutzer unserer kostenlosen Gastro-Website können mit wenigen Klicks einen Order-Button für ihre eigene Website erstellen, über den Gäste Online-Bestellungen abgeben können“, erläutert Tim Kruppe. Bis zum 30. Juni haben METRO-Kunden die Möglichkeit, ihren Abhol- und Lieferservice provisionsfrei auch auf Groupon, der Marketingplattform für Rabatt- und Sonderangebote, zu bewerben. Außerdem bietet METRO Deutschland eine Online-Lösung für Gutscheine an: Mithilfe des Portals www.HilfeLokal.de können Gastronomie-Betriebe digitale Gutscheine schnell und einfach erstellen und direkt ihren Gästen anbieten.

Energiekosten gratis optimieren

Weil gerade in diesen Zeiten jeder Euro zählt, bietet METRO gemeinsam mit dem Partner EasyVU unter dem Namen **GastroEnergie** eine kostenlose Energiekostenoptimierung für Kunden aus dem Gastgewerbe, durch die sich Einsparungen von im Schnitt 20 Prozent ergeben.

Schutzausrüstung für den Profi-Bedarf

Nicht zuletzt finden sich im METRO-Sortiment alle für die Wiedereröffnung nötigen Produkte wie Desinfektionsmittel, Handschuhe, Personenleitsysteme und Absperrmaterialien, Hinweisschilder und Aufkleber. Mundschutzmasken gibt METRO exklusiv für Gastronomen zum Selbstkostenpreis ab.

www.metro.de



Volker Schlinge
Geschäftsführer Personal
und Arbeitsdirektor bei
METRO Deutschland

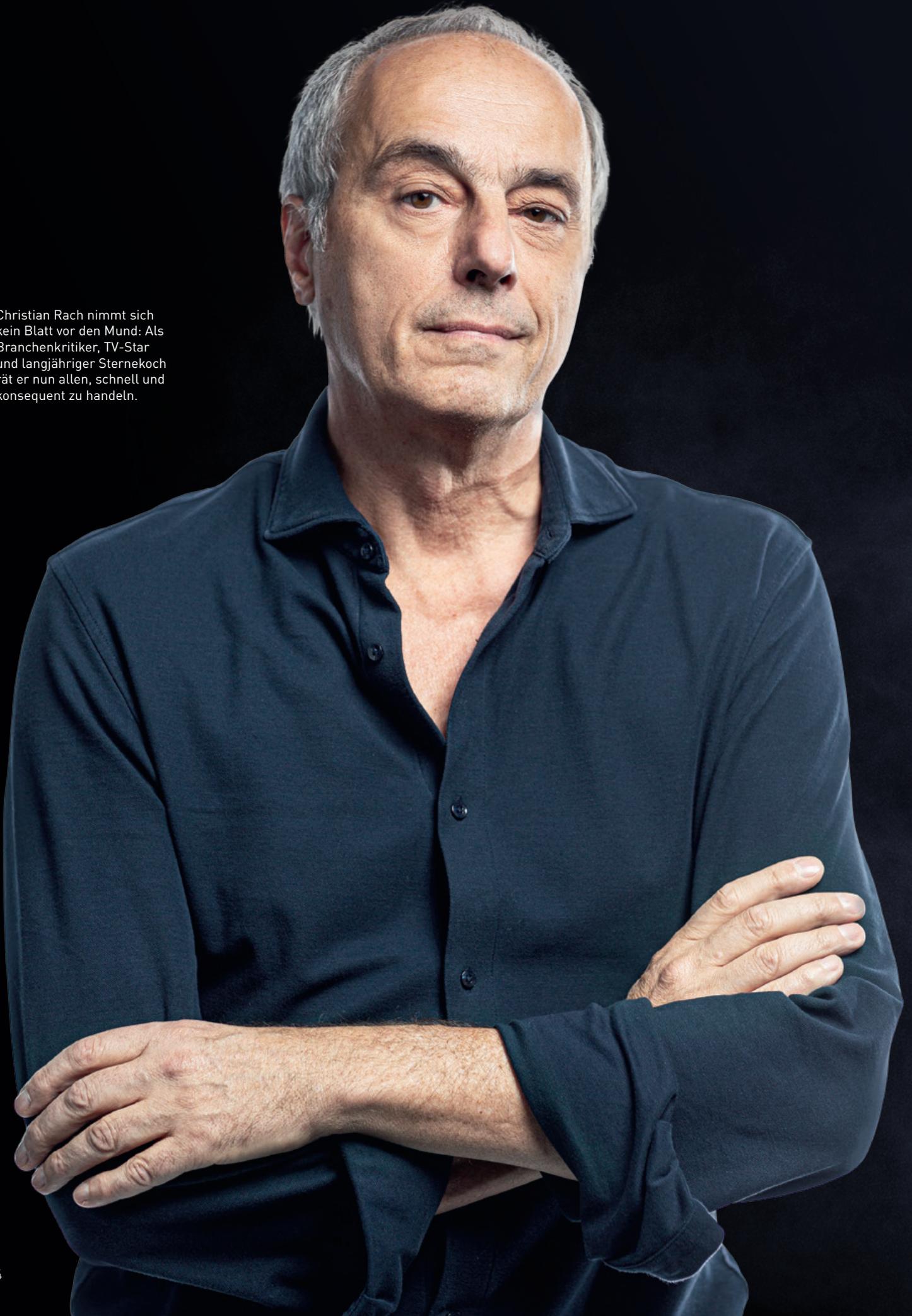


Richard Hesch
Geschäftsführer Commercial
& Multichannel
METRO Deutschland



Christof Knop
Co-CEO METRO
Deutschland

Christian Rach nimmt sich kein Blatt vor den Mund: Als Branchenkritiker, TV-Star und langjähriger Sternekoch rät er nun allen, schnell und konsequent zu handeln.



ROLLING PIN TALKS

IM NEUEN PODCAST-FORMAT **ROLLING PIN TALKS** REDET **CHRISTIAN RACH** TACHELES. DER **BRANCHENKENNER** ERKLÄRT, **WAS DIE GASTRONOMIE JETZT TUN MUSS** – UND WARUM EIN **NEUDENKEN** UNUMGÄNGLICH IST.

Interview: Jürgen Pichler, Fotos: Patrick Kirchberger

WIR MÜSSEN REDEN

Alles, was er sagt, hat Hand und Fuß: Christian Rach war lange Zeit selbst Sternekoch und Gastronom. Und in seiner Fernsehsendung hat er unzählige Restaurants vor dem Ruin gerettet. Was die Branche jetzt tun muss, um wieder auf die Beine zu kommen? Ganz klar: Neues wagen! Das sagt Rach in einem Interview, das aufrütteln soll.

Christian, wann hast du realisiert, was auf uns zukommt?

Christian Rach: Anfang März bin ich für die ARD nach Südamerika geflogen und habe zwei Wochen lang eine kleine Dokumentation gedreht. Am Ende kamen plötzlich Meldungen und es hieß: Jetzt wird alles eng. Ich habe einen der letzten Flieger aus Rio bekommen. Und zwei Tage später: Lockdown.

Wie findest du die getroffenen Maßnahmen der Regierung?

Rach: Ich glaube, dass sowohl in Österreich als auch in Deutschland souverän und konsequent gehandelt wurde. Das hat uns in den beiden Ländern die verheerenden Ausmaße, wie wir sie aus Italien oder Spanien kennen, erspart. Natürlich

gibt es sehr starke Auswirkungen, aber vom Gesundheitssystem her haben die beiden Regierungen großartig reagiert. Was ich aber sagen muss, ist, dass mir immer ein bisschen die Perspektive gefehlt hat. Über Szenarien, wie es irgendwann weitergeht, haben wir viel zu spät gesprochen.

GASTRONOMEN SOLLTEN LERNEN, IHR ANGEBOT ZU REDUZIEREN.

Klasse statt Masse, rät Christian Rach

Wie siehst du die Förderungen, die jetzt für die Gastronomie angedacht sind?

Rach: Ich habe als Kind immer gerne Puzzle gespielt. Und beim Puzzeln ist es so, dass man immer eine große Vorlage hatte und dann musste man aus Tausenden Teilen ein Bild zusammensetzen. Jetzt sind wir in einem Bereich, wo wir ein Puzzle haben, für das es keine Vorlage gibt. ▶



TRANSPARENTER WERDEN

Jetzt gibt es die Situation, dass wir wieder aufsperrten dürfen. Was wäre eine Forderung, mit der die Regierung einen durchschnittlichen Gastronomen wirklich unterstützen kann?

Rach: Die große Frage ist, was nun insgesamt passieren muss. Was Gastronomen jetzt aber wirklich lernen sollten, ist, das Angebot zu reduzieren. Wenn man jetzt so weitermacht, wie man es bis zu dem Tag, an dem man zusperren musste, gemacht hat, dann haben wir ein Riesenproblem. Die großen Wein- und Getränkearten, diverse Gerichte, das muss vorbei sein. Das heißt, der Gastronom muss versuchen, mit 50 Prozent – wenn er sie denn erreicht – klarzukommen. Und das geht zunächst über den Wareneinsatz und leider auch über die Personalsituation.

Jetzt müssen wir aber davon ausgehen, dass der Gast nicht bereit ist, 30 bis 50 Prozent mehr zu bezahlen. Wie muss ich da als Gastronom herangehen?

Rach: Wenn wir eine Preisveränderung machen – wofür ich absolut plädiere –, müssen wir eine Transparenz herstellen. Wir müssen lernen, den Gast dahin zu bekommen, dass er Qualität wertschätzt. Dafür sollte der Gastronom eine Beispielpreisrechnung hinten in seiner Speisekarte anhängen und erklären, was alles zu einem Wiener Schnitzel gehört, wie sich denn ein Preis zusammensetzt. Nur habe ich leider die Befürchtung, dass viele Kollegen das bis ins letzte Detail überhaupt nicht können. Deswegen sollten sie sich da einen fähigen Beistand nehmen, der alle möglichen Kosten – von der Miete bis zu den Versicherungen über die Genossenschaften bis zu Strom und Wasser – transparent macht.

Wenn ich als Gastronom dir sagen würde, dass ich meinen Laden eins zu eins wieder aufsperrte: Was würdest du mir raten?

Rach: Wir sollten uns alle mal selbst reflektieren. Wir haben ja zwei Kategorien. Wenn das Geschäft mehr schlecht als recht lief, sollte man erst recht hinterfragen. Wenn das Geschäft gut lief, haben viele leider die Angewohnheit, sich zurückzulehnen. Aber in vielen Gebieten gibt es Kollateralschäden – etwa mit Mitarbeitern oder Lieferanten. Ich nenne da immer meine vier W-Fragen, bevor es überhaupt losgeht: Was kann ich wirklich? Was will ich mit dem, was ich kann, machen? Wo will ich das machen? Mit wem möchte ich das machen? Und dann würde ich heute sogar noch ein fünftes W hinzufügen: Wie lange möchte ich das, was ich kann, machen? Das betrifft nicht nur mich persönlich, sondern auch meine Mitarbeiter. Ein Arbeitgeber, der für Mitarbeiter attraktiv ist, ist auch attraktiv für Gäste. Denn die spüren das eins zu eins.

Ich glaube, dass wir digital um Jahre nach vorne versetzt worden sind. Ist das nicht auch eine Chance für die Gastronomie?

Rach: Digitalisierung ist in der Gastro-Branche für viele noch ein absolutes Fremdwort und noch in den Kinderschuhen steckt. Die meisten glauben, dass man digital ist, wenn man ein Online-Reservierungssystem anbietet. Aber wir müssen die Früchte der Digitalisierung auch in der Gastronomie nutzen. Die Warenhaltung, die Buchhaltung, die Bestellsituation, die Nachhaltigkeitssituation, die Liefersituation, die Kühlschranksituation, das geht ja bis zur Energiesituation: Wir müssen all das – steuerlich natürlich auch – digital begreifen. Wenn ich nämlich auf diese einfachen, digitalen



DIGITALISIERUNG NUTZEN

Systeme zurückgreife, habe ich auch als Arbeitnehmer wieder viel mehr Zeit, mich um das Wesentliche zu kümmern: den Gast.

Ich glaube, dass sich da für Gastronomen nach der Krise komplett neue Chancen auftun. Man muss nur kreativ genug sein, das auch gut mitzunehmen. Wie siehst du das?

Rach: Wenn zum Beispiel der Lieferservice eine Chance sein soll, muss ich überlegen: Wie kriege ich mein Angebot in eine Kiste? Wir haben ja heute gastronomische Angebote, die so hochkompliziert sind, dass sie eben nicht mehr in eine Kiste passen. Dann ist natürlich die Frage: Ist das sinnvoll? Oder sollten wir zu einer Einfachheit zurückkommen? Das heißt, das sind Möglichkeiten, auf die man sich spezialisieren kann – und auch sollte –, wenn man es logistisch hinbekommt. Ich warne aber davor, das zu groß auf-

zuhängen. Weil Gastronomie als Gastgeber zu leben, gemein-

einem Restaurant zu sitzen und die Atmosphäre zu spüren, ist eines der schönsten Dinge der Welt.

Genau, es geht um das Erlebnis. Nun dürfen wir endlich wieder öffnen. Dafür gibt es aber natürlich gewisse Voraussetzungen und Sicherheitsvorschriften. Hast du eine Empfehlung für Gastronomen, wie sie sich dem spielerisch nähern können?

Rach: Das ist natürlich die Gretchenfrage, die wir gerade vor uns haben. Und es gibt vermutlich keine Blaupause mit fünf Faktoren, die man definiert, und sagt: Damit schaffe ich jetzt eine Stimmung, die auch angemessen ist. Ich glaube, als Gastronom sollte man noch mehr auf Atmosphäre achten – das heißt noch mehr darauf achten, dass alles stimmt. Wenn der Laden jetzt nur zur Hälfte gefüllt sein darf und Servicemitarbeiter mit Masken herumlaufen, wodurch Gäste keine Gesichtsregung sehen, und ich vielleicht auch nicht die Hände meines Gegenübers berühren darf, ist es wirklich schwer. Das heißt, ich muss für gute Atmosphäre sorgen: Licht, Musik, vielleicht Kerzen, vielleicht nette Dekoration. Es sollte dezent und stimmungs-mäßig absolut zum jeweiligen Ambiente passen. Stimmung wird das A und O sein. ▶

AUF ATMOSPHERE ACHTEN

GASTRONOMIE ZU
LEBEN, IST EINES
DER SCHÖNSTEN
DINGE DER WELT.

Christian Rach plädiert für die Gastronomie als Gesamterlebnis



Die Ratschläge des Herrn Christian Rach sind in aller Gastronomen Munde: Wie ein Konzept erfolgreich werden kann, damit beschäftigt sich der Experte seit Jahren.

ES GEHT NICHT
UM HAUBEN ODER
STERNE, SONDERN
DARUM, EINE
IDENTITÄT
HERZUSTELLEN.

Authentizität steht für Christian Rach ganz oben auf der Gastro-Prioritätenliste

SICH WEITERBILDEN

Wenn jemand in dieser Situation einen Betrieb aufsperrern möchte: Was würdest du ihm raten?

Rach: Zuallererst würde ich mir diese vier W-Fragen selbst stellen, vor allen Dingen auch die Standortfrage. Wo ich bin, ist absolut entscheidend – und auch: Welche Angebote gibt es um mich herum? Und dann würde ich auf alle Fälle versuchen, mein Angebot so klein wie möglich zu halten, aber auch so originell wie möglich. Ich predige damit nicht nur neue Regionalität, sondern sage: Wir sollten uns mit Produkten abgrenzen. Mach ein kleines Angebot, serviere bitte nur die Dinge, die du kannst, und das am besten aus Produkten aus deinem Land. Dabei würde ich auch den Preis vom Produkt abhängig machen – und nicht vom Nachbarn.

Das heißt, wir haben aktuell eine Chance, mehr vom Gast zu bekommen. Eigentlich muss man seine Karten neu definieren – oder zumindest kreativer gestalten.

Rach: Kochen findet im Kopf statt. Das ist das, was ich immer sage: Liebe Leute, benutzt euren Kopf! Setzt den ein, seht nicht nur in ein Buch, seid selber Vorbild, seid selber Original. Wenn ich eine Currywurst mache, die nicht am Imbiss an der Straße ist, warum gebe ich nicht ein wunderbares Rezept zum Metzger und bestimme selbst, wie die Wurst zu sein hat? Warum mache ich die Currysauce nicht selbst in verschiedenen Varianten? Es gibt unglaublich viele Möglichkeiten, die man kreativ umsetzen kann. Es geht nicht um Hauben oder Sterne, es geht nur darum, eine Identität herzustellen. Und eine Identität wird vom Gast natürlich auch gewürdigt.

In der heutigen Zeit ist das noch viel notwendiger geworden: Viele Leute suchen Inspiration, Antworten und eine Richtung, in die sie sich bewegen müssen.

Rach: Ja, vor allem wir müssen den Leuten im positiven Sinne in den Hintern treten. Man könnte gemeinsam eine Plattform schaffen, mit der man Betriebe vernetzt. Es schadet auch keinem Mitarbeiter, wenn er sich ums Englische oder das Französische kümmert. Das sind wunderbare Dinge – und ich gebe Brief und Siegel, dass jene Leute, die sich so aufstellen, von jedem Arbeitgeber auch mit Kuschelhand genommen werden.

Nun ist die Kapitaldecke vieler Gastronomen dünn gesät. Jetzt kann es natürlich sein, dass einige Betriebe in Insolvenz gehen. Was kann man betroffenen Unternehmern mit auf den Weg geben?

Rach: Vielleicht gibt uns diese Situation die Möglichkeit, das Stigma der Insolvenz abzuschütteln. Wir sollten den Menschen, die es jetzt nicht schaffen, die Chance geben, dass sie sich neu aufstellen können. Denn viel wichtiger, als insolvent zu gehen, ist es, danach wieder aufzustehen.

www.christianrach.de



PODCAST:

Das gesamte Interview könnt ihr in unserem Podcast nachhören:
www.rollingpin.com/246

Der nervenaufreibendste Teil der Corona-Krise dürfte vorerst ausgestanden sein. Und auch wenn ihre Auswirkungen uns – vor allem wirtschaftlich – aller Voraussicht nach noch jahrelang begleiten werden, bleibt bereits jetzt die bittere Erkenntnis zurück: Es braucht wohl die schwerste gesellschaftliche Krise seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs, damit die Gastronomie sich bei politisch Verantwortlichen zumindest ein kleines bisschen Gehör verschaffen kann. Eigentlich absurd, wenn man bedenkt, dass die Gastronomie allein in Deutschland sage und schreibe 59 Milliarden Euro umsetzt – und vor allem: dass mit ihr hochrentable Wirtschaftszweige stehen oder eben fallen. Am deutlichsten kristallisiert sich das bei Lieferanten,

sprich: im Großhandel, heraus. Die dortigen Umsatzeinbußen führen nicht zuletzt den astronomischen Dominoeffekt vor Augen, der mit der Schließung der Gastronomie losgetreten wurde. Denn alleine im Jahr 2018 setzte der Großhandel mit Nahrungs- und Genussmitteln in Deutschland rund 280,5 Milliarden Euro netto um. Wie geht eine so potente Branche mit Corona um? Was sind ihre Strategien, um aus der schrittweisen Wiederbelebung ihres wirtschaftlichen Tandempartners – der Gastronomie – das Beste zu machen? Muss sich der Lebensmittelgroßhandel wegen Corona neu erfinden, heißt: breiter aufstellen, um den Spielraum außerhalb der Gastronomie zu erweitern? Oder sollte er jetzt erst recht auf eine vertiefte Partnerschaft mit der Gastronomie setzen?

DURCH DIE KRISE MIT CHARAKTER

WIE LIEFERANTEN IHREN KUNDEN WÄHREND DER CORONA-KRISE HELFEN, WARUM ONLINE-SHOPS AUCH FÜR GASTRONOMEN RENTABEL SEIN KÖNNEN – UND SICH NICHT JEDER GROSSHÄNDLER BEI ENDKUNDEN ANBIEDERN MUSS.



NEUER LEBENSMITTEL-PATRIOTISMUS

Transgourmet-Österreich-Geschäftsführer Thomas Panholzer erklärt, warum Regionalität nun eine noch größere Rolle spielen wird.

Von Produzenten über Lieferanten bis zu Gastronomen waren und sind Teamplay und der Gemeinschaftsgedanke an eine gemeinsame Zukunft wichtiger denn je. Wie funktioniert dieses Zusammenspiel?

THOMAS PANHOLZER

Thomas Panholzer: Die

Krise hat uns gezeigt, wie wichtig Zusammenhalt, Solidarität sowie ein Miteinander auf Augenhöhe sind. Neben all den wirtschaftlichen Einschnitten und sozialen Veränderungen erleben wir nun die Rückbesinnung auf echte Werte und Qualität aus der Heimat. Laut Umfragen wollen rund 70 Prozent der Konsumenten zukünftig österreichischen Produkten den Vorzug geben. Um diese Chance für Gastronomen und Hoteliers optimal nutzbar zu machen und die gefragten rot-weiß-roten Genussmomente zu gewährleisten, bietet Transgourmet verstärkt heimische Qualität an – so stammen die Rohstoffe für die Transgourmet Eigenmarke Quality im Bereich Fleisch und Molkereiprodukte zur Gänze aus Österreich. In den

DIE KRISE HAT UNS GEZEIGT, WIE WICHTIG ZUSAMMENHALT UND SOLIDARITÄT SIND.

Thomas Panholzer über den Corona-Nebeneffekt für die Branche

Märkten ist ein umfangreiches Angebot an regionalen Produkten zu finden; die hauseigene Nachhaltigkeitslinie Transgourmet Vonatur bietet Produkte, die allesamt eine nachvollziehbare, vom Gastronomen gewinnbringend verwertbare Ursprungsgeschichte erzählen. Darüber hinaus unterstützt Transgourmet die heimischen Weingüter: Dank einer speziellen Abnahme-Kooperation mit 76 heimischen Winzern können Transgourmet-Kunden auf zahlreiche ausgewählte Weine und Schaumweine zu einem Vorteilspreis, der 20 Prozent unter dem regulären Listenpreis liegt, zugreifen. Uns bei Transgourmet ist sehr wohl bewusst, was die österreichischen Gastronomen leisten und vor welchen Herausforderungen sie stehen, um diese Zeit zu überstehen - und noch mehr, was alle Gastronomen noch leisten werden müssen. Wir werden keine Millionenbeträge ausrufen und uns werblich als Retter der Branche darstellen, aber wir werden mit Sicherheit allen unseren Kunden zur Seite stehen und im Rahmen unserer Möglichkeiten individuelle, unbürokratische Lösungen schaffen.

Fotos: Beigestellt

ÜBER DEN GASTRONOMEN ZUM ENDKUNDEN

Fleisch-Guru Frank Albers über einen gefinkelten Schachzug, der ihm einen wertvollen Zugang zu Endkunden ermöglicht hat.

Wie haben Sie mit ihrem Unternehmen auf die Corona-Krise reagiert?

Frank Albers: Die Gesamtheit der Gastronomie kannst du nicht ersetzen, auch wenn die Leute in Corona-Zeiten mehr zu Hause kochen. Letztlich essen sie ja zu Hause

DAS GESCHÄFT MIT DEN PRIVATKUNDEN FEDERT DIE CORONA-BEDINGTEN UMSATZ-EINBUSSEN ETWAS AB.

Frank Albers hat in der Krise offenbar an den richtigen Schrauben gedreht

auch etwas anderes, als sie in einem Restaurant bestellen würden. Dennoch federt das Geschäft mit Privatkunden auch bei uns die coronabedingten Umsatzeinbußen ab. Wir hatten immer schon Privatkunden, das war von Anfang an Teil unserer Strategie. Einen Online-Shop, sprich: das Privatkundengeschäft, stampfst du ja nicht einfach so schnell aus dem Boden. Dafür braucht es enorm viel Zeit und Geld. Durch verstärktes Social-Media-Marketing wurde der Online-Shop vermehrt von Privatpersonen genutzt. Wir haben aber auch zusammen mit den Gastronomen ihre Kunden beliefert. Ich möchte nicht sagen, wer, aber einer unserer Gastronomen hat sich einen Online-Shop gebaut, in dem er jene Artikel, die bei uns gut funktionieren und die seine Gäste besonders schätzen, direkt an sie weiterverkauft. Damit lassen sich für Gastronomen gute Margen erzielen!



FRANK ALBERS

PRÄZISE UND SAUBER DURCHDACHTE KONZEPTE WERDEN NOCH MEHR AN BEDEUTUNG GEWINNEN.

Udo Walter setzt sein eigenes Credo bereits eindrucksvoll um



UDO WALTER

KRISENSICHERES BAUKASTENSYSTEM

Udo Walter von der Patisserie Walter setzt auf Individualität und Einfachheit – und ist überzeugt, dass sein Weg nach der Krise noch besser funktionieren wird als davor.

Wird diese Situation die Gastronomie und Hotellerie nachhaltig verändern?

Udo Walter: Eine Krise ist immer ein Beschleuniger und Verstärker. Präzise und sauber durchdachte Konzepte werden noch mehr an Bedeutung gewinnen. Am besten werden die durch die Krise kommen, die es verstehen, digitale Prozesse mit der Herzlichkeit des Gastgebers zu verbinden. Unser Proviando-Baukastensystem ist so ein Beispiel: individuelle Desserts, eine Woche aus dem Beutel ohne Qualitätsverlust und ohne Abfall verarbeitbar, auch mit ungeübtem Personal. Das hat vor Corona funktioniert und hat sich gerechnet. Und nach Corona noch mehr. Hier haben wir kurzfristig ein Budget-Angebot entwickelt.

Welche Veränderungen sehen Sie konkret?

Walter: Das klassische Buffet wird auch nach Corona nicht zurückkommen. Die Ware wird in Zukunft immer mehr portioniert präsentiert. Mehrkosten können durch die Reduktion der Warenmenge (weniger Waste/Nachhaltigkeit) und schnellere Abläufe ausgeglichen werden.

DIGITALES ALLROUNDER-PAKET

Kastner-Geschäftsführer Christoph Kastner über das digitale Gastro-Paket, das sein Unternehmen am Beginn der Krise in Rekordzeit geschnürt hat.

Auf welche Lösungen haben Sie im Zuge der Krise gesetzt?

Christoph Kastner: Wir haben bereits vor über einem Monat ein Paket für unsere Gastronomen geschnürt, das heißt Home-Delivery Startpaket. Wir arbeiten dafür mit verschiedenen Start-ups zusammen. Die Idee war folgende: eine Online-Lösung für Hauszustellung, für die der Gastronom keine zusätzlichen technischen Lösungen benötigt. Mit der

WIR ARBEITEN MIT VERSCHIEDENEN STARTUPS ZUSAMMEN, UM DIGITALE LÖSUNGEN ANZUBIETEN.

Christoph Kastner setzte auf fruchtbare Partnerschaften während des Krisenmanagements

Firma Ordito aus Krems an der Donau haben wir dafür eine Plattform entwickelt, auf der man die Speisekarte sehr schnell und unkompliziert online stellen kann. Damit kann der Kunde über diese Plattform seine

Bestellung ganz einfach beim Gastronom abwickeln. Außerdem haben wir mit einem Münchner Start-up eine Online-Zahl-Abwicklung entwickelt, die ohne App funktioniert. Diese Software kann sowohl beim Gastro-Besuch wie auch bei der Zustellung verwendet werden. Als drittes haben wir die Initiative namens „Zusammen leiwand“, die wir gemeinsam mit zwei Marketingexperten entwickelt haben. Damit vermitteln wir Gutscheine für die Gastronomie. Der Wirt kann sich so eine entsprechende Liquidität verschaffen.



CHRISTOPH KASTNER



MARTIN BEHLE

WENN DU EINE PARTNERSCHAFT ERNST NIMMST, FÄNGST DU ERSTMAL AN ZU GEBEN.

Für Operating Partner Martin Behle von METRO Deutschland war klar, dass Unternehmen, die die Kraft und Mittel haben zu helfen, das auch tun sollten

EIN STARKER PARTNER

In der Krise zeigt sich der wahre Charakter: Initiativen wie „#restartgastro“ oder „Wir sind gekommen, um zu bleiben“ sowie eine Help-Hotline für verzweifelte Gastronomen, in der alle Fragen rund um Auflagen, Hygiene und Finanzierung von Experten beantwortet wurden, sind nur ein kleiner Teil dessen, was der Deutsche C&C-Gigant METRO in der Krise für die gesamte Branche geleistet hat.

Nicht nur Gastronomen, sondern sämtliche Partner der Lieferkette wurden von der Krise hart getroffen. Mit großartigen Aktionen habt ihr bewiesen, dass euer Motto „Partner der Gastronomie“ mehr als nur ein Werbeslogan ist. Wie kam's dazu?

Martin Behle: Als Teil der Lieferkette ist uns ganz schnell bewusst geworden: Hier geht gerade so viel den Berg hinunter, dass wir gesagt haben, wir können nicht einfach stillstehen. Wir müssen helfen. Wir sind ein starker, großer und liquider Konzern und unsere Diktion ist: Wir wollen Partner sein. Und wenn du eine Partnerschaft ernst nimmst, fängst du erst mal an zu geben. Wir haben von Anfang an gesagt, wir wollen keine Werbung daraus machen, wir wollen im Hintergrund unsere Kraft und unsere Energie dafür einsetzen, der Gastronomie zu helfen. Speziell kleine und mittlere Unternehmen verfügen nicht über die Mittel und das Know-how. Also haben wir im regionalen Rahmen angefangen, eine Hotline einzurichten – mit externen sowie internen Experten, die im Schichtbetrieb gearbeitet haben. Das hat dann eine gewisse Eigendynamik entwickelt und wir haben uns intern abgesprochen, um die nächsten Schritte zu planen. Das war zu einer Zeit, zu der auch die Politik nach Lösungen und Ideen gesucht hat.

Ihr habt euch in dieser Zeit aber bewusst im Hintergrund gehalten und keine PR daraus gemacht. Warum?

Behle: Weil wir nicht im Eigeninteresse Pseudowerbung praktizieren wollten – wir haben unser Geld und unser Know-how reingesteckt, weil wir einfach helfen wollten.

Fotos: Beigestellt

GENUSS MADE IN AUSTRIA HOCH ZWEI
Nannerl-Geschäftsführer Markus Pfarrhofer setzt zusammen mit seinem Team auf verstärkte Kooperation mit österreichischen Landwirten.

Wie haben Sie mit Ihrem Unternehmen auf die Corona-Krise reagiert?

Markus Pfarrhofer: Wir haben uns erstmal um unsere Mitarbeiter gekümmert und versucht, trotz aller Schwierigkeiten vernünftig mit der Situation umzugehen, die Produktions- und Lieferfähigkeit aufrechtzuerhalten und uns gleichzeitig vor drohenden Infektionen zu schützen. Im Anschluss haben wir viel analysiert, Optimierungspotenziale ausgelotet, wir mussten uns mit bürokratischen Hindernissen auseinandersetzen und haben versucht, mit Kreativität und Engagement zumindest ein paar Umsätze zu generieren.

Wie sieht Ihr Masterplan für die nächsten Wochen und Monate aus?

Pfarrhofer: Wir versuchen, mit größtmöglicher Flexibilität die Herausforderungen der nächsten Monate zu meistern. Ganz sicher ist, dass wir „Genuss made in Austria“ noch intensiver leben werden als in der Vergangenheit. Wir planen einige Kooperationen mit österreichischen Landwirten, um Nannerl dauerhaft noch regionaler zu machen.

WIR VERSUCHEN, MIT GRÖSSTMÖGLICHER FLEXIBILITÄT DIE NÄCHSTEN MONATE ZU MEISTERN.

Nannerl-Chef Markus Pfarrhofer hat einen Masterplan



MARKUS PFARRHOFER

100 PROZENT SERVICE – KOMME, WAS WOLLE

Für Kröswang-Chef Manfred Kröswang steht die Partnerschaft mit Gastronomen an oberster Stelle.

Wie sind Sie zu Beginn der Krise vorgegangen?

Manfred Kröswang: Im ersten Schritt unseres Krisenmanagements haben wir den Fokus darauf gelegt, unsere Lagerware abzuverkaufen – die Läger waren ja voll mit frischen Lebensmitteln. Dabei haben wir vor allem jene Kunden angesprochen, die nicht vom Lockdown betroffen waren, also Krankenhäuser, Altersheime, Justizanstalten oder Metzgereien. Außerdem haben wir ganz rasch unsere Logistikprozesse angepasst, um die Kosten zu senken.

Worin besteht die Chance dieser Krise?

Kröswang: Wir haben während der Krise erstmals damit begonnen, auch Privatkunden zu bedienen. Dieses Geschäftsfeld werden wir beibehalten und weiter ausbauen. Außerdem haben wir die Zeit genutzt, uns unterstützende Maßnahmen für unsere Kunden zum Restart zu überlegen und sie damit gleich wieder an uns zu binden. Wir verrechnen etwa bis Ende Juni keinen Logistikbeitrag und haben den Servicelevel sofort wieder auf 100 Prozent hochgefahren. Mittelfristig gehen wir davon aus, dass die Nachfrage nach heimischen Lebensmitteln durch die Krise steigen wird. Hier sehen wir eine Chance für uns, weil wir diese Nachfrage am besten bedienen können.

UNSERE LAGER WAREN VOLL MIT FRISCHEN LEBENS-MITTELN!

Manfred Kröswang konzentrierte sich zu Beginn der Krise auf Krankenhäuser, Altersheime, Justizanstalten und Metzgereien

MANFRED KRÖSWANG



GASTRONOMIE BLEIBT EXKLUSIV

R&S-Gourmets-Geschäftsführer Sebastian Rustler setzt während der Corona-Krise auf die exklusive Partnerschaft mit gastronomischen Betrieben – und macht dabei nur sehr wenige Ausnahmen.

Haben auch Sie überlegt, während der Corona-Krise auf die Belieferung von Privatkunden zu setzen?

Sebastian Rustler: Wir haben viel darüber nachgedacht, wo der Endkunde für unser Unternehmen sein könnte.

Aber wir wollen das eigentlich nicht müssen. Wir bieten Spezialitäten aus der ganzen Welt an – und da soll und muss es eine gewisse Exklusivität für die Gastronomie geben. Schlussendlich müssen die Menschen ins Restaurant gehen, um diese Produkte zu verzehren. Unser April-Umsatz betrug gerade einmal fünf Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Gastronomen mit To-Go-Konzepten wurden beliefert, genauso ein paar ausgewählte Delikatessen-Spezialisten wie Meini am Graben oder Hörtnagl in Tirol.



SEBASTIAN RUSTLER

WIR BIETEN SPEZIALITÄTEN AUS DER GANZEN WELT AN. DA BRAUCHT ES EINE EXKLUSIVITÄT FÜR DIE GASTRONOMIE.

R&S-Gourmets-Geschäftsführer Sebastian Rustler setzt auf sein betriebswirtschaftliches Lebenselixier, die Gastronomie

WIR HABEN UNSERE FRANCHISENEHMER ALLE GUT DURCH DIE KRISE GEBRACHT.

Don-Camillo-Geschäftsführer Fritz Walter ist dank seines Lieferantennetzwerks durch und durch krisenfest



ALS FRANCHISENEHMER DURCHSTARTEN

Don-Camillo-Geschäftsführer Fritz Walter ist überzeugt: Pizza und Pasta gehen immer! Wer jetzt um wenig Geld Franchisenehmer werden möchte, dem bietet sich ausgerechnet in der Post-Corona-Zeit eine einmalige Chance.

Inwiefern sehen Sie die Zeit nach dem Shutdown als betriebswirtschaftliche Chance?

Fritz Walter: In unserer Firma sind zwei Herzen in einer Brust, nämlich Gastronomen und Lieferanten. Als Franchisegeber haben wir gemerkt, dass wir unsere Franchisenehmer alle gut durch die Krise gebracht haben. Das liegt auch daran, dass sie auf unser eigenes und exklusives Lieferantennetzwerk vertrauen können. Auch an zwei Standorten, an denen wir vor Corona keinen Lieferservice hatten, haben wir ihn erfolgreich aufgebaut. Natürlich schreiben wir nicht die Vorjahreszahlen, aber wir sind auf einem guten Weg. Wir sind jeden Tag mit unseren Franchisenehmern in Kontakt, die ihre Ideen einbringen und auch rasch umsetzen können. Mit unserem Franchise-Konzept kann man jetzt umso mehr durchstarten, da coronabedingt Geschäftsflächen leer werden, weil viele gastronomische Ideen nicht mehr gewinnbringend sind. Als Gastronom muss man heute nun einmal Unternehmer sein! Mit unserem Konzept kann man das relativ leicht umsetzen – und zwar ohne Hunderttausende von Euro auszugeben. Wir können kostensparend für jeden Interessenten unser Konzept unterbringen, das geht ab 10.000 Euro!

Fotos: Beigestellt

DIGITALES KRISENMANAGEMENT

Zwiesel Glas hat sich im Zuge der Krise mit der Onlineagentur active value zusammengetan, um der Gastronomie vor Ort noch mehr Sichtbarkeit zu verschaffen.

Welche Maßnahme stand bei Ihnen während der Corona-Krise im Mittelpunkt?

Zwiesel Glas: Außergewöhnliche Zeiten erfordern außergewöhnliche Maßnahmen – für Zwiesel Glas ist das nicht nur ein Spruch, sondern ein Ansporn, sich schnell an neue Bedingungen anzupassen. Getreu dem eigenen Slogan „for those who care“ hat Zwiesel Glas gemeinsam mit der Onlineagentur active value daher die Plattform

AUCH TIM RAUE HAT SEIN RESTAURANT AUF DER PLATTFORM REGISTRETT.

Zwiesel Glas freut sich über prominente Unterstützung der neugegründeten Website www.local-foodlovers.com

www.local-foodlovers.com in Deutschland und Österreich ins Leben gerufen. Dort können sich Restaurants, Bars und Winzer, die aktuell Liefer- oder Abholservices anbieten, kostenfrei registrieren und somit auf ihre Services vor Ort aufmerksam machen. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Gastronomen Zwiesel Glas-Kunden sind oder nicht. Die Anmeldung ist bedingungslos und absolut freiwillig. Neben

dem Webauftritt ist Local Foodlovers auch in den Social Media Kanälen Instagram (@local_foodlovers)

und Facebook (@localfoodloversgermany) zu finden. Auch

TV- und Sternekoch Tim Raue vom Restaurant Tim Raue freut sich über die Unterstützung und hat das Restaurant bereits auf der Plattform registriert.



**MICHAEL REUTER
ANDREAS BUSKE**

DAS IST EINE NOCH NIE DAGEWESENE VERKAUFSFÖRDERUNG. AUS DEM HAUSE BERKEL!



HPF-Distribution-Chef Hans-Peter Fersterer wartet mit Once-in-a-lifetime-Angeboten auf

HANS-PETER FERSTERER

ZEITLOS UND MESSERSCHARF

Hans-Peter Fersterer von HPF Distribution setzt auf konkrete Angebote – und zwar in Form eines Investments, das langfristig Sinn macht.

Welche Maßnahme steht bei Ihnen im Rahmen der Corona-Krise im Mittelpunkt?

Hans Peter-Fersterer: Unseren Kunden in schwierigen Zeiten beizustehen ist unsere Verpflichtung. Daher haben wir ein zeitlich beschränktes und limitiertes Angebot ins Leben gerufen: Für jede Schwungradmaschine von Berkel bekommen unsere Kunden kostenlos den imposanten Original Berkel Standfuß im Wert von 1.622 Euro dazu.

Das ist eine bisher noch nie dagewesene Verkaufsförderung aus dem Hause Berkel und sie gilt für alle Schwungradmaschinen, beginnend bei der B2 um 4.098 Euro plus MwSt, der aktuell meistverkauften B114 um 6.147 Euro plus Mehrwertsteuer bis zur L16 im fünfstelligen Bereich. Wir als Exklusivvertrieb für Ho.Re.Ca. empfehlen die B114. Einzigartige Reinigungsfreundlichkeit – die ganze Ablageplatte an der linken Seite ist aus Edelstahl und kann in der Spülmaschine gewaschen werden –, ebenso der Abstreifer und die gezahnte Platte, auf die der Prosciutto gelegt wird, sind mühelos abnehmbar und spülmaschinenfest. Der umlaufende Messerschuttring verhindert Verletzungen und der mitgelieferte Schleifapparat ist qualitativ auf dem höchsten Niveau. Und das Ganze in der unverkennbaren, zeitlosen Schönheit von Berkel – zu bestellen auf www.hpf-distribution.com. Dieses Angebot ist gültig bis 30. Juni 2020.

HILFE FÜR ALLE

Mit der großartigen Aktion „AMT Cares“ unterstützt AMT die Gastronomie in dieser schweren Zeit. Verkaufsleiter Georg Detroy erklärt wie.

Unter dem Namen „AMT Cares“ habt ihr eine Aktion ins Leben gerufen, die für viel Aufmerksamkeit gesorgt hat. Was genau kann man sicher darunter vorstellen?

Georg Detroy: Um der notleidenden Gastronomie finanziell ein wenig unter die Arme zu greifen, haben wir eine vielbeachtete Aktion ins Leben gerufen. Vor diesem Hintergrund haben wir uns entschieden, die groß angelegte Hilfsaktion „AMT cares“ ins Leben zu rufen. Über die eigens eingerichtete Website www.amt-cares.de wurde ein Online-Shop eingerichtet, auf dem ausgewählte Produkte von AMT Gastroguss im



GEORG DETROY

Rahmen einer Hilfsaktion verkauft werden – und zwar an jedermann. Alle Gastronomiebetriebe, die Partner dieser Aktion werden, können über eine spezielle Werbeaktion ihre Gäste, Freunde, Verwandte und Unterstützer ansprechen und sie von einer Teilnahme an dieser auch für sie günstigen Hilfsaktion überzeugen. Für jedes im Rahmen der Hilfs-

aktion verkaufte Produkt von AMT Gastroguss erhält sodann der Kunde 20 Prozent Rabatt, und der teilnehmende Gastronomiebetrieb erhält von AMT zusätzlich 25 Prozent Provision als sofortige Hilfszahlung zur Unterstützung in der Krise. Mit anderen Worten verzichtet AMT auf einen Großteil des eigentlichen Kaufpreises, um hiermit die von der Krise schwer getroffene Gastronomie wirkungsvoll zu unterstützen.

TEILNEHMENDE GASTRONOMIE- BETRIEBE ERHALTEN VON AMT ZUSÄTZLICH 25 PROZENT PROVISION ALS SOFORTIGE HILFS- ZAHLUNG.

AMT Verkaufsleiter Georg Detroy über die Aktion „AMT Cares“

Die CHEFDAYS erfinden sich neu.

DIE SPANNENDSTE CONVENTION FÜR KÖCHE, GASTRONOMEN, BARKEEPER...



**-50%
EARLY BIRD
RABATT SICHERN**

13.9.-14.9.2020 | BERLIN
23.11.-24.11.2020 | GRAZ

Erlebe über 100 Top-Speaker wie Ana Roš (World's Best Female Chef), Tim Raue, Mario Hofferer (Cocktail World Champion) ... live.

+ 10.000 Besucher* | + 8.000 m² Expo | 12 Bühnen | + 100 Speaker

Gaggan **ANAND** | Rasmus **MUNK** | Tohru **NAKAMURA** | Hans **HAAS** | Ivan & Sergey **BEREZUTSKIY** | Riccardo **CAMANINI** | Christian **RACH** | Charles **SCHUMANN**
Hans **NEUNER** | Lucki **MAURER** | Tim **RAUE** | Tim **MÄLZER** | Andreas **CAMINADA**...

WWW.ROLLINGPINCONVENTION.COM

rolling pin.

METRO

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



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:
MADS, GASTRO-KARRIERE-
MAGIER UND POST-CORONA-
CONSULTANT FÜR JEDEN,
DER ES JETZT ERST RECHT
WISSEN WILL.

JETZT ERST RECHT!

VON WEGEN RIEN NE VA PLUS: DIE **GASTRO-KARTEN** WERDEN GERADE **NEU GEMISCHT!** UNSER **GASTRO-KARRIERE-GURU MADS** GIBT AB JETZT **EXKLUSIVE TIPPS** FÜR ALLE, DIE **NACH CORONA** GASTRONOMISCH **WIEDER SO RICHTIG DURCHSTARTEN** WOLLEN.

Text: Mads

Ich weiß schon, ihr könnt es nicht mehr hören. Corona, Rezession, erste Welle, zweite Welle und – wer weiß – dritte Welle? Aber seid beruhigt: Um das virale Faktengetöse sollen sich weiterhin die geschätzten Virologen, Epidemiologen und Millionen selbst ernannter Experten kümmern, von denen es – wirft man einen Blick in die (a)sozialen Netzwerke – in Deutschland und Österreich offenbar nur so wimmelt. Ich für meinen Teil beschränke mich auf das, was ich am besten kann (und glaubt mir, mit einer flammenden Rede auf YouTube Aluhüte gegen die Corona-Verschörung zu mobilisieren, gehört definitiv nicht dazu). Heißt: Auf diesen beiden Seiten gibt es von dieser Ausgabe an die exklusivsten und heißesten Tipps für Gastro-Mitarbeiter, die jetzt wieder so richtig durchstarten wollen. „Durchstarten? Jetzt? Wer bist du denn?“, höre ich euch alle schon kopfschüttelnd fragen. Gut, der Reihe nach.

Zu mir: Ich bin Mads, Mitte dreißig, unfassbar gut aussehend (siehe oben) – und habe eineinhalb Jahrzehnte Erfahrung als unverwüstlicher Gastro-Mitarbeiter. Und glaubt mir: Seit meiner Lehre als Koch und Restaurantfachmann war ich, ohne Übertreibung, überall: Vom Schiff (die einzelnen Stationen meiner vier Weltumrundun-

gen erspare ich euch) über das urbane Sternrestaurant bis hin zum entlegenen Wirtshaus habe ich nichts ausgelassen, was die magische und verrückte Welt der Gastronomie für Typen wie mich bereithält. Euch jetzt zu verraten, welche Führungspositionen ich während der vergangenen vier Jahre innehatte, ist nicht weiter von Interesse. Denn nachdem ich meine Tipps nicht selten mit konkreten Beispielen aus der Vergangenheit erläutern werde, würde ich damit die Anonymität meiner geschätzten – und in manchen Fällen verhassten – früheren Arbeitgeber gefährden. Schließlich soll es ja weder um sie noch um mich gehen – sondern um euch! So, Schleimmodus off.

Punkt Nummer zwei: Warum jetzt durchstarten? Mir ist schon klar, das mag sich antizyklisch anhören. Gastronomen kämpfen ums Überleben, Hiobsbotschaften von insolventen Gourmettempeln und Gastro-Institutionen mehren sich und der Gastro-Karriere-Sechser im Lotto beschränkt sich momentan auf das Wort Kurzarbeit. Das ist die eine Seite der Geschichte. Die andere jedoch lautet: Die Karten im Gastro-Business wurden coronabedingt quasi über Nacht neu gemischt – und darin liegt eine einmalige Chance, zumindest für den, der sie zu ergreifen weiß. Was heißt das konkret?

NOCH NIE KAM ES SO STARK DARAUF AN, SICH IM LAUFE DES BEWERBUNGS- VERFAHRENS GUT, RICHTIG UND GEFINKELT ANZUSTELLEN.

Gastro-Karriere-Guru Mads erklärt, worauf es für Bewerber und Arbeitgeber in Zukunft ankommt

Wer? Wie? Was?

Niemand hätte das jemals zu träumen gewagt, aber die Zeiten des allseits beklagten Fachkräftemangels, der jahrelang über dem ausgestreckten Haupt der Gastronomie wie ein Damoklesschwert schwebte, sind vorbei. Eigentlich ein Grund zur Freude, wäre da nicht dieser ohne Zweifel tragische Corona-Hintergrund, der selbst die Suppe des betriebswirtschaftlich versiertesten Gastronomen ordentlich versalzen hat. Fakt ist dennoch: Betriebe werden von Bewerbern überhäuft, weil diese ihren vorigen Job los sind, da wiederum viele Gastro-Betriebe für immer schließen mussten – oder sich noch unsicher sind, ob sie (jemals) wieder öffnen werden. Für Betriebe beziehungsweise potenzielle Arbeitgeber heißt das: Mussten sie vor Corona noch alles nehmen, was sich ihnen feilbot, können sie jetzt unter einer Vielzahl an oft hochqualifizierten Bewerbern gnadenlos aussuchen.

Für Bewerber wiederum heißt das: Noch nie kam es so sehr darauf an, sich im Laufe des Bewerbungsprozesses gut, richtig und gefinkelt anzustellen. Aber Vorsicht: Diese neue Gemengelage bedeutet nicht, dass Betriebe jetzt mir nichts, dir nichts mit den Fingern schnippen und schwuppdiwupp steht schon der ehemalige 3-Sterne-Sous-Chef da und schält zwölf Stunden am Tag Karotten. Vielmehr müssen jetzt sowohl Arbeitgeber als auch zukünftige Arbeitnehmer die Zeit nutzen, um sich die alles entscheidende Frage zu stellen: Wen will ich? Wohin will ich? Und was sind meine (An-)Forderungen? Wer diese Fragen für sich beantworten kann, der kann darauf vertrauen, mit dem karrieresichernden Werkzeugkasten, den ich in den kommenden Wochen und Monaten hier peu à peu zusammenstellen werde, seine Ziele nicht nur zu erreichen, sondern diese auch zu übertreffen. Große Töne, die ich da spucke, schon klar. Worum also wird es genau gehen? Was erwartet euch?

Es liegt an uns

Auf die Gefahr hin, mich zu wiederholen: Die solide Basis hat der, der weiß, was er will. 80-Stunden-Woche, in der er sich, wie es der JUNGE WILDE 2019 Florian Wörgötter einmal sagte, „völlig zerstören“ lassen will? Oder doch eher eine Stelle mit Work-Life-Balance, in der Kapazunder wie Konstantin Filippou die Zukunft der gastronomischen Arbeitswelt sehen?

Wie geht man anschließend bei der Auswahl eines konkreten Betriebs vor? Wie zäumt man die Flut an Bewerbungen auf ein Minimum ein? Was ist nicht nur ein guter, sondern ein perfekter CV, nicht nur ein gutes, sondern ein perfektes Motivationsschreiben? Nur so viel: „Den“ perfekten CV gibt es nicht, und Gleiches gilt natürlich für das Motivationsschreiben. Oder ist jemand tatsächlich der Meinung, dass David Zillers kürzlich auf Instagram gepostetes Motivationsschreiben fürs noma – das bekanntlich erfolgreich war – ebenso zielführend gewesen wäre, wenn er es einem bodenständigen Familienbetrieb im Schwarzwald hätte zukommen lassen? Eben.

Fest steht: Die Umwälzungen, die unsere Branche gerade erfährt, sind so massiv wie seit Jahrzehnten nicht mehr. Es liegt an uns, sie bestmöglich zu meistern – und für uns selbst ein Maximum herauszuholen. In diesem Sinne: Stay tunna (and healthy)!

Euer Mads

**DIE HEISSESTEN
KARRIETIPPS
UNSERES GASTRO-
GURUS FINDET IHR
REGELMÄßIG AUF
ROLLINGPIN.COM!**

Tuxerhof
ALPIN SPA HOTEL
Mehr als ein Hotel



#teamtuxerhof sucht:
Rezeptionist
Empfangsmitarbeiter
Chef de Rang
Commis de Bar
Servicemitarbeiter
Jungkoch
Demi Entremetier
Kosmetikerin
m/w/d

JOIN the TEAM

Top-Unterkünfte, 5-Tage-Woche, Ganztages-Verpflegung und viele Benefits. Wir freuen uns auf echte Teamplayer – ab Juli 2020.

Nähere Informationen auf teamwork.tuxerhof.at

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

MIT FREUDE ARBEITEN – MIT FREUDE LEBEN

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

GEREGELTE DIENSTE
FAIRER LOHN
TOP-VERPFLEGUNG

Schörhof
Wellness · Hotel · Gasthof

KOCH (M/W)
KÜCHENHILFE (M/W)

Hotel Schörhof****
Marzon 10
5760 Saalfelden

Komm' zu uns! Bewerbungen an: jobs@schoerhof.at | +43 (0)664 /266.78.52

conos WEIL MENSCHEN DEN UNTERSCHIED MACHEN



Unser Auftraggeber ist Eigentümer von u. a. zwei **Luxusresorts in Österreich und Deutschland**. Aufgrund der kürzlich erfolgten, sehr umfangreichen Erweiterung am österreichischen Standort und des stetigen Wachstums werden folgende Positionen (jeweils m/w/d) besetzt:

HR MANAGER (Referenznummer 2020251)
ab 45.000,- Euro Jahresbrutto

MAÎTRE D'HÔTEL (Referenznummer 2020252)
ab 45.000,- Euro Jahresbrutto

FRONT OFFICE MANAGER (Referenznummer 2020203)
ab 40.000,- Euro Jahresbrutto

GOUVERNANTE (Referenznummer 2020263)
ab 36.000,- Euro Jahresbrutto

Es erwartet Sie eine Ihren Qualifikationen entsprechende Überzahlung, spannende und vielfältige Aufgabengebiete und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten in einem Top-Resort der österreichischen Ferienhotellerie und den dazugehörigen Betrieben. Unterkunft nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Lebenslauf und Zeugnissen an:
Nina Beyrl, MA
recruiting@conos.at

Weitere Jobangebote finden Sie unter: www.conos.at/jobangebote
conos recruiting services, Wien - Linz - Innsbruck

Gannerhof
1719
Gut Essen | Trinken | Schlafen



Wir suchen:

CHEF DE PARTIE / JUNGKOCHELLNER/IN

3 Hauben bei Gault Millau
Kost & Logis inklusive
Bezahlung laut Qualifikation
Familieres Umfeld

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Josef Mühlmann mit Familie
Tel: +43 650 2037008
josef@gannerhof.at
Gasse 93 - Innervillgraten
9932 Osttirol

Motiviert? Flexibel? Dein Herz schlägt für die Gastro? Dann suchen wir genau Dich!

Junges, dynamisches Team sucht Verstärkung!

KÜCHENCHEF/IN

ALLROUNDER/IN
hinter der Theke

SERVIERER/IN
mit und ohne Inkasso

Saison- oder Jahresstelle möglich,
je nach Wunsch 5 oder 6 Tage - Woche,
Logis nach Absprache möglich,
Wir sind ein traditionelles Wirtshaus mit abwechslungsreicher Küche in Stadl-Paura, OÖ
Entlohnung lt. Kollektivvertrag, Überzahlung je nach Qualifikation möglich

Wirtshaus 7er Stall
Petra Höitberger
Stallamtsweg 9 | 4651 Stadl-Paura
petra@edventure.at

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU ONLINE AUF

www.rollingpin.jobs

Rosenbauchs
Restaurant · Vinothek · Wirtshaus



Wir suchen nach Vereinbarung in Jahres- oder Saisonstelle für unser 3 Haubenrestaurant (15 Punkte) und Wirtshaus eine/n

KOCH (m/w)
mit Erfahrung in der Haubenküche und mit der Wirtshausküche.

Kost und Logis vorhanden, 1 700,- netto, Überbezahlung je nach Erfahrung möglich. Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Rosenbauchs
Restaurant-Vinothek-Wirtshaus
Rechte Bahnzeile 9, A-2483 Ebreichsdorf
Tel. und Fax +43 676 96661245
office@rosenbauchs.at
www.rosenbauchs.at

WELLNESS RESIDENZ

SCHALBER
QUELLE FÜR KÖRPER & GEIST
SERFAUS · TIROL

DAS 5***** Superior Hotel in Serfaus
Unsere Gäste sollen nicht nur zufrieden sein ... sie sollen begeistert sein ...
Wir suchen für die kommende **Sommersaison** oder nach Vereinbarung (m/w):

REZEPTIONISTIN

**RESERVIERUNGS-
MITARBEITERIN**
in Jahresstelle

CHEF DE PARTIE

JUNGKOCHE

CHEF DE RANG

BARKELLNERIN

**HGA-, SERVICE-
UND KOCHLEHRLINGE**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir bieten Ihnen überdurchschnittliche Bezahlung, ein familiäres Klima, qualitätsbewusstes Arbeiten und freie Unterkunft / Verpflegung.
Bewerbungen bitte an Frau Schalber - +43 (0) 5476 6770 - jobs@schalber.com



Wellness Residenz Schalber, z.H. Frau Schalber
Dorfbahnstraße 15, A-6534 Serfaus/Tirol, Tel.: +43(0) 5476 6770
Fax: +43(0) 5476 6770 35 • www.schalber.com • info@schalber.com

246079-AT

Restaurant

Francobollo.



Unser Falstaff-Prämiertes Restaurant befindet sich im malerischen Rosental, nur 5 Fahrminuten vom Wörthersee entfernt.
Seit mehr als 20 Jahren bieten wir einen Mix aus gehobenen saisonalen Speisen, Grill & Pizza.

WWW.INSTAGRAM.COM/FRANCOBOLLO.RESTAURANT.PIZZA
WWW.FACEBOOK.COM/RESTAURANT.FRANCOBOLLO

OFFENE STELLEN:

BÄCKER (1.500.- netto)	JUNGKOCHE (1.500.- netto)
CHEF DE PARTIE (1.800.- netto)	PIZZAKOCHE (1.800.- netto)

WAS WIR BIETEN

- ✓ Ganzjahres- oder auch Saisonalarbeitsplatz
- ✓ Geregelte Arbeitszeiten bei 5, 6 oder 7 Tage/ Woche - so wie du das gerne hättest.
- ✓ Fix geregelte freie Tage und Urlaubszeiten, sowie

- ✓ einen 2-wöchentlichen Dienstplan im Voraus
- ✓ Tages- oder Teildienste möglich
- ✓ GRATIS Unterkunft in neuen Wohnungen
- ✓ freiwillige extra Urlaubstage

WIR FREUEN UNS AUF DEINE SCHRIFTLICHE BEWERBUNG:
bewerbung@francobollo.at

246077-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
- Geregelte Dienst- und Freizeit
- Regelmäßige Schulungen & Fortbildungskurse
- Freie Unterkunft & Freie Verpflegung (auch an den freien Tagen)
- Kostenlose Parkmöglichkeiten
- Gratis W-Lan
- Benützung der Freizeiteinrichtungen, vergünstigter Skipass, kostenloser Ski- & Bikeverleih



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

Ein berühmter Ort, ein renommiertes Haus.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

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

Ab Mitte Juni:
KÜCHENCHEF (m/w)

Ab Ende Juni:
CHEF ENTREMETIER (m/w)

246072-AT



Für ein 4 Sterne Superior Hotel am Arlberg
suchen wir eine/n

Hoteldirektor/in

der/die hohen Ansprüche unserer Gäste erkennt
und auf sympathische Art erfüllt!

Sie beherrschen gängige
EDV Programme, sind mit
Protel & Novacom vertraut
& Social Media affin?

Sie sind ein Sprachent-
talent & haben ein Gespür
für den Umgang mit
Gästen?

Sie sind ein Teamplayer &
haben Erfahrung im Bereich
Personalmanagement?

Sales gehört zu Ihrem
Alltag & Sie haben keine
Scheu vor Buchungsplat-
formen.

Ihre hohen Gastgeberquali-
täten, Hands on Mentalität
& ein eloquenter Führungs-
stil sind Ihre Stärken.

Als Organisationstalent
haben Sie Kosten- &
Qualität immer im Blick.

Ihre abgeschlossene
Berufsausbildung & die
gewonnene Erfahrung lässt
Sie eine selbstbewusste
Sicherheit ausstrahlen.

Dann erwartet Sie...

- eine attraktive Voll-
zeitstelle
- Bezahlung nach
Kollektivvertrag mit
Bereitschaft zur
Überzahlung
- Leistungsprämie
- Kost & Logis
- Dienstbeginn nach
Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungs-
unterlagen mit Angabe Ihres frühestmöglichen
Eintrittstermins und Ihren Gehaltsvorstellungen.

Bewerbungen bitte an:
office@erik-sauer.at, z. H. Herr Erik Sauer

© Lech, Ziss, Touristenz (Christoph, Sebich, Sapp Mallara)

246064-AT



Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

für die Sommersaison:

REZEPTIONIST/IN 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 Sommersaison!

Hotelbetriebsges. Metzler GmbH

Mag. Christoph Metzler

A-6791 St. Gallenkirch / Montafon

Tel. +43(0)5557/6238 • Fax +43(0)5557/6238 - 5

buerero@zamangspitze.at • www.zamangspitze.at

246063-AT

WIR BIETEN:

- Motivierte MitarbeiterInnen in einem kollegialen Team
- Sehr gutes Betriebsklima
- Selbstständiges Arbeiten
- 5-Tage-Woche 40h mit attraktiver Verdienstmöglichkeit (Saison- oder Jahresstelle)
- Kost und Logis frei

WIR WÜNSCHEN ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS:

Ausgebildete

KOCH/KÖCHIN

mit Führungsqualität

- Kundenzufriedenheit steht bei dir an erster Stelle!
- Kenntnisse der einheimischen Hausmannskost
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit, Ruhe und Übersicht in hektischen Momenten

Wenn diese Punkte auf dich zutreffen, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung.

ENZIANHÜTTE THUMERSBACH

Thomas Schmiderer | Erlberg 85 | A - 5700 Zell am See | info@berggasthof-zellamsee.at | +43 (0)664 735 55853

246067-AT

**HUNDERTE GROSSARTIGE
JOBS FINDEST DU
ONLINE AUF**

www.rollingpin.jobs



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

RESERVIERUNGSLEITUNG	GARDEMANGER
REZEPTIONSLEITUNG	MASSEUR/IN
ENTREMETIER	KOSMETIKER/IN
PATISSIER	ALLE POSITIONEN W/M

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 | Rezeptionist/in | Entremetier 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

Der Lärchenhof

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

Rezeptionist

Chef de Rang

Commis de Rang

Saucier

Haustechniker

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
karriere@laerchenhof-tirol.at

www.laerchenhof-tirol.at

246081-AT




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 Rang
für Hotel und die Latschenhütte
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.250,00

•Sous Chef
für die Latschenhütte
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.400,00

•Speisenträger/in
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.700,00

•Barkellner für das Hotel
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2250,00

•Rezeptionist/in
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1750,00

246085-AT



Trattlers Hofleute
verstärken ihr Team

**Lassen Sie den Funken
zu Kollegen und Gästen
überspringen!**

SOUS CHEF

CHEF DE RANG

CHEF DE PARTIE

REZEPTIONIST/IN

**RESERVIERUNGS-
MITARBEITER/IN**

REITLEHRER/IN

BARCHEF/IN

**LEHRLING
SERVICE & KÜCHE**

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

246080-AT




Wir sind auf der Suche nach einem

Küchenchef (m/w)

und einen

Jungkoch (m/w)

für unser À-la-Carte-Restaurant Platzl in St. Johann im Pongau, 5-Tage-Woche Sonntag-Montag, Ruhetag, ca.40 Std./Woche inJahresstelle.

BAR • RESTAURANT PLATZL
A-5600 St. Johann/Pg.
Hauptstraße 20
Tel. +43(0)6412/41923
Tel. privat: +43(0)699/13124980
platzl@sbg.at

www.platzl.cc

246086-AT

Hi
easy bewerben
www.shfcrew.at

**Arbeiten im
*****Schlosshotel Fiss**

Die SHF Crew freut sich über engagierte KollegInnen
in der Küche, im Service und im Kids Club.

Mehr Infos findest du auf unserer Website unter
www.shfcrew.at/karriere-im-schlosshotel



Schlosshotel Fiss - Familie Domenig
www.shfcrew.at
Tel.: +43 5476 63970 167 | crew@schlosshotel-fiss.com

246086-AT

**HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS**

www.rollingpin.jobs

LANDHOTEL SCHÜTTERBAD
in Unken
(Salzburger Land)

„HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM TEAM“

Landhotel & Bikehotel Schütterbad sucht Verstärkung!

***KOCH** (m/w)

ab Ende Juni 2020
Kost und Logis frei, sehr gute Bezahlung je nach Qualifikation

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG.

Heidi Pfaffenbichler
Landhotel Schütterbad | 5091 Unken
Tel. +43 (0)6589/4296
info@schuetterbad.at
www.schuetterbad.at

246089-AT

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU ONLINE AUF

www.rollingpin.jobs

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

Wir sind ein familiär geführtes 4* Hotel am Arlberg und suchen ab 26. Juni 2020 oder nach Vereinbarung:

Küchenchef/in
Souschef/in
Tournant
Gardemanger/Pâtissier
Servierer/Innen mit oder ohne Inkasso
Abwäscher
Zimmermädchen

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

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



246053-AT

Burghotel
**** Deutschlandsberg

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

Oberkellner Stellvertreter
mit Weinkenntnissen

Chef de Rang
Chef de Partie

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

246084-AT

Nestroy
IM SCHAUSPIELHAUS

Das Theaterrestaurant „Nestroy“ erweitert sein Team

Das „Nestroy“ im Schauspielhaus Salzburg versteht sich als Treffpunkt für gemütliches Beisammensein, für private oder berufliche Feiern und natürlich für unsere Theatergäste. Im Sommer öffnen wir den angrenzenden Gastgarten.

Alleinkoch (m/w/d)
mit abgeschlossener Ausbildung, Berufserfahrung, funktionaler Kreativität und hohem Qualitätsanspruch
40h/Woche | unbefristet

Zahlkellner mit Inkasso (m/w/d)
mit Berufserfahrung, freundlichem Auftreten, sehr guten Deutsch- und Englischkenntnissen
40h/Woche | unbefristet

Vergütung nach KV, Überbezahlung möglich. Stressresistenz, Teamfähigkeit, Begeisterung für einen Theater- und Gastronomiebetrieb und Verlässlichkeit setzen beide Stellen voraus.



Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an
direktion@schauspielhaus-salzburg.at,
z.Hd. Geschäftsführer Robert Pienz.

246071-AT

WELLNESS & RELAX HOTEL
Milderer Hof
IM HERZEN DES STUBAITAL

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

Chef de Rang
Commis de Rang
Chef de Bar
für Hotel-Tagesbar
Koch

Überzahlung je nach Qualifikation möglich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

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



246091-AT



DIE ÖSTERREICHISCHEN JEUNES RESTAURATEURS SUCHEN MITARBEITER!

Die mehr als 20 Spitzenrestaurants der JRE-Köchevereinigung zählen zu den kulinarischen Trendsettern Österreichs und sind europaweit bestens vernetzt. Das perfekte Sprungbrett für eine internationale Karriere.



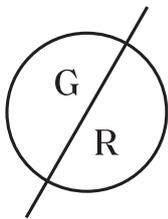
Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Teams (m/w)

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

2468037-AT

GESCHWISTER RAUCH



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)

CHEF 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@geschwister-rauch.at, www.geschwister-rauch.at

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

2468036-AT

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



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

- Oberkellner Stv.** (Saison- oder Jahresstelle)
- Chef de Rang** (Saisonstelle)
- Entremetier** (Saison- oder Jahresstelle)
- Tournant** (Saisonstelle)
- Reservierungs Mitarbeiter/in** (Jahresstelle)
- Rezeptionist/in** (Jahresstelle)

2468035-AT

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



Strudelstube
und Cafe

Das 1. Wander-Kräuter-Landhotel im Hochköniggebiet stellt ab 10. Juni 2020 ein:

SERVIERER/IN

für Hotel und Cafe

kreativen motivierten

KOCH

für unsere Hotelgäste und für das Cafe

Neues Mitarbeiterhaus, nach Wunsch 5 oder 6 Tage Woche, Kost und Logis

Wander-Landhotel **SCHAFHUBER** | Ursлаustrasse 4-6 | 5761 Maria Alm
Tel.: 06584/8147 | www.landhotel-schafhuber.at

2468033-AT



Sie sind aktuell in der Gastronomie tätig und denken Sie: Warum nicht einfach mal zwischendurch etwas ganz Anderes ausprobieren?

Als erfolgreicher österreichischer Produzent von Gießharzprodukten bieten wir Interessent/innen, Quereinsteiger/innen und Berufswechsler/innen die perfekte Möglichkeit dafür!

Für den Standort Peggau suchen wir

PRODUKTIONS-MITARBEITER/INNEN

In dieser Position bedienen Sie statt Gäste **Produktionsmaschinen**, stellen **Gießharzbauteile** fertig und verpacken diese.

Hierfür sind keine Vorkenntnisse oder Ausbildung notwendig! – Sie werden bei uns sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben eingeschult. Ihre in der Gastronomie erprobte Verlässlichkeit, genaue Arbeitsweise und Bereitschaft zur Schichtarbeit erleichtern den Einstieg.

Unser „schmackhaftes“ Angebot:

- **Langfristiger und sicherer Arbeitsplatz**
- Sehr gute **Erreichbarkeit** mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bahn/Bus)
- Geregeltes 2- oder 3-Schicht-Modell
- Entlohnung nach KV, monatlich jedoch mindestens EUR 1.621,15 brutto plus weitere **schichtabhängige Zuschläge**.
- Wenn Sie wollen, haben Sie über Überstunden die Möglichkeit auf einen Zuverdienst!

GIPRO GmbH, Wilhelm-Jentsch-Straße 2, A-8120 Peggau, +43 3127 20940
jobs@gipro.com | www.gipro.com



Vorstadtbeist

STADT SALZBURG
 eingerichtet u. betriebsbereit
 kleine Küche, Schanigarten,
 viele Stammgäste

sucht ab sofort
ENGAGIERTES PÄCHTERPAAR
 mit Kochkenntnissen.

Tel.: 0680-3101024



HOTEL SALZBURGERHOF ZELL AM SEE

Sie sind motiviert und legen Wert auf Fortbildung?
 Wir ergänzen ab 10.06.2020 unser erfolgreiches Team in Saison- oder Jahresstelle (auch Teilzeit) m/w:

Direktionsassistent/in mit Hotelerfahrung und Marketingkenntnissen, **Oberkellner Stv**, **Chef de Partie**, **Hausmeister** (Elektriker bevorzugt) **Spa-Receptionist/in**, **Ganzheitstherapeut/in** (Massage & Kosmetik)

Bezahlung lt. KV, Überzahlung je nach Qualifikation.
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Tel: +43 (0) 6542 765 * bewerbung@salzburgerhof.at
WWW.SALZBURGERHOF.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:

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



INSEL SYLT
Hus in Lee

Wir suchen in Festanstellung für die Sommersaison 2020, ab sofort oder nach Vereinbarung (m/w):

Koch/Jungkoch
Küchenhilfe
Service/Commis
Auszubildende Koch/Service

Unterkunft vorhanden!
 Es erwartet Dich ein nettes, familiäres Arbeitsklima, 5-/6-Tage-Woche o. Aushilfe, gute Bezahlung, Strandnähe.

E-Mail an info@hus-in-lee.de
www.hus-in-lee.de
 +49 (0) 4651 / 21589
 Hörnumer Str. 26
 25980 Sylt OT Rantum

INDIVIDUELLES TAGUNGS-&AKTIV HOTEL IM THÜRINGER WALD

SUCHT KÜCHENCHEF
 (m/w/d)

DURCHSTARTEN, KREIEREN, AUFBAUEN UND IDEEN FORMEN...

Bringen Sie Ihren eigenen Stil ein und begeistern Sie eine ganze Region mit Ihrem Handwerk.

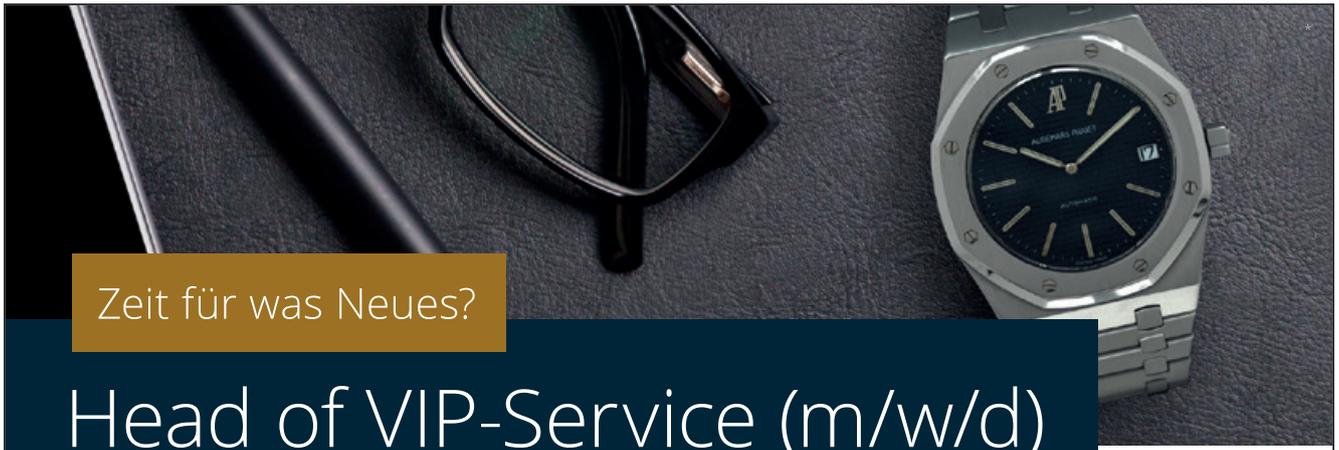
Wir bieten Ihnen ein professionelles und familiäres Arbeitsumfeld. Unser Küchenteam ist aufgeschlossen und wild auf außergewöhnliche Ideen. Leistungsgerechte Entlohnung sowie Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Eine Unterkunft kann während der Probezeit gestellt werden.

Bitte senden Sie Ihre aussagefähigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Fotos unter Chiffre 246075-DE an **ROLLING PIN Media GmbH**
 Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz oder spitze@rollingpin.com

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU HIER

www.rollingpin.jobs



Zeit für was Neues?

Head of VIP-Service (m/w/d)

Als weltweit größter Online-Marktplatz für Luxusuhren suchen wir für den Standort Frankfurt einen Head of VIP-Service (m/w/d). Mit Deinem Gespür für exzellenten Service und Luxus sowie Deiner Führungserfahrung baust Du ein Team auf, das unseren besten Kunden durch persönliche und exklusive Betreuung ein neuartiges Käuferlebnis bietet. Dabei geben wir Dir den Freiraum, etwas Neues zu gestalten. Gleichzeitig hast Du jedoch auch die Sicherheit eines wirtschaftlich gut aufgestellten und stetig wachsenden Unternehmens im Rücken.

Du willst gemeinsam mit uns die Spielregeln der Uhrenindustrie neu definieren? Mach' das Beste aus Deiner Zeit und bewirb Dich jetzt über das Rolling Pin Jobportal oder direkt via chrono24.jobs.



* Diese und weitere Uhren findest Du auf unserem Marktplatz chrono24.com

246008-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 Platz GmbH**
 Personal-Büro | Herr Christian Löttsch | Platz 2 | D-80331 München
 c.loettsch@schuhbeck.de | Für weitere Infos: +49 (0)89/216690133

246078-DE

SACKMANN

Lust auf eine neue HERAUSFORDERUNG?
 Du bist sympathisch und besitzt echten Teamgeist? Dann bist du bei uns **GENAU RICHTIG!** Bereichere unser neugestaltetes familiengeführtes SPA- & Genusshotel mit unseren 3 Restaurants, darunter das **GOURMETRESTAURANT SCHLOSSBERG** (1 Michelin Stern, 17P. Gault Millau).

Interesse geweckt? Dann bewirb dich genau JETZT!

HOUSEKEEPING <small>M/W/D</small>	COMMIS DE RANG <small>M/W/D</small>
CHEF DE RANG <small>M/W/D</small>	COMMIS DE CUISINE <small>M/W/D</small>
PATTISIER <small>M/W/D</small>	RESERVIERUNG & MARKETING <small>M/W/D</small>
HAUSMEISTER <small>M/W/D</small>	

Verpflegung erhalten Sie im Haus. Bei der Suche eines möblierten Zimmers oder einer kleinen Wohnung sind wir gerne behilflich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, bevorzugt per Mail an:
jobs@sackmann-genusswelten.de
 72270 Baiersbronn-Schwarzenberg Tel:+ 49(0)7447-289 0
www.hotel-sackmann.de www.hotel-loewen-schwarzenberg.de

246082-DE

Wir suchen Profis – arbeiten Sie (m/w/d) mit uns in der Küche, im Service oder im Housekeeping!

BURG HOTEL
FELDBERG | SCHWARZWALD

APART HOTEL SONNENBURG
SCHLUCHSEE | SCHWARZWALD

Wir bieten...

- einen sicheren Arbeitsplatz
- flexibles Arbeiten in Vollzeit, Teilzeit oder als Minijob
- geregelte, familienfreundliche Arbeits-, Frei- und Urlaubszeiten
- Top Vergütung für Top Leistung
- angenehme Arbeitsatmosphäre
- Weiterbildungsmöglichkeiten

...wenn Sie mitbringen:

- ausnahmslose Freundlichkeit
- gepflegtes Auftreten und positive Ausstrahlung
- Deutsch-/Fremdsprachenkenntnisse
- Pflichtbewusstsein, Loyalität
- Respekt und Anstand
- selbstständige, organisierte und verantwortungsvolle Arbeitsweise



Senden Sie uns Ihre Bewerbung:
✉ staub@burg-feldberg.de | ☎ +49 (0)7676/9399 280 | 📍 Grafenmattweg 2, D-79868 Feldberg

246076-DE

Willkommen im Team:

**KÜCHEN-CHEF
CHEF DE PARTIE
FACHKRÄFTE
FÜR RESTAURANT/BAR**

alle Ganzjahresstellung

Hr. Andreas Eggensberger
Enzensbergstraße 5
D-87629 Füssen-Hopfen am See
stelle@eggensberger.de
www.eggensberger.de

**Genuss & Lebensfreude
Qualität & Bio-Frische
gesund & kreativ**



246095-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!

SOUSCHEF (m/w/d) ab sofort oder nach Vereinbarung
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

246084-DE

Kaiserdом®
Bamberger Spezialitäten Brauerei

KRONPRINZ BAMBBERG | **Rathauschänke** | **Klosterbräu**
Drittrees Brauereie Bamberg 1833

Wir gehören zu den leistungsstärksten Privatbrauereien in Nordbayern und suchen für unsere verschiedenen Gastronomie-Objekte - von der jungen Craftbeer-Szene bis hin zur historischen Brauereigaststätte - zur Unterstützung eine/n:

Gastronomieleiter / Betriebsleiter (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Effiziente und intelligente Organisation
- Entwicklung von neuen Objekten und Konzepten
- Ziel- und ergebnisorientierte Führung der Mitarbeiter
- Schulung der Mitarbeiter (Service, Produktwissen und -qualität)
- Umsetzung von „Foodtrends“ in der eigenen Gastronomie
- Organisation von kleinen und mittelgroßen Veranstaltungen
- Kaufmännische Steuerung des gesamten Betriebes

Ihr Profil

- Idealerweise abgeschlossene Berufsausbildung in Hotellerie/Gastronomie
- Berufserfahrung in Gastronomie oder vergleichbarer Position
- Hohe Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Teamgeist
- Engagement, Freude und Leidenschaft für den Beruf
- Kosten- und umweltbewusstes Denken und Handeln

Wir bieten Ihnen ...

Sichere Vollzeitstelle in einer familiengeführten Brauerei, weitestgehend selbstständiges Arbeiten, Hausrunk und vermögenswirksame Leistungen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Ihrer Gehaltsvorstellung per Mail an: Herr Felix Wörner | E-Mail: bewerbungen@kaiserdом.de
Kaiserdом Spezialitäten Brauerei GmbH Bamberg | 96049 Bamberg

246089-DE

**HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS**

www.rollingpin.jobs

DAS SEEHAUS WILL DICH

Für unser Seehaus suchen wir:

BARKEEPER / SCHANKMITARBEITER (M/W)
im Stundenlohn 100% befristet bis Ende September

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)
im im Stundenlohn 100%

Stellenantritt: per sofort nach Vereinbarung

IHR PROFIL: Sie sind eine Persönlichkeit, für die Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualitätsbewusstsein selbstverständlich ist. Ausgeglichenheit, Geduld und Belastbarkeit zeichnen Sie aus, die Freude an Ihrer Arbeit zeigen Sie auch in hektischen Situationen. Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift und verfügen über Englischkenntnisse. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Kellner und bringen bereits Erfahrung in der Gastronomie mit. Dann freut sich ein junges internationales Team mit kreativem Geist freut sich auf Sie!

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Seestrasse 144 | Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte
CH- 8704 Herrliberg | Schweiz | an Mike Gut, ahold@seehaus.ch



DAS RESTAURANT SEEHAUS IN HERRLIBERG - IHR ARBEITSORT AM SEE.

Das Seehaus ist ein Seerestaurant in der Gemeinde Herrliberg an der Zürcher Goldküste, welches 2009 umfassend saniert wurde und anfangs 2019 nach einer Renovation neu wiedereröffnet wurde.

Ihr neues berufliches Zuhause umfasst eine Terrasse auf dem Wasser mit 90 Sitzplätzen, eine Bar und den gemütlichen Innenbereich mit 45 Sitzplätzen. Abgerundet wird der Gastbereich mit einer Lounge im geschützten Außenbereich.

246082-CH

RESTAURANT
VOGELKOJE
KAMPEN SYLT



Es geht wieder los!
Reif für die **Insel**
und Lust auf **Meer?**

Wir suchen ab sofort
oder nach Vereinbarung
motivierte Mitarbeiter in
Jahresstelle.

SOUS CHEF
inkl. Vertretung
des Küchenchefs

CHEF DE PARTIE

246008-DE

moderne Apartments
können gestellt werden!

Wir freuen uns auf Ihre
aussagekräftige Bewerbung!

Bewerbung bitte schriftlich an:
Vogelkoje z.H. Herr Diehm
Lister Str. 100 • D-25999 Kampen
E-Mail: info@vogelkoje.de



UNSER MOTTO:
DAHUM ISCH DAHUM.

UNSERE LEIDENSCHAFT:
GÄSTE VERWÖHNEN.
DARUM BRAUCHEN WIR SIE.
AB SOFORT, NACH
VEREINBARUNG ODER
ZUM SAISONSTART (M/W/D)!
VOLL- UND TEILZEIT

SOMMELIER

FRÜHSTÜCKSKRAFT

INITIATIVBEWERBUNGEN FÜR
KÜCHE & SERVICE
WERDEN GERNE GESEHEN

Hanusel Hof
☎ +49 17 1 119

Wir freuen
uns auf Sie!
Wolfram
Rainalter

246007-DE

HANUSEL HOF **SUPERIOR**
Helingerstraße 5
D-87480 Weitnau-Hellengerst
Tel.: +49 (0) 83 78/92 00-0
wolfram.rainalter@hanusel-hof.de
www.hanusel-hof.de

guarda val
Maiensässhotel, Sporz 1'600 m



Das einzigartige Maiensässhotel Guarda Val ergänzt sein
fröhliches & aufgeschlossenes Team.

Für unser bekanntes 4*+ Hotel mit 50 urchigen Zimmern,
dem Gourmet Restaurant Guarda Val (16 Punkte Gault
Millau und einem Michelin Stern) und dem rustikalen
Bündner Restaurant Crap Naros suchen wir Sie als
MitarbeiterIn. Unser Guarda Val ist das einzigartige
Maiensässhotel, das sich auf elf bis zu 300 Jahre alte Hütten
und Ställe verteilt. Im Weiler Sporz, direkt oberhalb der
Lenzerheide auf 1600 Meter über Meer, verbindet es die
Faszination gewachsener Bündner Alptradition mit Luxus,
Genuss und von Herzen persönlichem Service.

**Das Erfolgsrezept? Top Service auf höchstem
Niveau – authentisch und bloss nicht steif!**

Darum suchen wir Charakterköpfe wie Sie, die mit
Ihrem ganz eigenen Charme unsere Gäste immer
wieder aufs Neue begeistern und Ihre Ideen in die
Arbeit einfließen lassen.

OFFENE STELLEN:

Gourmet Restaurant

CHEF DE RANG (m/w)
CHEF DE PARTIE (m/w)

Bündner Restaurant

CHEF DE PARTIE (m/w)
**STELLVERTRETENDE
GOUVERNANTE** (m/w)
ZIMMERFRAU (m/w)
EVENTMITARBEITER (m/w)

**Alle Stellen sind per sofort oder nach
Vereinbarung zu besetzen.**




Hotel Guarda Val Sporz AG
Voa Sporz 85
CH-7078 Lenzerheide
+41 81 385 85 85
+41 81 385 85 95
team@guardaval.ch
www.guardaval.ch
www.facebook.com/HotelGuardaval

246008-CH



BOUTIQUE-HOTEL
mit Kapelle
ODER
gehobener
BERGGASTHOF
in Panoramalage

ÜBER DEM OSTTIROLER
VIRGENTAL AM FUSSE DES
GROSSVENEDIGERS
ZU VERPACHTEN.

Objekt ist noch in Projektplanung
und kann gemäss Nutzung
angepasst werden.

LAGE

Am Ende des Virgentials in
Osttirol in erhöhter Top-Lage mit
fantastischem Ausblick auf das
gesamte Tal und umliegende
Berge. Kein Durchgangsverkehr,
dafür viel Natur!

Idealer Ausgangspunkt für
Wanderungen und Skitouren
auf den Grossvenediger.

KUNDENSTAMM:
Touristen und Einheimische,
für die das Objekt ein beliebtes
Ausflugsziel ist.

VERKEHRSANBINDUNGEN:
Per Auto über Teerstrasse bis vor
das Haus. Alternativ mit Post-Bus
bis nach Hinterbichl, von wo aus
es noch ca. 20 Gehminuten sind.

Objekt wird komplett neu renoviert
und umgebaut mit einem grossen
Spa-Bereich, hochwertiger
Zimmerausstattung, alter Holz-
Gaststube und großer Terrasse. Es
kann aufgrund der Lage
hervorragend für Veranstaltungen
und Feiern genutzt werden.

Kontakt: Hannes Wilhelm
0041 795811481
wilhelm_hannes@yahoo.at

246002-RE

**HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS**

www.rollingpin.jobs



Wir suchen (m/w) nach Vereinbarung Mitarbeiter für unser 6-köpfiges Serviceteam (1 Stern Michelin und 18 Pkt. Gault Millau):

**CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG**

Gern mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Anstellung unbefristet –
Bezahlung nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: info@gupf.ch

Gasthaus zum Gupf AG
Walter Klose
Gupf 21
9038 Rehetobel - Schweiz
Tel: +41 (0)71 877 11 10
www.gupf.ch



246058-CH



WIR SUCHEN:
Einen richtigen Wirten oder ein Wirtepaar, der/die unsere Gäste freundlich und professionell betreut.

WIR BIETEN:

- Ein attraktives, voll ausgestattetes Café/Restaurant (ca. 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 60 Sitzplätze) samt Kücheneinheit und ausreichend Gratisparkplätzen in direkter Nähe!
- Ausschließliches Bewirtungsrecht im Ramschwagsaal (bis zu 620 Sitzplätze)
- 3-Zimmer-Wohnung (95m²) bei Bedarf

Die Marktgemeinde Nenzing bringt hiermit die

**Verpachtung des Dorfcafés
inkl. Bewirtung des Ramschwagsaales**
zur öffentlichen Ausschreibung.

Die Übernahmen des Cafés mit Saalbewirtung kann per 1.9.2020 erfolgen. Ein früherer oder auch späterer Beginn ist in Absprache möglich.

Interessenten werden gebeten, ihre schriftliche Bewerbung mit entsprechenden Zeugnissen beim Marktgemeindeamt Nenzing bis spätestens 22. Juni 2020 einzureichen.

Für weitere Details bzw. Besichtigungen wenden Sie sich bitte an:

MICHAEL MÄSER
+43 5525/62215-117 | michael.maeser@nenzing.at



246048-RE

DAS SALETTL LUNGÖTZ
SUCHT EINEN BESEN, DER FRISCHEN SCHWUNG IN SEINE RÄUME BRINGT.



**Gesucht WIRD
EIN Betreiber**
(PÄRCHEN/ODER ALLEINE),

der vor einer Herausforderung nicht zurückschreckt. Das Salettl gibt es **seit 20 Jahren** und ist zurzeit in Betrieb. Der **gemütliche Innenraum** mit viel Holz bietet ca. **40 Sitzplätze**. Zudem gibt es **eine kleine Küche** für die Zubereitung von Snacks, **zwei Toiletten** und **einen Lagerraum**. Die **sonnige Terrasse** mit Blick auf das Tennengebirge bietet Sitzmöglichkeiten für **ca. 20 Personen**. Das Salettl **liegt verkehrsgünstig** an der B166, die von vielen Motorradfahrern befahren wird. Ca. 300m entfernt liegt die große Holzfabrik Kaindl.

Du suchst Räumlichkeiten für die Verwirklichung eines innovativen Konzepts oder du bist einfach ein Gastronom mit Herzblut? Dann melde dich bei uns.

Wir freuen uns schon auf deine Ideen und deinen Anruf.

STEFAN UND MELANIE
+43 650 41 12401

P.S. Du bist ein wahnsinnig guter Sushi-Meister? Dann ruf bitte auch an!

246076-RE



Wir suchen eine/n Pächter/in für die Burgschenke



Die Burgschenke Mauterndorf ist gut eingeführt und bei Einheimischen und Gästen sehr beliebt.

- ❖ Voll ausgestattete Küche und Gasträume im historischen Stil für ca. 200 Personen
- ❖ Die Gasträume sind renoviert und der Barbereich neu ausgestattet
- ❖ Zusätzlich bietet eine Sonnenterrasse mit fantastischem Ausblick Platz für ca. 40 Personen
- ❖ Die Burg zählte, ohne sonstige Veranstaltungen, im letzten Jahr 36.087 Besucher
- ❖ Steigender Sommer- und Wintertourismus in der Marktgemeinde Mauterndorf
- ❖ Integriertes Lungauer Landschaftsmuseum
- ❖ Die sehr gepflegte Burg ist ganzjährig geöffnet; Verpächter ist das Land Salzburg
- ❖ Eine beliebte Hochzeitslocation, kirchliche Trauung in der Burgkapelle möglich
- ❖ Jährlich finden 10 bis 15 Veranstaltungen im Kultursaal mit maximal 240 Sitzplätzen statt
- ❖ Ein jährlicher Umsatz von EUR 400.000,00 ist möglich
- ❖ Konditionen auf Verhandlungsbasis

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Frau Ingeborg Stolz, Burgverwalterin
Tel. +43 6472 74 26 oder +43 664 233 70 25 · stolz@burg-mauterndorf.at · www.burg-mauterndorf.at

246088-RE

Ideal für Ehepaar aus der Spitzengastronomie
Können statt Kapital



Sie sind ein **Gastroprofi**
und suchen die
Herausforderung in der Selbständigkeit?

In einem idyllischen Osttiroler Dorf in unmittelbarer Nähe zur Dolomitenstadt Lienz wartet ein spannendes und wirtschaftlich etabliertes Objekt auf Sie:

Der Tirolerhof in der Gemeinde Dölsach steht auf drei Standbeinen:

- ① **Hauben-Restaurant** mit treuem Stammpublikum
- ② **Grosser Veranstaltungssaal** mit Hochzeiten, Familienfeiern und anderen regionalen Veranstaltungen, gut ausgelastet
- ③ **Das kleinste Hotel Osttirols** mit 6 Zimmern, ebenfalls gut ausgelastet und mit großem Stammpublikum

Das gesamte Objekt ist in einem top gepflegten, fast neuwertigen Zustand und kann ohne Investitionsaufwand von der Gemeinde gepachtet werden.

Übernahme ab sofort möglich

Die bisherige Pächterfamilie Waltraud und Peter Sander ging mit Ende Mai in wohlverdienten Ruhestand und würde sich idealerweise ein Gastroehpaar aus der Spitzengastronomie als Nachfolger wünschen. Sie gewähren ernsthaften Interessenten nicht nur gerne Einblick in ihre Bilanzen, damit die Rentabilität des Betriebes überprüft werden kann. Sie würden - wenn gewünscht - ihren Nachfolgern auch beim Neustart mit Rat und Tat zur Seite stehen und sie bei den Stammkunden einführen.



Nähere Infos unter dem QR-Link.
Gemeinde Dölsach
Tel 0043 (0) 4852 64 333
Mail: office@doelsach.at

246074-RE

HUNDERTE GROSSARTIGE
JOBS FINDEST DU
ONLINE AUF

www.rollingpin.jobs

Pächter*in

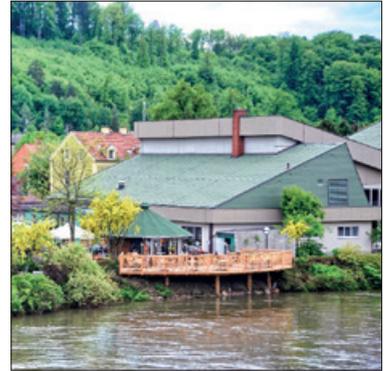
für Café-Restaurant im
Volkshaus /Volkshauspark
Frohnleiten gesucht



Frohnleiten KG

Ihr Partner für Freizeit, Sport, Kultur

Das Pachtobjekt liegt direkt an der Murpromenade mit Blick auf die Altstadt-Silhouette, angrenzend an den Volkshauspark. Es umfasst



- das **Buffet** im Parterre des Hauses mit direkter Ausschankmöglichkeit in den Veranstaltungssaal und in das Foyer. Dem Buffet angeschlossen ist die Küche.
- das Sommercafé mit **Saal** (94 m²), der mit einer Theke mit Ausschank- und Kühlmöglichkeiten vom Verpächter ausgestattet ist, **murseitigen Pavillon**, mit **Murterrasse** und mit gepflasterter Terrasse zwischen Volkshaus und Volkshauspark. Vom Pavillon aus, der mit Ausschank- und Kühlmöglichkeit ausgestattet ist, erfolgt im Sommer die Bedienung der Terrassen mit Café, Mehlspeisen, Eisspezialitäten etc.
- das Restaurant **Palisandersaal** (94 m²), das sich besonders für Gesellschaften, Feiern und kleinere Veranstaltungen eignet. Fassungsvermögen: 80 Personen in Reihenbestuhlung, 40 Personen in Restaurantbestuhlung
- den Seminarraum (57 m²) – optional bei Bedarf, Fassungsvermögen: 45 Personen in Reihenbestuhlung, 24 Personen in Restaurantbestuhlung
- Manipulationsräume (ca. 60 m²)

Zusätzlich kann das **Foyer im Erdgeschoss** (125 m²) gemeinsam mit dem Verpächter bzw. den Mietern des Volkshauses Frohnleiten genutzt werden. Der Nutzungsumfang wird entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen einvernehmlich festgelegt.

Kundenstock:

Tagesgäste, Teilnehmer von Veranstaltungen, Vorträgen, Seminaren etc.

Aufgaben des Pächters: gastronomische Abwicklung von Veranstaltungen aller Art, Bewirtschaftung der Gastronomieräume und des Sommercafés, bei Großveranstaltungen muss der Pächter in der Lage sein, ein vorbestelltes Menü für mehr als 300 Gäste zu fertigen und zu servieren.

Info und Anfragen:

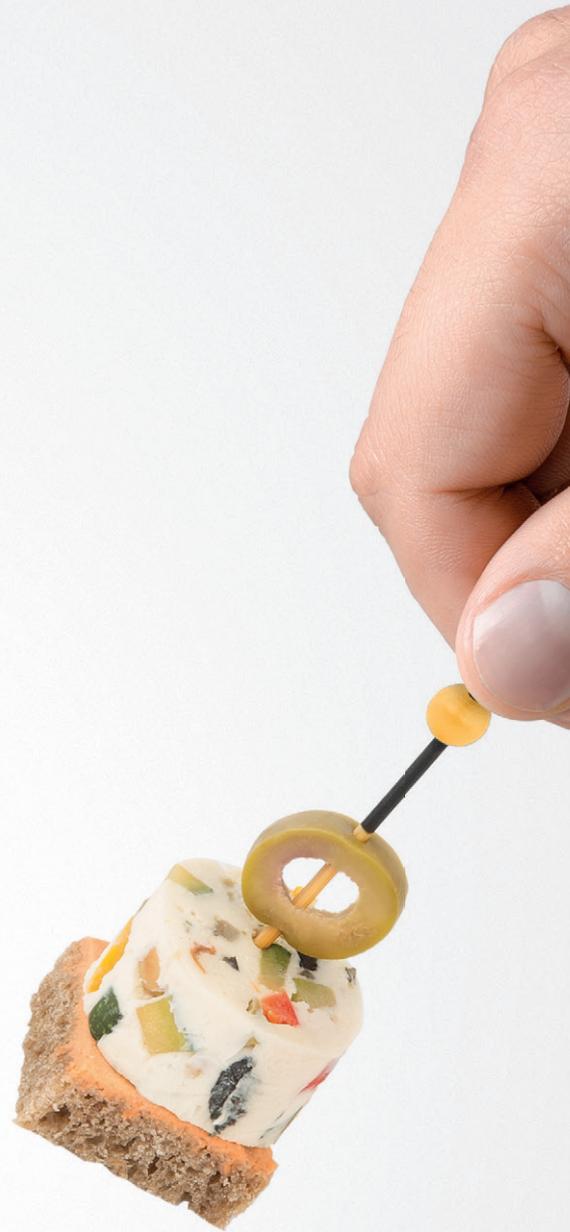
STADTGEMEINDE FROHNLEITEN KG

A-8130 Frohnleiten, Brucker Straße 2
03126 5043-300 • office@frohnleiten-kg.at
www.frohnleiten-kg.at



246094-RE

„Nimm mich, Spießer!“



LeckerBISSchen

Ob als Hotelier, Veranstalter oder Caterer: Greifen Sie nach den Sternen und begeistern Sie mit kleinen Bissen für große Gourmets – aus der Kreativküche der Sterneköche Stefan Marquard und Wolfgang Müller. Frisch. Unverfrozen. Lecker.

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

www.ein-bisschen-marquard.de



NESPRESSO®
PROFESSIONAL

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?