

# rolling pin

**MUSHROOM  
MANIA**

IGELSTACHELBART,  
ELFENBEIN-SCHNECKLING,  
ENOKI, PIOPPIO & CO.

**SOBER  
CURIOSITY**

WIE DER GLOBALE MEGA-  
TREND DIE GESAMTE  
BARSZENE ERNÜCHTERT

HUNDERTE  
GROSSARTIGE  
**JOBS**  
INKLUSIVE

**KREATIV  
GEGEN  
COVID-19**

SO STELLEN SICH  
GASTRONOMEN UND  
HOTELIERS AUF DEN  
CORONA-HERBST EIN

# Fucking Perfect

**SERGIO HERMAN**

Genial und gnadenlos.

Was Gastronomen von einem der einflussreichsten  
und härtesten Küchenchefs der Welt lernen können

EUR 10,00, P. b. b., Druck: 31.08.2020,  
Nr.: 247/17, Jg., Österreichischen Post AG | MZ  
142040039 M | ROLLING PIN Media GmbH  
Reinigungsstraße 13a | 8020 Graz



# MmmmmENÜPLAN

Einfach raffiniert, einfach zubereitet, einfach lecker.

Wir kochen vor, Sie machen es zu Ihrem Gericht.

MENÜPLAN – Smart Convenience für smarte Köche!



Helmut B. Schulz  
Das kulinarische Gewissen  
von MENÜPLAN.



## MENÜPLAN

*smart convenience food*

[mein-menueplan.de](http://mein-menueplan.de)

Jetzt  
online shoppen:  
20 € Gutschein\*  
sichern

Gutscheincode:  
**HERBST2020**

\* Teilnahmebedingungen:

Einfach am Ende der Bestellung einlösen. Gültig bis 31.10.2020.

Mindesteinkaufswert 100,00 Euro abzgl. Retoure.

Weitere Teilnahmebedingungen unter: [mein-menueplan.de/gutschein-goldener-herbst](http://mein-menueplan.de/gutschein-goldener-herbst)

## DIE ZUKUNFT BEGINNT JETZT!



**W**ie wird es weitergehen? Kommt ein Impfstoff oder müssen wir in Zukunft lernen, mit solchen Pandemien umzugehen? Wie schützen wir uns vor einer zweiten Welle und wie verhindern wir einen erneuten Lockdown? Fragen über Fragen, die die gesamte Branche noch lange Zeit beschäftigen werden, denn eines ist sicher: Es wird nicht mehr so, wie's einmal war. Aber jetzt den Kopf in den Sand zu stecken und zu hoffen, dass alles wieder besser wird, wäre betriebswirtschaftliches Harakiri. Bereits in der Sommersaison zeichneten sich Trends ab, die speziell ländlichen Betrieben viele teils unerwartete Gäste bescherten und gleichzeitig den Städtetourismus fast gänzlich zum Erliegen brachten.

Und sobald sich das öffentliche Leben klimabedingt wieder verstärkt nach drinnen verlagert, sollten Gastronomen und Hoteliers bestens darauf vorbereitet sein, wie man Gäste sowie Mitarbeiter in geschlossenen Räumen bestmöglich schützen kann. Praktische Maßnahmen sowie innovative Produkte für den Corona-Herbst findet ihr **ab Seite 094**.

Finden konnte man übrigens unseren aktuellen Coverhelden schon viel zu lange Zeit nicht mehr hinter dem Herd. Im Jahr

2013 schloss er das legendäre Restaurant Oud Sluis in Holland, um sich seiner gastronomischen Karriere zu widmen. Jetzt plant der härteste Kreativkopf der Branche sein lange ersehntes Comeback. Im großen Exklusiv-Interview **ab Seite 016** spricht der ehemalige 3-Sterne-Koch über sein neues Konzept, seine persönliche Entwicklung und darüber, warum Perfektion nicht immer ein Erfolgsgarant sein muss.

Als richtiger Erfolgsgarant gelten derzeit auch Essenzen. Wie innovative Chefs und Barkeeper die heiklen Destillate perfekt inszenieren und was sie derzeit so unersetzlich macht, lest ihr in unserem großen Food-Report **ab Seite 060**.

Ein absoluter Produkt-Fanat und -Purist ist Ausnahme-Pâtissier René Frank, der sich vor gut vier Jahren mit einer mehr als außergewöhnlichen Idee selbstständig gemacht hat. Damals noch von vielen belächelt, betreibt er heute ein in Deutschland einzigartiges Konzept. Wie der Visionär seine mittlerweile zweifach besternte Dessert Bar in Neukölln als absoluten

Foodie-Hotspot etablierte und damit ein Stück deutsche Gastro-Geschichte schrieb, lest ihr **ab Seite 072**.

Apropos Geschichte. Ihr gehört mittlerweile auch die CHEFDAYS an. 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 den CHEFDAYS mit jeweils drei Bühnen, über unsere NUTS Stage für Gastronomen bis zur neuen Welt der BARDDAYS mit zwei Bühnen. Coronabedingt mussten wir aber dieses Jahr von einem physischen Event absehen. Aber keine Sorge: Wir bringen euch dennoch die volle Ladung Inspiration ins Haus. Wie, wann und wo, erfahrt ihr **ab Seite 028**.

Damit wünschen wir euch wie immer jede Menge Ahs und Ohs beim Lesen dieser Ausgabe und wünschen euch alles Gute und viel Gesundheit!

Jürgen Pichler  
Herausgeber

Bernhard Leitner  
Chefredakteur

### DIGITALE INSPIRATION

Die erste völlig digitale ROLLING PIN Convention vereint das Beste aus allen Welten. Ob CHEFDAYS, NUTS Stage, Masterclasses oder BARDDAYS – wir liefern euch bequem per App die internationale Kochelite, innovative Gastronomen sowie die besten Barkeeper der Welt direkt aufs Smartphone. Was ihr dafür tun müsst? Einfach die App herunterladen und loslegen! Alle Infos gibt's **ab Seite 028**.

[www.rollingpin.com/app](http://www.rollingpin.com/app)



## REVOLUTIONÄRER AUTODIDAKT

Warum die unbestrittene  
Küchenlegende die  
Schließung ihres sagen-  
umwobenen Oud Sluis  
jeden Tag bereut – und wie  
sie inmitten der Corona-  
Pandemie ein neues  
Restaurant eröffnete.



## Cover

### 016 Gnadenloser Mentor

Kulinarik-Legende Sergio  
Herman im Exklusivinterview

## News

### 004 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten:  
Darüber spricht die Branche!

## Küche

### 034 Geheimnisvolle Lebewesen

... und wo sie zu finden sind:  
Alles über das rätselhafte  
Leben der Pilze

### 046 Heimspiel

Im Hangar-7 serviert die  
Ikarus-Crew ein unfassbares  
August-Menü

### 058 Der Großmeister

Ein Nachruf auf das Genie  
Jörg Wörther

### 060 Nur tröpfchenweise

So stellen Barkeeper und  
Spitzenköche Essenzen her

### 072 Sweetheart

Wie René Frank mit seiner  
Dessert Bar Fine Dine  
revolutioniert



## PILZ-POWER

Pilz-Guru Heinz Reitbauer kennt  
das Pilz-Universum wie kein  
Zweiter seiner Zunft – und verrät,  
worauf es bei der Zubereitung  
ankommt.



## KULINARIK-FESTSPIELE

Im Salzburger Hangar-7 beweist die Ikarus-Küchencrew rund um  
Executive Chef Martin Klein: Der August gehört nicht Jedermann,  
sondern den Besten der Besten.



## VON WEGEN DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

In der Berliner Coda Bar beweist 2-Sterne-Pâtissier und Gastro-Visionär René Frank, dass Desserts mehr sind als nur das süße Finish.

## Management

### 028 Digitale Revolution

Alles über die digitale Premiere der ROLLING PIN Convention

### 080 Drinks with Benefits

Alles über den Trend alkohol-freier Bars

### 088 Inspiration

Vom Wein-Zug in Kalifornien bis zu The Duc Ngos jüngstem Streich

### 094 Die Luft ist rein

Wie Gastronomen ihre Innenräume für die anstehende Wintersaison corona-sicher machen

## Karriere

### 102 Arbeitgeber im Check

Hol dir den Karriere-Kick bei Top-Arbeitgebern

## Stellenmarkt

110 HUNDERTE TOP-JOBS

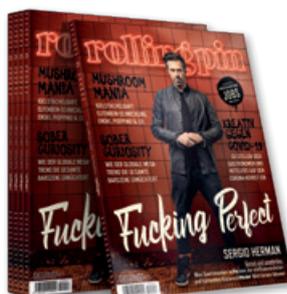
# SALON beef

EXKLUSIV  
BEI  
KRÖSWANG



## UNENDLICHE AROMENVIELFALT

Essenzen sind die neue Spielwiese für Bargeeks und Küchennerds – sie beweisen: So unterschiedlich die Ansätze auch sind, es geht immer um die radikale Verdichtung des Geschmacks.



**HOL DIR JETZT DEIN ABO!**

[www.rollingpin.com/abo](http://www.rollingpin.com/abo)

# backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!



## WIE EIN WILDER STIER

Für unser großes Covershooting hat Creative Director Bianca Moschkowski dem berühmt berüchtigten Küchenchef Sergio Herman sprichwörtlich die Hörner auf- und den fucking perfect chef perfekt in Szene gesetzt. Warum der ehemalige 3-Sterne-Koch zurück am Herd ist und wie er sein Gastro-Imeprium erweitern will, lest ihr **ab Seite 016**.

## JENNY ON TOUR

Mehr als 400 Masterclasses für unsere Digitale ROLLING PIN Convention? Das mussten wir Projektmanagerin Jennifer Silberschneider nicht zweimal sagen. Sie tourt zurzeit durch ganz Deutschland, um euch virtuell an den Chef's Table zu holen! Wie ihr dabei sein könnt, lest ihr **ab Seite 028**.



## HASTA LA VISTA

Unsere redaktionelle Allzweckwaffe Alex zieht es wieder in die große weite Welt. Wir danken dir für die geniale Zeit und wünschen dir alles, alles Gute!

## ET VOILÀ

Wenn's August wird im Salzburger Hangar-7, bleiben die Gastköche zu Hause und die hauseigene Crew rund um Executive Chef Martin Klein darf zeigen, was sie draufhat. Was uns exklusiv am Chef's Table serviert wurde, lest ihr **ab Seite 046**.



# impresum

## SEELENSTRIPTASE ANGESAGT!

Selten brachten Antworten auf die Impresumsumfrage unsere Augen so zum Leuchten und die Konzentration derart ins Schwanken: Na, wer war dein Jugendschwarm? :-)

### 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)

„Randy“ aus  
Hör mal,  
wer da  
Hämmert.  
:D

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

### VERLAGS- & REDAKTIONSADRESSE:

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

### KONTAKTADRESSE DEUTSCHLAND:

Feringastraße 6 | D-85774 München  
Tel.: 0049.89.970.074.83 | redaktion@rollingpin.de

### CHEFREDAKTION:

Bernhard Leitner  
(chefredaktion@rollingpin.com)

### REDAKTION:

Lucas Palm

### ART DIRECTOR:

Talida Anabel Tatpas

### CREATIVE DIRECTOR:

Bianca Moschkowski

### LAYOUT:

Leslie Steiner

### VIDEO:

Sebastian Lackner

### EVENTS:

Michael Mayerhofer (Leitung) Mona Strobl  
Lia Maxein

### KEY ACCOUNT:

Jasmine D'Orazio (Leitung)  
Sebastian Tropper

### KUNDENBETREUUNG:

Isabella Mott (Leitung)  
Marlene Schöberl | Manuela Gspurning  
Tanja Prinz | Axel Körner

### ONLINE:

Simon Schandl | Benedikt Schaur  
Lukas Komar | Philipp Rappold

### PROJEKTMANAGEMENT:

Jennifer Silberschneider

### DIGITAL CONTENT MARKETING:

Alexandra Polic

### ASSISTANT TO CEO:

Nadja Rabitsch

### SOULKITCHEN:

Michael Hebenstreit

### DRUCK:

Walstead NP Druck GmbH

### KIOSKVERTRIEB ÖSTERREICH:

Morawa & Co A-1010 Wien

### KIOSKVERTRIEB DEUTSCHLAND:

BVP 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 Medienengesetz www.rollingpin.com/impresum

Jane Seymour alias  
Dr. Quinn!!!

Mischa Barton!

Travis Barker  
(Plink-182)

Die junge  
„alte“ Megan  
Fox –  
als noch  
alles echt  
war :)

Jordan  
Knight von  
der Band  
New Kids On  
The Block

Nick Carter  
von den  
Backstreet  
Boys

Team Leo!

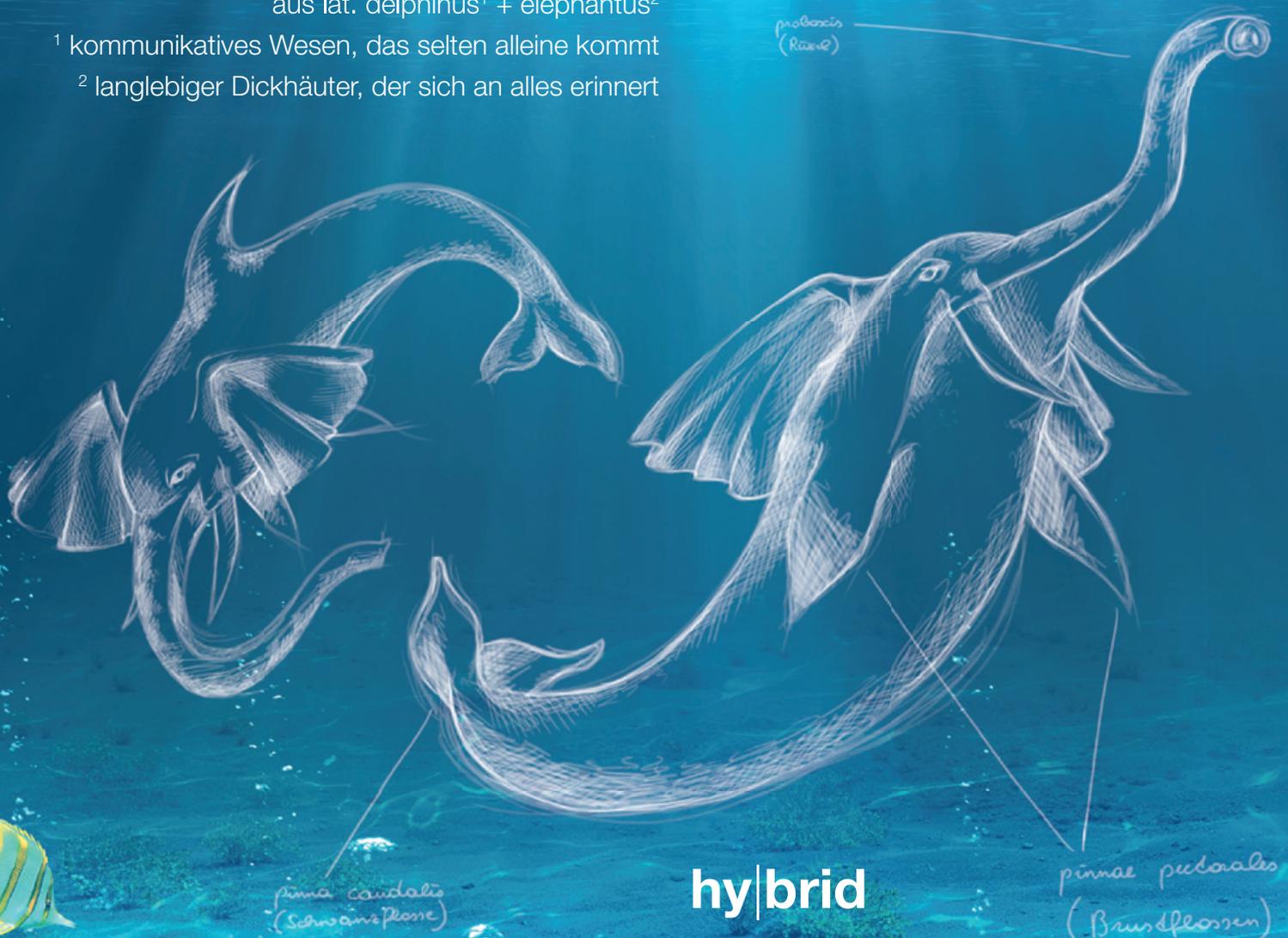
## De|le|fant

[dele'fant] Substantiv, m.

aus lat. delphīnus<sup>1</sup> + elephantus<sup>2</sup>

<sup>1</sup> kommunikatives Wesen, das selten alleine kommt

<sup>2</sup> langlebiger Dickhäuter, der sich an alles erinnert



## hy|brid

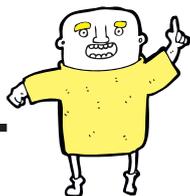
[hy'brɪ:t] Adjektiv

aus lat. hybrida<sup>0</sup>

<sup>0</sup> aus Verschiedenartigem zusammengesetzt

EINE SPENDER-INNOVATION ZEICHNET SICH AB

## WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



### Was kann die Spirulina-Alge wirklich?

Auf diversen Internetseiten wird die Spirulina-Alge als neues Wundermittel und ultimatives Super-Food gehypt. Gegen Heuschnupfen, Diabetes und chronische Schmerzen soll sie helfen. Außerdem soll sie Herzinfarkten, Krebs und dem Alterungsprozess vorbeugen und durch ihre antivirale Wirkung sogar HIV, Hepatitis C oder Herpes heilen. Doch was steckt wirklich hinter der mysteriösen Mikroalge? Neben viel Eiweiß und Proteinen enthält die Spirulina-Alge auch noch Kalzium, Eisen und Magnesium. Speziell für

Veganer könnte sie Abwechslung in die Ernährung bringen, da sie besonders reich an Vitamin B12 ist, welches ansonsten nur in tierischen Produkten vorkommt. Über weitere positive Wirkungen gibt es kaum wissenschaftliche Nachweise. Somit bleibt unterm Stich vom großen Hype nur recht

wenig übrig und sie als Superfood zu bezeichnen wäre eineutig übertrieben.

## BACK TO THE ROOTS



Der spanisch-deutsche Spitzenkoch Juan Amador hat ein weiteres Lokal eröffnet: Der 3-Sterne-Koch startet in Kooperation mit Seat eine neue Tapas-Bar in Wien. Laut Facebook-Seite will er mit seinem neuen Restaurant Hola ein Stück Spanien in die österreichische Hauptstadt bringen. Mit Gerichten wie andalusischem Gazpacho, Pimientos del Padron mit Flor de Sal – eine Paprikaart aus Galizien mit Meersalz – oder Spezialitäten vom Iberischen Schwein versetzt der Küchenchef seine Gäste in den kulinarischen Süden. [www.hola-tapasbar.com](http://www.hola-tapasbar.com)

## GÄSTELISTEN SOLLEN FÜR MEHR SICHERHEIT SORGEN



Better safe than sorry: Dieses Motto sollte zurzeit unser ständiger Begleiter sein. Um Gästen und Mitarbeitern der Tourismusbranche in diesen Zeiten noch mehr Sicherheit zu geben, plant die österreichische Regierung nun, Gästelisten in Restaurants einzuführen. Die Regeln sind ein-

fach – wer ein Restaurant besucht, hinterlässt seine Kontaktdaten. Dadurch können im Coronafalle alle Personen, die sich zur selben Zeit im Lokal befunden haben, kontaktiert werden und sich gegebenenfalls testen lassen. Ab September sollen die Listen aufliegen. Wer sich einträgt, gibt zwar seine Daten preis, schützt dafür aber sich und andere vor einer möglichen Corona-Infektion. Denn Ansteckungsketten nachzuverfolgen und möglichst schnell zu reagieren zählen nach wie vor zu den wichtigsten Instrumenten, um der Ausbreitung des Coronavirus entgegenzuwirken. [www.sichere-gastfreundschaft.at](http://www.sichere-gastfreundschaft.at)



**Einer  
für  
alles.  
Österreich  
für alle.**

 **KASTNER**



„Als österreichischer Familienbetrieb setzen wir verstärkt auf regionale Produkte und heimische Vielfalt.“

*KR Christof Kastner*

[www.kastner.at](http://www.kastner.at)

 **FrischeMarkt**

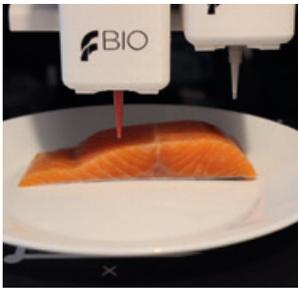
 **AllesWein**

 **Feinspitz**

 **Geschirr&Co**

 **BIOGAST**

## FRISCHER FISCH AUS DEM 3D-DRUCKER



Lachs aus dem 3D-Drucker? Kann das schmecken? Das Wiener Start-up Legendary Vish sagt ja – und verspricht: Keiner wird einen Unterschied bemerken. Zugegeben, diese Variante der Fischzucht kann zumindest die moralischen Geschmacksnerven zu 100 Prozent überzeugen. Denn von Überfischung und Hormonfisch wird

vielleicht wenig gesprochen, präsent ist das Thema aber doch. Weil die Weltbevölkerung rasant zunimmt, wir – auch trotz Wirtschaftskrise – immer wohlhabender werden und weil mit dem Einkommen der Proteinkonsum steigt. „So wie jetzt kann es in 50 Jahren nicht mehr weitergehen. Vielleicht können andere Firmen und auch wir einen Teil dazu beitragen, damit sich das ins Positive wendet“, bestätigt Legendary-Vish-CEO Robin Simsa. Mit seinem gedruckten Fischersatz möchte er eine nachhaltige Alternative zu Proteinquellen aus Ozeanen und Seen liefern. [www.legendaryvish.com](http://www.legendaryvish.com)



## DAVID KINCH WILL KEINE AWARDS

Der US-amerikanische 3-Sterne-Koch David Kinch haut in einem Instagram-Post mit der Faust auf den Tisch. In Zeiten der Coronapandemie wäre es falsch, zu feiern. Außerdem rechnet der Gastronom mit der Branche ab. Mit einem emotionalen Post auf Instagram weist David Kinch vom Restaurant Manresa seine Nominierung in der Kategorie „Outstanding Chef“ beim renommierten James Beard Award 2020 zurück. Zusätzlich gibt der Spitzenkoch Streitthemen wie Sexismus und Rassismus die Schuld daran, dass viele Gastronomen ihre Angestellten nicht fair bezahlen können. [www.manresarestaurant.com](http://www.manresarestaurant.com)

## HELDEN DES MONATS

### ISABELL TRÖSTER & DAVID PERWÖG

Das Gastro-Traum-Duo Isabell Tröster und David Perwög haben sich im Service auf der MS Europa 2 kennen und lieben gelernt. Zwar wollten sie für die Sommersaison nach Sylt, doch coronabedingt kam es für die zwei noch besser: Gezwungen, in Österreich zu bleiben, flogen ihnen dank dem ROLLING PIN-Netzwerk zwei Service-Jobs im legendären Taubenkobel zu, wo sie für absoluten Topservice verantwortlich zeichnen.



#### Drei Dinge, die ihr auf eine einsame Insel mitnehmt?

Isabell Tröster: Ich würde auf jeden Fall eine Kiste Wein mitnehmen – und viel Sonnencreme für David.

David Perwög: Ich schließe mich der Antwort von Isabell an, würde aber noch Weingläser für den Wein mitnehmen, daraus trinkt man schöner.

#### Wenn ihr nicht im Service wärt, dann wärt ihr ...?

Perwög: Na ja, dann hätte ich hoffentlich im Lotto gewonnen und könnte viele Weingüter besuchen und die Welt bereisen.

Tröster: Wahrscheinlich an der Rezeption und ein paar Jahre später dann im Service. Ich kann mir einfach keinen besseren Job für mich vorstellen.

#### Das beste Mittel gegen Hangover?

Tröster: Das beste Mittel gegen Hangover ist und bleibt einfach Pommes mit Ketchup und Mayo. Dagegen geht nichts, nicht einmal Frittatensuppe!

Perwög: Nun ja: Frittatensuppe zum Regenerieren. Zur Not auch Kaspressknödelsuppe, oder Speckknödelsuppe, oder Backerbsensuppe.



**EIN SOUS CHEF  
PACKT AUS**  
ALLES ÜBER DIE REVOLTE IN  
JEAN-GEORGES VON GERICH-  
TENS GASTRO-IMPERIUM

## LIES DAS

### BACK TO THE ROOTS

**Wilder Wald, Heiko Antoniewicz und Ludwig Mauer, Matthaes**

In der brandneuen Kulinarik-Bibel von Heiko Antoniewicz und Ludwig Mauer dreht sich alles um den respektvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. **240 Seiten, ca. 80 Euro**



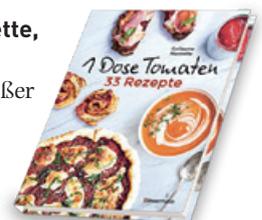
## LASS DAS

### DOSENFRASS

**1 Dose Tomaten, Guillaume Marinette, Bassermann Verlag**

33 leckere Gerichte für schnelle Genießer aus Dosentomaten verspricht dieses sonderbare Kochbuch. Mit ein wenig Glück landet es am Index.

**80 Seiten, ca. 8 Euro**





# DICK

Traditionsmarke der Profis



**NEU**

## TYPISCH F. DICK!

Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler  
in Ihrer Nähe:

[www.dick.de/haendler](http://www.dick.de/haendler)

[www.dick.de](http://www.dick.de)

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

# karriere.

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



## THOMAS RETTIG (44)

Thomas Rettig ist als General Manager vom Ininside Berlin Mitte zum Ininside Hamburg Hafen gewechselt. Rettig, der über langjährige Führungserfahrung in der Hotelbranche verfügt, bleibt mit seinem Wechsel in die Hansestadt der führenden spanischen Hotelkette Meliá treu.



## DUSTIN DANKELMANN (27)

Der 27-jährige Dankelmann verlässt das Heidelberger Sternerrestaurant 959, um für seinen Abschluss als Küchenmeister zu pauken. Dankelmann gilt als eines der größten kulinarischen Talente Deutschlands und holte auf Anhieb 16 Punkte im Gault Millau und wurde außerdem vom französischen Restaurantführer als „Entdeckung des Jahres“ ausgezeichnet.

## JÖRG BEHREND (53)

Ab sofort leitet Jörg Behrend die kulinarischen Geschicke in der Küche des Hotels Zur Tenne. Die Handschrift des 53-jährigen ist geprägt von einer Vielzahl renommierter Restaurants. Zuvor stellte er als Executive Chef im Restaurant La Banca im Rocco Forte Hotel de Rome sein Können unter Beweis.

**ALBERT KRIWETZ (54)** Das Grazer Gastro-Urgestein Albert Kriwetz übernimmt die Rolle als Gastgeber und Weinexperte im neueröffneten Fischlokal Urmeer an der Steirischen Weinstraße, das von der Familie Grossauer-Widakovich geführt wird.

## PHILIPP LIEBISCH (39)

Seit Anfang Juli zeichnet Sternekoch Philipp Liebisch im Ritter von Kempinski Privathotels für die vielfältige Gastronomie verantwortlich. Liebisch hat zuletzt im Hotel Bei Schumann in Kirschau im Gourmet Restaurant Juwel einen Michelin-Stern erköcht.

**GESUCHT WAR**  
ein/-e **Chef Pâtissier** für das **Silvio Nickol Gourmetrestaurant**

## GEFUNDEN WURDE



### Florian Wörgötter (24)

Der JUNGE WILDE 2019 und Musterschüler von Sternekoch Roland Huber übernimmt ab sofort im zweifach besternten Silvio Nickol Gourmetrestaurant den Posten als Chef Pâtissier. Zuvor war Wörgötter im Wiener Sternerrestaurant Le Ciel als Chef Saucier tätig.

## CHRISTIAN WIENDIECK

Christian Wiendick soll als General Manager die Eröffnung des Kempinski Hotel Jinan übernehmen. Der erfahrene Hotelier blickt auf eine Karriere von mehr als 20 Jahren innerhalb der Marke Kempinski zurück und war zuletzt als General Manager im Kempinski Hotel Fuzhou tätig.



## DANNY VORWERK (42)

Führungswechsel bei Steigenberger: Zum 1. September 2020 übernimmt Danny Vorwerk die Direktion des Steigenberger Hotels Berlin. Der 42-jährige verantwortet damit künftig alle operativen und administrativen Geschäftsbereiche des Hotels mit 398 Zimmern und Suiten sowie zwei Restaurants und 17 Konferenzsälen.

## ANDREA LUDY

Seit Juli steht die erfahrene Hoteliere an der Spitze des Hotels am Steinplatz in Berlin. Ihre wegweisende Karriere begann im Ramada Hotel Ludwigshafen mit der Ausbildung zur Hotelfachfrau. Nach verschiedenen Tätigkeiten am Front Office, im Eventmanagement und im Gruppenverkauf führte ihr Weg schließlich zur Marriott-Gruppe.



# MIT BLICK RICHTUNG MORGEN

Trägst du ein Kleidungsstück aus unserer neuen **Linie Focus**, entscheidest du dich bewusst für **nachhaltig produzierte Gastrobekleidung**. Du kannst darauf vertrauen, dass beim Rohstoffanbau auf gentechnisch verändertes Saatgut und den Einsatz von gefährlichen Chemikalien verzichtet wird. Beste Voraussetzungen, um deine Arbeitskleidung mit einem gutem Gefühl zu tragen.



Das Fairtrade Rohstoffmodell für Baumwolle ermöglicht es Bäuerinnen und Bauern, größere Mengen ihrer Baumwolle zu Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Erfahre dazu mehr unter: [www.info.fairtrade.net/sourcing](http://www.info.fairtrade.net/sourcing)

# foodart

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



DESIGNED BY ROLLING PIN

# SQUEEZE ME

Foto: Monika Reiter



**NOCH MEHR  
HILFREICHE  
TIPPS?**  
[isiheroes.com](http://isiheroes.com)



## So sparen iSi Heroes!

Ihr unermüdlicher Einsatz am Herd macht Sie zu Helden. Wir wollen Sie dabei unterstützen, richtig Geld zu sparen. Mit iSi wird Ihre Speisevorbereitung noch effizienter und Sie minimieren dabei Zeit- und Arbeitsaufwand – auch beim Anrichten. Was gerne andauern darf: Mit iSi halten Sie Ihre Zubereitungen bis zu 10 Tage lang frisch. In kurzer Zeit einfach mehr schaffen – so machen das iSi Heroes.



# feed.back

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

**ENDLICH MAL  
WIEDER EINER  
DER DIE PROBLEME  
BEIM NAMEN  
NENNT UND  
KEINE LEEREN  
FLOSKELN  
DRESCHT**

Siegfried Körbel via Facebook über unseren Podcast mit STOI-Kind Lucki Maurer

**Wer selbst nicht in  
der Scheiße  
sitzt, hat leicht reden!**

Clemens Feuerbach via Facebook über Christian Rachs Podcast

**ICH BIN MAL GESPANNT WIE  
LANGE DER ZUSAMMENHALT  
UNTER GASTRONOMEN HALTEN  
WIRD, BEVOR SIE SICH WIEDER  
VOR GIER GEGENSEITIG  
DIE LEBENSMITTELPOLIZEI  
AUF DEN HALS HETZEN...**

Jennifer Neuberger via Facebook über die Story „Helden der Krise“ aus der letzten Ausgabe

**EINE SCHÖNE GESTE, ABER  
OB HERR WINKLER WIRKLICH  
ALLE SEINE MITARBEITER  
BEHALTEN KÖNNEN WIRD,  
WAGE ICH ZU BEZWEIFELN.  
DER STÄDTETOURISMUS WIRD  
IN DEN NÄCHSTEN MONATEN  
NICHT BESSER WERDEN...**

Clara Weiß via Facebook über die Coverstory aus der letzten Ausgabe

**DONNERWETTER! EIN MANN  
MIT PASSION UND FREUDE,  
DAZU GEBALLTES FACHWISSEN  
IN EINER FANTASTISCH  
SYMPATHISCHEN ART  
RÜBERGEBRACHT.**

Stephan Di Stefano über Fleischpapst Wolfgang Müller und seine Wildschwein-Zerlegung

**LIEFERSERVICE  
SCHÖN UND GUT.  
ABER WENN DIE  
NACHT-  
GASTRONOMIE  
UND BARS NICHT  
BALD WIEDER  
ÖFFNEN DÜRFEN,  
KÖNNEN WIR  
ALLE EINPACKEN.  
NUR MIT  
GETRÄNKE-  
AUSLIEFERUNG  
WERDEN WIR DEN  
NOTWENDIGEN  
UMSATZ NIE  
UND NIMMER  
ERREICHEN!**

Fred Grübner via Facebook



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™



# THE VEGETARIAN BUTCHER

FÜR FLEISCHLIEBHABER, VON FLEISCHLIEBHABERN.  
GANZ OHNE FLEISCH.



Jetzt probieren!



[ufs.com/thevegetarianbutcher](https://ufs.com/thevegetarianbutcher)



Unilever  
Food  
Solutions

Wir sind für dich da.



Sergio Herman gilt als gnadenloser Perfektionist. Klar, 19 Punkte im Gault Millau sind für jeden anderen Küchenchef eine reife Leistung. Herman indes wurde im Jahr 2010 als erster Koch außerhalb Frankreichs mit den fast schon unmöglich zu erreichenden 20 Punkten geadelt.



# IN YOUR Face

**SERGIO HERMAN** ENTWICKELTE SICH IN DEN LETZTEN JAHREN VOM **UNERREICHTEN KÜCHENNERD** ZUM **ERFOLGREICHEN MULTIGASTRONOMEN**. WIE DER **EXZESSIVE GRENZGÄNGER** MIT **ARSCHTRITTEN** SEINES VATERS UMGING – UND WARUM JUNGE KÜCHENCHEFS AUF **SOCIAL MEDIA** PFEIFEN SOLLTEN.

Interview: Lucas Palm, Fotos: Raphael Gabauer

### DER GRENZGÄNGER

Sergio Herman holte in seiner kulinarischen Pilgerstätte Oud Sluis im niederländischen Sluis sage und schreibe drei Michelin-Sterne und 20 Gault-Millau-Punkte. Als rastloser Tüftler wollte er immer einen Schritt weiter gehen – und will das auch heute noch. Warum der härteste Mentor der internationalen Spitzengastronomie die Schließung seines mittlerweile legendären Gourmettempels bereut und warum er ausgerechnet inmitten der Corona-Pandemie ein neues Restaurant eröffnete, erzählt er im Exklusivinterview.

Du hast das Oud Sluis 1990 von deinen Eltern übernommen, die es bereits zu einem bekannten Restaurant für Meeresfrüchte etabliert hatten. War es etwas, das du immer schon machen wolltest – oder hattest du anfangs gesagt: Ich werde nie im Leben Küchenchef.

**Sergio Herman:** Am Anfang machte ich mir viele Gedanken. Ich habe ja drei Schulen begonnen, von denen ich keine einzige abschloss. Aber irgendwann hat es für mich klick gemacht. Ich habe ein Praktikum in einem holländischen Zweisterner absolviert und die Leute dort – von den Küchenchefs bis zu den Besitzern – gaben mir mit ihren guten Vibes zu spüren, dass ich einen guten Job mache. Und natürlich: Ich bin in der Küche groß geworden, inmitten von Hummern, Muscheln und dem Ganzen. Schon als Kind habe ich außerdem an den Wochenenden und in den Ferien im Restaurant meiner Eltern gearbeitet.

Wie kann man sich deine Anfangszeit nach der Übernahme vorstellen? Ließ dir dein Vater freie Hand oder schaute er dir die ganze Zeit über die Schulter?

**Herman:** Zu Beginn hat er mir schon regelmäßig in den Arsch getreten. Dadurch

habe ich aber auch viel gelernt. Die erste Zeit war aber sicher nicht einfach. Vor allem, weil die Leute ja wegen der Muschelkreationen meines Vaters gekommen waren. Ich erinnere mich, wie ich an einem der ersten Abende vor dem Fenster stand und sehnsüchtigst darauf wartete, dass auch nur ein einziges Auto vorfährt und vor dem Restaurant parkt. Wir hatten keine einzige Reservierung, keine einzige! Davor hatten meine Eltern 200 Kuverts am Tag! Mit seinen Muschelgerichten in Weißweinsauce hatte es mein Vater zu Bekanntheit gebracht. In den Monaten, in denen wir keine Muscheln hatten – also von April bis Juni, Juli –, nutzte ich also die Gelegenheit, um mich zu beweisen und eigene Gerichte zu kreieren. Jeden Tag habe ich mich selbst bis aufs Äußerste gepusht. Irgendwann sagte mein Vater: „Okay, du hast schon Talent. Vielleicht ändern wir das Konzept auf deinen Küchenstil.“ Hinter dieser Entscheidung steckte aber eher meine Mutter. Sie war mir gegenüber immer weniger kritisch als mein Vater. ▶

**DER EINZIGE WEG AN DIE SPITZE LAUTET: TRAINING, TRAINING, TRAINING,**  
*Training.*

Wenig überraschend und doch aufschlussreich: Sergio Hermans Zugang zum Küchengemetzler geicht dem eines Leistungssportlers

# Sergio Herman

*Der wohl erfolgreichste Autodidakt der Welt kochte ab 1990 im Oud Sluis – jenem Betrieb, aus dem seine Eltern ein bekanntes Muschel-Restaurant gemacht hatten. Seine kompromisslose Hingabe und sein einmaliges Gespür für unverfälschte Aromen verwandelten das Oud Sluis in einen Gourmetempel der absoluten Extraklasse. 1995 erkochte Herman den ersten Michelin-Stern, vier Jahre später gab es den zweiten und im Jahr 2005 schließlich den sensationellen dritten. Als erster Koch außerhalb Frankreichs wurde der rastlose Tüftler mit den fast schon unmöglich zu erreichenden 20 Punkten im Gault Millau geadelt. Nachdem die Legende das Oud Sluis 2013 geschlossen hatte, besitzt Herman heute insgesamt zwölf Restaurants, darunter das gerade neu eröffnete Le Pristine in Antwerpen.*

War deine Ambition von Anfang an, das Restaurant zu einem der besten der Welt zu machen?

**Herman:** Was heißt das, das beste der Welt? Und wer ist das, der Beste? Das ist eine große Frage, vor allem heutzutage. Dadurch, dass ich in einem kleinen Ort in Südholland arbeitete, weit weg von irgendwelchen Städten und auch ohne viele Stationen hinter mir zu haben, konnte ich mich einfach stark auf mich selbst und meinen eigenen Stil konzentrieren. Ich war wie in einer Bubble, das war perfekt. Ich habe mich selbst die ganze Zeit gepusht. Ich wollte immer besser und besser und besser werden. Egal wie, wo, was: Ich suche nach der absoluten Perfektion, ganz gleich, ob's um Saucen geht oder um das Austernputzen. Da ist einfach dieses Biest in mir.

Gab es diesen Moment, in dem du wusstest: Ab jetzt wird es richtig gut laufen?

**Herman:** So richtig rundgegangen ist es nach dem ersten Michelin-Stern im Jahr 1995. Da ist das Restaurant plötzlich explodiert. Reservierungen mussten neun Monate im Voraus getätigt werden. Das war völlig verrückt.

1999 folgte der zweite Stern und von 2005 bis zur Schließung des Oud Sluis kochtest

du unfassbare drei Sterne. Gerät man da in ein Hamsterrad? Hat dir in dieser Zeit das Arbeiten immer Spaß gemacht? Oder gab es einen Punkt, wo du sagtest: Jetzt wird's zu viel!

**Herman:** Am Anfang ist man der Kapitän eines Speedboats. Alles geht sehr schnell und jeden Tag muss es noch schneller gehen, jedes Detail noch besser sitzen – weil jedes Detail eben doch ein Detail ist. Damals gab es keinen Weg zurück. Aber irgendwann einmal wird es schwierig – weil man, wie zum Beispiel ich, Kinder hat. Ich habe vier davon, das ist heute natürlich ein anderes Leben. Damals war ich ausschließlich auf meine Arbeit konzentriert. Heute arbeite ich ebenfalls hart – auch als Vater –, aber eben nicht mehr nur in der Küche.

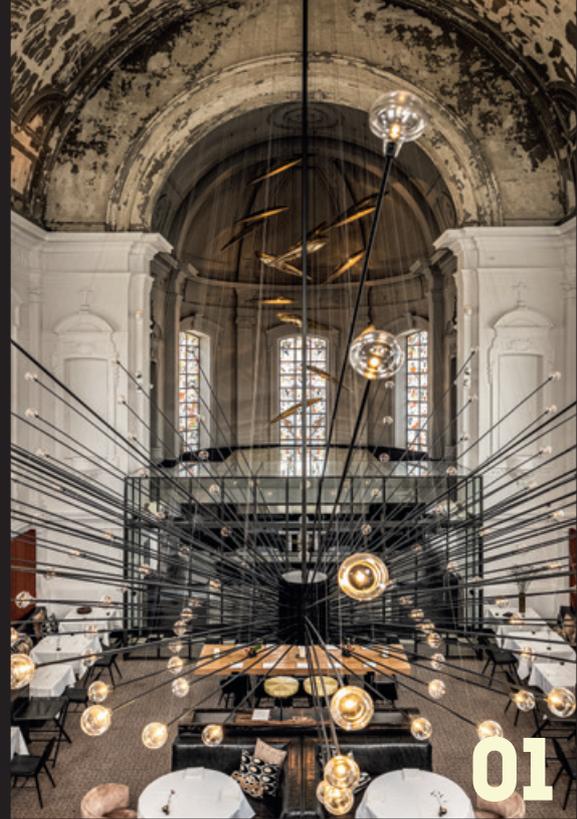
Was war dann der ausschlaggebende Punkt, 2013 diesen Schritt zu gehen und das Oud Sluis zu schließen?

**Herman:** Es klingt jetzt vielleicht komisch, aber ich habe mich gegen Ende so gefühlt, als ginge ich in eine Fabrik. Ich wusste genau, was passiert – und das jeden Tag. Ich wusste genau, was es zu tun gibt. Womit ich anfangen. Womit ich aufhöre. Wir waren eben ein 3-Sterne-Restaurant in einem kleinen Dorf, in dem es ansonsten nichts gibt außer Süßigkeitenläden und Sex-Shops. Es

war nicht nur ein täglicher Kampf um Qualität, sondern auch um Raum. Als ich mit meinem Vater begonnen hatte, waren wir drei, vier Leute. Am Schluss waren wir 18 Leute in der kleinen Küche. Es war auch so, dass ich keine weiteren Ziele mehr hatte. Ich bin jemand, der es braucht, ein Ziel vor Augen zu haben, damit ich mich selbst immer härter pushen kann. Aber damals hatte ich das Gefühl, nichts mehr zu spüren. Ich hätte woanders hingehen können, sicher. Aber das Oud Sluis war eine Familiensache, die von Generation zu Generation weitergegeben worden war. Ich habe mich dann dazu entschlossen, auf dem Höhepunkt aufzuhören. Hinzu kam, dass mein Vater krank geworden war. Das gab den letzten Ausschlag. Zu sehen, wie sich mein Vater durch Alzheimer veränderte, veränderte gleichzeitig auch meine Perspektive auf viele andere Dinge. Auf meine Kinder und meine Familie beispielsweise. Das war dann der Punkt, an dem ich gesagt habe: genug.

Gibt es Momente, in denen du die Schließung bereust?

**Herman:** Natürlich, jeden Tag. Wirklich, ich denke jeden Tag an diese Zeit, die so einzigartig war. Auch an all die Leute, die in der letzten Zeit in der Küche waren. Ich hatte das, was man ein „Golden Team“ ►



01



02



03

1 Das Antwerpener The Jane, in dem Hermans Schüler Nick Brill den Kochlöffel schwingt, vereint klerikales Ambiente mit avantgardistischer Küche 2 Sergio Herman in seinem neu eröffneten Le Pristine in Antwerpen 3 Bei Frites Atelier an Standorten wie Gent, Den Haag, Antwerpen oder Brüssel geht's um Pommes, sprich: um das Beste an der Kartoffel mit herzhaften Toppings 5 Im Blueness in Cadzand-Bad setzt Herman auf einen Mix aus zeeländischen Topprodukten und japanischen Aromen 4 Sergio Herman mit seinem Schüler und mittlerweile kongenialen Herdmagier



05



04



06



Sergio Herman in seinem  
neu eröffneten Le Pristine, wo Food,  
Design, Musik, Fashion und alles,  
was dem Guten und Schönen huldigt,  
aufeinandertrifft.



# Picandou®

- ◆ HERGESTELLT IN FRANKREICH
- ◆ 100 % ZIEGENMILCH
- ◆ 100 % GAUMENFREUDE  
OB WARM ODER KALT



## BELIEBT BEI CHEFKÖCHEN\*

Picandou®  
L'Original

Picandou®  
Cuisine & Création

Praktische Formate  
als Taler  
oder Aufstrich



\*1. Durchdringungsrate bei Käufern von Ziegenkäsetalern im Gaststättengewerbe. Quelle: CHD-Expert-Studie für Deutschland 2017

[www.picandou.de/professionell](http://www.picandou.de/professionell) | Folgen Sie uns auf Instagram

nennen kann. Trotzdem muss ich sagen: Mein Leben ist seit der Schließung besser. Und doch muss ich auch sagen: Ich vermisse diese Momente in der Küche, in denen auf einem so hohen Level zusammengearbeitet wurde.

Dein Restaurant hat eine Vielzahl an Top-Chefs hervorgebracht. Darunter Tohru Nakamura, Arne Anker, Nick Brill oder Syrc Bakker. Du warst dafür bekannt, als Chef nicht besonders zimperlich zu sein. Muss das so sein, wenn so viele kreative Leute auf einem Haufen zusammenarbeiten?

**Herman:** Zuerst einmal: Ich war, wie gesagt, der Kapitän auf einem Speedboat. Das muss man fahren können. In einer Küche ist es einfach so, dass gewisse Dinge so und so laufen müssen. Wenn du nicht zuhörst oder dich das nicht interessiert, kannst du dich gleich verpissen. Ganz einfach. Klar, oft hieß es von meinen Leuten, dies oder das sei unmöglich. Ich habe immer gesagt: Wir machen es – wir können und wir werden. Und wir haben es jedes Mal geschafft. Ich habe ja nicht immer nur mich selbst gepusht, sondern mein ganzes Team. Wenn ich mir heute alte Video-Ausschnitte ansehe – wie zum Beispiel vom Film „Fucking Perfect“ –, weiß ich natürlich, dass ich das heute nicht mehr so machen würde. Das war damals eine Hardcore-Phase.

Gibt es etwas, was du rückblickend anders machen würdest?

**Herman:** Na ja. Im Nachhinein ist es immer einfach zu sagen, was man eventuell besser hätte machen können. Ich bin überzeugt: Wenn du heute als Chef Talent hast und in deinem Job wirklich etwas bewirken willst, dann musst du dich jeden Tag aufs Neue selbst übertreffen. Jeden Tag bin ich aufgestanden, habe in den Spiegel geschaut und gewusst: Ich muss heute das Beste für mich und mein Team geben. Das ist der einzige Weg an die Spitze: Training, Training, Training. Es muss immer heißen: besser, besser, besser.

In der Zwischenzeit wurdest du von einem Top-Chef zu einem Top-Entrepreneur, hast international viel beachtete Restaurants wie den Zweisterne The Jane in Antwerpen, das Pure Sea oder auch Casual-Konzepte wie das Frites Atelier gegründet. Was ist deine Rolle in all den Konzepten?

**Herman:** Mit dem The Jane war ich zwei Jahre lang im Vorfeld beschäftigt, bis es langsam Form annahm. Es ging mir dabei darum, eine neue Perspektive auf Fine Dining zu entwickeln. Dort kombinieren wir – mit Nick Brill als Küchenchef – Essen mit Musik, Kunst, Design und ▶



SERGIO HERMAN.

# Tiramisu Tonka

VON SERGIO HERMAN, LE PRISTINE,  
ANTWERPEN



Foto: Kris Vlegels



30.09. – 31.12.2020

# THE WORLDWIDE 1. DIGITAL INSPIRATION CONVENTION FOR HOSPITALITY HEROES.



## + 200 MASTERCLASSES, TALKS & WORKSHOPS

Die spannendsten Köche, kreativsten Barkeeper, innovativsten Gastronomen präsentieren ihre neuesten Gerichte, Techniken, während die führenden Experten ihre besten Strategien für mehr Erfolg in der Gastronomie verraten.



## ÜBER 100 TOP-SPEAKER

Das Line-up der digitalen ROLLING PIN-Convention 2020 ist mit über 100 Top-Speakern wie Tim Mälzer, Tim Raue, Christian Rach, Mario Hofferer, Mauro Colagreco, Joachim Wissler, Charles Schumann... einmalig.  
30.09. – 31.12.2020.



## DIE INTERAKTIVE GASTRONOMIE-EXPO

Unsere mehr als 20.000 erwarteten Teilnehmer können sich von den spannendsten Lieferanten und Produzenten der Gastronomie inspirieren lassen, sowie durch unsere interaktive Expo die Produkte kosten, schmecken, riechen...



**HOL DIR JETZT DIE EINZIGARTIGE ROLLING PIN APP.**

What do you like about yourself?

Always the next step

How do you like your coffee?

Cortado

That last thing that totally annoyed you was ...

Bad food

If you were allowed to say only three words for the rest of your life. Which ones would you choose?

LOVE, lunch, dinner

The more important virtue: intelligence or honesty?

Both

Did you achieve what you aimed for?

I look always forward 😊

Your culinary childhood trauma?

Eating Brussels sprouts

Beach or mountains?

Beach

Your favorite music for mise en place and service?

Prince & New Power Generation

I would cook this dish, <sup>any</sup> for my idol:

Anish Kapoor

The first thing you would tell god if you met him for dinner:

Is my father cooking?

Draw a picture of something you really like!



The best compliment you ever got for your dishes?

another planet food

If you had to describe your cuisine in one word, which one would it be?

OWN

If you won 50 millions in the lottery tomorrow, then...

Build a farmhouse for my family

Your biggest achievement in the last ten years?

More time for my kids

Do you have a personal philosophy?

Keep on pushing

The worst advice you ever got? And did you follow it?

You are not good enough to go for stajk ..... take a simple restaurant (WTF)

For what do you want to be remembered?

For my passion for food and Beauty

I always wanted to have this persons phone number:

My kids

What's your favorite restaurant (beside your own)?

I don't tell

Do your parents gladly think about the times of your puberty?

I don't think so!

The most important achievement in gastronomy in the last ten years?

Look around you.

Sergio Herman (re.) mit seinem Schüler Syrco Bakker, der die kulinarischen Geschicke des Zweisterners Pure C in Cadzand Bad leitet.

# Wenn du IN DEINEM TEAM FÜNF LEUTE HAST, DIE EIER HABEN, STRAHLT DAS AUF DAS GESAMTE TEAM AUS.

Sergio Herman setzt auch bei seinen Mitarbeitern auf Herzblut



Fashion. Bei jedem neuen Projekt, das ich im Kopf habe, denke ich über mehr nach als nur über das, was auf dem Teller landet. Heute gehört das einfach dazu. Es ist auch für mich persönlich wichtig, verschiedene Säulen zu haben und damit mehr Leute zu erreichen – Stichwort Fine Fast Food oder Fine Casual. Verschiedene Konzepte für verschiedene Leute zu haben. Essen in einer unkomplizierten Atmosphäre, das ist ein Stück weit sicher die Zukunft.

Zu Beginn hast du ja im The Jane und dem Pure Sea einmal die Woche gekocht – ist das immer noch so?

**Herman:** Ich mache es immer öfter. Auch, weil ich es immer mehr vermisse, in der Küche zu sein. Ich entwickle auch immer wieder neue Gerichte und versuche, im Dialog mit den jeweiligen Küchenchefs zu bleiben, um meine Ideen mitzuteilen.

Inwiefern hat deine Entwicklung vom Küchenchef zum Gastronomen deine Perspektive auf die Branche verändert?

**Herman:** Als Gastronom stellst du viel klarer fest, wie schnell sich das Leben da draußen und der Fokus von den Leuten verän-

dern. Die Auswirkungen von Social Media beispielsweise zeigen, wie schnell alles geht – und dass man da selbst mithalten muss. Man kann heute kein Konzept mehr auf die Beine stellen und davon ausgehen, dass das jetzt für die nächsten zehn bis 15 Jahre lang funktioniert. Man muss es immer verändern, ihm immer einen neuen Look verpassen, einen neuen Vice kreieren. Dafür muss man heute über den Tellerrand hinausschauen. Vor allem: Ein Gericht ist heute weit mehr als ein Gericht. Als ich vor 30 Jahren begonnen habe, gab es nichts außer der Kochbücher der größten französischen Starköche. Du musstest nach Paris oder sonst wohin reisen, um diese Gerichte zu sehen, die Atmosphäre des Restaurants zu fühlen. Das Betreten eines Restaurants war etwas Einzigartiges. Heute weißt du über Instagram sofort alles über ein Restaurant, kennst das Menü und weißt vielleicht sogar, wie die Küche dort aussieht. Das Geheimnisvolle ist ein wenig verlorengegangen.

Als jemand, der so viele Auszeichnungen bekommen hat: Welche Bedeutung haben Preise?

**Herman:** Natürlich ist es wichtig für einen

jungen Chef, Sterne, Punkte oder einen guten Platz in einem Ranking zu bekommen. Du brauchst es und das gibt dir oft die Energie, die du vor allem in den ersten Jahren brauchst. In dieser Phase kann es Gold wert sein, etwas zurückzubekommen, und dass dir jemand sagt: Du machst einen guten Job. Andererseits sollten vor allem junge Chefs nicht zu sehr auf Social Media achten. Ich rate jedem: Bleib bei dir, bleib einzigartig. Think outside the box.

Innerhalb der Gastronomie wird es ja immer schwieriger, gute Leute zu finden. Mit dem Trend zur Work-Life-Balance, den viele Arbeitnehmer fordern, befindet sie sich als Branche im Umbruch. Wie gehst du damit um?

**Herman:** Die jungen Leute wollen heute reisen, drei bis vier Tage die Woche arbeiten – oder noch besser: arbeiten, wann und von wo sie wollen. Das ist natürlich schwierig. Trotzdem glaube ich, man sollte sich als Gastronom in dieses Mindset der Millennials hineinversetzen – sie sind eben einfach so. Denn gleichzeitig kann man wie ich der Überzeugung sein, dass man immer einen harten Kern von eingefeilchten ▶

Sternzeichen Stier: Sergio Herman ging von Anfang an aufs Ganze – und eroberte mit seinen kulinarischen Hörnern die wilde Prärie der internationalen Spitzengastronomie.

*Ich bereue*

**DIE SCHLIESSUNG JEDEN TAG.  
WIRKLICH, JEDEN TAG.  
VOR ALLEM, WEIL ICH  
DAMALS EIN „GOLDEN TEAM“  
HATTE. ABER MEIN LEBEN IST  
SEIT DER SCHLIESSUNG BESSER.**

Sergio Herman über seine ambivalenten Gefühle, die die Schließung des Oud Sluis bis heute in ihm entfachen



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

GUTES  
KANN  
NUR



AUS  
GUTEM  
ENTSTEHEN.

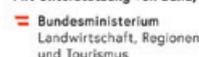


KATEGORIE:  
KALBIN  
TEILSTÜCK:  
ROSTBRATEN (RIBEYE)



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/amasinfo](http://www.cultbeef.at/amasinfo)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Leuten in seinem Team hat, die nicht totzukriegen sind. Die brauchst du. Egal ob in der Küche, im Service oder im Management. Wenn du in einem Team von 20 Leuten auch nur fünf Leute hast, die richtig Eier haben, die eine Vision haben, Geschmack und einen Sinn für Perfektion, dann strahlen sie das auf das ganze Team aus. Und natürlich musst auch du selbst dein Bestes geben, damit du die Millennials mit deiner Leidenschaft ansteckst, damit du ihnen zeigst, wie man für seine Leidenschaft lebt. Damit kann man Gold holen.

Du hast inmitten der Corona-Pandemie ein neues Restaurant eröffnet – das Le Pristine in Antwerpen. Wie war das?

**Herman:** Es war für alle herausfordernd – und zwar nicht nur in Bezug auf das Le Pristine, sondern auf alle meine Restaurants. Schlussendlich hatte ich aber mehr Zeit, um mit meinem Team im Le Pristine zu kochen und die Gerichte zu perfektionieren. Eigentlich wollten wir ja im Mai eröffnen, schlussendlich wurde es Anfang Juli. Auch hatten wir mehr Zeit, dem Interieur den allerletzten Feinschliff zu verpassen. Ich finde, man merkt diesen letzten Push dem Restaurant an ...

Die Corona-Krise also als etwas, das dir eine gewisse Entschleunigung verschaffte?

**Herman:** Es war auf jeden Fall gut, mich auf das Le Pristine konzentrieren zu können. Natürlich: In solchen Zeiten geht es auch darum, das richtige Mindset zu haben und positiv gestimmt zu bleiben. Das Einzige, was man tun kann, ist damit umzugehen. Klar, es war auch schön, mehr Zeit zu Hause mit meinen Kindern zu verbringen. Aber jetzt ist es auch wieder schön, kochen zu können und jeden Tag im Le Pristine hinter dem Herd stehen zu können. Viel-

leicht genieße ich es jetzt noch mehr als vor Corona.

Wie man munkelt, wird es ein neues Restaurant von und mit dir als Head Chef geben. Was kannst du uns darüber verraten?

**Herman:** Ich bin noch sehr stark damit beschäftigt und es ist noch nicht wirklich spruchreif. Geplant ist jedenfalls, einen Pavillon bei mir in der Region zu eröffnen. Es soll etwas Persönliches sein, etwas, wohin die Leute gehen, als würden sie mich besuchen kommen. Ich werde dort selbst kochen, mit einem kleinen Team von drei, vier Leuten. Es wird maximal 20 Kuverts geben und dieses kleine Restaurant wird nur zehn Tage im Monat geöffnet sein. Es wird etwas Neues sein für mich, etwas Persönliches und gleichzeitig der nächste Schritt. Es wird eine Art Oud Sluis 2.0. Die Küchenlinie wird das Terroir meiner Region ausdrücken, es wird um das Produkt an sich gehen. Auch mein Vater hat sich sein Leben lang damit beschäftigt. In den letzten Jahren habe ich mir vorgenommen, jetzt noch einmal mein Bestes zu geben, um wieder richtig zu kochen. Um so zu kochen, dass ich selbst es wieder richtig fühlen kann. Letzten Endes ist und bleibt das Kochen meine wahre Leidenschaft.

[www.sergioherman.com](http://www.sergioherman.com)



**VIDEO:**  
Noch mehr über Sergio Herman gibt's im Exklusivinterview:  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)



„Das  
wird  
eine  
echte  
Welt-  
sensa-  
tion“



**VIDEO:**  
Erste Einblicke in die Digitale  
ROLLING PIN Convention gibt es unter  
[www.rollingpinconvention.com/preview](http://www.rollingpinconvention.com/preview)

Während nahezu alle Messen und  
Kongresse ihre Veranstaltungen absagen,  
geht ROLLING PIN vollkommen andere Wege.

# DIE COVID-19-PANDEMIE MACHT EINE PHYSISCHE DURCHFÜHRUNG DER ROLLING PIN CONVENTION 2020 MIT IHREN CHEFDAYS, BARDAYS UND NUTSDAYS LEIDER UNMÖGLICH. WÄHREND FAST ALLE ANDEREN MESSEN UND KONGRESSE IHRE VERANSTALTUNGEN ABSAGEN, GEHT ROLLING PIN VOLLKOMMEN ANDERE WEGE UND ERÖFFNET DAMIT VOLLKOMMEN NEUE CHANCEN UND MÖGLICHKEITEN.



Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann sowie Hangar-7 Executive Chef Martin Klein werden ihr einzigartiges Know-how ebenfalls in Masterclasses der Digitalen ROLLING Convention teilen.

ROLLING PIN CEO und Founder Jürgen Pichler im Interview über die Entscheidung, sich von der Corona-Krise nicht in der Verantwortung und im Wachstum behindern zu lassen sowie über die Kunst und Bürde, sich ständig weiterzuentwickeln und neu zu erfinden.

Covid-19 hat die ganze Gastronomie und Hotellerie wie ein Tsunami überrollt. Wie haben Sie es erlebt und welche Auswirkungen hat die Pandemie auf ROLLING PIN?

**Jürgen Pichler:** Tsunami trifft es perfekt. Ich gestehe, dass ich Corona bis zu dem Zeitpunkt, als ich die Bilder der überfüllten Spitäler in Italien gesehen habe, als Hysterie abgetan und somit vollkommen unterschätzt habe. Die Regierungen haben mit den Lockdowns vollkommen richtig darauf reagiert. Unser ganzes Business ist jedoch – wie auch das der Gastronomie und Hotellerie – von einem Tag auf den anderen von 100 Prozent auf 0 Prozent gesunken. Und wird waren auf absoluter Rekordfahrt. Da die Verordnungen der Regierungen jeden Tag angepasst wurden, haben wir uns gleich entschieden, die

## DIE DIGITALE EVOLUTION

2014 hat ROLLING PIN Founder Jürgen Pichler (re.) die CHEFDAYS erfunden, welche in nur fünf Jahren – mit über 10.000 Teilnehmern – zum größten Food-Symposium im deutschsprachigen Raum wurden und sich dieses Jahr zur ROLLING PIN Convention weiterentwickeln sollten. Auf Grund der Covid-19-Pandemie werden die ROLLING PIN Conventions 2020 in Deutschland und Österreich nicht stattfinden können. Um den Köchen, Barkeepern und Gastonomen – vor allem in diesen herausfordernden Zeiten – dennoch die dringend benötigte Inspiration und Motivation liefern zu können, veranstaltet ROLLING PIN die Convention – mit über 400 Masterclasses und Workshops – vollkommen digital.

[www.rollingpinconvention.com](http://www.rollingpinconvention.com)

nächsten zwei Magazinausgaben ausfallen zu lassen und unseren ganzen Fokus auf die Online-Berichterstattung zu legen. Denn egal was wir im Magazin geschrieben hätten, am nächsten Tag wäre das meiste wieder überholt gewesen. Die Leser wollten Top-Branchen-Information und das pfeilschnell. Und dieser Verantwortung sind wir mit riesigem Einsatz nachgekommen und dem Ergebnis, dass unsere bereits vor der Pandemie exzellenten Onlinezahlen vollkommen durch die Decke gingen.

Bis vor wenigen Wochen waren Sie noch überzeugt, dass die ROLLING PIN Conventions von 13.-14.09.20 in Berlin sowie von 23.-24.11.20 in Graz stattfinden werden. Wann und warum kam es zu dem Sinneswandel?

**Pichler:** Ich bin bekennender Optimist und konzentriere mich immer nur auf Lösungen.

Wenn einem das Leben – wie jetzt – mal Zitronen gibt, heißt es, daraus die beste Zitronenlimonade zu machen. Für mich war klar, dass wir ein Sicherheitskonzept erarbeiten können, mit welchem wir zwar keine unserer legendären Partys, aber Kongresse veranstalten und dabei höchste Sicherheit für alle Teilnehmer, Partner, Speaker und unser Team gewähr- ▶

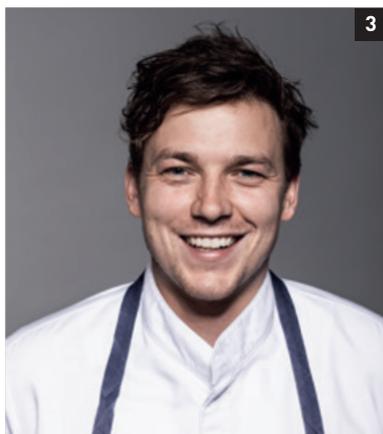




1



2



3



4

In einzigartigen Masterclasses zeigen Spitzenköche wie Heinz Reitbauer (4), #17 der World's 50 Best Restaurants, Tim Raue (1), #40 der World's 50 Best Restaurants, Philip Rachinger (3) oder Grand Chef Joachim Wissler (2) ihre neuesten Gerichte und Techniken. Querdenker und Visionäre wie Tim Mälzer und Christian Rach sprechen in Talks über die größten Probleme der Gastronomie und zeigen Lösungen auf.

leisten können. Wir haben die Rechnung aber ohne unsere Teilnehmer gemacht. Erst als Anfragen nach Alternativen seitens der Teilnehmer immer mehr wurden, haben wir uns ernsthaft Gedanken über eine vollkommene Digitalisierung der ROLLING PIN Convention gemacht. Das dafür aber schnell und intensiv. Wir haben dabei einen unbezahlbaren Vorteil. Wir machen mit unserer Jobplattform, unserem Onlineportal, unserer App und vielem mehr seit 17 Jahren digitale Produkte. Damit haben wir eine sensationelle Reichweite sowie eine unbezahlbare Kompetenz und Schnelligkeit direkt im Haus aufgebaut. Manche sagen mittlerweile schon, dass wir auf Grund unseres großen Digital- und Entwicklungs-Teams ein Digitalunternehmen sind, das auch Magazine und Veranstaltungen macht.



## FACTS

**+400**  
MASTERCLASSES

**+20.000**  
ERWARTETE TEILNEHMER

**3 Monate**  
24/7

**Interaktive**  
**Expo**  
**Verkostungen**

**Vollkommen**  
**kostenlos**

Nahezu alle anderen Messen und Kongresse haben ihre Veranstaltungen abgesagt. Warum haben Sie sich für eine Durchführung entschieden?

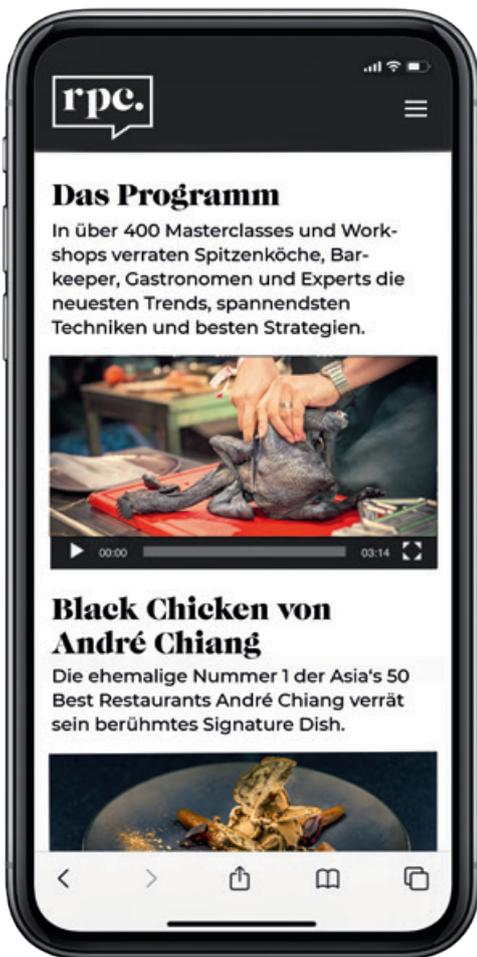
**Pichler:** Gerade in diesen herausfordernden Zeiten suchen alle händeringend nach Inspiration und Motivation. Mein Vater hat immer gesagt: „In der Krise und beim Erben zeigen sich die wahren Gesichter.“ Daher war es für uns auch vollkommen selbstverständlich – ähnlich wie bei unserer Aktion „Rettet die Gastronomie“ –, gerade jetzt da zu sein und zu unterstützen. Und aus diesem Grund ist die Teilnahme an der Digitalen ROLLING PIN Convention für alle Mitarbeiter und Unternehmer der Gastronomie und Hotellerie auch vollkommen kostenlos.

Wie muss man sich die Digitalen ROLLING PIN Conventions vorstellen? Wie wird sie funktionieren?

**Pichler:** Wir haben versucht, uns in die Rolle der Teilnehmer zu versetzen. Keiner hat Lust und Zeit, sich zwei Tage einen Live-Stream anzusehen. Und den vielleicht auch noch in schlechter Qualität. Jeder möchte den Content genießen, wann und

**Menschen suchen gerade in schwierigen Zeiten nach Antworten, Inspiration und Lösungen. Die digitale ROLLING PIN Convention liefert diese als weltweit einzigartiges Format.**

Tim Raue



Mit über 200 Masterclasses, Talks und Panels liefert die digitale ROLLING PIN Convention per App drei Monate lang corona-sicher Inspiration und Motivation direkt auf's Smartphone. Kult-barkeeper wie Charles Schumann (6) (#34 der World's 50 Best Bars) oder der zweifache Cocktail-Weltmeister Mario Hofferer (5) präsentieren die heißesten Bartrends des Jahres.



wo er will und das in Spitzenqualität. Aktuell sind bereits zwei von uns engagierte Video-Teams, welche normalerweise für Red Bull produzieren, auf Tour durch Deutschland und Österreich, um Spitzenköche und Barkeeper persönlich in ihren Betrieben zu besuchen. Die Teams nehmen vor Ort die Masterclasses und Workshops auf, welche die Köche und Barkeeper sonst auf den Conventions gehalten hätten. Ab 30.09.2020 wird es in unserer bereits bestehenden ROLLING PIN-App den Channel „ROLLING PIN Convention“ geben, wo wir step by step über 400 einzigartige Workshops, Talks und Masterclasses veröffentlichen werden. Wir haben recherchiert und festgestellt, dass sich weltweit scheinbar noch niemand getraut hat, so ein Mammut-Projekt zu realisieren. Daher können wir voller Stolz behaupten, dass wir scheinbar die weltweit größte, digitale Convention für Köche, Bar-



keeper und Gastronomen sind. Und das macht uns echt stolz.

Ein großer Teil des Events war aber auch immer die beliebte Expo-Area, wo den Besuchern die neuesten Produkt-Innovationen präsentiert wurden. Wie sieht's damit aus?

**Pichler:** Eckart Witzigmann hat seinen berühmten Satz „Das Produkt ist der Star“ vor Kurzem auf „der Produzent ist der Star“ geändert. Und das vollkommen zu Recht. Was wäre die Gastronomie ohne engagierte Produzenten und Lieferanten? Aus diesem Grund haben wir in die Digitale ROLLING PIN Convention eine interaktive Expo integriert. Mit wenigen Klicks kann man nach den spannendsten Produzenten und Lieferanten suchen, die über die Besonderheiten der Produkte informieren. Sogar

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

Kostproben und interaktive Verkostungen werden möglich sein.

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

**Pichler:** Die Marken sind zu einem nicht mehr wegzudenkenden Bestandteil und einer wichtigen Motivation für die ganze Gastronomie geworden. Daher haben wir uns entschlossen, diese auch 2020 nicht ausfallen zu lassen, sondern diese auf unseren Facebook-, Instagram- und YouTube-Channels live zu streamen. Wir lassen uns von Corona nicht kleinkriegen. Wir machen aus den bitteren Corona-Zitronen eine großartige Limonade.

[www.rollingpinconvention.com](http://www.rollingpinconvention.com)



**VIDEO:** Erste Einblicke in die Digitale ROLLING PIN Convention gibt es unter [www.rollingpinconvention.com/preview](http://www.rollingpinconvention.com/preview)

“

Bei AGM bekommen eingefleischte Koch-Profis genau was sie brauchen.

”



Ob Tomahawk, Beiried, Filet oder Tafelspitz, ob T-Bone, Rib-Eye oder Flank Steaks und Beef-Ribs – sie alle vereint bei uns eines: streng kontrollierte Qualität aus Österreich.

In unserem Rindfleisch-Sortiment finden Sie Klassiker und Special Cuts, ebenso wie alternative Teilstücke, die einige Zeit aus den Küchen verschwunden waren. Heute erleben sie ein Revival, denn sie schmecken nicht nur gut, sondern helfen auch beim Wareneinsatz zu sparen und das ganz ohne Qualitätsverlust.

Und weil wir wissen, dass Fleischeinkauf absolute Vertrauenssache ist, setzen wir neben Rindfleisch von regionalen Lieferanten auf die österreichweit verfügbaren Qualitätsprodukte der GenussRegion alpenvorland Rind:

- In Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt
- Langsame Aufmast auf heimischen Weiden
- Strenge Kontrollen und AMA-Zertifizierung
- Die Kalbinnen werden maximal 21 Monate alt
- Durch 14-tägige Mindestreife wird das Fleisch dunkelrot und saftig-zart
- Ausgeprägte Marmorierung und intensives Aroma

Servieren Sie Ihren Gästen Produkte aus Österreich. Davon profitieren unsere heimischen Produzenten, es sichert Arbeitsplätze und stärkt die heimische Wirtschaft. Und davon profitieren wir alle.



WIR VERSTEHEN UNS.

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

Und Cut: Bei uns finden Sie alles,  
was Sie für Ihre kulinarischen  
Kreationen brauchen.

[agm.at](http://agm.at)

# MAGIC MUSHROOMS

PILZE STEHEN FÜR **HYPERREGIONALITÄT** UND KÖNNEN MIT DEN **UNTERSCHIEDLICHSTEN TECHNIKEN VIRTUOSEST ZUBEREITET WERDEN**: WARUM PFIFFERLINGE SELBST WÜRMERN UND INSEKTEN ZU GEFÄHRLICH SIND – UND WAS **SCHMAROTZER** IN DER **GEHEIMNISVOLLEN PILZMATRIX** ZU MELDEN HABEN.

Text: Lucas Palm



### TROMPETENPFIFFERLING

Diesen beliebten Speisepilz findet man meist in bodensauren Wäldern von August bis November, bei regnerischem Wetter auch schon im Juli. Er eignet sich hervorragend zum Trocknen und ist auch als Mischpilz geeignet, trotz seiner Dünnfleischigkeit. Die Gelbstieligen Trompetenpfifferlinge haben ein ausgewogenes Aroma. Vorsicht beim Putzen: In den hohlen Stielen können sich Eier, Schnecken und andere Insekten befinden!



### JAPANISCHES STOCKSCHWÄMMCHEN

Dieser Vertreter der Saprobionten – auch Toskanapilz oder Goldkäppchen genannt – hat vor allem in der japanischen Küche große Bedeutung. Er wird meist für Miso Suppen, Soba und Nabemono verwendet. Dafür wird der Nameko, wie er in Japan heißt, vorwiegend in Kultur angebaut. Seine Sporen können, über einen langen Zeitraum eingeatmet, zu einer chronischen Lungenentzündung führen, die in Japan auch als „Pilzzüchter-Lunge“ bekannt ist.

### PIOPPINO

Das Fleisch des Südlichen Ackerlings, wie er bei uns genannt wird, hat eine vergleichsweise feste Konsistenz. Er ist ein wärmeliebender Pilz und lebt an Pappelstrünken, manchmal auf anderen Laubbäumen, aber auch in Weinbauebenen. In Italien gilt er als einer der beliebtesten Speisepilze, der beispielsweise gerne in Risotto verwendet wird.



**F**ragte man den Durchschnittsbürger in unseren Breiten, wie viele Pilzsorten ihm einfielen – sie dürften wohl an einer Hand, bestenfalls an zwei Händen abzuzählen sein. Doch neben Pfifferlingen (vulgo: Eierschwammerln), Champignons, Steinpilzen und dem berühmten Fliegenpilz gibt es in Mitteleuropa sage und schreibe 3.000 Pilzarten. „Kulinarisch verwertbar sind davon knapp 1000“, sagt einer, der es wissen muss: Heinz Reitbauer ist nicht nur das Aushängeschild der neuen österreichischen Haute Cuisine, er hat sich in den vergangenen Jahren auch ganz nebenbei zum Pilz-Guru schlechthin entwickelt. Von Igelstachelbart über die Alepporaute bis hin zur Gelben Karterelle – der Steirerchef hat das heimische Pilzuniversum wie kein Zweiter seiner Zunft nicht nur kulinarisch, sondern auch wissenschaftlich durchdrungen. Dass er damit einen Nerv der Zeit trifft,

dafür sprechen die Fakten: Zwei Sterne strahlen über Reitbauers kulinarischer Pilgerstätte im Wiener Stadtpark, auf der prestigeträchtigen Liste der World's 50 Best Restaurants rangiert das Steirerck auf Platz 17, und der Gault Millau zeichnet Reitbauers ausgetüftelte Pilzkreationen mit 19 Punkten aus. Dass Pilze sich perfekt in gastronomische Megatrends wie Hyperregionalität und Fermentation einfügen, ist das eine. Dass sie einen genauso faszinierenden wie verstörenden Einblick in die geheimnisvolle Welt des Zellwachstums, der Zellvermehrung und des unsichtbaren Lebens gewähren, ist freilich das andere. Höchste Zeit also, sich endlich einmal eine Schneise durch das wundersame Walddickicht zu schlagen, in dem die mysteriösen Pilzgewächse so unscheinbar sprießen – und der Frage nachzugehen: Was kann man damit alles anstellen? Mit welchen Pilzarten lässt sich was machen? ▶

### SHIITAKE

Nach dem berühmten Champignon ist der Shiitake-Pilz, auch wegen seines Umami-Aromas, der weltweit meistangebaute Speisepilz überhaupt. In Ostasien führt er die Liste der meistangebauten Pilze an, auch in Russland ist er inzwischen sehr verbreitet. Auf dem internationalen Markt gibt es zwei Arten: Der meistverkaufte Dōnggū ist ein dickfleischiger, fester Pilz mit kaum geöffnetem Hut. Die andere heißt Koshin und steht für einen eher dünnfleischigen Pilz mit weit geöffnetem Hut.





### BLASSER PFIFFERLING

*Pfeffrig, scharf und aromatisch – und noch dazu mit hohem Vitamin- und Mineraliengehalt. Kommt vor allem in Mischwäldern und kalkreichen Böden vor und gilt in der japanischen und chinesischen Kultur als unbestrittener Vital- und Heilpilz.*



### GEMEINES STOCKSCHWÄMMCHEN

*Vorsicht: Dieses im wahrsten Sinne des Wortes Gemeine Stockschwämmchen kann leicht mit dem tödlich-giftigen Nadelholz- oder Gifthäubling verwechselt werden. Das heißt, dass jeder Pilz einzeln zu bestimmen ist. Wer also Stockschwämmchen zu Speisezwecken sammeln will, braucht viel Erfahrung. Selbst Kenner wie Heinz Reitbauer lassen dabei große Vorsicht walten. Die sichere Methode: Das Gemeine Stockschwämmchen kann auf Holz gezüchtet werden.*



### VIOLETTER LACKTRICHTERLING

*Wie alle Lacktrichterlinge ist auch der Violette mit seinem milden Geschmack als Speisepilz geeignet. Forschungsquellen wollen jedoch belegen, dass gerade der Violette Lacktrichterling noch immer sehr hohe Cäsium-137-Werte aufgrund des Super-GAUs in Tschernobyl 1986 aufweist. Außerdem soll er eine vergleichsweise hohe Menge des Karzinogens Dimethylarsinsäure anhäufen. Wenn überhaupt, sollte der Lacktrichterling also nur in wohldosierten Mengen verzehrt werden.*

### Fragiles Gebilde

„Pilze sind eine eigene Gruppe von Lebewesen“, stellt Reitbauer eingangs fest. „Sie sind keine Tiere, sie sind aber auch keine Pflanzen. Sie unterscheiden sich von den Pflanzen primär dadurch, dass sie kein Chlorophyll besitzen.“ Jener Teil also, den wir gemeinhin als Pilz bezeichnen, ist tatsächlich nur der Fruchtkörper. Doch blickt man ein bisschen weiter unter die ruhige Oberfläche, also in den vor Leben strotzenden Waldboden hinein, erkennt man, dass der sichtbare Teil des Pilzes nur ein ganz kleiner im Gegensatz zu einem richtig großen Organismus ist. „Dieser Organismus wächst für uns unsichtbar“, erklärt Reitbauer. „Er wächst unterirdisch und wird auf lateinisch Myzel genannt. Er ist für die Nährstoffaufnahme zuständig und kann teilweise bis zu 500 Jahre alt werden.“ Folgt man den Erklärungen des Pilzprofessors, stellt man bald fest: So unnatürlich das Pilz-



### ELFENBEIN-SCHNECKLING

*Dieser Pilz wirkt aufgrund seiner Schleimigkeit auf den ersten Blick nicht allzu appetitlich. In China beispielsweise wird ein Yakmilchgetränk mit Elfenbein-Schnecklingen und Yakmilch hergestellt. Der englischsprachige Begriff „ivory waxy cap“ macht deutlich, dass sich die Lamellen dieses Pilzes wachsartig anfühlen, wenn man sie zwischen den Fingern reibt. In Europa ist er von August bis November in der Regel in Laubmischwäldern zu finden. Bemerkenswert: Die dicke Schleimschicht kann sogar beim Aufsammeln hinderlich sein.*



### FICHTENREIZKER

*Der Fichtenreizker ist in Europa weit verbreitet und zählt in unseren Breiten zu den häufigsten Pilzarten. Sein Nachteil für viele Pilzliebhaber: Er schmeckt oft leicht bitter. Er wird meist in Butter oder Öl gebraten. Gekocht wird sein Fleisch sehr weich. Jungexemplare können auch sauer eingelegt werden.*

### BIRKENROTKAPPE

*Das Fleisch der Birkenrotkappe wird, wie das der Birkenpilze, beim Schneiden und Kochen gräulich bis schwarz. Deswegen wird sie von manchen auch nicht zubereitet oder verzehrt, obwohl sie sich als hervorragender Speisepilz eignet. Denn diese Verfärbung hat nicht den mindesten Einfluss auf ihren kulinarischen Wert. Wie viele andere Pilze auch ist auch die Birken-Rotkappe roh giftig. Meist wird eine Mindestgarzeit von 15 Minuten empfohlen. Der Pilz sollte beim Kochen an Bissfestigkeit verlieren.*



leben auch ist, es handelt sich in unseren Zeiten, in denen immer mehr Flächen bewirtschaftet, gezähmt und verwertet werden, zweifellos um ein zunehmend fragiles Gebilde. „Die Bestände verarmen tatsächlich zusehends“, bestätigt Reitbauer, „weil sie in Wirtschaftswäldern kaum Lebensräume vorfinden und zusätzlich durch Düngemittel belastet werden. Es wird auch immer schwieriger, echte Vielfalt zu finden, vor allem wegen der Überbewirtschaftung der Wälder, die primär der Holzgewinnung dienen“, so Reitbauer. Erstaunlich in diesem Zusammenhang: Die Pilzvielfalt findet man gerade aus genannten Gründen auch an Orten, die man auf den ersten Blick nicht damit verbindet. „Wer sich mit dem Thema beschäftigt, der wundert sich nicht, dass man beispielsweise im Wiener Prater oder an

den Donauauen eine größere Vielfalt an Pilzen findet als in Wirtschaftswäldern.“ Warum? Weil an diesen unverhofften Orten mehr tote, organische Substanz vorhanden ist. Heißt konkret: „Ein gefällter Baum wird dort im Gegensatz zum Wirtschaftswald liegen gelassen. Ein perfekter Nährboden für Pilze.“ Fest steht jedenfalls, dass viele Pilzarten inzwischen zu selten geworden sind, um moralisch eine Wildsammlung für wirtschaftliche oder gastronomische Zwecke zu rechtfertigen. Sprich: Eine Marktdeckung aus Wildsammlung ist kaum möglich. Deshalb, so Reitbauer, sei eine stärkere Einbindung von Pilzen in den meisten Küchen nur über Zuchtpilze möglich.

So weit, so gut. Begeben wir uns jetzt also auf die unter- und zugleich überirdische Entdeckung der Pilzmatrix. ▶

### FICHTENSTEINPILZ

*Da der Fichtensteinpilz nicht gezüchtet werden kann, hängt das Angebot vom Sammeln unplanmäßig gewachsener Exemplare ab. Getrocknete, gefrorene oder eingelegte Fichten-Steinpilze können um erstaunlich geringe Preise verkauft werden. Vor allem deswegen wird er oft von Convenience-Herstellern in Suppen und Eintöpfen verwendet.*



# 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.

# MUSHROOM

*Game and Forest Season, Noma*  
**René Redzepi**



**VIDEO:**  
Pilz-Guru Heinz Reitbauer  
im exklusiven Video  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

# OZONOS®

DER MOBILE AIRCLEANER

Heinz Reitbauer ist unbestrittener Meister der Pilze, die er – oft selbst gesammelt – in seinem legendären Steirereck in Wien mit Techniken und mehrdimensionalen Geschmackskombinationen verarbeitet, die weltweit einzigartig sind.



## SCHAF-PORLING

Der Schaf-Porling gilt unter Kennern als hervorragender Speisepilz, auch wenn er weniger schmackhaft ist als der (noch seltenere) Ziegenfußporling. Obacht beim Sammelausflug: Der Schafeuter, wie er auch genannt wird, ist in Deutschland geschützt.

## Drei Hauptgruppen

Pilze werden in drei Hauptgruppen unterteilt: Symbiosepilze, Schmarotzer und Saprobionten. Die erste Gruppe geht Lebensgemeinschaften mit Pflanzenpartnern ein, meistens Bäumen, um Zucker, Wasser und andere Nährstoffe untereinander auszutauschen. Oft erkennt man diese Pilze schon am Namen, wie den Lärchenröhrling oder den Tannenreizker. Schmarotzer hingegen befallen andere Organismen und bringen so zwar Dynamik ins Waldökosystem – können aber den Wirt, meist ein Baumstamm, stark schädigen oder gar zum Absterben bringen. „Sie sind für die Kulinarik weitgehend uninteressant“, so Reitbauer. Ein ziemlich imposantes Beispiel dafür ist der Schwefelporling, der Obstplantagen befällt und Fruchtkörper ausbildet, die bis zu 40 Kilogramm schwer werden können. „In den USA wird dieser Pilz ‚chicken of the woods‘ genannt, weil er eine hühnerfleischähnliche Struktur hat.“ ▶



## ÄSTIGER STACHELBART

Im Geruch oft an Rettich erinnernd, ist er nur jung essbar. Meist wächst er auf den Stämmen sehr morscher Laubbäume wie Buchen, Eichen, Ulmen, Eschen, Pappeln oder Birken. Aufgrund seiner Seltenheit sollte er geschont werden.

## PARASOL

Vom champignonverwandten Parasol wird meist nur der Hut verwendet. Dieser lässt sich traditionellerweise wie ein Schnitzel zubereiten. Die Stiele hingegen sind meist zäh und nicht zum Verzehr geeignet, können aber ideal zu aromatischem Pilzpulver verarbeitet werden.



## BRAUNER LEDERTÄUBLING

Der Braune Ledertäubling hat einen milden, mandelartigen Geschmack. Sein Hut kann bis zu 20 Zentimeter groß sein. Aufgrund ihrer dicken, fast ledrigen Huthaut werden Ledertäublinge auch Elefantentäublinge genannt.



**KEINE VIREN.  
KEINE AEROSOLE.  
KEINE ALLERGENE.  
KEINE GERÜCHE.**

**NUR REINE LUFT.**

beseitigt  
nachweislich  
Coronaviren!



Ein Gefühl der  
Sicherheit für  
Gäste und  
Mitarbeiter!



UMWELTFREUNDLICH  
UND NACHHALTIG



FÜR MENSCH UND TIER  
ABSOLUT UNBEDENKLICH

### SCHOPF-TINTLING

Jung gilt der Spargelpilz, wie er auch genannt wird, als hochinteressanter und herzhafter Speisepilz – zumindest, solange der Hut noch nicht ausgebreitet ist und die Lamellen eine weiße oder zumindest rosige Farbe aufweisen. Sein Fleisch punktet mit einer zarten Konsistenz und mildem Aroma. Allerdings muss der Pilz extrem schnell verwertet werden, denn: Gleich nach der Ernte beginnen die Exemplare, tintig zu zergehen. Ab einem gewissen Stadium sind sie nicht mehr genießbar.



### KRAUSE GLUCKE

Dieses Prachtexemplar trägt auch den malerischen Namen Fette Henne. Diesen Vertreter der parasitischen Pilzarten findet man meist in Wäldern zwischen Juli und Dezember: Roh ist das Fleisch noch recht knorpelig, während der Geruch gummiartige Noten aufweist. Gekart ist die Fette Henne bissfest und erinnert geschmacklich an die Speisemorchel. Auch in getrockneter Form gut für Saucen verwendbar.

Saprobionten, die dritte Hauptgruppe, werden auch Zersetzerpilze genannt, weil sie die einzigen Pilze sind, die Energiequellen aus Totmaterial ziehen. „In Wäldern, die nicht wirtschaftlichen Zwecken dienen, wird das Totmaterial nicht weggeräumt. Das übernehmen die Pilze. Wenn es sie nicht geben würde, würde der Wald irgendwann in seinem Totmaterial ersticken“, erklärt Reitbauer die essenzielle Rolle dieser unscheinbaren Lebewesen. Saprobionten brauchen nur Totholz, um zu gedeihen. „Das bedeutet, sie sind für uns züchtbar.“

### Gesteuerte Fruchtung

Denn ja: Wer es heute mit „exotischen“ Pilzarten, deren gastronomischer Vewertung und, so abgedroschen das auch klingen mag, Nachhaltigkeit ernst meint, kommt um das Thema Züchtung nicht umhin. Reitbauer erklärt, wie man das mit möglichst hohen Erfolgchancen anstellt: Hat man ein schönes Wildpilzexemplar gefunden, erzeugt man in einer Petrischale einen sterilen Nährboden aus Malz- und

Hefeextrakt, gebunden mit Agar-Agar, den man mit einem Stück aus dem Inneren des Pilzfruchtfleisches infiziert. In drei bis sechs Wochen entsteht eine Stammkultur. Dann macht man eine Mutterkultur mit Getreide, etwas Kleie, Sägespänen und Wasser, die zum Schutz vor Fremdkörpern und Bakterien in einem Glas sterilisiert wird, damit am Ende wirklich der Pilz herauskommt, den man haben will.

In steriler Umgebung bringt man dann ein Zellstück der Stammkultur in die Mutterkultur ein. Schließlich braucht man ein Substrat, wie Holz, das mit der Mutterkultur beimpft wird, und dann findet die gesteuerte Fruchtung statt. Et voilà: Pilze. „Wir sind in den letzten Jahren draufgekommen, dass Zuchtpilze aus Freilandkultivierung Wildpilzen in allen Bereichen absolut ebenbürtig sind“, so Reitbauer, „weil sie unter komplett gleichen Voraussetzungen wachsen. Der Pilz aus der Freilandkultur hat im Vergleich zur Indoorkultur immer wesentlich mehr Textur und Geschmack. Unsere Küche bereichert das, denn wir



### BIRKENPILZ

Das Fleisch des beliebten Birkenpilzes ist weiß, wobei es später mehr ins Grauweiß geht. Bei Frühexemplaren ist das Fleisch relativ fest, wird aber mit zunehmendem Alter schwammig, bei Regenwetter schnell auch wasserhaltig, womit die Textur an Qualität einbüßt. Nicht erschrecken: Das Fleisch des Birkenröhrlings, wie er auch genannt wird, wird beim Kochen sehr dunkel bis schwarz.



### ENOKI

Der sogenannte Samtfußrübling hat vor allem in der japanischen Küche prominente Bedeutung. Dort heißt er kurz und knackig „Enokitake“ oder kurz „Enoki“ und ist nach dem Shiitake der meistangebaute Speisepilz. Ganze 100.000 Tonnen dieses Pilzes werden dort gezüchtet und produziert. Damit steht der Enoki weltweit an sechster (!) Stelle auf der Liste der meistangebauten Speisepilze weltweit. Auch in Europa gilt der Samtfußrübling Pilzbegeisterten als wohlschmeckender Speisepilz. Praktisch auch: Er tritt vor allem in der kalten Jahreszeit auf, während die sonstige Pilzflora ihr Wachstum wegen der winterlichen Kälte weitgehend einstellt.



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

JUST  
SALAD PEA



KOPPERTCRESS.DE



### LACHSREIZKER

*Der Lachsreizker – dessen Namen seiner unverkennbaren Lachsfarbe geschuldet ist – weist eine akzentuierte Bitterkeit auf und stößt damit nur auf verhaltenes kulinarisches Interesse. Wenn, dann wird er meist scharf angebraten. Keine Sorge, blutroter Urin ist nach dem Verzehr normal und völlig ungefährlich.*

### MARONENRÖHRLING

*Der Maronenröhrling, vulgo Braunkappe, ist einer der kulinarisch verwertbarsten und geschmacklich wertvollsten Speisepilze. Zwar ist er oft wurmstichig, umso mehr lohnt sich daher das Sammeln jüngerer Exemplare. Der Maronenröhrling eignet sich für eine Vielzahl an Zubereitungsarten und lässt sich außerdem auch optimal durch Trocknen konservieren. Wie bei vielen anderen Pilzen gilt auch da: lieber nicht roh verzehren.*



kriegen eine definierte größere Menge, die besser für uns verfügbar ist.“

### Gar nicht garen geht gar nicht

Reitbauers Prestige gründet bekanntlich nicht zuletzt auf sein ausgetüfteltes Handwerk, das er in Sachen Pilzen mit jedem neuen Gericht aufs Neue demonstriert. „Was ich vermehrt kommuniziere, das ist die Garung von Pilzen“, erklärt der Steirereck-Chef. Denn: „Pilze gehören nun einmal zu den mit Abstand schwerstverdaulichen Lebensmitteln überhaupt, das liegt auch und vor allem an der Zellbildung. Die Familie der Eierschwammerl beispielsweise unterscheidet sich von anderen Pilzarten dadurch, dass bei ihr eine rapide Zellvermehrung stattfindet. Ein Steinpilz beispielsweise bildet ja erst einmal seine Zellen aus. Und danach wächst er weiter, indem diese sich lediglich aufblasen. Ein Eierschwammerl hingegen bildet bis zum Tod immer und immer wieder neue Zellen. Während also fast jeder Pilz in der ▶



### NETZSTIELIGER HEXENRÖHRLING

*Zwar ist der Netzstieler Hexenröhrling roh giftig, gut gekocht aber kulinarisch gut verwertbar. Unkundige Sammler müssen jedoch achtgeben: Der Netzstieler Hexenröhrling wird schnell mit dem giftigen Satansröhrling verwechselt, der jedoch schon geruchlich abstoßend ist und auch sonst viel seltener wächst.*



### GROSSSPORIGER CHAMPIGNON

*Der Großsporige Champignon riecht leicht anisartig und punktet kulinarisch mit seiner milden, erdig-intensiven Cremigkeit.*

# RENTIERBRÜHE

*mit Pilzen*

**René Redzepe**





### ZIGEUNER

Den Flockenstieligen Hexenröhrling oder Donnerpilz, wie er auch genannt wird, findet man vor allem in Rotbuchenwäldern. Sein Fleisch hat ein charakteristisches Dottergelb und ist roh zwar giftig, gegart aber in manchen Regionen noch beliebter als der Steinpilz. Im Gegensatz zu vielen anderen Pilzen soll er noch bekömmlicher sein, wenn er vor der Zubereitung kurz blanchiert wird.



### ESPENROTKAPPE

Wenn man so will, ist dieser Pilz der schmackhaftere Birkenpilz. Allerdings sollte eine Mindestgarzeit von 15 bis 20 Minuten beachtet werden. Da der Espenbaumbestand in Mitteleuropa deutlich schwindet, geht auch das Vorkommen dieses Pilzes immer mehr zurück.



### SOMMER-STEINPILZ

Mit seinen dicken, bauchigen, keuligen-, ja fast walzenförmigen Stielen, trägt dieser Pilz bis zu 25 Zentimeter große Hüte. In Deutschland steht er unter Naturschutz und darf nur in beschränkten Mengen für den eigenen Bedarf gesammelt werden. Er hat einen angenehm nussigen Geschmack und gehört zu den wenigen auch roh essbaren Pilzen.

### LUNGENSEITLING

Diese Pilzart aus der Gruppe der Saprobionten erinnert an den Austern-Seitling, mit dem er nicht nur optisch nah verwandt ist. Der milde Geschmack und das faserige, aber nicht allzu dichte Fleisch eignen sich auch für Gerichte, in denen der Pilz nur leicht gegart werden kann. Da der Lungenseitling im Gegensatz zum Austernseitling keinen Kältereiz zum Wachsen braucht, wird er auch im Sommer und Frühherbst gefunden.



Regel von Würmern und Insekten befallen wird, ist das bei Eierschwammerln anders. Denn ihre höhere Anzahl an Zellwänden, die so intensiv und stark sind, machen das selbst für diese Würmer zu schwer verdaulich und sperrig. „Ergo: Pfifferlinge lassen sich – Stichwort Gulasch – nur schwer zu lange garen. Und generell sollte man sich, auch als Profi, nicht allzu sehr mit riskanten Minimalgarzeiten spielen.“

Nach fünf Jahren intensiver, ja geradezu besessener Beschäftigung mit diesen mysteriösen Lebewesen: Mit welchen Pilzen arbeitet es sich für Heinz Reitbauer am bereicherndsten? „Da wären einmal die Stockschwämme“, holt der Pilzguru aus. „Davon gibt es zwei Sorten: einmal den europäischen Stockschwamm, einmal den japanischen. Was den europäischen Stockschwamm betrifft, ist er in Mitteleuropa zwar gut auffindbar, aber wir in Österreich liegen meist zu hoch und haben nicht ausreichend Laubwälder. Außerdem hat er einige sehr giftige Doppelgänger, weswegen ich mich von den Wildexemplaren, die ich bisher ge-

funden habe, noch keines zu verwerten getraut habe. Den japanischen Stockschwamm gibt es nur in der Zucht. Bei ihm ist es auch optisch einfacher, ihn zu erkennen. Er heißt auch Goldkappchen und hat eine schleimige Oberfläche. Es ist ein wunderbarer Würzpilz, schmeckt getrocknet hervorragend und hat außerdem eine wunderbare Textur. Beim Kochen gibt die schleimige Haut darüber hinaus eine gute Bindung ab.“

Seine dritte Herzensangelegenheit in Sachen Pilz: die Gruppe der Birkenpilze. Nachdem es diese in unseren Breiten nur selten gibt, schlägt Reitbauers Jäger- und Sammlerherz bei dieser Pilzart deutlich höher. Vor allem die Gelbe Kraterelle fasziniert den hartgesottenen Pilzbesessenen jedes Mal aufs Neue mit seinem gelben Stiel und dem braunen Hut. „Am Pogusch“, so Reitbauer, „in der Nordsteiermark wächst sie im November, also vergleichsweise spät – und das nur 150 Meter von der Wirtshaustür entfernt! Jahrelang haben wir die aus Frankreich importiert. Man muss nur seine Augen aufmachen!“

### KAISERPILZ

Auch Kaiserling oder Orangegelber Wulstling genannt, ist seit der Antike vor allem im mediterranen Raum ein geschätzter Speisepilz und gilt noch heute als einer der teuersten. Da er stark wärmeliebend ist, fruktifiziert er in Mitteleuropa eher selten. In Deutschland gilt er als geschützt und darf dort nicht gesammelt werden.





*Le Nouveau Chef*

EST. 1986



# MEET THE NEW CHAVI LINEN

EXCLUSIVELY AVAILABLE ONLINE



Die Brutstätte der Kreativköpfe: Im Salzburger Hangar-7 servieren Executive Chef Martin Klein, Patron Eckart Witzigmann, die Küchenchefs Tommy Eder-Dananic und Martin Ebert sowie Chef Pâtissier Stefan Howells Monat für Monat die Menüs der besten Köche der Welt.



# ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

IM SALZBURGER **HANGAR-7** PRÄSENTIERT DIE **IKARUS-CREW**  
**RUND UM EXECUTIVE CHEF MARTIN KLEIN** BEIM GROSSEN  
HEIMSPIEL EIN **MENÜ DER SUPERLATIVE.**

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

**W**ährend in der Mozartstadt Salzburg die weltberühmten Festspiele aufgrund der aktuellen Corona-Krise nur auf Halbmast laufen, zünden Hangar-7 Executive Chef Martin Klein und seine Crew ein kulinarisches Feuerwerk der Superlative im zweifach besternten Restaurant Ikarus. Dort, wo sich normalerweise die besten Köche der Welt den Pass teilen und Monat für Monat spektakuläre Gastkoch-Menüs perfekt interpretiert am Teller landen, darf die Hangar-7-Brigade den ganzen August lang zeigen, was sie draufhat.

Über Nuancen und Aromen lässt sich bekanntlich streiten, nicht aber über die unfassbare Kreativität und Hingabe, die in dieser Kulinarik-Dramaturgie stecken. Vom ersten bis zum letzten Gang beweist Mastermind Martin Klein,

dass er das Wissen von über 170 Gastköchen aufgesaugt hat wie ein Schwamm. Doch nur zu kopieren würde den Ansprüchen des gebürtigen Elsässers nicht Genüge tun. Schon bei der Amuse Bouche ist klar: Hier jagt ein Gaumenkracher den nächsten. Ob Reinanke mit Holunderblüte und Alge, Tristan

Lobster mit Beurre blanc, Tomate und Safran oder Ike Jime Steinköhler, hier trifft Produkt-Purismus auf handwerkliche Perfektion. Absolutes Highlight im Hauptgang ist das fast schon kitschig zarte BBQ Würfel vom Schwein und danach die Poulet Bresse.

Als Dessert runden Heidelbeere mit Steinpilz und Wipfel sowie Pfirsich mit Thymian, weißer Schokolade und Curry ein sensationelles Menü ab, das sich ohne Probleme in die Rubrik „3 Sterne“ einreicht.

[www.hangar-7.com](http://www.hangar-7.com)

## DER HANGAR-7

*Vor 17 Jahren hatte Red-Bull-Boss Dietrich Mateschitz die Vision eines Restaurants, in dem Monat für Monat die besten Köche der Welt ihre Menüs präsentieren. Heute zählt das Restaurant Ikarus im Salzburger Hangar-7 selbst zu den spektakulärsten Konzepten der Welt. Zwei Sterne im Guide Michelin, vier Hauben im Gault Millau sowie die aktuelle Nummer 3 der 50 BEST CHEFS Austria sprechen eine eindeutige Sprache. Über 170 Gastköche wie Massimo Bottura, Daniel Humm oder Tim Raue standen dort bereits am Pass, wo Executive Chef Martin Klein und sein Team jeden Monat perfekte Interpretationen servieren.*

# RONALDO ZEIGT MIR SEINEN BESTEN FREISTOSS UND ROGER FEDERER SEINEN HÄRTESTEN SCHLAG.

Executive Chef Martin Klein über seine Inspirationsquellen im Hangar-7

# TRISTAN LOBSTER

---

## TOMATE

## BEURRE BLANC

## SAFRAN



**VIDEO:**  
Live und direkt vom Pass!  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)



# REINANKE HOLUNDERBLÜTE ALGE



**VIDEO:**  
Der Gaumenkracher  
im Video-Rezept.  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

Die Väter des Erfolgs:  
Hangar-7-Patron und  
Jahrhundertkoch Eckart  
Witzigmann und Executive  
Chef Martin Klein.

**fusion Chef**™  
by **Julabo**

premium sous vide collection



Made in  
Germany

Beste Qualität seit 1967.  
Für perfekte Ergebnisse.



offizieller Partner von  
**JUNGE WILDE**

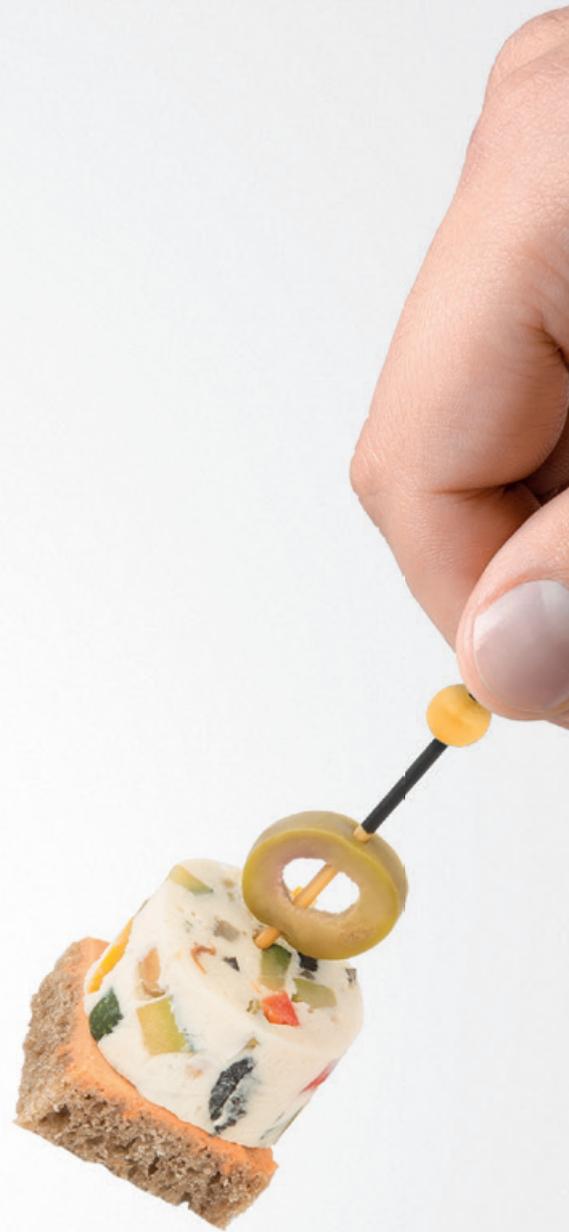


# POULET DE PRESSE GEMÜSE-GARTEN STEINKLEE



**VIDEO:**  
Der französische  
Klassiker im Video.  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

# „Nimm mich, Spießer!“



## LeckerBISSchen

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

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

[www.ein-bisschen-marquard.de](http://www.ein-bisschen-marquard.de)



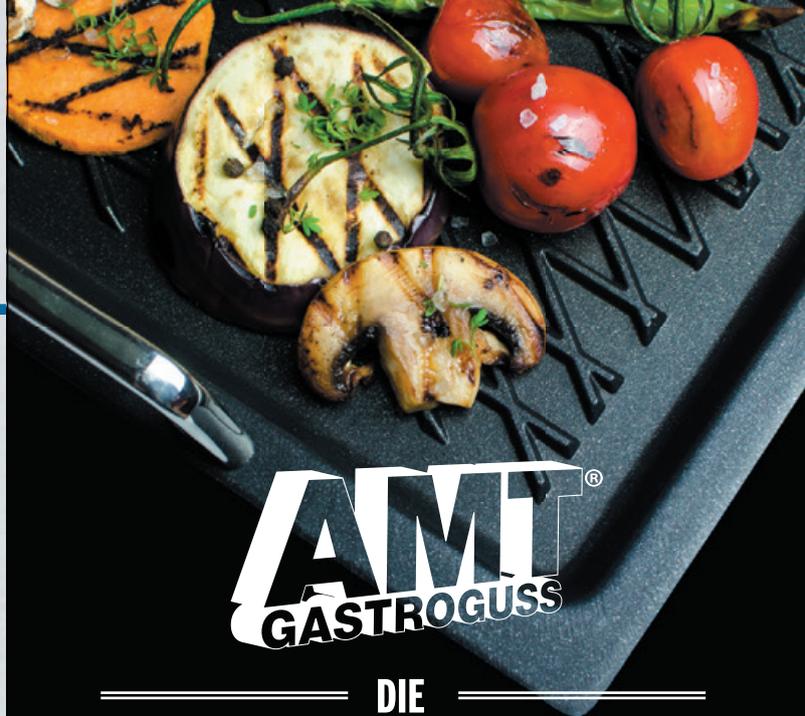
# PFIRSICH THYMIAN WEISSE SCHOKOLADE CURRY

---



**VIDEO:**  
Chef Pâtissier Stefan Howells  
erklärt sein Dessert.  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

**ÜBER 170  
INTERNATIONALE  
GASTKÖCHE  
WIE MASSIMO  
BOTTURA,  
DANIEL HUMM  
ODER TIM RAUE  
STANDEN  
BEREITS AM  
PASS DES  
HANGAR-7**



**AMT®  
GASTROGUSS**

DIE  
"BESTE  
PFANNE"  
DER WELT\*

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

Ausgezeichnet mit



Empfohlen von



VKD  
Verband der Köche  
Deutschlands e.V.



Euro-Toques  
Europäische  
Union der Köche



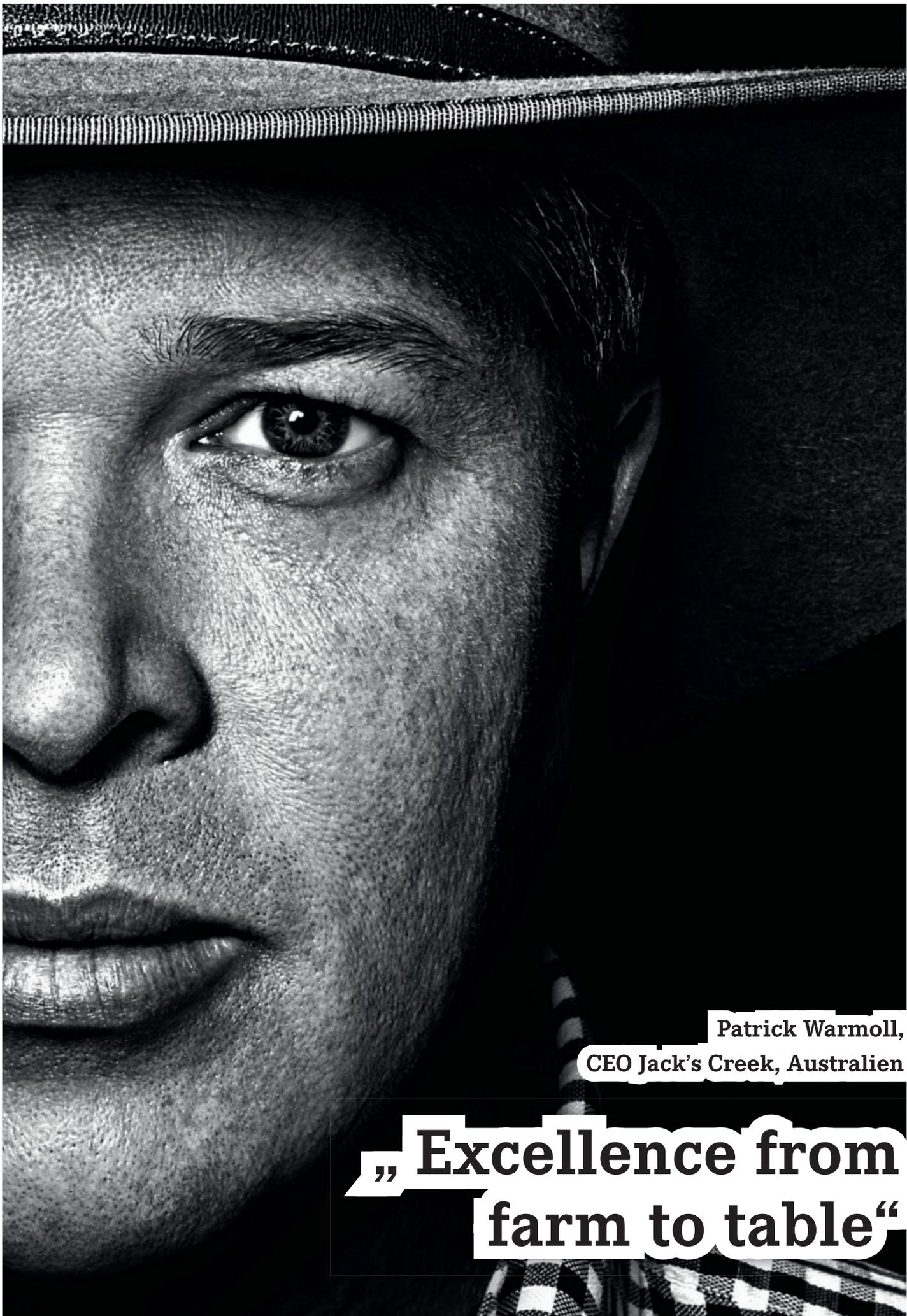
Offizieller Partner von



rolling pin.

Offizieller Ausstatter der  
deutschen Köche-Nationalmannschaft  
[www.bestpan.com](http://www.bestpan.com)



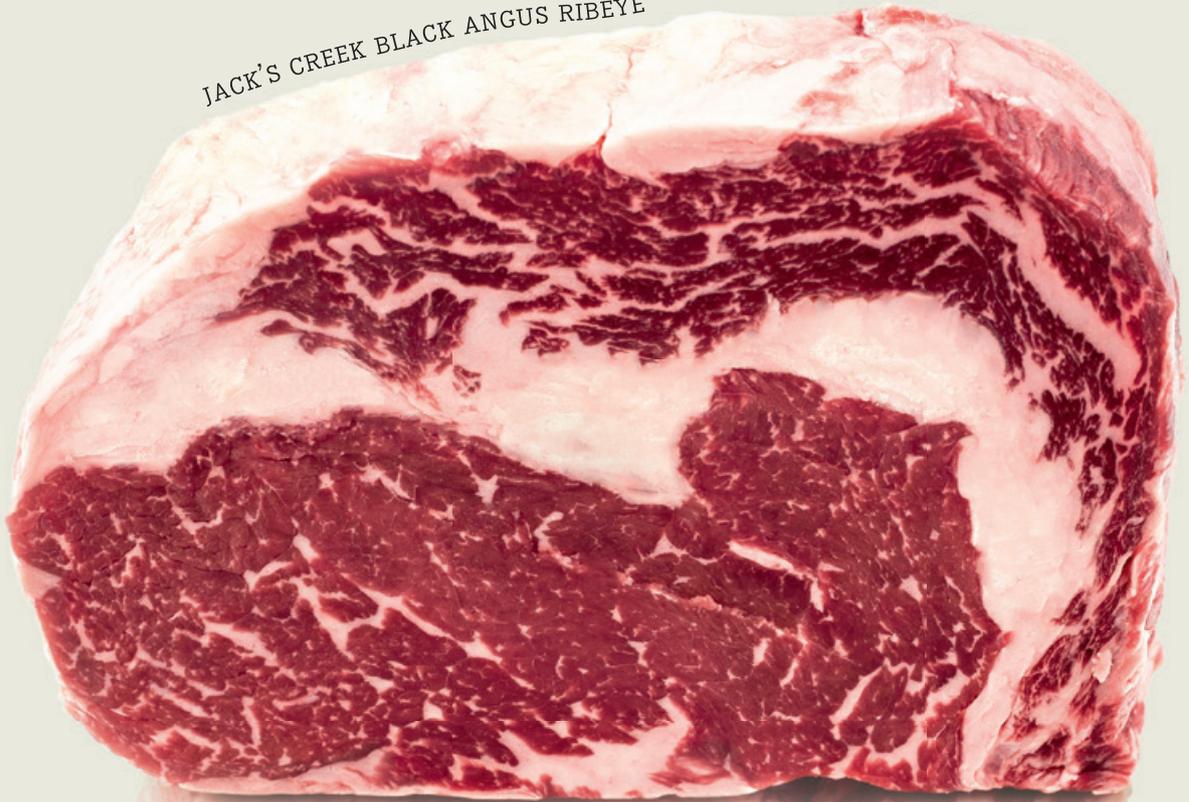


Patrick Warmoll,  
CEO Jack's Creek, Australien

„ Excellence from  
farm to table“



JACK'S CREEK BLACK ANGUS RIBEYE



**Eine Frage  
der Haltung.**

[www.albersfood.de](http://www.albersfood.de)

Er gehörte zu den unbestrittenen  
Hohepriestern der österreichischen  
Spitzekulinarik: Der Herdmagier und  
Witzigmann-Schüler Jörg Wörthner verstarb  
am 15. Juli 2020 im Alter von 62 Jahren.



# Der Besessene

**JÖRG WÖRTHER** WAR DER ERSTE ÖSTERREICHISCHE **KOCH DES JAHRZEHNTS** –  
UND HAT DIE **SPITZENKULINARIK** SEINER HEIMAT GEPRÄGT WIE NUR WENIGE.  
EIN NACHRUF AUF EINEN, DEN ES SO **NIE MEHR GEBEN WIRD.**

Text: Lucas Palm

**A**uch wenn es in den letzten Jahren erstaunlich ruhig um Jörg Wörther, den ersten österreichischen „Koch des Jahrzehnts“, geworden war: Sein Tod am 15. Juli reißt eine tiefe Wunde in die vergleichsweise junge Kulinariknation Österreich, die Wörther so viel zu verdanken hat. Denn Zeit seines Lebens, so scheint es, holte ihn seine Heimat zu sich zurück. Und das, obwohl – oder gerade weil? – der charismatische Herdmagier in Deutschland seine prägendsten Erfahrungen machte. Aber fangen wir von vorne an.

Das Grand Hotel Gasteinerhof in Wörthers Heimatort Bad Gastein existiert zwar heute nicht mehr, doch wenn es das täte, würde auf der mondänen Fassade dieser verschollenen Topadresse wohl eine Goldplakette prangen, auf der geschrieben stünde: „Hier lernte die österreichische Kochlegende Jörg Wörther.“ Eines hat sich in der Spitzengastronomie jedoch seit Wörthers Lehrzeit nicht geändert: Kontakte und Bekanntschaften können wahre Karrierewunder wirken, und wer bereit ist, rastlos und unbeirrt für absolute Perfektion zu kämpfen, dem öffnen sich die Türen der großen Häuser. Bezeichnend in der Biographie des radikalen Kulinarik-Kämpfers Wörther: Als tüftelnder Springinsfeld schlug er lieber Türen ein, als zu warten. Es wirkt nach Maßstäben der heutigen Arbeitnehmer wie ein verstörender Anachronismus, aber neben seiner Vollzeitstelle hinter dem Herd des Münchner Hotels Sheraton nutzte der durch und durch Besessene Wörther seine Freizeit, um als Volontär in der aufrührerischen Küche des sagenumwobenen Tantris am Olymp des Kochmetiers zu schnuppern.

Dortiger Revoluzzer und Großmeister in Personalunion: Eckart Witzigmann. Der spätere Jahrhundertkoch war es dann auch, der Wörthers Talent erkannte – und schließlich zu seinem Förderer wurde. Drei Jahre verbrachte Wörther nach einer Zwischenstation im Hamburger Le Canard dann auch in Witzigmanns Aubergine – jenem Restaurant also, das im Jahr 1979 als erstes Restaurant in Deutschland mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Immer und immer wieder bezeichnete Wörther die Zeit bei Deutschlands kulinarischem Großmeister als die prägendste seines Lebens. Und wollte, wer weiß, vielleicht gerade deswegen zurück nach Österreich, um in heimatlichen Gefilden das Neulernte mit einer Furore umzusetzen, wie es Witzigmann in München praktizierte.

## Unbeirrte Entrümpelung

Doch bis Wörther sein eigenes Ding auf die Beine stellte, sollte es noch ein wenig dauern. Der Anfang hingegen war damit gemacht, dass für Wörther der zukünftige Ort seines Wirkens bereits feststand: Im vertrauten Bad Gastein war er mit nur 24 Jahren Küchenchef im Grand Hotel de l'Europe. Zwei Jahre später, im Jahr 1984, machte sich der erfahrene Jungspund mit seinem Restaurant namens Vinothek in der Villa Solitude selbstständig – und holte damit zwei Hauben. Sein bisher längstes Projekt hingegen war dann die Villa Hiss, die er ab 1987 sieben Jahre lang mit Herzblut führte und die ab 1989 jedes Jahr mit drei Hauben bedacht wurde. Im Jahr 1990 dann schließlich der Moment, der den wenig-

ten und besten seiner Zunft vorbehalten ist: Im Wiener Haas Haus wurde Jörg Wörther für seine puristische Küche, die im Sinne der Nouvelle Cuisine unbeirrt entrümpelte und auf kurzfristige Trends verzichtete, von keinem Geringeren als Christian Millau und Joël Robuchon persönlich zum österreichischen Koch des Jahrzehnts gekührt. Von 1997 bis 2003 dann kochte Wörther ganze vier Hauben in seinem Restaurant Jörg Wörther im Schloss Prielau in Zell am See. Dass sein Verständnis für moderne Kulinarik immer schon am Puls der Zeit, jedoch nie anbiedernd war, bewies er wenig später in Salzburg, wo er Fingerfood salonfähig machte. Im Sternerestaurant Carpe Diem entwickelte Wörther für Red Bull-Boss Dietrich Mateschitz die heute legendären Cones.

„Einer der Großen dieses Landes ist gegangen. Ich habe von ihm viel gelernt. Wir sind Freunde geworden. Da drüben machst du jetzt deine Sellerietascherl, wo immer es ist“, teilte Wörthers Wegbegleiter und Gastronom Sepp Schellhorn über Twitter mit. Wohlgemerkt: Die Sellerietascherln waren das wohl berühmteste Signature Dish des Jörg Wörther. Christian Millau soll von ihnen gar als „die besten der Welt“ geschwärmt haben. Auch Wörthers Tomatensuppe mit Flusskrebsen und sein herzhafte ausbalancierter Nusschmarren trugen die unverkennbare Handschrift dieses produktfokussierten Tüftlers. „Ich trauere um einen meiner genialsten und kreativsten Schüler, Mitarbeiter und Freund. Ich bin sprachlos“, schrieb Eckart Witzigmann auf Facebook und Instagram. Jörg Wörther war 62 Jahre alt.



A vibrant Indian market stall, likely in Mysore, filled with a variety of colorful powders and packaged goods. The foreground is dominated by several metal bowls containing bright yellow, orange, red, pink, and purple powders. Behind them are trays of dark brown and red granules. The background is a dense display of packaged products, including 'MOKSH Swarna Chandan SANDAL' and 'MOKSH Swarna Champa' sachets, and other items like 'INDIANA' soap. The scene is lit with warm, natural light, creating a rich and textured atmosphere.

# EXPLOSIVE ELIXIERE

Die unterschiedlichsten Farben, Texturen und Geschmäcker dieses Marktstandes im indischen Mysore verbildlichen das Essenz-Prinzip: Es geht um radikal puren, unverkennbaren und nicht zuletzt auch optisch spektakulär in Szene gesetzten Aromen.

WAS IST EIGENTLICH EINE **ESSENZ**? UND WAS GENAU KANN MAN ALLES DAMIT ANSTELLEN? EIN **STREIFZUG** ZWISCHEN **SUPPE** UND **SAUCE** – UND EINE UNERWARTETE BEGEGNUNG MIT EINEM **KANINCHEN** KLÄREN AUF.

Text: Lucas Palm

**B**egriffliche Spitzfindigkeiten gehören bekanntlich zur Lebensmittelbranche wie Knoblauch in die Escargots: Von der berüchtigten Cassis-de-Dijon-Entscheidung in den 70ern bis hin zur semantischen Schwurbelei rund um vegane Burger und Soja-Drinks unterliegt das Geschäft mit dem Essen penibelsten Sprachregelungen, die bei Lebensmittelherstellern und Gastronomen gleichermaßen für regelmäßiges Kopfschütteln sorgen.

Umso verwunderlicher ist es, dass es auch im Jahr 2020 noch kulinarische Fachbegriffe gibt, die genauso schwammig wie allgegenwärtig sind. „Aromen“, beispielsweise. Oder „Essenzen“, um ein noch extremeres Beispiel zu nennen. Gut, spricht ein hochtrabender Kritiker oder sprachaffiner Küchenchef von der „Essenz eines Gerichtes“, weiß man, was in etwa damit gemeint ist. Aber eine Essenz an sich?

Der weltberühmte und in seinem Einfluss kaum zu überschätzende Schöpfer der Grande Cuisine Auguste Escoffier definierte sie folgendermaßen: „Essenzen sind zu einem bestimmten Grad eingekochte Fonds mit ausgesprochen starkem Geschmack. Sie

sind also nichts weiter als gewöhnliche Fonds, die mit viel weniger Flüssigkeit angesetzt sind, um auf diese Weise den Geschmack mehr zu konzentrieren.“ So steht es zumindest in seinem legendären Guide Culinaire, erschienen im Jahr 1903. Zugegebenermaßen überrascht Escoffiers Definition heutzutage doch ein wenig, denn bei aller Vagheit dieses Begriffes denkt heute der gemeine Foodie beim Wort Essenz eher an so etwas wie destillierte Tröpfchen, die man vorsichtig aus Pipettenfläschchen träufelt, um einem Gericht den letzten Aromenkick zu verpassen. Doch auch über 90 Jahre später änderte sich an dieser Definition nicht sonderlich viel. Hervé This-Benckhard, der mit seinem Mitte der 1990er-Jahre erschienenem Buch „Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst naturwissenschaftlich erklärt“ ein Grundlagenwerk schuf, brachte es folgendermaßen auf den Punkt: „Eine Essenz erhält man, indem man einen gewürzten Sud oder eine Marinade reduziert.“ Etwas virtuoser und zeitgemäßer ist da schon der Duden: „Konzentrierte [alkoholische] Lösung meist pflanzlicher Stoffe, besonders ätherischer Öle.“ Bleibt die Frage: Gibt es dennoch einen Minimalkonsens, was eine Essenz in der Gastronomie genau ist? Wenn ja: Gilt er dann für Bars und Restaurants gleichermaßen? Wenn nein: Wo liegen die Unterschiede? Und überhaupt: Was kann man mit Essenzen alles anstellen?

#### Zucker statt Alkohol

„So richtig definiert im Lebensmittelrecht ist es ja nicht, was eine Essenz ist“, weiß Hariolf Sproll. In seiner Ulmer Bar Rosebottel stellt er seit Jahren publikums- und medienwirksam eine Vielzahl eigener Essenzen her. „Wobei das, was wir hier machen“, relativiert Sproll, „rein rechtlich gesehen die Bezeichnung Sirup trägt. Das liegt aber auch nur daran, dass wir die Haltbarkeit über Zucker erzielen. Ansonsten ist das im Vergleich zum Sirup vom Markt natürlich eine ganz andere Geschichte.“ Die Sproll konkret folgendermaßen beschreibt: „Im Prinzip geht es darum, dem Produkt eine lange Ziehzeit zu geben. Nur dadurch schaffen wir es, aus einem Lebensmittel den Geschmack voll herauszuziehen. Wir stellen natürlich viele verschiedene Essenzen her. Je nachdem, dauert es zwischen zwölf und 96 Stunden.“ Anhand des wichtigsten Geschmacksträgers in Sprolls Essenzen-Reich – der Zitronenschale –, erklärt Sproll diesen langwierigen, geschmacksverdichtenden

**FONDS?**  
**JUS?**  
**TINKTUR?**  
**SUD?**



Vorsicht, nur tröpfchenweise! Bestimmte Essenzen erreichen ihre Wirkung bereits im einstelligen Milligrammbereich.

Prozess: „Zuerst wird die Zitronenschale in Zucker eingelegt. Dabei ist es wichtig, wirklich nur die Zeste und nicht auch den weißen Anteil der Schale, der nahe an der Frucht liegt, einzulegen. Denn die Zeste speichert am meisten Aromen, während der weiße Teil bitter schmeckt. Der Zucker zieht aus der Schale dann den Geschmack heraus.“ Nota bene: Sproll hat sich vorwiegend auf alkoholfreie Essenzen spezialisiert. Handelte es sich um eine alkoholische Essenz, würde die extrahierende Rolle des Zuckers hochprozentiger Alkohol übernehmen.

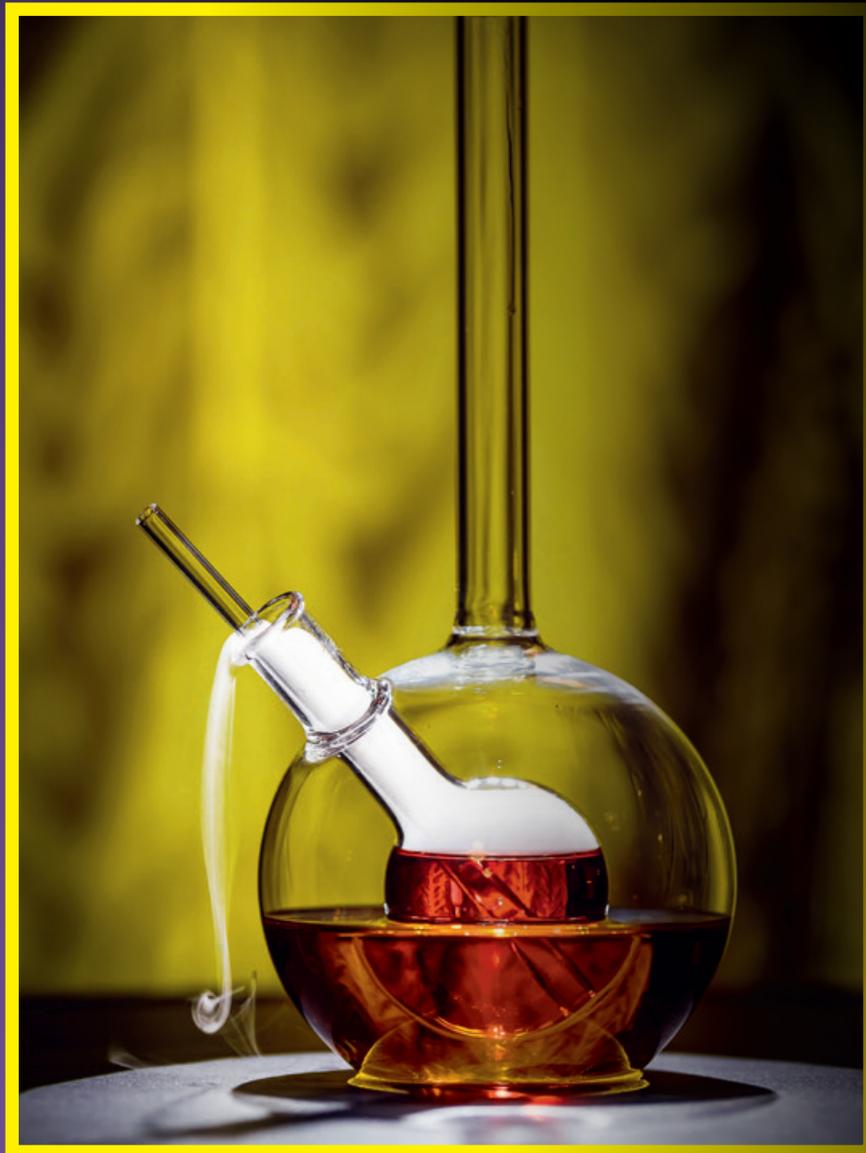
Aber zurück zur nullprozentigen Zitronenschale: „Die eingelegten Schalen bilden eine Flüssigkeit, das Ganze wird jetzt in Wasser eingelegt und auf 60 Grad erhitzt. Aber nur so lange, bis es diese 60 Grad erreicht hat, dann wird es auch gleich wieder ausgeschaltet. Daraufhin steht es 48 Stunden lang. Anschließend wird es gesiebt, eventuell werden weitere Zitrusäfte und noch einmal Zucker zugesetzt und auf knapp 70 Grad erhitzt. Die zweite Erhitzung dient vor allem der Haltbarkeit, vergleichbar mit der Pasteurisierung bei der Milch.“ Diese Prozedur ist gewissermaßen der Grundbaustein in Sprolls Essenzenmanufaktur. Klar, bei Tonic-Essenzen gibt es verschiedene Kräuteransätze mit unterschiedlichen Ziehzeiten, darunter solche, die zu intensiv werden, wenn es zu lange dauert. Wie aber verhält es sich mit hochprozentigeren Essenzen?

#### **Vorsicht, nur tröpfchenweise**

„Am Ende ist Alkohol ja ein Geschmackstreiber, wie Öl in der Küche beispielsweise“, sagt Fabian Heinen, Verkaufsleiter für die Gastronomie in Nord- ▶

# DAS LEBENS- MITTELRECHT DEFINIERT NICHT WIRKLICH WAS EINE ESSENZ IST.

Hariolf Sproll von der Ulmer Bar Rosebottel ist alkoholfreier Essenzler der ersten Stunde



Genie in a bottle: Gewisse Substanzen entwickeln durch Sauerstoff ein Eigenleben, das nur der gewiefte Barkeeper zu zähmen weiß.

deutschland von Thomas Henry. Im vergangenen Jahr brachte das Premium-Bitterlimonaden-Unternehmen aus Berlin drei Essenzen auf den Markt, die zusammen mit nationalen Bargrößen wie Karim Fadl, Michael Blair, Sven Riebel, Boris Gröner und Arun Naagenthira Puvanendran entwickelt worden sind: Waldmeister, Waldpilz und Sanddorn. „Um den klaren Geschmack so weit wie möglich herauszukristallisieren“, erklärt Heinßen. „muss Alkohol hinzugefügt und alles reduziert werden, sodass am Ende eine klare Aromatik da ist, die keinen Alkohol mehr drinnen hat. Ähnlich wie bei einer Jus: Wenn der Rotwein herunterreduziert ist, ist auch kein Alkohol mehr drinnen, aber der Geschmack ist um einiges intensiver und besser.“ Der

Einsatz von Essenzen ist im Bar-Bereich zwar vielseitig, kann aber vor allem auf seine Vorteile im Filler-Bereich heruntergebrochen werden. „Einen Manhattan beispielsweise kann man super mit der Umami-Trüffel-Note des Waldpilzes kombinieren, Gin Fizz mit der feinen Säure der Sanddorn-Essenz und einen Whisky Sour kann man mit dem Waldmeister eine zusätzliche Komplexität geben.“ Wohlgemerkt: Im Gegensatz zu den alkoholfreien „Essenzen“ von Hariolf Sproll wird hier tröpfchenweise operiert: drei bis vier Tropfen auf 250 Milliliter, um genau zu sein. Es gebe auch Küchenchefs – zumindest in Hamburg – von denen Heinßen weiß, dass sie beispielsweise ihrer Pilzpfanne mit der Waldpilz-Essenz den letzten Aromenkick ▶



# THE Perfect SERVE

## Basil MULE

3-5 Blätter Basilikum  
1 Löffel Honig  
4 cl Gin  
**THOMAS HENRY  
SPICY GINGER**



**THOMAS HENRY  
SPICY GINGER:**  
MEHR ALS NUR MOSCOW MULE

Als erste, nach dem Vorbild des *Ginger Beer* in Deutschland hergestellte Ingwerlimonade, glänzt der **THOMAS HENRY** Premium-Mixer durch perfekte Harmonie von Süße und Schärfe. Preisgekrönt und vielseitig ist Spicy Ginger aus den besten Bars nicht mehr wegzudenken. Eine Erfrischung der speziellen Art mit dem vollen Ingwer-Kick.

**THOMAS HENRY**  
FÜR DIE BESTEN DRINKS IN DEN BESTEN BARS



1

2



1 Der Kreativität von Aromentüftlern sind keine Grenzen gesetzt – und selbst konzentrierten Flüssigkeiten werden noch Substanzen beigemischt 2 So chemisch das Endprodukt auch wirkt: Die Rohstoffe der Essenzen – ganz gleich in welcher Form – sind oft Gewürze, deren Aromen auf das Hundertfache herausgekitzelt werden 3 Cocktail-Guru Mario Hofferer aromatisiert das Glas mit Gewürzrauch – und bringt durch konzentrierten Geschmack Mehrdimensionalität ins Glas.

3



# EINE ESSENZ IST EIN ZWITTER ZWISCHEN EINER SUPPE UND EINER SAUCE.

Spitzkoch Bobby Bräuer vom Münchner Gourmetempel Esszimmer hat einen der ausgefeiltesten Fine-Dine-Zugänge zum Thema Essenzen

verleihen. Bewusst und aktiv für die Küche vermarktet würden die Essenzen bei Thomas Henry jedoch nicht. Dennoch stellt sich die Frage: Welche Rolle nehmen Essenzen heute in den Küchen der Spitzengastronomie ein?

## Philosophie als Gleichmacher

„Die Essenz ist meistens eine angenehme Begleitung zu Fisch oder Fleisch“, sagt einer der Besten seiner Zunft: Bobby Bräuer aus dem Zweisterner Bobby Bräuer Esszimmer in München. Er ist einer der wenigen, in dessen Menüs Essenzen explizit aufscheinen. Erbsenessenz, Kartoffelessenz, Zwiebelessenz und so weiter finden sich sowohl auf aktuellen wie auch auf weniger aktuellen Karten. In Bräuers Gourmetempel fungiert sie als Alternative zu einer Jus oder einer gebundenen Sauce mit Sahne oder Creme fraîche. „Darum“, erklärt Bräuer weiter, „macht eine Essenz die ganze Sache leichter und ist gleichzeitig sehr kräftig, reduziert und unterstützend. Im Sommer beispielsweise ist unsere Lavendelessenz zum Huhn eine sehr schöne Begleitung.“ Dabei wird sie angesetzt wie eine Jus, dann geklärt wie eine Consommé, und dann wird sie nochmal stark eingekocht. Erstaunlich daran: Für Bräuer wird eine Essenz in etwas größeren Mengen als eine Jus in einem Gericht verwendet. „Aber Vorsicht: Deswegen ist eine Essenz noch lange keine Suppe, dafür ist sie viel zu kräftig. Eine Essenz ist vielmehr ein Zwitter zwischen einer Suppe und einer Sauce. So könnte man es letztendlich beschreiben.“ Zu Bräuers gelungensten Essenzen zählt er selbst die Zwiebelessenz, die er zum Kaninchen aufsetzt. Wie für eine Jus braucht auch eine Essenz drei Tage ▶



## WAS GEHT RUB?



fruchtig-scharf



herb-würzig

## HAND DRAUF!



Mit den köstlichen Rubs kannst du dein Händchen für perfekte Würze beweisen. Doch Rubs machen nicht nur Fleisch aromatisch und geben ihm eine würzige Kruste, sie lassen sich auch perfekt für Gemüse einsetzen. Probier es aus und mach deine Gäste glücklich!

# UBENA

www.ubena.de

Gewürze, Pulver und exotische Rohprodukte sind oft Ausgangspunkt der verrücktesten Essenzkreationen in unseren Breiten.



Zeit – und sie ist mitnichten weniger aufwändig, wie Bräuers Erklärung beweist: „Zuerst kocht man mit Honig ein helles Karamell“, holt der Küchentüftler aus. „Danach gibt man in Streifen geschnittene Zwiebel dazu und karamellisiert sie, löscht sie mit etwas Essig ab und lässt sie reduzieren. Danach Weißwein hinzugeben und das Ganze erneut reduzieren lassen, bevor man es mit hellem Kaninchenfond aufgießt. Während es kocht, gebe ich noch etwas Orange dazu, das gibt dem Ganzen Frische. Jetzt lasse ich es nochmal durchkochen und gebe Gewürze dazu. Zu Zwiebel passt hervorragend indische Zimtrinde, die ist nicht so süß wie der normale Zimt, den wir hier verwenden, sondern hat eine gewisse Schärfe. Apfel passt auch gut dazu. Das alles wird jetzt drei bis vier Stunden in ganz leichter Hitze gekocht, anschließend passiert und durchgedrückt. Daneben gare ich Zwiebeln zusammen mit hellem Geflügelfleisch, meist Putenbrust, etwas Salz, Helles vom Lauch und Stangensellerie. Das ist jetzt meine Klärmasse, mit der kläre ich jetzt den ersten Zwiebelansatz, das Ergebnis: eine Zwiebelconsommé. So, das passier ich jetzt und lasse es mehrere Stunden ziehen. Am dritten Tag machen ich einen neuen Ansatz mit karamellisierten Zwiebeln, die ich einfach nur noch etwas ziehen lasse. Das Ganze reduziere ich dann nochmal stark, passiere es erneut – und fertig: ich habe eine geschmacklich extrem kräftige Essenz, die gleichzeitig leicht ist.“

Von alkoholfreien de-jure-Sirupen über Waldessenzen bis hin zu texturiellen Zwittern – es scheint, als sei der Essenz-Begriff unendlich dehn-, oder besser: klärbar. Andererseits: Eines haben all die verschiedenen Zugänge gemeinsam: Sie konzentrieren Geschmack in ein Minimum an quantitativem Volumen. Und beweisen damit, dass sie im Grunde genommen gar keiner endlosen Beliebigkeit unterliegen, sondern dem philosophischen Essenzbegriff durchaus gerecht werden, der da im Duden lautet: „Das Wesentlich[st]e, wichtigster Punkt von etwas; Kern“.



Michael Langoth, Spirit & Spice: Südindische Kochkulturen, Edition Styria, Wien-Graz-Klagenfurt, 2015.

Fotos: Studio Trizpes



## Wir sorgen für Genuss! Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen



Genuss made in Austria

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

Früher als Knüppel benutzt,  
kann Stierpenis heute  
gekocht, frittiert oder als  
Basis für orgasmisch gute  
Suppen zubereitet werden.

# IM AUF- TRAG DER BESTEN

**R&S GOURMETS** FINDET FÜR SEINE **KUNDEN**  
DIE ABGEFAHRENSTEN UND **EXOTISCHSTEN**  
**PRODUKTE** – UND DAS IN TOPQUALITÄT.  
SO ZUM BEISPIEL: **STIERPENIS**.

**E**s gibt nichts, was es nicht gibt. Zumindest bei R&S Gourmets – und vor allem dann, wenn es um die exotischsten Nischenprodukte geht. Denn ganz gleich, welche verrückten und in unseren Breiten noch so unüblichen Produkte auf der Karte stehen sollen – R&S Gourmets ist mit regionalen und internationalen Produzenten so gut vernetzt, dass selbst ausgewiesene Foodhunter beim Blick ins Sortiment ins Staunen geraten. Bestes Beispiel: Stierpenis. Ganz genau. Stierpenis.

„Vor vier oder fünf Jahren kam einer unserer Telefonverkäufer mit einer Kundenanfrage nach Stierpenis zu mir“, erinnert sich Richard Vicktor, Stellvertretender Einkaufsleiter bei R&S Gourmets, der zu-

dem gelernter Metzger ist. „Zu Beginn war ich mir nicht sicher, ob das wirklich ernst gemeint ist oder nur Scherz und konnte mir ein kurzes Gelächter nicht verkneifen.“ Kein Wunder, kannte Vicktor das stierige Familienjuwel doch nur aus dem Gasthaus seines Vaters, wo er getrocknet als Knüppel seinen festen Platz hatte. Und zwar weder zwischen den Beinen des Stiers, noch in den Töpfen und Pfannen des Vaters – sondern für den Einsatz gegen den einen oder anderen bösen Jungen, der damit gezüchtigt wurde.

## Das Viagra der Anden

Heute weiß R&S Gourmets nicht nur, was man mit Stierpenis so alles zaubern kann,

sondern auch, wo man Prachtexemplare herbekommt: Seit Jahren arbeitet das Unternehmen mit einem heimischen Metzger zusammen, der nahezu alles innerhalb weniger Tage auftreiben kann – auch einen Stierpenis. Was man damit machen kann? Stierpenis ist reines Muskelfleisch mit einer langen Zubereitungszeit von mindestens zwölf Stunden. Gekocht, frittiert oder als Basis für eine Suppe, sorgt Stierpenis nicht nur bei heimischen Gourmets für kulinarische Orgasmen, sondern gilt auch in der asiatischen Küche als exotische Delikatesse – und trägt in Bolivien keine geringere Bezeichnung als „Viagra der Anden“.

[www.rs-gourmets.at](http://www.rs-gourmets.at)

# KÄISEKI: JAPANISCH GENIESSEN

IN **GESELLSCHAFT (KAI)** ZU SITZEN UND **GUTES ESSEN (SEKI)** ZU GENIESSEN, WIRD NICHT NUR IN JAPAN GESCHÄTZT. KAISEKI IST EINE PHILOSOPHIE DER ZUBEREITUNG, DIE DIE **QUALITÄT** DER KOMPONENTEN AN OBERSTE STELLE STELLT. DIE NEUEN **GEWÜRZMISCHUNGEN** WURDEN NACH TRADITIONELL JAPANISCHEM VORBILD, JEDOCH MIT DER TYPISCHEN **WIBERG FINESSE** NEU INTERPRETIERT UND ZUSAMMENGESTELLT. DAS ZIEL: HÖCHSTER GENUSS IN GUTER GESELLSCHAFT.

## Shichimi Togarashi Grob – klassisches Tischgewürz nach japanischer Tradition

Das klassische Tischgewürz beinhaltet nach japanischer Tradition mindestens sieben Komponenten und wird deshalb auch die „Sieben-Gewürze-Mischung“ genannt. WIBERG interpretiert die japanische Gewürzmischung neu und verleiht dem Geschmack Japans durch das natürliche Orangenaroma eine fruchtig-duftende Note. Die ausgewogene Chili-Schärfe, der würzige Geschmack aus der Norialge und der prickelnde Abschluss im Gaumen durch die feine Säure des Szechuanpfeffers zaubern einem das „Land der aufgehenden Sonne“ ins Gericht. Shichimi Togarashi grob eignet sich ideal zum Verfeinern von Würzsaucen, Sushi, Suppen, Nudeln, Ramen, Reisgerichten, Fisch und Fleisch sowie zum Dekorieren von Speisen. Es lässt sich vielseitig in der kreativen und modernen Küche einsetzen.

## Gomashio – Duft fernöstlicher Röstaromen

Gomashio ist ein typisches Gewürz aus der japanischen Küche. Die Mischung aus geröstetem Sesam verleiht dem Gericht nicht nur den klassisch nussigen Geschmack, sondern sorgt durch die naturbelassene grobe Körnung auch für Ästhetik auf dem Teller. Zudem ist es beliebt in der gesun-

den Küche, da es den Speisen – trotz des geringen Anteils an Meersalzflocken – eine angenehme, delikate Würze verleiht. Es eignet sich hervorragend für Salate, Gemüse, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, vegetarische

und vegane Gerichte. Fernöstlicher Zauber auf heimische Teller: Lachsfilet „Gomashio“ oder Fried Rice Gomashio Style.

Mehr Informationen zu den WIBERG Produkten finden Sie unter [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu) sowie auf dem WIBERG YouTube-Kanal!

Hinweis: Produkte sind in D/AT und CH seit August im ausgewählten Fachhandel erhältlich

**1** Hühnerbrust mit Shichimi Togarashi Terijaki-Gemüse **2** Mit dem authentisch-japanischen Gomashio-Gewürz bringt Ästhetik und unverwechselbaren, nussigen Geschmack auf den Teller.



1



2

**M**it den Superstars der Pâtisserie, wie sie vor allem in Frankreich zurzeit so stark gefeiert werden, hat René Frank recht wenig am Hut. Statt auf hochattraktive Kunstwerke mit entsprechender Instagramtauglichkeit – wie etwa im Fall von Cédric Grolet, dem Rockstar der Branche mit seinen 1,5 Millionen Followern – setzt der Deutsche vielmehr auf Qualität und Natürlichkeit der Zutaten, vor allem aber auf Geschmack. „Das meiste von diesen Instagram-Pâtisseries wird mit extrem viel weißem Zucker, mit Farbstoffen und sonstigen hochraffinierten beziehungsweise künstlich erzeugten Zusatzstoffen hergestellt, eben damit es gut aussieht. Dabei kommt der wahre Geschmack, also jener der Hauptzutaten, in der Regel zu kurz“, betont Frank. Und das sei eben genau das Gegenteil dessen, was er selbst in seiner „Dessert-Bar“ namens Coda im Berliner Bezirk Neukölln anstrebe.

Das 2016 eröffnete Coda ist ein ziemlich außergewöhnliches, um nicht zu sagen einzigartiges Restaurant. Nicht nur, weil es sich traut, ein einziges Menü anzubieten, das aus-

schließlich und von Anfang bis zum Ende aus Desserts besteht. Sondern auch, weil es dafür vom Guide Michelin mit zuerst einem Stern im Jahr 2019 und einem zweiten im laufenden Jahr ausgezeichnet wurde. Ob es noch ein weiteres reines Dessert-Restaurant auf dieser Welt gibt, das sich mit zwei Sternen schmücken darf, ist angesichts der jährlich steigenden Zahl an vom Guide bewerteten Ländern, Städten, Restaurants zwar statistisch nicht ganz so leicht zu erfassen, kann aber wohl ausgeschlossen werden.

Nicht nur vom Angebot her, auch in Sachen Erscheinungsbild entspricht das Coda kaum jenen Klischees, die man üblicherweise von einem 2-Sterne-Restaurant erwartet. Ungewöhnlich ist allein schon die Lage umgeben von Döner-, Billig- und Fastfood-Lokalen mitten in Neukölln. Ungewöhnlich auch das diskrete Äußere. Wer hierher will, muss schon wissen, wonach er sucht, so unscheinbar ist die Fassade. Ziemlich karg und aufs Wesentliche reduziert auch das Interieur – viel Stein, Beton und Metall, einfache Hellholzstühle und eine dominante Bar mit filigranen Barhockern, von der aus man in die Küche blickt. Kein Vergleich also mit einem Fine-Dining-Restaurant der alten Michelin-Schule. Und dennoch war der Patron und Küchenchef nicht überrascht, als im Jahr 2019 der erste Michelin-Stern fiel, wie er betont. ▶

# EINER GEGEN ALLE

ALS **SPITZENPÂTISSIER**  
**RENÉ FRANK** 2016 DIE **CODA**  
**DESSERT BAR IN BERLIN**  
ERÖFFNETE, GLAUBTE KAUM  
JEMAND AN IHN. HEUTE HAT  
ER ALLE LÜGEN GESTRAFT  
UND DAMIT SOGAR  
**GESCHICHTE GESCHRIEBEN.**

Text: Georges Desrues, Fotos: Patrick Kirchberger



Eiskaltes Händchen:  
Mit der Coda Dessert Bar  
erschuf Spitzenpâtissier  
und Kreativgastronom  
René Frank Deutschlands  
erste besternte Dessert-Bar.



1



2



3



4

**1** Brothers and Sisters in Arms: René Frank und sein Team schafften mit dem zweiten Stern die Sensation in Deutschland **2+3+5** Natürlich unverfälscht: In der Coda Bar müssen Lebensmittel dem strengen Codex von Chef René Frank Genüge tun **4** Unfassbar, aber wahr: Mit der Coda Dessert Bar verwirklichte René Frank nicht nur seinen Traum, sondern schrieb auch ein Stück deutsche Kulinarik-Geschichte.



5

## RENÉ FRANK

René Frank gilt heute als einer der einflussreichsten und besten Pâtissiers in unseren Breitengraden. Nach seiner ersten Stelle in der Zirbelstube in Stuttgart zog der Ausnahmekoch durch 3-Sterne-Tempel wie das Nihonryori RyuGin in Tokio, das Kikunoi in Kyoto und das Georges Blanc in Frankreich. Von 2010 bis 2016 sorgte René Frank als Chef-Pâtissier im Osnabrücker Gourmettempel La Vie an der Seite von Thomas Bühner selbst für drei Sterne. Im August 2016 machte sich Frank selbständig und eröffnete mit dem Coda in Berlin Deutschlands erste Dessert-Bar, wo er seit 2020 zwei Michelin-Sterne hält.

# SÜSSE GIBT'S AUCH OHNE ZUCKER.

In der Coda Dessert Bar wird weitgehend auf Zucker verzichtet

„Der Guide Michelin hat sich in den letzten Jahren doch sehr geöffnet“, sagt Frank, „während man früher davon ausgehen musste, dass er nur solche Lokale belohnt, die ein bürgerliches Ambiente inklusive Tischtüchern, Tafelsilber und so weiter vermitteln, so hat sich das inzwischen doch ziemlich geändert. Heutzutage erhalten ja sogar Straßenküchen in Asien einen Stern, wenn sie denn gutes Essen bieten.“ Doch dass bereits im Jahr darauf der zweite Stern folgte, damit hatte auch er selbst nicht gerechnet, wie der Küchenchef zugibt. Dabei weiß der 34-Jährige nur allzu gut, wovon er spricht. Denn Küchen von Sternelokalen von innen kennengelernt hat Frank in seiner Laufbahn wohl genügend.

Nach seiner ersten Stelle als Junior-Chef-Pâtissier in der Zirbelstube in Stuttgart zog es ihn 2007 hinaus in die Welt. Zunächst nach Spanien in die berühmte Chocolaterie Oriol Balaguer in Barcelona, später ins Restaurant Akelarre (3 Michelin-Sterne) in San Sebastián. In der Schweiz machte er Station im Lampart's (2 Michelin-Sterne), in Frankreich arbeitete er im Restaurant Georges Blanc (3 Michelin-Sterne). Eine besonders prägende Zeit waren sechs Monate, die er in Japan verbrachte: In Tokio war er im Nihonryori RyuGin (3 Michelin-Sterne) und in Kioto im Kikunoi (3 Michelin-Sterne). Von 2010 bis 2016 belegte er die Stelle des Chef-Pâtissiers im Osnabrücker La Vie (3 Michelin-Sterne). 2012 erhielt das Weltklasserestaurant von Thomas Bühner seinen dritten Stern – ein Erfolg, an dem nicht zuletzt Frank mit seinen außergewöhnlichen Dessert-Kreationen maßgeblich beteiligt war. ▶



**Find your dealer:**  
greiff.de/  
haendlersuche



**GREIFF**  
SINCE 1802

## GASTRO MODA

Bekleidung für die  
Hotellerie und  
Gastronomie



**greiff.de**

# AUBERGINE

mit Lakritzsalz, Pekannuss und Apfel-Cider-Essig



**REZEPT:**

Du willst kochen wie René Frank?

Hier entlang zu seinem Rezept:

[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

# EIN SERIÖSER KOCH WIRD JA NUN AUCH NICHT HERGEHEN, DAS FLEISCH BRATEN UND DANN EINFACH GLUTAMAT DAZUTUN, UM DEN UMAMI-GESCHMACK ZU ERREICHEN.

René Frank über Produkt-Purismus

## Desserviert

„In den allermeisten Sternerestaurants ist es nach wie vor so, dass die Pâtisserie vernachlässigt wird“, bedauert der Chefkoch und Wirt, „während in der Küche ganz genau darauf geachtet wird, dass die Zutaten äußerst frisch, möglichst unverfälscht, weitgehend handwerklich erzeugt sind, so greift man in der Pâtisserie in sehr vielen Fällen einfach auf industrielle Ware zurück, beispielsweise auf Tetra-Pak-Eier, auf die schon erwähnten Farbstoffe, auf große Mengen an raffiniertem Weißzucker.“ Nicht so im Coda, wo alles so naturbelassen verarbeitet und serviert wird wie möglich. Und dennoch stellt sich die Frage: Kann man denn tatsächlich ein siebengängiges Menü ausschließlich aus Desserts essen, ohne sich dabei den Magen zu verrenken? Dazu muss man wohl erst einmal wissen, was genau der Küchenchef unter einem Dessert überhaupt versteht.

„Also der Begriff stammt ja bekanntlich aus dem Französischen und bedeutet natürlich schon so viel wie Nachtisch“, erklärt der Pâtissier, „weil es gereicht wird, nachdem man den Tisch abgeräumt, also ‚desserviert‘ hat.“ Was auch insofern Sinn

ergebe, als alle anderen Geschmackssinne, also salzig, sauer, bitter und umami, am Ende eines Mahles normalerweise bereits ziemlich ausgereizt seien und da eben nur das Süße noch punkten könne. „Bei uns indessen beginnt die Überlegung da, wo wir uns fragen: Wie würde ein Dessert aussehen und gestaltet sein, das richtig ausbalanciert wäre, und wie könnte man aus derartigen Desserts ein mehrgängiges Menü gestalten?“ Dafür dürften die Gerichte eben nicht zu süß sein und müssten möglichst bekömmlich daherkommen. „Es gibt da einen bedeutenden Unterschied etwa zwischen Zucker und Salz“, fährt Frank fort, „denn um Salzigkeit zu erreichen, kommt man um die Zugabe von Salz kaum herum. Süße indessen gibt es auch ganz ohne Zucker, beispielsweise einfach durch die natürliche Süße reifer Früchte, durch Honig, durch Ahornsirup und etliches mehr.“ Diese Süße hervorzuheben, stelle für einen Pâtissier eine ähnliche Herausforderung dar, wie für einen konventionellen Koch beispielsweise das Umami in einem Stück Fleisch in Evidenz zu setzen.

„Ein seriöser Koch wird ja nun auch nicht hergehen, das Fleisch braten, ▶

## ENTWICKELT VON BARISTA FÜR BARISTA.



HEISS & KALT  
VERWENDBAR



AUFSCHÄUMBAR

## GREAT FOR COFFEE. GOOD FOR YOU.\*

[WWW.ALPRO.COM/DE/BARISTA](http://WWW.ALPRO.COM/DE/BARISTA)

\*Calciumquelle oder Vitamin B12-Quelle. Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt. Vitamin B12 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Erschöpfung bei. Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

Easy going: René Frank und Julia  
Leitner sind die kulinarischen  
Masterminds der zweifach besterten  
Coda Dessert Bar in Berlin.



# FRÜHER WURDEN NUR LOKALE BELOHNT, DIE EIN BÜRGER- LICHES AMBIENTE VERMITTELN.

René Frank begrüßt den Wandel im Guide Michelin

und dann einfach Glutamat dazutun, um den Umami-Geschmack zu erreichen“, betont Frank. Genauso wie Glutamat sei weißer Zucker eben nichts weiter als eine billige Möglichkeit, um relativ aufwandslos minderwertige Lebensmittelqualität zu kaschieren. „Erst wenn man den Zucker weglässt beziehungsweise entscheidend reduziert, kommt der wahre Geschmack der Speise zum Vorschein“, so Frank. Danach gehöre sie allerdings, genau wie in der „salzigen“ Küche, entsprechend ausbalanciert. Denn genau darum gehe es eben beim Kochen.

Mit Genugtuung betrachtet der Pâtissier die Entwicklung dahin, dass seine Zunft in den letzten Jahren an Prestige gewonnen hat. Als er selbst seine Ausbildung begann, sei man davon noch weit entfernt gewesen, will er betont wissen. „In Frankreich ist man da freilich schon etwas weiter, was nicht zuletzt daran liegt, dass die Franzosen generell bereit sind, für gute Küche mehr Geld auszugeben. Das trifft auch auf die Pâtisserie zu“, sagt Frank. Doch inzwischen gebe es auch im deutschsprachigen Raum eine wachsende Zahl an jungen Leuten, die sich für den Beruf begeisterten, fügt er hinzu. Und das liegt mit Sicherheit nicht zuletzt an ihm selbst. Und an dem deutlichen Zuspruch, den er mit seinem ungewöhnlichen Restaurant und dessen gewagtem Konzept erzielt.

[coda-berlin.com](http://coda-berlin.com)

[www.rollingpin.com](http://www.rollingpin.com) » Ausgabe 247

## Blut. Schweiß. Tränen. Waren gestern.

iCombi Pro. iVario Pro. Der neue Maßstab.  
Damit Sie noch intelligenter, effizienter,  
einfacher arbeiten können.

Neu gedacht. Neu gemacht.

### MORE 20 TOUR 20

Jetzt anmelden und  
mehr erleben.  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

**RATIONAL**

# NULL KOMMT NULL

**ALKOHOLFREIE BARS** EROBERN DIE **GASTRO-METROPOLEN** DER WELT. WARUM DIESER **ERFOLGSGRAUSCH** NOCH LÄNGER ANHALTEN WIRD – UND **LANGE BUCHTITEL** WELTVERÄNDERND SEIN KÖNNEN.

Text: Lucas Palm

**D**ie fetten Jahre des Hedonismus sind, so scheint es, vorbei. Im Restaurant unbekümmert rauchen, am Familientisch den saftigen Schweinsbraten zelebrieren, in Bars den Kellnerinnen als Dank einen augenzwinkernden Poklatscher verpassen – alles Relikte einer sorglosen Vergangenheit, in der man noch tun und lassen konnte, was man wollte. Als wäre das nicht genug, tragen wir alle dank Greta Thunberg auch noch die klimapolitische Erbsünde in uns – und müssen, so ganz nebenbei, unsere Sprache der um sich wütenden political correctness unterwerfen. Ob das alles nach dem versprochenen Paradies oder Hölle inklusive Fegefeuer klingt, mag jeder, pardon: jede\_r

für sich selbst entscheiden. Fest steht jedenfalls, dass so mancher Trend selbst den hartgesottensten Gesellschaftsprogressiven schlucken lässt. Neuestes Beispiel: Sober Curiosity. Sober was? Sagen wir's auf Deutsch: „Nüchtern neugierig“. Gut, klingt auch blöd. Dann so: Alkoholfreies Saufen. Cocktails mit null Prozent. Durchzechte Nacht ohne Kater danach. Mit Freunden anstoßen und dabei gesundheitlich einen drauf machen. Echt jetzt? Ja, echt jetzt. Und so sperrig Sober Curiosity auch klingt, erfasst dieser Begriff lediglich beinharte Sachverhalte. Der Verkauf von alkoholfreiem Bier steigt und steigt, während alkoholfreie Bars in den USA wie Pilze aus dem Boden sprießen. Was also hat es mit dem neuen ▶



Geschmacklich stehen Mocktails ihren alkoholischen Pendants in nichts nach – im Gegenteil: Durch exotische Substanzen wie Kokoswasser-Kefir oder den Zuckeraustauschstoff Xylitol wird alles an aromatischen Feinheiten herausgekitzelt.

# ALKOHOL HAT EIN MONOPOL DARAUFG, WIE WIR MITEINANDER SOCIALISEN UND UNSERE WERTVOLLE ZEIT MITEINANDER GESTALTEN.

Die Gründerin der New Yorker Listen-Bar Lorelei Bandrowschi hinterfragt mit ihrer Bar hochprozentige Gewohnheiten

Nüchternheitsfetisch auf sich? War's das für das große Geschäft mit dem Alkohol? Und wie werden alkoholfreie Cocktails, kurz: Mocktails hergestellt?

## Cherchez la femme

Eine jener politisch inkorrekt gewordenen Redewendungen, die ob ihres bevorstehenden Verschwindens hiermit ein letztes Mal bemüht werden soll, könnte den Exkurs nicht besser einleiten: „Cherchez la femme“, zu Deutsch sinngemäß: „Da steckt eine Frau dahinter!“, und das tut es bei Sober Curiosity tatsächlich: Es war die New Yorker Journalistin Ruby Warrington, die im Jahr 2018 einen Bestseller mit dem vielversprechenden Titel: „Sober Curious: The Blissful Sleep, Greater Focus, Limitless Presence, and Deep Connection Awaiting Us All on the Other Side of Alcohol“ – puh! – veröffentlichte. Und die Frau wusste, was sie tat. Denn schon drei Jahre zuvor hatte die trockene Britin eine hochechfolgreiche Veranstaltungsreihe namens Club Söda NYC gestartet, wo Teilnehmer in Workshops und Gesprächsrunden den eigenen Alkoholkonsum kritisch hinterfragen konnten. Der Rest ist mittlerweile Geschichte. Bars wie die Getaway oder die Listen Bar in New York, The Virgin Mary in Dublin oder die drei Redemption Bars in London beweisen: Das Geschäft mit der Gesundheit hat auch das Nachtleben erreicht. Warum ist dieses Geschäftsmodell so erfolgreich? Was genau wird in den Sober-Bars serviert? Und können die alkoholfreien Cocktailkreationen mit ihren hochprozentigen Pendants tatsächlich mithalten?

## Pro choice

„Alkohol hat wirklich ein Monopol darauf, wie wir miteinander socialisen und unsere wertvolle Zeit gestalten, in der wir frei und ausgelassen sein wollen“,

so Lorelei Bandrowschi, die Gründerin der New Yorker Listen Bar, kürzlich zu NBC News. „Aber oft kommt er uns in eben dieser Zeit auch stark in die Quere.“ Das allein reicht freilich nicht aus, um den Erfolg ihrer Bar ausreichend zu beschreiben. Warum aber funktioniert das alkoholfreie Konzept der Listen-Bar in einem Ausmaß, wie es vor, sagen wir, 20 Jahren wahrscheinlich nicht funktioniert hätte? „Social Media ist riesig geworden“, so Bandrowschi, „für viele Leute wird es damit immer einfacher, auch Nischenprodukte zu entdecken, die sie interessieren und durch die sie sich mit anderen Leuten connecten können. Außerdem leben wir kulturell gesprochen in einer Zeit, in der jeder sein Leben so gestalten will, wie es sich für ihn richtig anfühlt.“ Klar, es gibt Tage, Abende und Nächte, da hilft nur ein Glas oder eine Flasche harter Wodka. Das weiß auch der Großteil der Sober-Bar-Klientel. Denn wer glaubt, dass dort lediglich eine verschworene Gemeinschaft von Antialkoholikern Zitronenwasser süffelt, unterschätzt dieses neuartige Gastro-Phänomen maßlos. „Es geht darum, die Auswahl zu haben“, so Bandrowschi. Und wie diese Auswahl aussehen und vor allem schmecken kann, das lässt sich auch am Beispiel der Kreationen der Redemption-Bars in London ausmachen.

## Keine verhärteten Fronten

Die Kreation Choose Life Party Punch besteht aus püriertem Wassermelonenfleisch, Kokoswasser-Kefir, Limettensaft, Mineralwasser – und etwas Minze zum Garnieren. Auch kein Kind von beschwipsten Barkeepern: die nüchterne Neuauflage des Cosmopolitan: ▶



Alkoholfreie Cocktails sind für immer mehr Bargäste eine willkommene und zugleich unverbindliche Abwechslung.

# EIN HOCH AUF DAS KRACHERL



**...KEIN WUNDER BEI DEM WASSER.**

Seit jeher umgibt ein Hauch von Mystik und Einzigartigkeit das Thalheimer Heilwasser. Bereits Kelten, Römer und Ritter wussten die positiven Eigenschaften des Heilwassers zu schätzen und für sich zu nutzen. Diese Wertschätzung erfuhr ihren Höhepunkt im 16. Jahrhundert durch die Errichtung des Schloss Sauerbrunn über den sieben geheimnisvollen Quellaustritten. Dieses Heilwasser bildet auch die Grundlage unserer Limonaden. Natürliche Aromen und geringer Zuckergehalt bieten leichten Genuss bei zugleich vollem Geschmack.

## THALHEIM



Stickstoff, Rauch und hochkonzentrierte Flüssigkeiten gehören bei Mocktails genauso zum Bartüftler-Handwerk wie bei den hochprozentigen Originalen.

A close-up photograph of a bartender's hands. One hand holds a faceted glass containing a golden liquid and a metal strainer. The other hand holds a martini glass. The liquid is being poured into the martini glass, and a thick plume of white smoke rises from the glass. The background is dark and out of focus.

ES GEHT  
EINFACH  
DARUM,  
DIE AUSWAHL  
ZU HABEN.

Lorelei Bandrowschi geht es nicht darum, Hochprozentiges zu verdrängen – sondern Alternativen zu schaffen

# DER TREND UM SOBER CURIOSITY IST EINE GESCHMACKLICHE ERWEITERUNG DES GESUNDHEITSORIENTIERTEN FREIZEITANGEBOTS.

Im Gegensatz zu den Anfangszeiten des Veganismus kommt der Trend um alkoholfreie Bars nicht sonderlich militant daher

Cranberry-Saft, Orangensaft, Zitronensaft, Kokosnusswasser, Eis – und Birch-Sirup. Letzteres ist das Pendant zum normalen Zuckersirup, mit dem der gemeine Cocktail in der Regel gesüßt wird. Die Sober-Nerds der Redemption-Bars hingegen stellen diesen Sirup aus dem Zuckeraustauschstoff Xylitol und Wasser her – das Ergebnis, so die Redemption-Bar-Macher, ist dasselbe, nur eben diabetikergeeignet. Man sieht: Auf allzu zuckrige Großkonzernsäfte wird großteils verzichtet, und der Gesundheitsaspekt bleibt nicht auf das Auslassen von Alkohol beschränkt. Verdeutlicht auch das letzte Redemption-Bar-Säftchen: Blood Orange, Basile and Thyme Kombucha ist zwar selbsterklärend, die funkelnde Bitteraromatik aber so überraschend, dass der Geschmackshorizont jenseits vom hochprozentigen Gut- und Böse-Diskurs gesprengt wird. Das ist es vielleicht auch, was vom Sober-Curiosity-Trend ausgeht: Man glaubt es anfangs kaum, doch in diesem immer größer werdenden Nischentrend kann von verhärteten Fronten nicht die Rede sein – auch, weil im Gegensatz zum Vegan-Trend nicht auf Imitate gesetzt wird, sondern das nicht-alkoholische Original für sich stehen kann. Sober Curiosity also nicht als militante Verdrängungsmaschinerie des klassischen Alkoholkonsums, sondern als aromatische Erweiterung des gesundheitsorientierten Freizeitangebots? Scheint so, als stünde es doch nicht so schlecht um den Hedonismus. Und wer weiß, vielleicht liegen die wirklich fetten Jahre erst vor uns.



## 3 SECRETS X MIXES



### MISCHEN IS POSSIBLE.

PSSST, wir dürfen nicht viel verraten – außer, dass der Geheimitipp aus Hanf ist, aber nicht berauschend wirkt, wenn man ihn pur mit Eis serviert.

Aber auch als Mixgetränk mit Lillet, Aperol oder Gin schmeckt das neue **HEMPTONS SECRET** verboten gut.

Entdecke alle Secrets unter:

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



**HEMPTONS  
SECRET**

# VOLLBLUT-SOMMELIER

**LUKAS PERMOSER** IST **SOMMELIER** MIT LEIB UND SEELE – UND BEWEIST, IN WELCHEM AUSMASS DIE **GASTRONOMIE** IHREN **REIZ** ÜBER GENERATIONEN HINWEG AUSÜBT.

**L**ukas Permoser hat die Gastronomie im wahrsten Sinne des Wortes mit der Muttermilch aufgesogen. Man könnte sagen: Wenn es so etwas wie ein Gastro-Gen gibt, dann ist der Sommelier im Fünf-Sterne-Familux-Resort Hotel Dachsteinkönig der fleischgewordene Beweis dafür. „Eigentlich“, räumt Permoser ein, „wollten meine Eltern nicht, dass ich denselben Beruf ausübe wie sie.“ Warum? „Sie waren immer viel arbeiten, was bedeutete, dass ich oft auf mich allein gestellt war. Das wollten sie nicht unbedingt für mich und meine Zukunft.“ Also sah sich Permoser in der Arbeitswelt außerhalb der Gastronomie um, indem er unterschiedliche Schnupperlehren absolvierte. Und musste feststellen: „Es zieht mich einfach in die Gastronomie.“

Im Zuge der Doppelausbildung in Küche und Service im 3-Sterne-Hotel Der Hotelwirt in Neustift lernte der schon damals so Wissenshungrige, wie viel man im Küchenbereich selbst erschaffen kann. Vor allem die Pâtisserie hatte es dem Jungspund angetan. Doch so faszinierend das Handwerk mit Backwaren auch war – die unmittelbare Arbeit am Gast kristallisierte sich als das heraus, wofür Permoser ohne Zweifel gemacht zu sein scheint. „Wir hatten einen kitchen table, wo die Gäste quasi mitten in der Küche diniert haben. Da wurde allen klar, dass ich mehr der Entertainer bin – auch und vor allem in Bezug auf die Weinbegleitung.“

## Auszeit und Comeback

Womit auch schon das alles bestimmende Stichwort gefallen wäre: Denn klar, Permosers Berufung ist der Service. Seine Obsession hingegen: Wein. „Es ist einfach

so ein vielfältiges Thema“, kommt Permoser ins Schwärmen, „bei dem man nie auslernt. Von Biologie, Geologie über Geografie und Geschichte ist einfach alles dabei.“ Permosers hochprozentige Weinleidenschaft führte sogar so weit, dass er seiner Berufung den Rücken kehrte – wenn auch nur kurz. „Ja, ich habe mir tatsächlich dann einmal eine Auszeit genommen, um im Weinhandel tätig zu sein, damit ich mich dem Thema noch eingehender widmen kann.“ Vor allem knüpfte Permoser in dieser Zeit wertvolle Kontakte zu Weingütern und absolvierte darüber hinaus ein Praktikum in der Weinlese bei Gerald Tschida. Alles schön und gut, keine Frage. Nur: „Der Job im Weinhandel von Montag bis Freitag war mir dann doch etwas zu langweilig.“ Also verschlug es Permoser zurück in die heimatischen Gefilde des Service, in denen er sich voll und ganz entfalten kann. Seit zwei Jahren ist Permoser im Dachsteinkönig als Sommelier und seit kurzem auch als stellvertretender Restaurantleiter tätig. Noch in diesem Jahr möchte der Vollblutsommelier die Weinakademie in Rust abschließen, eventuell auch Praktika in ausländischen Weingütern einlegen. „Klar gibt es Angebote aus der Schweiz oder aus Dubai, aber ich möchte jetzt weiterhin im Dachsteinkönig bleiben, wo ich meine Sommelier-Arbeit vertiefen kann. Das ist ein sehr familiärer Betrieb, das leben wir auch alle untereinander.“ Wie es sich für den Spross einer Gastro-Familie eben gehört.

[www.dachsteinkoenig.at](http://www.dachsteinkoenig.at)



**MEINE ELTERN WOLLTEN EIGENTLICH NICHT, DASS ICH IN DER GASTRONOMIE ARBEITE.**

Dachsteinkönig-Sommelier Lukas Permoser ignorierte die Skepsis seiner Eltern zum Glück geflissentlich



# Seite an Seite.

Die Gastronomie liegt uns bei S. Pellergrino sehr am Herzen.  
Deshalb unterstützen wir sie mit aller Kraft.



**S. PELLEGRINO**

**#SupportRestaurants**

[SANPELLEGRINO.COM](http://SANPELLEGRINO.COM)



# inspiration.

WIE ANDERE KONZEPTE FUNKTIONIEREN UND WARUM: EIN BLICK AUF DIE SPANNENDSTEN HOTELS, BARS UND RESTAURANTS.  
LASS DICH INSPIRIEREN UNTER: [www.rollingpin.com/konzepte-openings](http://www.rollingpin.com/konzepte-openings)



## BACK TO THE GRAINS

**MULLIXHIU, TIRANA**

Es klappert die Mühle am albanischen See. Die, die wir hier vorstellen, heißt Mullixhiu und ist eigentlich ein Restaurant in der Hauptstadt Tirana. Und dessen Müller, der ist eigentlich ein Koch – der zurzeit angesagteste in ganz Albanien, um genau zu sein. Aber Bledar Kola hat mit seiner außergewöhnlichen Küche weit mehr als seine Heimat erobert. Ganz Kulinarik-Europa hat ihn bereits auf dem Schirm, längst hat ihn 50 Best Discovery gelistet. So rosig sah es nicht immer aus: Als er im Februar 2016 das Mullixhiu gemeinsam mit zwei Partnern eröffnet hat, wissen die Albaner nicht so recht, was sie mit dem neuen Konzept anfangen sollen. Aber was die Einheimischen missen, entdecken die Medien – zum Glück! Denn hinter den hölzernen Fassaden verbirgt sich der absolute Slow-Food-Wahnsinn, ein Ort, der albanische Traditionen und vor allem die Brotherstellung zelebriert. „Wir haben alles darauf abgestimmt, den Gästen zu vermitteln, was es bedeutet, auf dem Land zu leben und Weizen, Roggen, Hafer, Gerste und Mais für Brot und Nudeln zu mahlen“, zitiert die deutsche Journalistin Ursula Heinzelmann den albanischen Küchenchef in dem Kochbuch, das die beiden gemeinsam produziert haben.

**KONZEPT** Die absolute Slow-Food-Revolution in Tirana: Head Chef Bledar Kola interpretiert im Mullixhiu die albanische Küche neu und lässt Traditionen hochleben.

**SPEISEN UND PREISE** Neben dem hauseigenen Brot aus selbst gemahlenem Getreide stehen etwa Babyziege, Wachtel und Ente von örtlichen Bauern auf der Karte. Kleines Detail am Rande: Das 9-gängige Tasting-Menü kostet umgerechnet 18 Euro.

[www.mullixhiu.al](http://www.mullixhiu.al)



# BABY, DU SIEHST GUT AUS!

## MI CHOLA, ASPEN

Mi Chola: Diese Kombination fällt im spanischen Wortschatz in die Kategorie Koseformen. „Mein Liebling“ würden wir wahrscheinlich sagen, um den Namen eines Restaurants zu übersetzen, das für die Gründer weit mehr ist als ein Lokal. „Für uns ist diese Cantina unser Baby und unser Mädchen“, erklären die Gründer Darren Chapple und Adam Malmgren auf der Homepage ihres Lokals. Es ist ein Zufluchtsort für alle – nicht nur für Freunde guter mexikanisch-amerikanischer Küche. Chapple kennt das Haus seit

Jahrzehnten. Einst hat er in jenen vier Wänden, die jetzt seine sind, als Kellner angefangen. Weil alle Ausflüge in die weiße Welt scheiterten und es Zuhause doch am schönsten ist, haben er und Malmgren ein Restaurant geschaffen, das ihr Baby, ihre Heimat verehrt. Ein großes Graffito einer sehr ansehnlichen Frau verziert die Wand. Vor einem ebenso schönen Bild brennen Kerzen auf einem Altar. Wem das zu schräg ist, der sollte trotzdem hindenn auch das Essen ist phänomenal. Von der Tequila-Karte ganz zu schweigen ...

**KONZEPT** Ein kulinarischer Tempel für Mi Chola, „meinen Liebling“ – für die Betreiber ist ihr Lokal ihr Baby, das sie mit spektakulärem Interieur verehren.

**SPEISEN UND GETRÄNKE** Von Jalapeño bis hin zu Breakfast Burritos: Serviert wird, was die mexikanische Küche hergibt. Dazu reicht man selbstverständlich Tequila und Mezcal.

[www.aspenchola.com](http://www.aspenchola.com)



# CRIME DINE AM ZUG

## THE NAPA VALLEY WINE TRAIN, KALIFORNIEN

Wer als Kind schon gerne Cluedo gespielt hat, mit der Zeit guten Wein zu schätzen lernte und außerdem weiß, dass eine Zugfahrt nicht nur der Umwelt, sondern auch dem Gemüt eine Wohltat ist, der sollte nun einsteigen. Und zwar in den Murder-Mystery-Wagon des Napa Valley Wine Train. Der Name hält, was er verspricht: eine berausende Fahrt durch das kalifornische Napa. Was der Abfahrt folgt, ist ein Improvisationstheater erster Klasse. CSI California sozusagen. Fest steht: Jemand muss sterben, vorübergehend zumindest. Die Fragen sind: Wer hat die Person getötet? Und warum? Das gilt es nun herauszufinden. Und die Zeit läuft – etwa zwei Stunden bleiben den Hobby-Detektiven, um den Mord aufzuklären. Empfehlung des Sommeliers: Pinot Noir.



**KONZEPT** Gemütlich Zug fahren, die schöne Landschaft genießen, hervorragenden Wein trinken und einen Mord lösen: Willkommen im Napa Valley Wine Train.

**PREISE** Eine etwa zweistündige, mörderische Tour gibt's ab 350 Euro – Dinner, Weinbegleitung und Real-Life-Krimi inklusive.

[www.winetrain.com](http://www.winetrain.com)

# NGOS NÄCHSTER STREICH

## BURBANK, FRANKFURT

Sie haben es schon wieder getan: Die Gekko Group und Multigastronom The Duc Ngo haben ein neues Restaurant eröffnet. Seit Anfang des Jahres betreiben die Konzeptgranaten das Burbank im Frankfurter Roomers in der Gutleutstrasse. Der Kreativchef hat sich für das Lokal einen Mix aus kalifornischer und pan-asiatischer Küche überlegt. Wie auch schon in seinen anderen Restaurants legt Ngo auch hier den Fokus auf japanisch inspirierte Gerichte, wie New Style Sashimis, kalifornische Raw Food-Salate und mexikanische Klassiker wie Soft Tacos mit Rinderfilet, gegrillter Dorade oder Cajun-Pfannengemüse. Außerdem gibt es eine offene Salat- und Seafood-Bar. Für die Neugestaltung verantwortlich zeichnet die Interior Designerin Hyunjung Kim. Sie macht aus den Visionen des Gastronomen schon seit Jahren einzigartige Restaurants. Auch mit dem Burbank hat sie ein Meisterwerk ganz im kulinarischen Sinne von Ngo geschaffen. Der prägt aber nicht nur die Küche des Lokals, sondern auch dessen Logo. Darauf ist nämlich ein Tiger zu sehen: eine Hommage an das chinesische Sternzeichen des Hausherrn, das für Temperament, Feingefühl und Tiefsinn steht. Für sein neues Projekt hat er jedenfalls ordentlich Feuer gefangen. „Ich bin ein großer Fan der Multikulti-Foodkultur in den USA“, sagt Ngo. Mit der Eröffnung des Burbank ist er auch seinem Lebenstraum einen Schritt näher gekommen: Irgendwann will er der Mann mit den meisten Konzepten der Welt werden.

**KONZEPT** A Californian X Asian Eatery: Das neue Restaurant von Multigastronom The Duc Ngo vereint kalifornische mit pan-asiatischer Küche.

**SPEISEN UND GETRÄNKE** Hier trifft New Style Sashimi auf Guacamole, Kurkumalachs Hanoi auf kalifornisches Gelbflossenthunfischsteak. Kurzum: Es gibt Fusionsküche vom Feinsten.

[www.roomers-frankfurt.com](http://www.roomers-frankfurt.com)



# WÜNSCH DIR WAS

## LANKAN FILLING STATION, SYDNEY



Geteilte Freude ist doppelte Freude. Das gilt auch für Essen – aber natürlich nur, wenn genug davon vorhanden ist. Und dafür sorgt die Crew der Lankan Filling Station rund um Küchenchefin O Tama Carey in Sydney. Mit dem Restaurant hat Carey ihr sri-lankisches Erbe in Australien verankert. Dabei haben sie vor allem die Gerichte ihrer Mutter und Großmutter inspiriert. Und weil es auf der Insel üblich ist, verschiedene kleinere Speisen zu teilen, kann sich jeder Gast seine eigene Kombination zusammenstellen. Das Menü kommt dazu in Papierform; was man möchte, kreuzt man an. Besonders beliebt: die Hoppers, kleine Reispfannkuchen, die man in Sri Lanka zu allen Mahlzeiten isst. Sie gibt es entweder pur oder – wie im Bild – mit Ei. Eine weitere Variante wird aus hauchdünnen Reismudeln gemacht, das verleiht den Pfannkuchen Nest-Optik. Ein weiteres exotisches Highlight sind Sambols, Gerichte aus frischer Kokosnuss, die als Beilage die besondere Würze vereint. Wem das zu viel Entscheidungsfreiheit ist, kann sein kulinarisches Schicksal in die geschulten Hände der Küche legen und das sechsgängige Bankettmenü wählen.

**KONZEPT** Wahltag: Im sri-lankischen Restaurant Lankan Filling Station kann jeder Gast die Aromen der Inselnation nach Lust und Laune kombinieren. Die Betreiberin setzt auf Nachhaltigkeit und traditionelle Geschmäcke.

**SPEISEN** Ein Mix aus sri-lankesischer Traditionsküche  
[www.lankanfillingstation.com.au](http://www.lankanfillingstation.com.au)

# eingeschenkt.

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



## MATE PASSION

Nomen est omen: F&B Manager Silverio Cosenza von der Hotel Residenz Hochalm in Hinterglemm kredenzt mit dem Mate Passion den perfekten Longdrink für den Spätsommer. Dabei trifft Belvedere Vodka auf Ingwer-Sirup, Limette, Minzblätter, LECKER Mate Likör und Organics Viva Mate. Um diesen genialen Drink in der Sonne nicht durch gewöhnliche Eiswürfel zu verwässern, serviert Silverio Cosenza seinen Mate Passion mit Mate Eiswürfeln. So bekommt der Drink den Extra Kick gepaart mit mehr Intensität ohne dabei seinen ursprünglichen Geschmack zu verlieren. Noch Zweifel? Einfach QR-Code scannen und den Mate Passion selber mixen. Cheers!



[www.residenzhochalm.com](http://www.residenzhochalm.com)

# ÖSTERREICHISCHE QUALITÄT IM ZEICHEN DES GENUSSES

EIN PERFEKTER GASTGEBER BIETET SEINEN GÄSTEN EIN RUNDUM-PROGRAMM. EIN PERFEKTER ZULIEFERER BIETET SEINEN GASTRONOMEN DIE VORAUSSETZUNG DAFÜR. **NANNERL** BIETET SEINEN KUNDEN IM **CONVENIENCE-BEREICH** EIN **BREITES PORTFOLIO** AN PRODUKTEN, UM IM HANDUMDREHEN IMMER GLEICHBLEIBENDEN **GENUSS** AM TISCH SERVIEREN ZU KÖNNEN.

**D**as fängt bei den Kräutern, Gewürzen und Gewürzmischungen an und setzt sich durch das gesamte Sortiment fort. Denn das Leistungsversprechen „Genuss made in Austria“ ist kein leerer Slogan. Der Salzburger Genussspezialist sieht sich hier in der Verantwortung gegenüber seinen Mitarbeitern, Kunden und seinen Lieferpartnern.

Als unabhängiges Familienunternehmen ist das familiengeführte Unternehmen für sein Umfeld vertrauensvoller Partner und achtet schon beim Einkauf neben bester Produktqualität auf regionalen Ursprung. Zwei Produktionsstandorte im Großraum Salzburg untermauern dieses klare Bekenntnis, den Kunden mit österreichischen Qualitätsprodukten bei seinen täglichen Herausforderungen zu unterstützen. Die Sortimentsbreite im Standard reicht

von klassischen Convenience-Produkten wie Suppen, Saucen und Basisprodukten, Desserts, Fondkonzentraten, den hochwertigen Premiumprodukten aus der „Culinarium-Serie“-servierfertigen Toppings bis hin zu Cerealien, Bindemitteln oder Dipsaucen. Gerade in den letzten Jahren hat Nannerl sein Kräuter- und Gewürzsortiment extrem ausgebaut und auch hier das Augenmerk auf Regionalität und Qualität gelegt.

## Die kürzestmögliche Lieferkette

Den Kümmel bezieht das Salzburger Traditionsunternehmen aus Amstetten in Niederösterreich. „Vor allem der Geschmack und der extrem hohe Anteil an ätherischen Ölen sucht seinesgleichen!“, so Geschäftsführer Markus Pfarrhofer. Ein weiteres Beispiel ist die beliebte „Salzburger Tafelspitzbouillon“. Den Tafelspitz in bester

Qualität bezieht man von einem Metzger aus Salzburg. Das Rind stammt ebenso von einem Züchter direkt vor den Toren Salzburgs. Der Tafelspitz wird dann bei Nannerl in Anthering schonend gekocht und weiterverarbeitet. Regionaler und kürzer ist eine Produktions- und Lieferkette kaum zu realisieren.

Nannerl nutzte auch kurzerhand die jahrzehntelange Kompetenz in der Herstellung von hochwertigen Likören und Spirituosen und ergänzte das Sortiment um die Marke „n-sanitize“, ein hochwertiges Desinfektionsmittel für Hände. Streng nach der WHO-Rezeptur, viruzid gegen Influenza- und Coronaviren, mit einem Schuss Glycerol, damit die Hände nicht austrocknen und rückgefettet werden.

[www.nannerl.at](http://www.nannerl.at)

Gefriergetrocknet  
und einzigartig  
frisch: Dill mit Stil



Unverkennbar  
süßlich-scharf:  
Kümmel ganz



Nicht wirklich  
scharf und  
trotzdem verwegen:  
Paprika mild

Exotisch aufpeppend:  
Gemahlener Ingwer



Ein Hauch von  
Meeresaromen:  
Kräuter-Meersalz



# MEHR ALS SIRUP

**AHORNSIRUP** GEHÖRT ZU DEN **VIELSEITIGSTEN PRODUKTEN** – UND KANN BEREITS MIT GERINGEN MENGEN FÜR **KOMPLEXE GESCHMACKSNUANCEN** SORGEN. WARUM ER FÜR JEDEN **SPITZENKOCH GOLD WERT** IST – UND WELCHE **UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN** ES GIBT.



HEIKO ANTONIEWICZ IST EINER DER HOCHKARÄTIGEN BOTSCHAFTER VON AHORNSIRUP AUS KANADA.

**A** hornsirup-Produkte aus Kanada – vom eigentlichen Sirup über Zucker und Flocken bis hin zu Aufstrich, Wasser und anderen Produkten – erfreuen sich immer größerer Beliebtheit bei Feinschmeckern und Spitzenköchen. Weltweit gibt es zwar über 150 Ahornarten. Doch nur Zucker- und Rot-Ahorn liefern den für die Herstellung von Ahornsirup benötigten Ahornsirupsaft.

Was viele nicht wissen: Dieses einzigartige Naturprodukt ist ein natürlicher Geschmacksverstärker, der bereits mit geringen Mengen Gerichte hervorragend abrunden und ihnen zusätzliche Komplexität verleihen kann. Das macht Ahornsirup zu einer großartigen Zutat in fast jedem Rezept.

Doch Ahornsirup ist nicht gleich Ahornsirup. Es gibt vier Sorten, die jeweils für ihre ganz eigene Linie und Anwendungen stehen und unten aufgeführt sind.

Stöbern Sie in unserem Rezeptarchiv unter [www.ahornsirup-kanada.de/rezep-te](http://www.ahornsirup-kanada.de/rezep-te) und machen Sie Ahornsirup zu einem festen Bestandteil Ihres Speiseplans.

[www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)



## REZEPTE:

Alle Rezepte von Heiko Antoniewicz und anderen Spitzenköchen gibt es hier: [www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

## GOLDEN

*delicate taste*



Fein-milder Geschmack

Dieser Sirup wird aus dem Saft der ersten Stunde hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen hellen goldenen Farbton, feine Süße und zartes Aroma aus: das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.

## AMBER

*rich taste*



Aromatischer Geschmack

Dieser Sirup hat einen klaren, ausgeprägten Geschmack und ist bernsteinfarben. Er eignet sich besonders gut als Zutat für Vinaigrettes und andere Saucen.

## DARK

*robust taste*



Fein-herber Geschmack

Dieser Sirup, mit seinem intensiven, karamellartigen Geschmack, lässt sich sehr gut zum Kochen und Backen verwenden.

## VERY DARK

*strong taste*



Kräftiger Geschmack

Dieser Sirup wird aus dem Ahornsirupsaft hergestellt, der am Ende der Saison geerntet wird. Sein Geschmack ist noch ausgeprägter und eignet sich perfekt zum Kochen und Glasieren von Fleisch.

# LOVE IS THE AIR



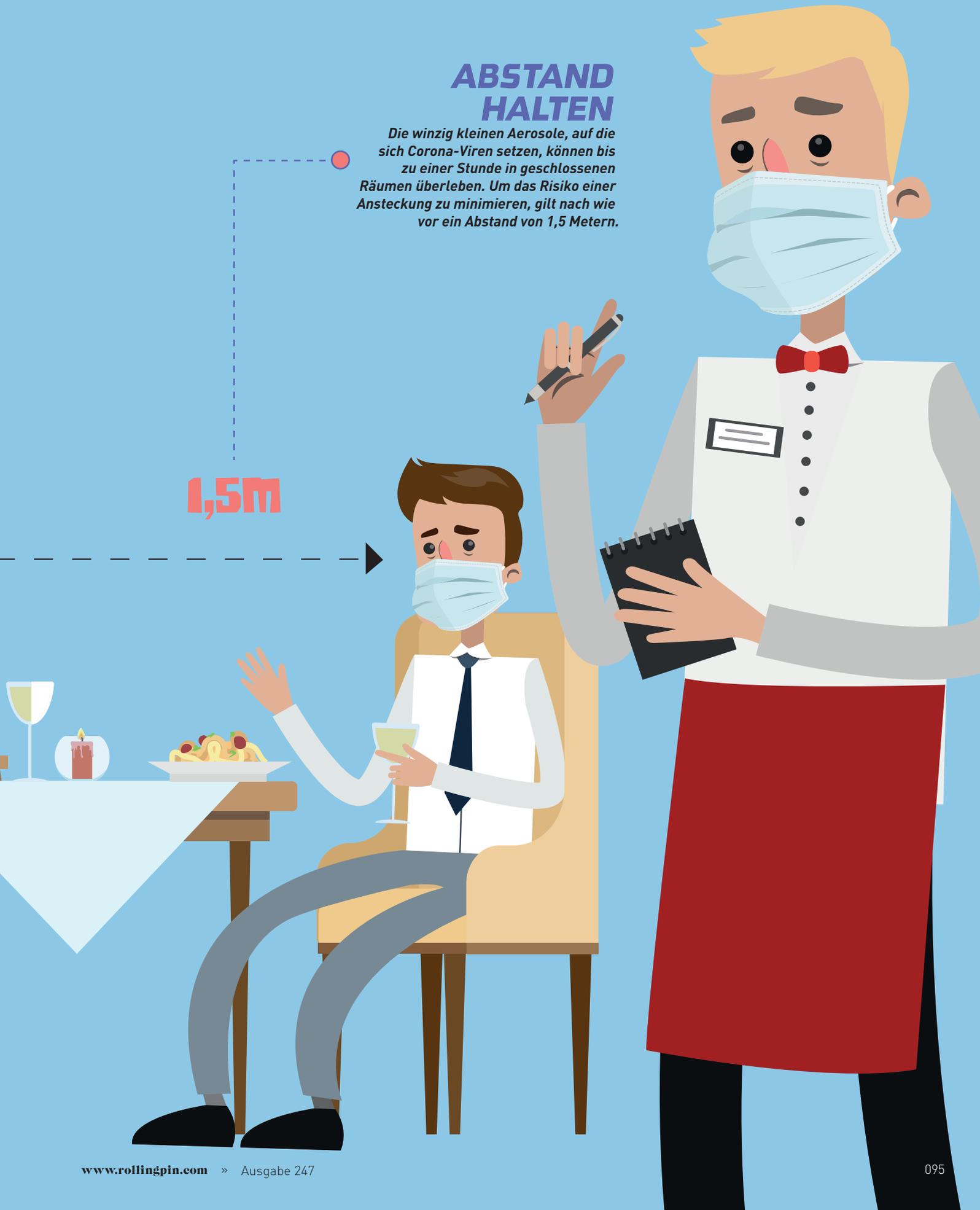
**GÄSTELISTEN, LUFTREINIGER UND CO.**  
WIE SICH GASTRONOMEN UND HOTELIERS  
BESTMÖGLICH AUF DEN **CORONA-HERBST**  
**VORBEREITEN** KÖNNEN.

Text: Bernhard Leitner

## ABSTAND HALTEN

Die winzig kleinen Aerosole, auf die sich Corona-Viren setzen, können bis zu einer Stunde in geschlossenen Räumen überleben. Um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren, gilt nach wie vor ein Abstand von 1,5 Metern.

1,5m

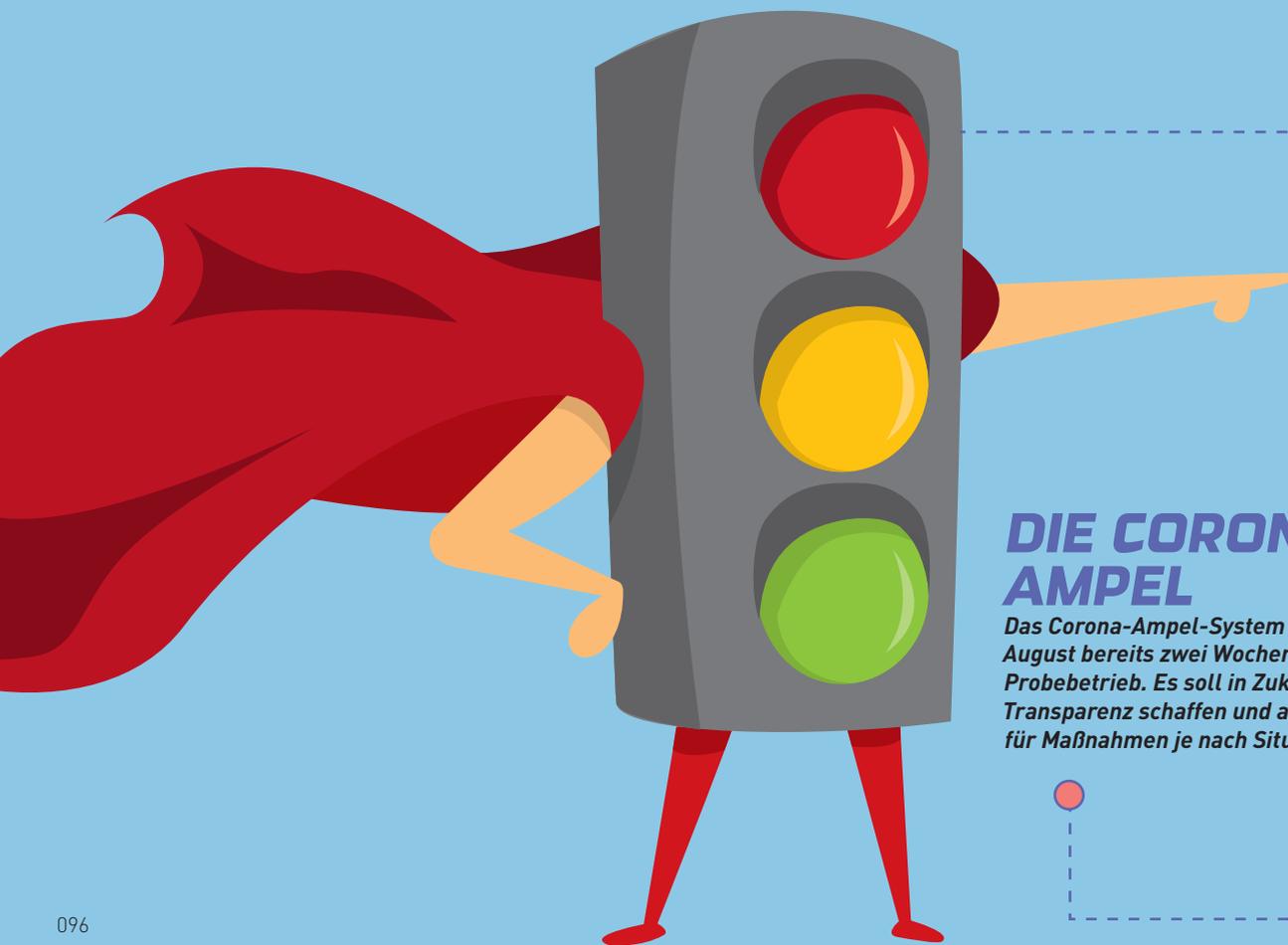
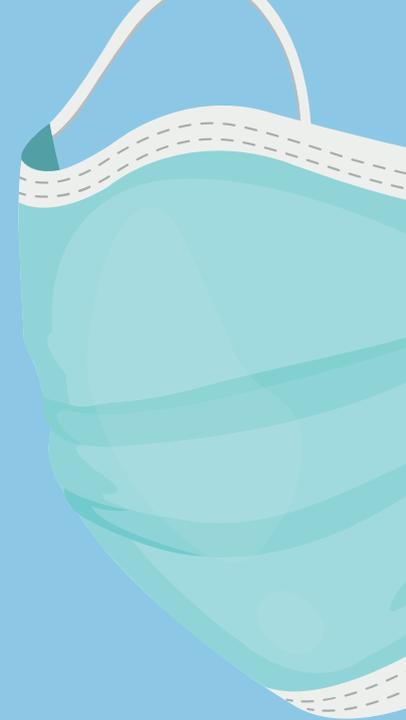


**W**ie geht es weiter? Eine Frage, die nicht nur Gastronomen und Hoteliers beschäftigt, sondern die ganze Welt. Das Warten auf einen Impfstoff wird zum existenzbedrohenden Wettlauf gegen die Zeit – und dabei ist noch nicht einmal sicher, ob es ihn jemals geben wird. Während die Sommersaison speziell im ländlichen Bereich für ansteigende Gästezahlen sorgte, sieht es in Sachen Städtetourismus weiter düster aus. Internationale Gäste bleiben aus, Firmenfeiern, Events oder der gute alte Business-Lunch werden derzeit lieber über Zoom, Skype und Co. ausgetragen. Dennoch lässt sich dabei ein Trend erkennen. Möglichst abgeschottet möchten Gäste verständlicherweise derzeit sein und trotzdem nicht auf Annehmlichkeiten verzichten. Für alle Dienstleister der Branche eine unfassbar schwierige Aufgabe mit vielen Tücken und Auflagen. Alleine in einem Restaurant den 1,5-Meter-Abstand für Gäste sowie Personal zu gewährleisten, ist auf unzähligen Geschäftsflächen

schlicht und ergreifend nicht realisierbar. Zu eng, zu klein und zu wenig Platz. Noch während der Sommermonate war das ein kleineres Problem, denn im Freien verhält sich das Virus wesentlich ungefährlicher als in geschlossenen Räumen. Wie bereitet man sich also optimal auf die kalten Jahreszeiten vor? Wie schützt man Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen? Und die Corona-Gretchenfrage: Wie erlangt man das Vertrauen der Gäste wieder? Das Virus kann viele unsichtbare Formen annehmen. Teils fest, teils flüssig und der Schwerkraft trotzend setzen dem Virus Wind und Sonne zu, sodass im Freien die Ansteckungsgefahr wesentlich geringer ist. Doch wie sieht das in geschlossenen Räumen aus? Virologen sind sich sicher: Die Gefahr einer zweiten Welle im Herbst und Winter ist enorm.

#### Regelmäßige Tests

In erster Instanz sollte sichergestellt werden, dass alle Mitarbeiter des Betriebs Covid-19-negativ sind. Dafür gibt es in Österreich bereits die Initiative „Sichere



## DIE CORONA-AMPEL

*Das Corona-Ampel-System lief im August bereits zwei Wochen auf Probetrieb. Es soll in Zukunft Transparenz schaffen und als Leitfaden für Maßnahmen je nach Situation dienen.*





## HYGIENE

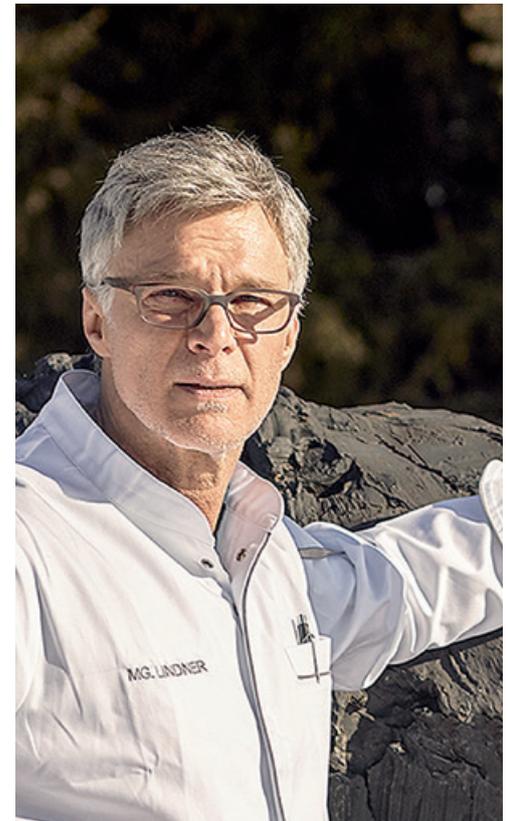
*Um dem fiesen Coronavirus keine Chance zu geben, sollte nach wie vor speziell in geschlossenen Räumen der Mund-Nasen-Schutz getragen werden, damit sich die infektiösen Aerosole gar nicht erst bilden können.*

Gastfreundschaft“ der Wirtschaftskammer, wo sich Gastro-Betriebe registrieren und ihre Mitarbeiter testen lassen können. Wer sich dabei regelmäßig testen lässt und die Kriterien erfüllt, bekommt ein Zertifikat, das am Eingang platziert werden kann. Zu den Kriterien zählen die Anordnung von Tischen und Sitzgelegenheiten, um den Mindestabstand einzuhalten, strenge Hygienevorschriften, wie das frequenzabhängige Reinigen oft berührter Gegenstände und Oberflächen, die regelmäßige Lüftung allgemein zugänglicher Bereiche mindestens einmal pro Stunde sowie das Desinfizieren von Hotelzimmern nach Gästewechsel. Weiters müssen alle Gäste beim Check-in über die Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen informiert werden. Außerdem empfiehlt sich die App „Stopp-Corona“, die eine Nachverfolgung der Gäste beinhaltet, um im Falle einer möglichen Infektion sofort Kontakt aufnehmen zu können. Last but not least unterliegt auch der Weiterbetrieb bei Verdachtsfällen strengen Auflagen inklusive Ablaufplan. Erst wenn alle diese Kriterien erfüllt sind, darf ein Gastro-Betrieb das Zertifikat „Sichere Gastfreundschaft“ führen.

Dass Masken und Desinfektionsmittel Sicherheit bieten, sollte mittlerweile hinlänglich bekannt sein. Doch wie genau überträgt sich eigentlich dieser fiese Virus? Das Unwort heißt Aerosol. Ein heterogenes Gemisch aus festen oder flüssigen Schweb-

eteilchen in einem Gas. Und genau diese Aerosole nutzen Corona-Viren als Taxi, um sich fortzubewegen. Das Virus kann auf mikroskopisch kleinen Teilchen mit einem Durchmesser von wenigen tausendstel Millimetern aufsteigen. Diese Partikel werden von jedem Menschen produziert und schweben allgegenwärtig durch die Luft, die wir atmen. Schon alleine durch Sprechen verlassen diese Aerosole unseren Körper und dienen somit dem Virus als Gratis-Taxi durch die Luft. Diese Partikel können minuten- und sogar stundenlang in Innenräumen überleben. Unbekannt ist allerdings noch, wie viele dieser Partikel man einatmen muss, um sich tatsächlich mit dem Virus anzustecken. Fakt ist, dass die Qualität der Raumluft dafür eine große Rolle spielt. Experten warnen, dass bereits ein Infizierter in einer Bar ausreichen kann, um alle Anwesenden anzustecken, da die menschliche Körperwärme den Partikeln thermischen Aufwind verleiht und diese so gleichmäßig im Raum verteilt. Und genau aus diesem Grund gehören Abstand halten und Maske tragen zum unbestreitbaren Pflichtverhalten, um sich und andere vor Infektionen zu schützen.

Ein altes, aber dennoch probates Mittel dagegen ist schlicht und ergreifend Raumventilation. Physiker sind sich einig: Wer gut und regelmäßig lüftet, minimiert die Gefahr einer Ansteckung um ein Vielfaches. Doch wenn es draußen windstill ist ▶



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

Marcus G. Lindner

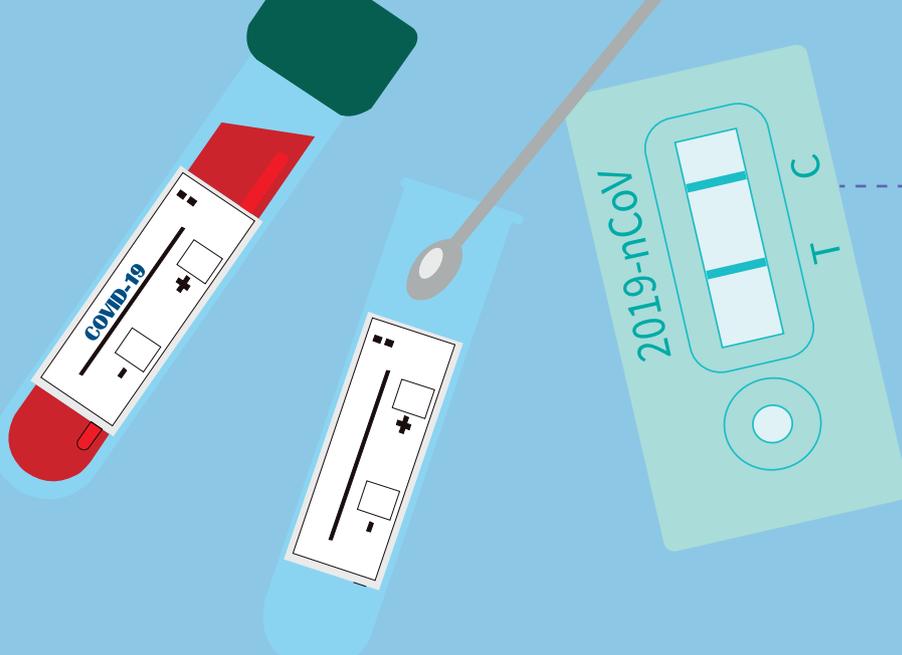


**Hold-o-mat®**

**Noch praktischer und einfacher –  
vom Kleinsten bis zum Grössten.**

New family!

[www.holdomat.com](http://www.holdomat.com)



## CORONA-TESTS

*Um Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen zu schützen, sollte das gesamte Personal wöchentlich zum Corona-Test gehen. Die Initiative [www.sichere-gastfreundschaft.at](http://www.sichere-gastfreundschaft.at) der WKO und des Bundesministeriums bietet Gratis-Tests für alle Mitarbeiter der Gastronomie und Hotellerie an.*

und sich die Temperaturen innen und außen kaum unterscheiden, findet kein Luftzug statt. Darum empfehlen Experten möglichst gegenüberliegende Fenster zu öffnen, um den Luftzug zu erhöhen.

### Die Luft ist rein

Doch was wäre, wenn man die Luft in einem Raum ganz einfach reinigen könnte? Geht nicht? Geht doch! Die Lösung bietet der gebürtige Bayer Fredy Scheucher mit seinem Luftreiniger Ozonos, der in den nächsten Monaten für viele Gastronomie- und Hotelleriebetriebe zum Lebensretter werden könnte. Getarnt als stationäres oder mobiles Gerät, das optisch eher einem Bluetooth-Speaker ähnelt, verwendet Ozonos das gleichnamige Molekül Ozon und kommt mittlerweile in hunderten Gastronomie und Hotelbetrieben erfolgreich zum Einsatz. In der Troposphäre schützt Ozon in Form einer dichten Schicht alle Lebewesen der Erde vor der ultravioletten Strahlung der Sonne. Und

was hat das jetzt wieder mit Corona zu tun? Ganz einfach. Bei Ozon  $O_3$  ist das dritte Sauerstoffatom nur schwach an die anderen beiden gebunden. Es trennt sich deshalb leicht, um sich mit anderen Substanzen zu verbinden. Dabei wird das schwach gebundene Sauerstoffatom  $O$  an das Molekül abgegeben (Oxidation). In der Regel zerfällt bei dieser Reaktion das Partnermolekül oder ändert seine Eigenschaften. Der Rest des Ozons, also der mole-

kulare Sauerstoff  $O_2$ , bleibt als normaler Luftsauerstoff übrig. In der Außenhaut von Keimen, Bakterien oder Pilzen, Viren, Sporen, aber auch auf der Oberfläche von vielen Allergenen (Hausstaubmilbenkot, Tierhaare) sind sehr viele Eiweiße eingebaut. Mit diesen Eiweißen reagiert Ozon sehr gerne und zerstört diese dabei. Bei lebenden Organismen wie Bakterien,

Viren oder Pilzen entsteht dabei ein Loch in der Außenhülle.

Dies führt in der Regel zum Absterben beziehungsweise zum Platzen der Zelle. Für die Ozonos Luftreiniger sind die Corona-Viren darum sprichwörtlich ein gefundenes Fressen.

Einer, der bereits auf dieses System baut, ist der amtierende Gastronom des Jahres Heiner Raschhofer, der in Österreich und Deutschland mehr als 20 Lokale betreibt. „Unsere Aufgabe in der Gastronomie ist es, den Gästen ein wenig Normalität und Lebensgefühl ▶



**UNSERE  
AUFGABE IN  
DER GASTRO-  
NOMIE IST ES,  
DEN GÄSTEN  
EIN WENIG  
NORMALITÄT  
UND LEBENS-  
GEFÜHL  
ZURÜCKZU-  
GEBEN.**

Spitzengastronom Heiner Raschhofer

● **GÄSTELISTE**

Um im Falle einer möglichen Ansteckung Gäste umgehend kontaktieren zu können, sollten Gastronomen in Zukunft die Daten ihrer Gäste aufnehmen. So kann eine weitere Infektionskette im Keim erstickt werden.



Perfect match!

HEISSES VOM GRILL  
VERDIENT NUR  
**BESTES BROT & GEBÄCK**



Jour-Semmel mit  
Sesam



Knoblauchstangerl

Entdecken Sie unsere ganze Vielfalt auf:

[www.resch-frisch.com/gastro](http://www.resch-frisch.com/gastro)

reschundfrisch | reschundfrisch | #reschundfrisch

[www.resch-frisch.com](http://www.resch-frisch.com)

— SEIT 1924 —

**RESCH & FRISCH**

AM LIEBSTEN IMMER



## VENTILATION

*Ventilation in Form von Lüftungen könnte künftig zur Standardausstattung in Restaurants gehören. Das Ozonos-System beispielweise verwendet künstliches UV-C-Licht in Verbindung mit Sauerstoff, welches die Coronaviren sprichwörtlich auffrisst und völlig unbedenklich für Mensch und Tier einzusetzen ist.*

zurückzugeben. Die wollen nicht den jammernden Wirt hören, sondern abschalten und genießen. Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschieden, in unseren Lokalen flächendeckend neben allen anderen Hygienemaßnahmen auf Ozonos zu setzen“, erklärt Raschhofer. Mit mehr als 4000 Gästen täglich ist sich der Spitzengastronom bewusst, wie viel Verantwortung auf seinen Schultern lastet. „Wir haben uns mit dem gesamten Board der Gruppe zusammengesetzt und versucht, sämtliche Szenarios durchzuspielen, um für alle Eventualitäten gerüstet zu sein.“ Sogar einen eigenen Arzt für Mitarbeiter-Schnelltests gibt's für seine Crew.

Dass es nicht das umsatzstärkste Jahr für die Branche wird, steht wohl außer Frage, doch den Kopf hängen lassen bringt auch nichts. „Man muss von Tag zu Tag schauen und einfach das Beste draus machen“, bringt es Raschhofer auf den Punkt.

### Der Winter in Wien

Auch Sacher-Chef Matthias Winkler arbeitet bereits auf Hochtouren an den Vorbereitungen und Maßnahmen für die kommende Herbst- und Wintersaison: „Es

## REINIGUNG

*Ob im Restaurant oder am Hotelzimmer, nach einem Gästewechsel sollten frequentiert gebrauchte Gegenstände und Oberflächen wie Betten, Tische oder Stühle gründlich desinfiziert werden, um mögliche Ansteckungen zu verhindern und Aerosole abzutöten.*

gibt zusätzliche Ideen, wie zum Beispiel die Schanigärten über den Winter stehen zu lassen. Das heißt, auch einen Teil des Geschäfts im Freien abwickeln zu lassen. Und es gibt verstärkte Schulungsmaßnahmen, damit alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer wieder an die Gefährlichkeit der Situation erinnert werden.“ Auch eine mögliche Gästeliste in Österreichs Gastronomie und Hotellerie würde Winkler begrüßen. „Wir sind für eine Gäste-Registrierung, möglichst bürokratiefrei, möglichst digital. Auch dafür könnte man eine Lösung finden – weil wir überzeugt davon sind, dass Gastronomie und Tourismus nur mit maximaler Sicherheit eine faire Chance haben.“

Diese faire Chance bekommt die Branche aber nur dann, wenn die Gäste mitspielen. Sie müssen über die Konsequenzen ihrer Handlungen bestmöglichst sensibilisiert werden, denn auch die innovativsten Maßnahmen helfen nichts, wenn sie ignoriert werden.

**ES GIBT ZUSÄTZLICHE IDEEN, WIE ZUM BEISPIEL DIE SCHANIGÄRTEN ÜBER DEN WINTER STEHEN ZU LASSEN. DAS HEISST, AUCH EINEN TEIL DES GESCHÄFTS IM FREIEN ABWICKELN ZU LASSEN.**

Sacher-Chef Matthias Winkler über den Corona-Herbst

# wir verkaufen unsere ideale.



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

# BEFLÜGELNDE KARRIERE AN BEFLÜGELNDEN ORTEN

„WENN MAN **NACH VIELEN JAHREN** IMMER NOCH GENAUSO GERNE IN DIE ARBEIT GEHT, WIE AM ERSTEN TAG, DANN IST DAS AUCH WAS FÜR DIE **ZUKUNFT**“, SO EINE **MITARBEITERIN**, DIE AN EINEM DER „BEFLÜGELNDEN ORTE“ ARBEITET. WARUM ES SO **BESONDERS** IST, AN SO EINEM ORT ZU **ARBEITEN**, ERFAHREN SIE HIER.

**T**auroa steht als Qualitätssiegel für besondere Orte, die sich durch herzliche Gastfreundschaft, gelebte Tradition, ihre unvergleichliche Lage und das Angebot kulinarischer Köstlichkeiten auszeichnen und damit dem Anspruch gerecht werden, „beflügelnde Orte“ zu sein. Der Hangar-7 am Salzburger Airport gehört dazu, ebenso wie das G'schlössl Murtal oder das Steirerschlössl nahe des Red Bull Rings, das charmante Gasthaus Krenn mit seinem Gästehaus und der Greißlerei in Pürgg oder das zauberhafte Landhaus

zu Appesbach am wunderschönen Wolfgangsee. An diesen und zehn weiteren außergewöhnlichen Orten in Salzburg, dem Salzkammergut oder im Murtal zu arbeiten, verspricht inspirierende Begegnungen, abwechslungsreiche Aufgaben, ein hochwertig ausgestattetes Arbeitsumfeld und vielseitige fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten für eine beflügelnde Karriere.

Denn das Qualitätssiegel Tauroa bietet den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Möglichkeiten einer Unternehmensgruppe,

wie einen sicheren Arbeitsplatz, spannende Entwicklungschancen und attraktive Benefits und gleichzeitig die Vorteile des Überschaubaren, ein familiäres Umfeld und ein breites Aufgabenspektrum über Hierarchiestufen hinweg.

Am besten aber, wir fragen die MitarbeiterInnen selbst, warum sie sich für „ihre“ beflügelnden Orte entschieden haben, was sie tagtäglich dort erleben, wie es ihnen in den herausfordernden Wochen und Monaten des Lockdowns gegangen ist und warum sie gerne in der Gastronomie arbeiten.





# SEEHOTEL GRUNDLSEE



1 Das idyllische Seehotel am malerischen Grundlsee 2 Michaela Reiter ist die Gastgeberin des Seehotel Grundlsee.

**M**ichaela Reiter (49) ist im Seehotel Grundlsee Gastgeberin mit Leib und Seele – und Herz. Warum sie sich keinen anderen Arbeitsplatz vorstellen kann und will – und sie jungen Menschen unbedingt empfiehlt, in der Gastronomie zu arbeiten:

### Warum hast du dich für diesen Arbeitsplatz entschieden?

**Michaela Reiter:** Ein paar Jahre ist es zwischenzeitlich schon her, dass ich mich während einer herausfordernden Zeit in meinem persönlichen Umfeld initiativ im „Projekt Spielberg“ beworben habe und dann plötzlich das Angebot vorlag, ein Hotel mit Restaurant am Grundlsee im steirischen Salzkammergut zu übernehmen. Zuerst war es für mich ein Versuch und ich bin täglich fast 100 Kilometer gependelt, aber dann verliebte ich mich jeden Tag ein bisschen mehr in dieses besondere Haus am Grundlsee. Heute kann ich es mir nicht mehr anders vorstellen – es ist ein unvergleichliches Haus mit wunderbaren Gästen, Kolleginnen und Kollegen.

### Würdest du deinen Freunden eine Arbeit an beflügelnden Orten empfehlen?

**Reiter:** Selbstverständlich würde ich – und tue es auch laufend. Gerade bei uns

im Seehotel ist die Arbeit so abwechslungsreich, umfassend und facettenreich – vom Service, das vom Frühstück, dem bodenständigen Tagesgeschäft bis zum Gourmet-Restaurant-Betrieb abends alles abdeckt, über die Zusammenarbeit mit der Schifffahrt Grundlsee bis zur Organisation von Veranstaltungen wie Seminaren, Workshops und natürlich Hochzeiten.

### In der Gastronomie zu arbeiten, scheint für junge Menschen nicht mehr so attraktiv zu sein. Wie siehst du das?

**Reiter:** Ich persönlich kann es – gerade jungen Menschen – nur empfehlen. Jeder Tag ist anders und jeden Tag hat man die Chance, Neues zu lernen – insbesondere für sich selbst. Man nimmt für das ganze Leben etwas mit und hat alle Möglichkeiten, sich national und international weiterzuentwickeln! Wie schön ist es – auch für andere Lebensbereiche – dem Gast oder jedem anderen Gegenüber durch sein Handeln ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern. Eines, das im besten Fall ganz lange bleibt.

### Möchtest du uns sonst noch was über dich oder deine Arbeit verraten?

**Reiter:** Sollte ich noch einmal auf die Welt kommen, ich würde meinen beruflichen Weg genauso wieder gehen – ganz ehrlich!

### FACTS

Puristisches Design im Einklang mit der Tradition des Ausseerlandes prägt die 17 Zimmer des außergewöhnlichen Hauses direkt am Grundlsee ebenso wie das ausgezeichnete Restaurant Seeplatz'1 mit der großzügigen Seeterrasse, wo man ankommt und einfach bleiben möchte.

### BENEFITS



### OFFENE POSITIONEN & BEWERBUNG

Chef de Partie

Alle derzeit offenen Stellen findest du unter [www.tauroa.at/karriere](http://www.tauroa.at/karriere)

### WEITERE INFORMATIONEN

Seehotel Grundlsee  
8993 Grundlsee, Mosern 22  
Tel.: +43 3622 86044  
[www.seehotelgrundlsee.at](http://www.seehotelgrundlsee.at)



**JOBS:**  
Das Seehotel Grundlsee wartet auf dich!  
[www.rollingpin.com/247](https://www.rollingpin.com/247)

# KARRIERECHECK

# LANDHAUS ZU APPESBACH

**D**oris Eisl (25) hat die Rezeptionsleitung im Landhaus zu Appesbach im malerischen St. Wolfgang am Wolfgangsee inne. Was ihren Arbeitsplatz so besonders macht und was ihr bisher schönstes Erlebnis war, verrät sie im Interview.

## Seit wann arbeitest du hier?

**Doris Eisl:** Mittlerweile sind es schon vier Jahre und ich bin jeden Tag glücklich, dass ich damals die Chance bekommen habe, die Stelle als Rezeptionistin in dem neu übernommenen Haus zu bekommen.

## Was macht deinen Arbeitsplatz so besonders?

**Eisl:** Zwischenzeitlich durfte ich die Leitung des Rezeptionsteams übernehmen und meine Aufgaben sind breit gefächert, jeden Tag ein bisschen anders und jeden Tag spannend: von der Einteilung der Dienste und der Aufgabenverteilung im Team über Buchhaltungsvorbereitung, Planung von Veranstaltungen, der Unterstützung bei Buchungsanfragen, der Zusammenarbeit mit unserem Marketing und natürlich bis zur Betreuung unserer geschätzten Gäste. So darf ich jeden Tag Neues erleben und lernen und das ist für mich so motivierend und – ja – beflügelnd.

## Welches war dein schönstes Erlebnis, seit du hier bist?

**Eisl:** Schwierig – es gibt viele davon. Als besonders schön erlebe ich es, dass wir immer noch viele Gäste haben, die zwei Wochen oder länger bleiben und man sich in dieser Zeit durch zahlreiche Begegnungen im Haus richtig gut kennenlernt. Jedes Mal, wenn diese Gäste anreisen, fühlt es sich so an, wie wenn man gute Freunde wieder trifft. So stelle ich mir die Zeit der Sommerfrische in den 50ern und 60ern vor.

## Was hast du während des Lockdowns gemacht?

**Eisl:** Ich war sehr froh darüber, dass ich in diesen herausfordernden Wochen meinen Job behalten konnte. Das ist nicht selbstverständlich, denn einige meiner Freunde in der Region wurden in Kurz-



**1** Das geschichtsträchtige Landhaus zu Appesbach am Wolfgangsee ist zugleich ein zukunfts-trächtiger Arbeitsort **2** Doris Eisl ist Rezeptionsleiterin im Landhaus zu Appesbach.

## FACTS

Das zauberhafte Refugium direkt am Wolfgangsee ist mit seinen 20 romantischen Zimmern und Suiten, charmanten Aufenthaltsräumen, einem ausgezeichneten Restaurant und der lässigen Strandbar ein beflügelnder Ort, an dem Hotel- und Tagungsgäste jederzeit willkommen sind.

## BENEFITS



## OFFENE POSITIONEN & BEWERBUNG

Commis de Cuisine | Demi Chef de Rang  
Alle derzeit offenen Stellen findest du unter [www.tauroa.at/karriere](http://www.tauroa.at/karriere)

## WEITERE INFORMATIONEN

Landhaus zu Appesbach  
5360 St. Wolfgang, Au 18  
Tel.: +43 6138 2209  
[www.appesbach.com](http://www.appesbach.com)



**JOBS:**  
Jetzt im Landhaus zu Appesbach durchstarten:  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

# WINTERSTELLGUT



1 Das zeitlose Winterstellgut in Annaberg  
2 Anni Eder ist für das Housekeeping im Winterstellgut zuständig.



**A**nni Eder (57) ist im Winterstellgut in Annaberg für das Housekeeping zuständig. Warum sie bereits seit 15 Jahren hier mit unveränderter Freude arbeitet – und was ihren Arbeitsplatz so einmalig macht, verrät sie im Interview.

## Wie lange arbeitest du schon hier im Winterstellgut?

**Anni Eder:** In diesem Jahr sind es unglaubliche 15 Jahre, die ich hier arbeiten darf. Eine Nachbarin hat mich damals – als ich noch Skilehrerin hier in der Gegend war – gefragt, ob ich Interesse hätte. Zuerst hab' ich gezögert, aber nach ein paar Tagen hab' ich mich im Team so wohl gefühlt, dass ich geblieben bin. Und bis heute macht mir meine Arbeit Freude – und wie heißt's so schön: Mit Freude geht's gleich noch viel leichter.

## Und was machst du hier jeden Tag?

**Eder:** In der Früh teilen wir uns im Team die Arbeit auf und ein. Das funktioniert ganz wunderbar, da wir eine eingespielte Mannschaft sind, wo jeder weiß, was zu tun ist. Ich arbeite von fast Sonnenaufgang – der hier oben oft unbeschreiblich schön ist – bis etwa Mittag. Je nachdem was anfällt. Unsere Räumlichkeiten sind vielfältig – von den Zimmern über die Gasträume bis hin zur Schnapsbrennerei

## FACTS

Auf rund 1000 Metern Seehöhe bewahrt das Winterstellgut das zeitlose Gute und die herzliche Salzburger Gastfreundschaft. Die ausgezeichnete Küche veredelt ausgesuchte Produkte aus der Region zu außergewöhnlichen Gerichten, die traditionelle Gemütlichkeit der fünf Suiten lädt zum Bleiben ein.

## BENEFITS



## OFFENE POSITIONEN & BEWERBUNG

Mitarbeiter Housekeeping Teilzeit  
Alle derzeit offenen Stellen findest du unter [www.tauroa.at/karriere](http://www.tauroa.at/karriere)

## WEITERE INFORMATIONEN

Winterstellgut  
5524 Annaberg, Braunötzhof 4  
Tel.: +43 6463 60078-0  
[www.winterstellgut.at](http://www.winterstellgut.at)



## JOBS:

Hier geht's zu den Top-jobs im Winterstellgut:  
[www.rollingpin.com/247](https://www.rollingpin.com/247)

und dem Weinkeller im Nebenhaus. Da wird's nie langweilig.

## Was macht deinen Arbeitsplatz so besonders?

**Eder:** Auf jeden Fall das Team mit Maria, unserer Gastgeberin, die immer für uns da ist und motiviert. Tja, und das Haus selbst natürlich. Das hat eine solch besondere Atmosphäre, ein wunderschönes Ambiente und eine traumhafte Lage. Hier spürt man die Menschen, hier spürt man die Energie des Ortes. Ich bin glücklich und dankbar, dass ich hier arbeiten darf und schätze die Großzügigkeit in allen Bereichen sehr. Ein Beispiel für die Philosophie der Gruppe war auch die Tauroa Online Akademie während der Corona-Zeit. Hier wurde ein umfassendes Ausbildungsprogramm angeboten, das für alle Mitarbeiter in allen Bereichen zugänglich war. Über den Computer oder auch das Smartphone, vom Management bis zum Lehrling.

## Welches war dein schönstes Erlebnis, seit du hier bist?

**Eder:** Wie gesagt – eigentlich ist jeder Tag schön. Besonders beeindruckend war das 10-Jahres-Jubiläum des Winterstellgutes vor ein paar Jahren. Dazu wurde die ganze Nachbarschaft eingeladen, alle Vereine hatten Aufführungen. Die Atmosphäre war unbeschreiblich.



**V**on der einzigen Skischule im Ort zum 5-Sterne-Superior-Hotel und mehr: Die Hoteliersfamilie Wolf hat sich in Hinterglemm ein einzigartiges Unternehmensimperium aufgebaut. Junior Chef Heribert Wolf erklärt im Interview, warum es sich lohnt, Teil seines großartigen Teams zu werden.

**Herr Wolf, können Sie kurz etwas über die Entstehungsgeschichte Ihres Betriebes erzählen?**

**Heribert Wolf:** Wir haben es von der ersten Skischule im Bergbauerndorf Hinterglemm zu einem 5-Sterne-Hotel geschafft. Meine Eltern sind in den 1950er-Jahren nach Hinterglemm gezogen und haben nur wenige Jahre später aus der Ski-Schule ein Hotel gemacht.

**Was zeichnet Ihr Unternehmen heute aus?**

**Wolf:** Wir betreiben eine hauseigene Ski-Schule mit zahlreichen Vergünstigungen – sowohl für Gäste als auch für Mitarbeiter. Unser Seniorchef bietet außerdem eigene Helikopterrundflüge an, Junior Chef und Künstler Florian Wolf stattet wiederum das Haus mit selbst produzierten Möbeln aus.

**Warum lohnt es sich, für Sie zu arbeiten?**

**Wolf:** Wir arbeiten auf höchstem Niveau, das heißt, bei uns lernt man, die gehobene und anspruchsvolle Gastronomie zu leben. Zudem bieten wir sozusagen eine Eintrittskarte in die internationale Hotelwelt; bei uns sammeln Mitarbeiter wertvolle Erfahrung in einem Betrieb von internationalem Charakter.

**Welche Aus- und Weiterbildungen bieten Sie Ihren Mitarbeitern?**

**Wolf:** Wir haben eine eigene Mitarbeiter-

# WOLF HOTELS



**1+2** Von der luxuriösen Lobby bis hin zu den Topgerichten im Restaurant bieten die Wolf Hotels allen Mitarbeitern echte Karrierechancen.



**FACTS**

Zu den Wolf Hotels zählt das Alpine Palace 5\*\*\*\*\*S, das Hotel Zur Dorfschmiede 4\*\*\*\* sowie das 3\*\*\* Stammhaus Wolf in Saalbach-Hinterglemm in THE HOME OF LÄSSIG.

**BENEFITS**



**OFFENE POSITIONEN (M/W/D)**

Rezeptionschef | Receptionist | Barkeeper  
Commis de Cuisine | Entremetier  
Frühstückskoch | Spa Manager  
Chef de Rang | Commis de Rang  
Kinderbetreuung | Gardemanger

**INFO UND BEWERBUNG**

Wolf Hotels GmbH & Co KG  
Herr Alexander Neßlinger  
Dorfstraße 129 | 5754 Hinterglemm  
personal@wolf-hotels.at  
+43-6541 - 63 46 - 611  
www.hotel-alpine-palace.com



**JOBS:**

Du willst bei den Wolf Hotels Karriere machen? Hier findest du alle offenen Stellen: [www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)

akademie und organisieren Schulungen in allen Abteilungen.

**Und welche Karrieremöglichkeiten bringt das beispielsweise?**

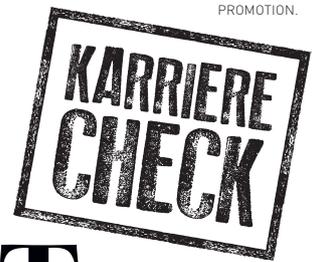
**Wolf:** Bei uns kann es jeder vom Tellerwäscher bis zum Abteilungsleiter schaffen.

**Was macht Ihr derzeitiges Team aus?**

**Wolf:** Es ist ein bunter Haufen aus allen Teilen der Welt! Und das Team hält zusammen, auch in schwierigen Zeiten – wie eine Familie.

**Welche Skills erwarten Sie von Ihren Mitarbeitern?**

**Wolf:** Spaß an der Arbeit, Teamgeist, Eigenverantwortung, Kreativität, Durchhaltevermögen und Motivation und Neues zu erlernen.



# DAS EDELWEISS SALZBURG MOUNTAIN RESORT



1 DAS EDELWEISS ist eines der führenden Hotels im Salzburger Land 2 Felix Wetzlmaier (Fine Dining Service) und Linus Oklmann (Fine-Dining-Koch).



**L**inus Oklmann ist Fine-Dining-Chefkoch im DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort. Im Interview erzählt er, warum es sich in diesem einmaligen Betrieb zu arbeiten lohnt, worin das Konzept genau besteht – und welche Skills Mitarbeiter bringen müssen.

## Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

**Linus Oklmann:** Auf jeden Fall der familiäre Charme, der Resort-Gedanke, die vielen Stammgäste, die Vielseitigkeit, aber auch die Lage: Denn im Winter heißt es Ski in und Ski Out, im Sommer hingegen: Wandern und Mountainbiken. Auf 7000 Quadratmetern haben wir außerdem auf über fünf Etagen unser EDELWEISS Mountain Spa und einen Indoor Wasserrutschenpark.

## Wie würden Sie das Konzept des DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort beschreiben?

**Oklmann:** HETTEGGER. Wie H: Herzlichkeit. E wie Einsatz, T wie Teamgeist, T wie Talent, E wie Energie, G wie Großzügigkeit, G wie Genuss, E wie Erlebnis und R wie Ruhe.

## Welche Skills und welchen Spirit sollten Ihre Mitarbeiter mitbringen?

**Oklmann:** Teamfähigkeit, Kreativität, Selbstständigkeit, Stressresistenz, Belastbarkeit und Flexibilität.

## Wenn der Betrieb eine Person wäre, wie würden Sie die beschreiben?

**Oklmann:** Als eine Person mit festen Grundwerten, die mit viel Erfahrung gewachsen ist.

## Erzählen kurz die Gründungsgeschichte des Unternehmens?

**Oklmann:** Der Grundstein für DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort wurde im Jahre 1979 gelegt. Damals haben Oma und Opa Hettegger eine kleine Pension mit 14 Zimmern gebaut. Insgesamt haben Oma und Opa elf Kinder – eines der Kinder und zwar Peter Hettegger sen. hat den Betrieb 1986 übernommen und mit ein paar Zimmern ausgebaut. 1998 wurde erweitert auf rund 240 Betten. 2018 haben Peter Hettegger jun. und Karin Hettegger den Betrieb übernommen. Dann folgte der ganz große Umbau von 2018/19. Die neue Eröffnung erfolgte schließlich im September 2019. 14 Familienmitglieder arbeiten im Betrieb mit.

## FACTS

DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort ist eines der führenden Hotels im Salzburger Land und wird als Jahresbetrieb geführt. Es verfügt über 148 Hotelzimmer und Suiten, einer großzügigen Alpinlounge mit der integrierten Alpinbar. Besonders hervorzuheben sind die gemütlichen Speiseräumlichkeiten, welche mit einem gemütlichen Stubencharakter einen ganz besonderen Charme ausstrahlen.

## BENEFITS



## OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Fine-Dining-Koch | Chef de Rang | Frühstückskoch | Commis de Rang | Kellner Steakrestaurant | Chef de Rang | Bar Commis Sommelier | Chef de Rang Sommelier | Lehrling Küche | Rezeptionistin

## INFO UND BEWERBUNG

DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort  
Unterbergstraße 65  
5611 Großarl  
jobs@edelweiss-grossarl.com  
www.edelweiss-grossarl.com



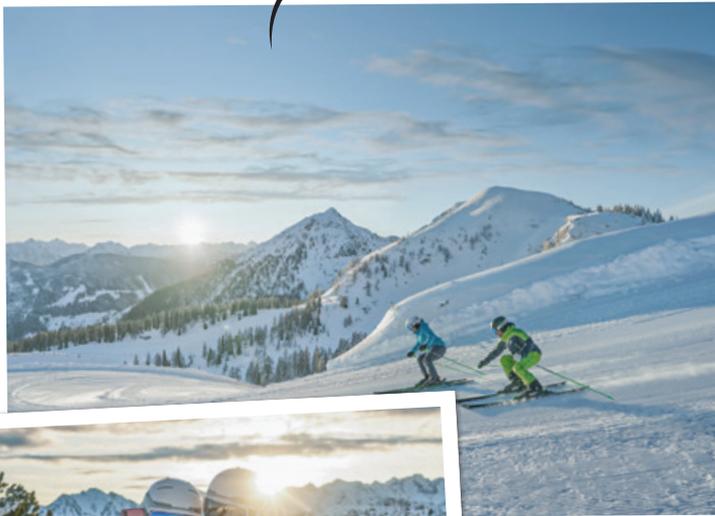
**JOBS:**  
Im DAS EDELWEISS die Karriereleiter hoch? Hier entlang: [www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)



Arbeiten, wo andere Urlaub machen: in der Region Schladming-Dachstein.

# SCHLADMING-DACHSTEIN

*Echte Herzlichkeit, Wertschätzung, menschliche Nähe und eine Vielfalt an Benefits bieten Arbeitgeber in der Region Schladming-Dachstein. Eine der Top-5- Tourismusregionen in Österreich.*



und Weihnachtsgeschenke – es gibt immer etwas

speziellen Wunsch, so erfüllen wir diesen ebenfalls nach einem gemeinsamen Gespräch mit Freude!

Besonderes, was sich die Geschäftsführung einfallen lässt.

**Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?**

**Künitz:** Es wird fair mit allen Mitarbeitern umgegangen, es gibt viele tolle Aktivitäten, die die Familie Höflehner organisiert. Dadurch macht es einfach Spaß, jeden Tag in die Arbeit zu gehen.

**Wie werden Überstunden abgegolten?**

**Künitz:** Mittels unseres Zeiterfassungssystems werden alle Arbeitszeiten aufgezeichnet; die Überstunden werden in Zeitausgleich abgegolten oder am Ende ausbezahlt.

**A**ls Chef de Rang war Susanne Künitz einige Jahre auf Saison und hat sich dann zur Rezeptionsleitung hochgearbeitet. Nach der Übernahme einer Alm mit 24 Zimmern entdeckte sie die Steiermark für sich – und arbeitet nun als Assistentin der Geschäftsführung im Natur- und Wellnesshotel Höflehner.

**Welche Aus- & Weiterbildungen bieten Sie Ihren Mitarbeitern?**

**Künitz:** Im Rahmen unserer Höflehner-Akademie gibt es viele Fortbildungen in den jeweiligen Abteilungen, die alle bezahlt werden. Hat der Mitarbeiter einen

**Welche Skills/welchen Spirit sollten Ihre Mitarbeiter mitbringen?**

**Künitz:** Sie sollten gerne im Team arbeiten, motiviert sein, Umgangsformen besitzen, ehrlich sein und den Willen zeigen, unseren Gästen einen schönen Aufenthalt zu bieten.

**Was macht Ihr Unternehmen als Arbeitgeber besonders?**

**Susanne Künitz:** Für die Mitarbeiter wird viel gemacht und auch Geld in die Hand genommen, ob für Weiterbildungen, Teamevents, Geburtstags-



**IN UNSERER HÖFLEHNER-AKADEMIE GIBT ES VIELE FORTBILDUNGEN, DIE ALLE BEZAHLT WERDEN.**

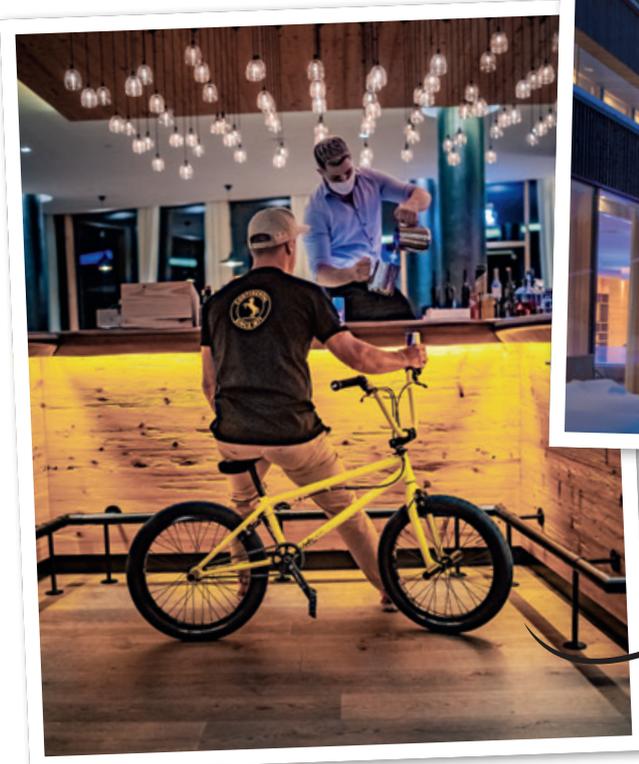
Susanne Künitz beweist: Im Natur- und Wellnesshotel Höflehner ist vieles möglich

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



**UNSER HOTEL PUNKTET MIT EINER AUSGEZEICHNETEN ARBEITSATMOSPHERE IN EINEM JUNGEN, DYNAMISCHEN TEAM.**

Falkensteiner Resident Manager in charge of F&B & HR Manuela Hauer über das einzigartige Falkensteiner-Ambiente – auch für Mitarbeiter



**BEI UNS IM FALKENSTEINER HOTEL LAUTET DAS KONZEPT: SPORT, SPA, STYLE.**

Falkensteiner Resident Manager in charge of F&B & HR Manuela Hauer über die DNA ihres Betriebs



**IN UNSEREM BETRIEB GIBT ES IN ALLEN BEREICHEN SEHR GUTE KARRIEREMÖGLICHKEITEN!**

Geschäftsführer Johann Unterkofler über das Almdorf Reiteralm

**BENEFITS**

-   
Jahresstelle
-   
Saisonstelle
-   
Ausbildung
-   
Wohnen
-   
Weiterbildung

**OFFENE POSITIONEN (M/W/D)**

Gardemanger | Barkellner  
 Tournant | Chef de Rang | Rezeptionsmitarbeiter | Chef de Partie | Koch  
 Reinigungskräfte | Frontoffice-Mitarbeiter | Frühstückskoch  
 Lehrlinge in allen Bereichen

**INFO UND BEWERBUNG**

Schladming-Dachstein Tourismus  
 Ramsauerstraße 756  
 AT-8970 Schladming  
 info@schladming-dachstein.at  
 Tel.: +43 3687 23310

**FACTS**

Das Almdorf Reiteralm befindet sich wie auch die beiden dazugehörigen Skihütten Hochalm und Lena-Alm auf der Reiteralm in der wunderbaren Region Schladming-Dachstein.  
[www.rollingpin.com/247](http://www.rollingpin.com/247)





**Pension Alpenfluh**  
LECH AM ARLBERG

**Küchenchef/in**

5 TAGE  
48 STUNDEN/WOCHE

**Sous Chef/in**

5,5 TAGE  
48 STUNDEN/WOCHE

FÜR HALBPENSION AUF  
HOHEM NIVEAU  
(SONNTAG & MONTAG  
RUHETAG)  
ab Anfang Dezember

Einzelzimmer mit Dusche/ WC,  
LCD-Flat und Highspeedinternet  
im Haus, Mitarbeiter-  
vergünstigungen im Ort.  
Arbeiten in einem tollen jungen  
Team mit familiärem Betriebsklima  
und zufriedenen Stammgästen.

Wir freuen uns auf Ihre  
Bewerbung per Mail.

Miri Wolf  
alpenfluh@alpenfluh.at  
+43 (0)676 95 13 097  
www.alpenfluh.at

247004-AT



**POSTHOTEL  
SCHLÄDMING**

und Haubenrestaurant Johann  
am Schladminger Hauptplatz

Entremetier

Chef de Partie

Chef de Rang

Commis de Rang

Bardeame/Barkeeper für Bar

Cabalou am Hauptplatz

Rezeptionist/in

**Alm  
ARENA**

Apres Ski Service und  
Barmitarbeiter

Speisen- & Getränketräger

Köche

Pizzakoch

Posthotel Schladming  
zH Christian Gappmayr  
Hauptplatz 10 | A-8970 Schladming  
t +43 (0) 3687 22 571  
m +43 (0) 664 1985 141  
mitarbeiter@posthotel-schladming.at  
www.posthotel-schladming.at  
www.almarena.at

247009-AT

Winter 2020/21

## ARBEITEN MIT AUSSICHT



247005-AT

**Bewirb dich  
für den kommenden Winter  
bei der Silvrettaseilbahn AG**

### Wir tauschen

- \* Tagdienst
- \* Skipass
- \* Kost und Logis
- gegen
- \* fachliche Kompetenz
- \* Engagement
- \* Freude an der Arbeit

### Kontakt

Silvrettaseilbahn AG  
zH Emma Walser  
Silvrettaplatz 2  
A-6561 Ischgl  
Tel.: +43 (0)5444 / 606-106  
E-Mail: restaurant@silvretta.at



Service  
Küche



Für die EDERALM in Saalbach (Tagesbetrieb), suchen wir für die  
kommende Wintersaison ab Dez. folgende Mitarbeiter (m/w):

- KELLNER/IN MIT INKASSO
- ALLROUNDER/IN
- KÜCHENCHEF
- KOCH/KÖCHIN
- KÜCHENHILFE M. PRAXIS

\*Mit Praxis und guten Deutschkenntnissen Bezahlung lt. KV. mit der  
Bereitschaft zur Überzahlung, Kost und Logis frei

Bewerbungen bitte an: Familie Kendlner  
Bergerkreuzweg 51, A-5753 Saalbach | Tel.: +43 (0)664/7340 4892 | info@ederalm.at

247002-AT

# Nigl

- \* À-LA-CARTE-RESTAURANT
- \* FRISCHE, HOCHWERTIGE,  
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE UND  
SAISONALE MENÜS
- \* 14 INDIVIDUELLE GÄSTEZIMMER
- \* GANZJAHRESJOB
- Jan. & Feb. Betriebsurlaub
- \* 5-Tage-Woche
- \* TEAMWOHNUNG VORHANDEN

Restaurant Öffnungszeiten:  
Do-Mo: Mittag & Abend

**CHEF DE PARTIE**

**RESTAURANTLEITER  
STELLVERTRETER**

**CHEF DE RANG**

Bereitschaft zur Überzahlung je nach  
Qualifikation vorhanden.

WEINGUT NIGL

3541 Senftenberg • Kirchberg 1  
reservierung@weingutnigl.at  
www.weingutnigl.at

247019-AT



Wir suchen (m/w) ab der  
kommenden Wintersaison 2020/21  
folgende kreative und  
motivierte Mitarbeiter:

**REZEPTIONIST/IN  
PATISSIER  
GARDEMANGER**

### Wir bieten unseren Mitarbeitern:

- ein topmodernes Teamhaus nur  
30 Meter vom Hotel entfernt
- Einzelzimmer, WLAN, TV, Kü-  
chenblock, Bad/WC, Parkplatz
- Nutzung des SPA und Fitness-  
raums
- ein angenehmes Arbeitsklima
- Bezahlung nach KV mit Bereit-  
schaft zur Überbezahlung



Wir freuen uns auf Deine  
aussagekräftige Bewerbung.



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

247030-AT

**WANTED YOU!**



**Hotel Jagdhaus Monzabon**  
Lech am Arlberg

VIELSEITIG, INNOVATIV und IMMER OFFEN für neue Ideen - So ist unser Hotel und so stellen wir uns unsere Mitarbeiter vor... Zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir für die kommende Wintersaison 2020/2021 noch folgende Mitarbeiter (m/w):

Für unser 2 Haubenrestaurant und Halbpensionsbereich:

**CHEF ENTREMETIER  
FRÜHSTÜCKSKOCH**

Für den Halbpensionsbereich:

**CHEF DE RANG  
ABWÄSCHER**

Für alle unsere Saisonstellen gilt ein Kollektiv-Mindestgrundgehalt. Je nach Qualifikation und Ausbildung besteht eine Bereitschaft zu einer leistungsgerechten Überbezahlung. 6 Tage Woche, Unterkunft/Verpflegung frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Hotel Jagdhaus Monzabon | Familie W. Schneider | A-6764 Lech am Arlberg  
Tel.: +43(0)5583/2104 | Fax.: +43(0)5583/210436 | info@monzabon.at

247010-AT

5-Sterne-Superior-Betrieb  
sucht für die Wintersaison  
ab November 2020 (m/w)



**SCHLOSSHOTEL**  
ISCHGL

WIR BIETEN UNSEREN  
MITARBEITERN:

- + Überdurchschnittliche Bezahlung
- + 6-Tage-Woche
- + Mitarbeiterhaus im Zentrum von Ischgl
- + Kost und Logis auch an den freien Tagen
- + Lohn je nach Qualifikation

<p>DIREKTIONS-ASSISTENT/-IN</p> <p>F&amp;B MANAGER</p> <p>NACHTPORTIER/REZEPTIONIST</p> <p>CONCIERGE/FRONTDESK</p> <p>DOORMAN</p> <p>SOUS CHEF HP</p> <p>CHEF DE PARTIE/COMMIS DE CUISINE</p> <p>CHEF DE NUIT-NACHTKOCH</p>	<p>CUISINIER DU PERSONAL-PERSONALKOCH</p> <p>CHEF DE RANG/COMMIS DE RANG</p> <p>BARFRAU/-MANN – SERVICE HÜTTE/SCHLOSSLOUNGE</p> <p>ZIMMERMÄDCHEN MIT 5 STERNE ERFAHRUNG</p> <p>PAGE/HAUSMEISTER MIT 5 STERNE ERFAHRUNG</p> <p>ABWÄSCHER/KÜCHENHILFE</p>
---	---

Schlosshotel Ischgl GmbH | Dorfstraße 85 | A - 6561 Ischgl  
Tel.: +43 (0)5444 5633  
beatrix.joerg@schlosshotel-ischgl.com

[www.schlosshotel-ischgl.com](http://www.schlosshotel-ischgl.com)

247011-AT



**TRATTLERHOF**  
\*\*\*\*\*

**Tradition trifft Innovation**

Wir begeistern unsere Gäste seit 1642 – werden Sie Teil der Hof-Geschichte! Für unsere führenden Betriebe in Bad Kleinkirchheim suchen wir:

**REZEPTIONISTIN**

**SOUS-CHEF**

**TOURNANT**

**CHEF DE RANG**

**ZAHLKELLNER**

Wir bieten Ihnen eine Unterkunft, freie Verpflegung und ein familiäres Betriebsklima. Entlohnung laut KV – Überbezahlung gerne möglich, je nach Qualifikation und Erfahrung!

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

**Hotel GUT  
Trattlerhof & Chalets**

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



247031-AT



**austria**  
\*\*\*\*\*HOTEL

**Bellevue**  
\*\*\*\*\*HOTEL

**Hotel Austria & Hotel Bellevue 4\*S**

in Obergurgl sucht für die kommende Wintersaison 2020/21 motivierte Mitarbeiter m/w:

**CHEF DE PARTIE  
OBERKELLNER  
CHEF DE RANG  
HOTELASSISTENT/IN  
MASSEUR/IN**

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung

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

247085-AT

**HOTEL\*\*\*\*  
ALMHOF**

Wir suchen für die Wintersaison 2020/2021 von Anfang Dezember bis ca. Ende April, für unser Hotel ALMHOF \*\*\*\* direkt im Schigebiet folgende motivierte Mitarbeiter/innen (m/w):

**Rezeptionist  
Küchenchef  
Sous Chef  
Entremetier  
Gardemanger  
Pizzakoch  
Chef de Rang  
Commis de Rang  
Commis de Bar**



Unseren Mitarbeitern bieten wir freie Kost & Logis sowie eine leistungsgerechte Entlohnung!

**Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:**  
\*\*\*\*\*

**Hotel Almhof**  
Frau Erika Huber | A-6563 Galtür  
Tel.0043 5443-8253  
almhof@huber-hotels.at  
[www.huber-hotels.at](http://www.huber-hotels.at)

247008-AT

★★★★S

# SINGER

*Our heart, your holiday*



RELAIS & CHATEAUX

Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir für die kommende Wintersaison (Beginn Mitte Dezember) folgende Mitarbeiter (m/w):

<p><b>CHEF DE PARTIE JUNGKOCH</b></p> <p><b>RESTAURANTLEITER</b></p> <p><b>CHEF DE RANG COMMIS DE RANG COMMIS DE BAR</b></p> <p><b>REZEPTIONIST</b></p>	<p><b>MASSEUR HAUSDAME ZIMMERMÄDCHEN HAUSMEISTER</b></p> <p><b>FRÜHSTÜCKSKOCH FRÜHSTÜCKSBUFFET-KRAFT</b></p>
---	--

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

- leistungsgerechter Bezahlung (lt. Kollektiv mit Bereitschaft zur übertariflichen Entlohnung)
- 5- oder 6-Tage-Woche je nach Vereinbarung
- freier Verpflegung und Unterkunft
- wöchentlicher Nutzung des Singer's SPA
- täglicher Nutzung des Fitnessraums
- attraktiven Vergünstigungen.

**Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!**

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

HOTEL **TIROL** ★★★★★

ALPIN SPA

★★★★★

*Eine Welt Alpiner Lebenslust trifft Gastlichkeit & Ambiente.*

**Wir suchen für die Wintersaison 2020/21:**

**CHEF DE RANG  
COMMIS DE RANG**

**Eine Entlohnung über dem KV ist für uns selbstverständlich**

*Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!  
Familie Aloys*

★★★★★

HOTEL TIROL ★★★★★  
DORFSTRASSE 77 | 6561 ISCHGL  
WERNER ALOYS | +43 5444 5216  
ALOYS-WERNER@TIROL-ISCHGL.AT  
WWW.TIROL-ISCHGL.AT





**Gut WEISSENHOF**  
★★★★★ Superior

Sie sind **QUALIFIZIERT . MOTIVIERT**  
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir suchen ab sofort und für die kommende Wintersaison (m/w):

**CHEF DE RANG  
REZEPTIONISTEN**

Deutliche Überbezahlung je nach Qualifikation, Erfahrung und Arbeitszeit, 5-/6-Tage Woche.

Wir bieten Kost und Logis in unserem Mitarbeiterhaus.

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!  
Familie Habersatter**  
Tel: +43 (0) 664-33 888 67

Hotel Gut Weissenhof \*\*\*\*Superior  
Weissenhof (Str.) 6/A-5550 Radstadt  
info@weissenhof.at  
www.weissenhof.at

Winter 2020 / 21

Du hast das Knowhow  
und wir die freien Stellen  
**Bewirb dich bei der Silvrettaseilbahn AG**

**Zahlkellner/in  
Koch/Köchin  
Tournant  
Rotisseur**

**Kontakt**  
Silvrettaseilbahn AG  
zH Emma Walser  
Silvrettaplatz 2  
A-6561 Ischgl  
Tel.: +43 (0)5444 / 606-106  
E-Mail: restaurant@silvretta.at

247026-AT



Tagdienst  
Skipass inklusive  
Kost & Logis frei





**DAS KARWENDEL**  
für Wellness Zuhause am Achensee

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams:

- ♥ Rezeptionist m/w (Ganzjahresstelle - Beginn jederzeit nach Vereinbarung möglich)
- ♥ Masseur m/w ab sofort bis April 2021
- ♥ Commis de Rang m/w ab sofort bis April 2021

Wir bieten:

- ♥ Geregelt Arbeitszeiten bei 5- oder 6-Tage/Woche
- ♥ Leistungsgerechte Entlohnung - 14 x jährlich
- ♥ Weiterbildungsmöglichkeiten & Aufstiegschancen
- ♥ Kost und Logis im Einzelzimmer zur Verfügung
- ♥ Kostenlose Nutzung unseres Wellnessbereichs auf gesamt 2.800m<sup>2</sup> sowie des Fitnessstudios
- ♥ 1 Behandlung/Monat kostenlos im Vitalbereich

Bewerbung bitte an:  
Karwendelstr. 1 - 6213 Pertisau  
Tel: 0043-5243-8284  
seppi@karwendel-achensee.com  
www.karwendel-achensee.com




TOP OF STUBAI  
☆☆☆  
**Alpensporthotel  
MUTTERBERG**  
NEUSTIFT IM STUBAITAL

Wir suchen  
ab Oktober 2020  
nur Winterbetrieb

---

**Zimmermädchen/  
Bursche**

**Sous Chef (m/w)**

**Chef de Rang (m/w)**

**Commis de Rang (m/w)**

**Rezeptionist/in**

**Koch/Köchin**

**Frühstückskoch/  
Köchin**

**Pâtissier (m/w)**

**Kellner/in  
mit Inkasso**

**Abwäscher/in**

---

Gehalt lt Kollektivvertrag, je nach Erfahrung und Qualifikation im jeweiligen Beruf besteht eine Bereitschaft einer Überzahlung.

ab Oktober bis 25. April 2021

6 Tage Woche, 54 Std Woche, Unterbringung in voll ausgestatteten Einzel oder Doppelzimmer kostenlos.

**Vorraussetzungen:**

gute Deutschkenntnisse, Erfahrung im jeweiligen Beruf, Motivation, Freundlichkeit, Verlässlichkeit.

---

Wir bitten um aussagekräftige Bewerbungen an Frau Maierbrugger, per Mail mit Lebenslauf und Referenzen, dann können alle wichtigen Informationen besprochen werden.

**Alpensporthotel Mutterberg\*\*\***  
Familie Hofer  
A-6167 Neustift | Stubaital/Tirol  
Tel.: +43 (0)5226 8116  
www.mutterberg.at  
info@mutterberg.at



Direkt an der Talstation  
der Stubai Gletscherbahn

247016-AT



Persönlich und individuell präsentiert sich das boutique Hotel Lechtalerhof & das Lux Alp Chalet in Warth am Arlberg. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort bzw. für die Wintersaison:

* Entremetier	* Kellner(in) mit Inkasso
* Gardemanger	* Frühstücksbedienung
* Chef de Partie	* Zimmermädchen/Reinigungskraft
* Sous Chef / Köchin	* Rezeptionist(in)
* Commis de Rang	* Assistent(in) Marketing & Sales



Freie Unterkunft und Verpflegung, Bereitschaft zur Überzahlung, ein sehr abwechslungsreiches Aufgabengebiet in exklusivem Ambiente.

**Bewirb dich jetzt!**

Sende deine aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf u. Foto an  
info@luxalp.at | www.luxalp.at | www.lechtalerhof.at | Tel. +43 6641133452

247087-AT

Für einen sehr exklusiven 2-Personen Privathaushalt mit mehreren Mitarbeitern und Residenzen in **Österreich** suchen wir zum ehestmöglichen Eintritt für den Wohnsitz in **Klagenfurt** eine/n erfahrene/n und zuverlässige/n

## Hausdame / HauswirtschafterIn

### Niveauvolle + diskrete Dienstleister für gehobenen Privathaushalt gesucht!

Als erfahrene Hauswirtschafterin übernehmen Sie in dieser Vertrauensposition gemeinsam mit Ihren kompetenten KollegInnen die fachgerechte und umsichtige **Reinigung des Haushaltes** sowie die **Pflege des hochwertigen Inventars** (Silber, Porzellan, Antiquitäten etc.). Darüber hinaus sind Sie verantwortlich für die **Wäschepflege** (waschen, bügeln, kleinere Näharbeiten) und kümmern sich um die **Garderobe**. Durch Ihren **eigenverantwortlichen, operativen, engagierten Einsatz** und Ihre **persönliche Fürsorge** unterstützen Sie insbesondere die Dame des Hauses in allen privaten Belangen und tragen maßgeblich zum Wohlbefinden der Familie bei. Bei Bedarf übernehmen Sie leichtere **Service-tätigkeiten** und die liebevolle **Betreuung der Haustiere**.

**Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung, idealerweise in der **Tourismusbranche**
- Mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position in der **gehobenen Hotellerie** (4- und 5-Sterne) setzen wir voraus
- Erfahrung in der **persönlichen Dienstleistung** in einem **Privathaushalt** von Vorteil
- Ausgezeichnete **Deutsch- und gute Englischkenntnisse**
- Routinierter Umgang mit **MS-Office**
- **Gepflegtes Erscheinungsbild** | professionelles Auftreten
- Dienstleistungsorientierung | **Flexibilität** | rasche Auffassungsgabe
- Zuverlässigkeit | **Belastbarkeit** | **Loyalität** | **Diskretion**
- Fallweise **Reisebereitschaft** | zeitliche Flexibilität
- **Tierliebe**

Für diese außergewöhnliche Position bieten wir Ihnen ein weit über dem Durchschnitt liegendes Einstiegsgehalt ab € 2.200,00 netto pro Monat x 15 mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Erfahrung; eine 5-Tage-Woche sowie ausgezeichnete Verpflegung und bei Bedarf eine moderne Personalunterkunft.

**Die persönliche Dienstleistung ist Ihre Passion?**  
Wenn Sie darüber hinaus über eine sehr sorgfältige, diskrete Arbeitsweise, Teamorientierung, starkes Qualitätsbewusstsein und eine ausgeprägte Hands-on-Mentalität verfügen, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf inkl. Foto und Zeugnissen / Referenzen) unter der **Kennnummer 80.147** bevorzugt über unser ISG-Karriereportal ([www.isg.com/jobs](http://www.isg.com/jobs)) oder per eMail an [bewerbung.otto@isg.com](mailto:bewerbung.otto@isg.com).



ISG Personalmanagement GmbH  
A-1020 Wien, Rustenschacherallee 38  
Marisa Otto, BA LLB.oec  
Tel: 0043 664 856 42 58  
@: [bewerbung.otto@isg.com](mailto:bewerbung.otto@isg.com)

247014-AT



**JENNYS SCHLÖSSL**  
Beauty & Vital-Hotel  
☆☆☆☆  
SUPERIOR

DAS MIT LIEBE UND FAMILIÄR GEFÜHRTE  
BEAUTY UND VITAL HOTEL JENNYS  
SCHLÖSSL IN SERFAUS SUCHT NACH  
VEREINBARUNG M/W

**SOUS CHEF**  
MIT PÂTISSERIE ERFAHRUNG  
ODER  
**CHEF DE PARTIE**

**JUNGKoch**

**DEMI CHEF DE PARTIE**

**CHEF DE RANG**

**COMMIS DE RANG**

**BARMITARBEITER**

\* BEZAHLUNG LAUT KV. MIT DER  
BEREITSCHAFT ZUR ÜBERZAHLUNG,  
JE NACH ERFAHRUNG UND  
QUALIFIKATION.

\* FREIES W-LAN, ERMÄSSIGTE  
MITARBEITER-SCHIPÄSSE

WIR FREUEN UNS AUF IHRE  
SCHRIFTLICHE BEWERBUNG.

**HOTEL JENNYS SCHLÖSSL**  
PLOJENWEG 9 | A-6534 SERFAUS  
TEL.: +43/(0)5476/6654  
EMAIL: [info@schloessl.com](mailto:info@schloessl.com)



247026-AT



»Fachliche Kompetenz, berufliche Erfahrung und laufende Weiterbildung sind gute Karten. Freude an der Arbeit, Begeisterung für Qualität und Motivation durch Glanzleistungen sind Trumpf.«

PAUL UND JOHANNES PFEFFERKORN  
Gastgeber

# DIE KRONE TRUMPFT AUF



Die Krone von Lech spielt einen Trumpf nach dem anderen aus: International die Bekanntheit. Kosmopolitisch die Gäste. Ausgezeichnet die Qualität. Hervorragend der Service. Traditionell das Haus. Stilvoll das Interieur. Charmant die Gastgeber.

## VORAUSSETZUNGEN

Höchste Qualität wird von unseren 5-Sterne-Gästen erwartet. Deshalb ist die fachliche Qualifikation für die Bewerbung in unserem Haus eine Grundvoraussetzung.

## EIGENSCHAFTEN

Aufmerksam sein, zuvorkommen sein, hilfsbereit sein, freundlich und charmant sein und Wünsche erfüllen - am besten bevor sie ausgesprochen worden sind. Damit schaffen wir Momente, die in Erinnerung bleiben. Und genau das erwarten wir von Ihnen. Umgekehrt dürfen Sie von uns einen ebenso hohen Anspruch erwarten.

## BENEFITS

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Freie Verpflegung
- Freie Unterkunft im Einzelzimmer mit Bad und WC
- WLAN gratis
- Starker Teamgeist
- Weiterbildungsmöglichkeiten

## OFFENE STELLEN (M/W)

für die Wintersaison 2020/21

- SOMMELIER
- CHEF DE RANG
- DEMI CHEF DE RANG
- CHEF DE PARTIE
- ENTREMETRIER
- GARDEMANGER
- DEMI CHEF DE PARTIE
- MASSEURIN

## INFO & BEWERBUNG

### WIR BIETEN



Fachliche und menschliche Spitzenqualitäten sind Ihr Trumpf? Dann bewerben Sie sich.



Romantik Hotel  
*Die Krone von Lech*  
\*\*\*\*\*

### ROMANTIK HOTEL „DIE KRONE VON LECH“

Familie Pfefferkorn  
Dorf 13, 6764 Lech am Arlberg  
T: +43 5583 2551  
verwaltung@kronelch.at  
www.kronelch.at

Wir suchen einen  
**KÜCHENCHEF**  
 in einem  
**4\* SUPERIOR HOTEL**  
 in Ischgl

Überdurchschnittlich gute Bezahlung  
 6-Tage-Woche  
 Lange Wintersaison von Ende November bis Anfang Mai

Bereitstellung eines Appartements in unserem neu erbauten Mitarbeiterhaus

Längere Anstellung für Winter- und Sommersaison

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Foto unter Chiffre **247037-AT** an **ROLLINGPIN MEDIA GmbH** Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz oder [gerne@rollingpin.com](mailto:gerne@rollingpin.com)

247037-AT

**HUNDERTE  
 GROSSARTIGE  
 JOBS  
 FINDEST DU  
 HIER**

[www.rollingpin.jobs](http://www.rollingpin.jobs)

**HOTEL POST BEZAU**  
 by Susanne Kaufmann



Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort (m/w/d):

- Commis de Rang
- Chef de Rang
- Chef de Partie
- Jungkoch
- Kosmetiker/in
- Masseur/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!  
[bewerbung@hotelpostbezau.com](mailto:bewerbung@hotelpostbezau.com)  
 6870 Bezau Österreich [hotelpostbezau.com](http://hotelpostbezau.com)

247041-AT

Du bist motiviert, hast Humor und liebst deinen Beruf?  
**Dann suchen wir genau DICH!**



\*\*\*\* **Alpenhotel**  
 St. Christoph Arlberg 1.800 m

Für die Wintersaison 2020/21 suchen wir noch Verstärkung (m/w):

- **Rezeption**  
 Front Office  
 Rezeptionist/in
- **Restaurant**  
 Chef de Rang  
 Commis de Rang
- **Wellness**  
 Masseur
- **Küche** (gehobene Hotelküche)  
 Chef de Cuisine  
 Sous Chef  
 Chef de Partie  
 Pâtissier  
 Gardemanger  
 Spüler
- **Zimmer**  
 Gouvernante  
 Zimmermädchen (mit Praxis)

Unsere Löhne und Gehälter beziehen sich auf den Kollektivvertrag für Arbeiter und Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe. Wir bieten Ihnen beste Bedingungen und eine weit über dem Kollektivvertrag hinaus höhere und Ihrer beruflichen Erfahrung angemessenen Bezahlung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**Alpenhotel St. Christoph • Familie Wechselberger**  
 A-6580 St. Christoph  
[info@alpenhotel-arlberg.at](mailto:info@alpenhotel-arlberg.at) • Tel +43 (0)5446 3666  
[www.stchristoph.at](http://www.stchristoph.at)

247018-AT

**SCHIHÜTTE  
 BREITFUSSALM**

Wir suchen für die kommende Wintersaison 20/21

- CHEF DE PARTIE m/w** AB € 2.400,- NETTO
- KELLNER/IN MIT INKASSO** AB € 1.900,- NETTO
- KELLNER/IN OHNE INKASSO** AB € 1.700,- NETTO
- KASSIERER/IN** AB € 1.700,- NETTO

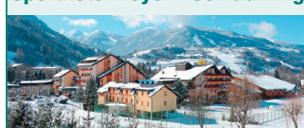
Bei entsprechender Qualifikation gerne bereit zur Überzahlung.  
 - gratis Kost und Logis  
 - junges, motiviertes Team

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail!

**Schihütte Breitfussalm,**  
 Familie Hart, A-5754 Hinterglemm  
[info@breitfussalm.at](mailto:info@breitfussalm.at), [www.breitfussalm.at](http://www.breitfussalm.at)

247062-AT

**Sporthotel Royer - Schladming**



Für viele Mitarbeiter/innen war bzw. ist das Sporthotel Royer das Sprungbrett in eine große Karriere, für viele Mitarbeiter/innen ist das Sporthotel Royer seit Jahren „die zweite Heimat“.

Wir suchen kein „Personal“, wir suchen ab sofort folgende „Mitarbeiter“:

- Chef de Partie\* (m/w)**
- Jungkoch\* (m/w)**
- Hausdame (Housekeeper) (m/w)**

Ab Anfang Oktober:

- Commis de Bar\* (m/w)**
- Rezeptionist/in\***

\*Lohn lt. KV, Überzahlung möglich.

Wir bieten: 5 1/2-Tage-Woche, freie Verpflegung, gutes Betriebsklima, gepflegte Unterkunft sowie die Benützung unserer zahlreichen Sportanlagen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto schicken Sie bitte an:

**Sporthotel Royer**  
 Europaplatz 583, A-8970 Schladming  
[direktion@royer.at](mailto:direktion@royer.at), [www.royer.at](http://www.royer.at)  
 Fax: +43 (0) 3687/200-91  
 oder rufen Sie uns einfach an:  
 Tel. +43 (0) 3687/200  
 Frau Silvia Gerhardtter oder  
 Herrn Dir. Andreas Mayrhofer  
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

247043-AT

**FORTINO**  
 MEINE LEIDENSCHAFT  
Restaurant | Steak | Bar | Christoph Parzer



Werde Teil unseres coolen Teams im Restaurant Fortino in Wels.

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

**Chef de Rang**  
 Brutto ab €2.200,-

Überbezahlung je nach Qualifikation und Erfahrung sicher möglich.

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

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

Wir freuen uns!

247061-AT

**Weil jeder Moment zählt.** Das 4\*S Hotel Edelweiss & Gurgl sucht Mitarbeiter. Wenn du zum Lachen in den Keller gehst, statt die Leute mit Charme und Schmah für dich zu gewinnen, dann bewirb dich nicht. Wenn du bei frechen Fragen die Augen verdrehst, anstatt den Gästen aufmerksam Antwort zu geben, dann bewirb dich nicht. Wenn du bei „Superior Service“ an „Super Porzellan“ denkst, statt an Höflichkeit und Herzlichkeit, dann bewirb dich nicht.

**Im 4\*S Hotel Edelweiss & Gurgl versprechen wir unseren Gästen edle Momente in den Bergen.** Und wir wollen dieses Versprechen unter allen Umständen einlösen. Mit Herz und Hirn setzen unsere MitarbeiterInnen die Philosophie unseres Hauses jeden Tag in die Tat um: Sie arbeiten Hand in Hand, weil sie wissen, dass jeder Handgriff zählt. Beherzt fassen sie zum Telefon, um Anfragen direkt zu beantworten. Blitzschnell sind sie zur Stelle, um die Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Begeistert berichten sie von der atemberaubenden Berglandschaft rund um das Hotel. Bedächtig schenken sie besten Wein nach.

**Im 4\*S Hotel Edelweiss & Gurgl steht immer der Mensch im Mittelpunkt – in jeder genussreichen Stunde, in jeder glückseligen Minute, kurzum: In jedem einzelnen, edlen Moment.** Wir suchen in allen Augenblicken das Besondere, deshalb legen wir auch besonderes Augenmerk auf die Auswahl unserer MitarbeiterInnen. Ob an der Rezeption oder als Reinigungskraft, als Chef de Cuisine oder Chef de Rang - die motivierten MitarbeiterInnen in unserem Haus sind immer auch Gastgeber! Sie begegnen unseren Besuchern mit Wertschätzung, Wärme und sehr viel Fachwissen. Durch ein ausgezeichnetes Arbeitsklima sorgen wir für eine gute Atmosphäre, die auch unseren Gästen nicht verborgen bleibt: In Obergurgl erleben sie echte Gemütlichkeit und eine ehrliche Gastfreundschaft. Damit erfüllen wir ihre Erwartungen nicht nur, wir übertreffen sie sogar.

**Wir wollen das Beste für unsere Gäste: Weil jeder Moment zählt.** Wenn du Teil unseres engagierten Teams werden möchtest, dann bewirb' dich jetzt im 4\*S Hotel Edelweiss & Gurgl in Obergurgl. **Aktuell freie Stellen:** [jobs.edelweiss-gurgl.com](http://jobs.edelweiss-gurgl.com)



\*\*\*\*Superior Hotel Edelweiss & Gurgl  
Ramolweg 5, A-6456 Obergurgl  
☎ +43 5256 6223  
✉ [bewerbung@edelweiss-gurgl.com](mailto:bewerbung@edelweiss-gurgl.com)  
[www.edelweiss-gurgl.com](http://www.edelweiss-gurgl.com)

247029-AT

247046-AT

247052-AT

# Weil GANZ OBEN

nur Platz für  
DIE BESTEN

ist.

# OBERTAUERN

**4** DER RENOMMIERTESTEN, FAMILIENGEFÜHRTEN 4-STERN-SUPERIOR-HÄUSER SUCHEN FÜR WINTER- UND SOMMERSAISON BZW. GANZJÄHRIG:

**Enzian**  
HOTEL & ZIRBENSIPA  
OBERTAUERN  
★★★★★

- » Kindermädchen
- » Commis de Rang
- » Zimmermädchen
- » Hausmeister
- » Kosmetikerin/Masseurin
- » Restaurantleiter
- » Tournant
- » Koch
- » Frühstückskoch
- » Gardemanger

**Für die Mankei-Alm:**

- » Speisenträger
- » Abwäscher
- » Küchenhilfe
- » Schankkraft

**Familie Veit**  
e.veit@enzian.net  
www.enzian.net

**panorama**  
SUPERIOR  
OBERTAUERN

- » Küchenchef
- » Sous Chef
- » Tournant
- » Chef de Rang
- » Commis de Rang
- » Frühstückskellnerin
- » Rezeptionistin
- » Masseurin
- » Hausmeister
- » Abwäscher
- » Zimmermädchen

**Familie Storch**  
info@panorama.at  
www.panorama.at

**HOTEL SCHNEIDER**  
SUPERIOR

- » Tournant
- » Entremetier
- » Gardemanger
- » Chef de Pâtisserie
- » Jungkoch
- » Chef de Bar
- » Commis de Bar
- » Chef de Rang
- » Commis de Rang
- » Rezeptionsmitarbeiter/in
- » Masseur/in
- » Kosmetiker/in mit  
Massagekenntnissen
- » Mitarbeiter/in Housekeeping

**Familie Schneider**  
jobs@schneider.at  
www.schneider.at

**HOTEL STEINER**  
OBERTAUERN

- » Sous Chef
- » Chef Gardemanger
- » Chef pâtisier
- » Chef Tournant
- » Chef Entremetier
- » Jungkoch
- » Küchenhilfe
- » Frühstückskoch
- » Chef de Rang
- » Commis de Rang
- » Sommelier
- » Barchef
- » Stellv. Rezeptionsleitung
- » Rezeptionistin
- » Zimmermädchen
- » Kinderbetreuung

**Familie Steiner**  
a.steiner@hotel-steiner.at  
www.hotel-steiner.at

Die freien Stellen der einzelnen Betriebe sowie alle weiteren Details finden Sie auf den jeweiligen Homepages der Hotels.

Alle Stellen m/w, Entlohnung nach KV – je nach Qualifikation Bereitschaft zur Überzahlung.

247127-AT



**Gasthof  
Taferne**

Hotel Taferne in Mandling sucht zur Verstärkung für die kommende Wintersaison ab Anfang Dezember 2020

**Koch/Köchin**

**Kellner/in  
mit Inkasso**

Bezahlung lt. KV. mit der Bereitschaft zur Überzahlung, 6-Tage-Woche.  
Bewerbungen per E-Mail an [hotel@taferne.at](mailto:hotel@taferne.at)  
[www.taferne.at](http://www.taferne.at)




**PERSONALSUCHE**

**BETRIEBSLEITER /-LEITERIN**

**SERVICE mit Inkasso**

**KOCH / KÖCHIN**

Wir sind ein erfolgreiches Cafe-Restaurant mit hauseigener Konditorei. Je nach Qualifikation bieten wir in unserem Traditionsbetrieb eine Bezahlung deutlich über dem KV, zuzüglich Prämien.

**UNTERKUNFT vorhanden**

**Martin Gassner | +43 (0)664 5109874**  
Gassner GmbH & Co.KG, Attergaustraße 30 - 32,  
A-4880 St. Georgen i.A. [www.gassner.cc](http://www.gassner.cc) [office@gassner.cc](mailto:office@gassner.cc)



**BÄCKELAR WIRT**  
HOTEL \*\*\* SUPERIOR

Wir suchen ab der kommenden **Wintersaison 2020/21** (Ab sofort bis Mitte April, Sommer 2021) für unser familiär geführtes 90-Betten **Hotel Bäckelar Wirt** in Sölden:

**SOUS CHEF**

**CHEF DE RANG**

**ENTREMETIER**

**OBERKELLNER**  
FÜR DEN HALBPENSIONSBEREICH

Alle Stellen werden überdurchschnittlich bezahlt!

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

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



**ALPENSTERN**  
PANORAMAHOTEL






**WIR SUCHEN DICH! (m/w/d)**

**BEREICHER UNSER TEAM MIT DEINER PERSÖNLICHKEIT!**

Du bist leidenschaftlicher Dienstleister und liebst höchste Servicekultur genauso wie unsere Gäste? Im 4\*S-Hotel Alpenstern erwartet Dich neben einem internationalen Klientel ein überaus gutes Betriebsklima. Wenn du gerne Gäste verwöhnst und ein wunderschönes Ambiente zu schätzen weißt, dann bewirb Dich jetzt als

- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Masseur/Physiotherapeut
- Hausmeister/Techniker
- Sous Chef
- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Küchenhilfe

Werde Teil unseres jungen, topmotivierten Teams und begeistere uns mit Deiner aussagekräftigen Bewerbung. Du kannst Dich in unserem 2020 komplett neu erbauten, in dritter Generation familiengeführten Hotel auf übertarifliche Bezahlung, kostenfreie Kost- und Logies in neuen Personalzimmern sowie Nutzung des Wellnessbereiches freuen.

**Hotel Alpenstern**  
z.Hd. Frau Corina Steinfeld  
Oberdamüls 191 • 6884 Damüls • Austria  
[jobs@hotel-alpenstern.at](mailto:jobs@hotel-alpenstern.at)  
t. +43 5510 513



# SALNERHOF

Lifestyle Resort Ischgl



#  
Saisons-  
oder  
Jahres-  
stelle

## KÜCHE:

- » **SOUSCHEF** m/w
- » **CHEF DE PARTIE** m/w

## SERVICE:

- » **KELLNER MIT INKASSO** m/w  
(für unser à la Carte Gourmetrestaurant mit Umsatzbeteiligung)
- » **COMMIS DE RANG** m/w

## UNSER MITARBEITER WOHLFÜHLPAKET:

- » 5 oder 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- » Leistungsgerechte Bezahlung über Branchendurchschnitt
- » Vollzeitarbeit sowie einen interessanten Arbeitsplatz
- » Karriere-Möglichkeiten
- » Interne und externe Workshops und Weiterbildungen
- » Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- » Mitarbeiter-Apartments mit Wohlfühl-Atmosphäre
- » Ischgl Crew Card mit vielen Möglichkeiten für Sport und Freizeit
- » Ermäßigung des ISCHGL VIP SKIPASSES



**Jetzt bewerben +43 (0) 5444 5272**



Familie Salner  
6561 Ischgl · Tirol · Austria  
+43 (0) 5444 5272  
info@salnerhof.at  
**www.salnerhof.at**

shurtenstock

247104-AT

HOTEL ARLBERG  
TANNBERG 187

LECH  
AUSTRIA





Werden Sie Teil der Arlbergfamilie! Zum Start der Wintersaison und als Erweiterung unseres Teams suchen wir:

- F&B Manager/ Direktionsassistent (m/w) - **per sofort**
- Rezeptionist (m/w) | 6-Tage Woche
- Chef & Demi Chef de Rang (m/w) | 6-Tage Woche
- Commis de Rang (m/w) | 6-Tage Woche
- Oberkellner / Sommelier (m/w) | 6-Tage Woche
- Commis de Cuisine (m/w) | 5-Tage Woche
- Demi Chef de Partie (m/w) | 5-Tage Woche
- Chef de Partie (m/w) | 5-Tage Woche
- Chef Saucier (m/w) | 5-Tage Woche
- Chef Rotissier (m/w) | 5-Tage Woche
- Hausmeister (m) | 6-Tage Woche
- Masseurin (w) | 6-Tage Woche
- Kinderbetreuer (m/w) | 6-Tage Woche
- Stv. Barchef (m/w) | 6-Tage Woche
- Stubenmädchen (w) | 6-Tage Woche

---

**WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG INKL. FOTO UND ZEUGNISSEN AN HERRN BENJAMIN SCHNEIDER VIA [JOBS@ARLBERGHOTEL.AT](mailto:JOBS@ARLBERGHOTEL.AT)**



\*\*\*\*\*



Tripadvisor

Für alle Saisonstellen gilt ein KV-Mindestgrundgehalt. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation selbstverständlich vorhanden.

247088-AT

**Lust auf eine Wintersaison in Saalbach Hinterglemm?!**

Für unsere urige Skihütte mit Après Ski Schirmbar suchen wir ab Anfang Dezember motivierte Mitarbeiter

<p><b>Schirmbarkellner/in</b> mit Inkasso</p> <p><b>Zahlkellner</b> m/w</p> <p><b>Servierhilfe</b> m/w</p>	<p><b>Koch</b> m/w</p> <p><b>Jungkoch</b> m/w</p> <p><b>Küchenhilfe</b> m/w</p> <p><b>Hausmeister</b> m/w</p>
--	---

Bezahlung laut KV, die Überzahlung wird nach Qualifikation und Berufserfahrung gerne vereinbart!

**Es erwartet dich:** geregelte Arbeitszeit (6-Tage-Woche, nur Tagesbetrieb), freie Kost & Logis, familiäres Betriebsklima

Wir freuen uns über deine Bewerbung:  
Bernhard Gschoßmann  
Eberhartweg 18, A-5753 Saalbach  
Tel. +43 (0) 676/70 44 430 | saalbach@baernalm.at | www.baernalm.at



1.580 m  
Saalbach

*...echt bärig*

247073-AT



Wir suchen zur Komplettierung unseres Teams in der wunderschönen Region Zell am See-Kaprun zu top Bedingungen ab Mitte November für Wi-Saison:

- **CHEF-KOCH**  
für top Halbpension mit österreichischer Küchenlinie
- **Chef de Partie**  
als rechte Hand des Chefkochs
- **Chef de Rang**  
für Halbpension u. Hotelbar
- **Commis de Rang**

Geregelte Arbeitszeiten.  
Unterkunft im sehr nahe gelegenen Mitarbeiterhaus.  
Wir freuen uns sehr auf eure Bewerbungen an:

**Hotel Barbarahof\*\*\*\*Superior**  
**Familie Mariacher**  
**5710 Kaprun**  
**info@hotel-barbarahof.at**

247069-AT



### Verstärkung für unser Team:

#### Küche

- Sous Chef m/w
- Chef de Partie m/w

#### Service

- Chef de Rang m/w
- Commis de Service m/w

#### Rezeption

- Rezeption m/w

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Unterlagen bitte an Herrn Markus Schuler:  
markus@madlochblick.at

6 Tage-Woche, 48 h/Woche, Kost & Logis, schöne Zimmer, Benutzung des Hotel-Gyms & SPA, kostenloser Parkplatz.

Überbezahlung gerne je nach Qualifikation.

247079-AT

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



Zur Unterstützung suchen wir für unser SonnAlm Restaurant für die Wintersaison m/w:

- ❄ **Küchenhilfe**
- ❄ **Abwäscher**
- ❄ **Schankkraft**
- ❄ **Speisenträger**
- ❄ **Abräumer**

Wir bieten Euch Unterkunft in unserer neu erbauten Mitarbeiterwohnanlage (Einzelzimmer), nur Tagesbetrieb, gutes, familiäres Betriebsklima und Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Wir freuen uns auf Eure Bewerbung!

**SonnAlm**  
**Christoph Lassnig**  
**Unterreitweg 537**  
**A-5753 Saalbach**  
**Tel: +43(0)650 81 41 655**  
**info@sonnalm-saalbach.com**  
**www.sonnalm-saalbach.com**

247075-AT



## HOTEL POST ISCHGL

Jobben Sie noch oder sind Sie bereit Ihre BERUFUNG zu finden?

Wir sind **ARBEITGEBER DES JAHRES - by Rolling Pin**

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

### FÜR EIN GUTES MITEINANDER HABEN WIR EINIGES ZU BIETEN:

- Ein faires Arbeitsklima mit ausgezeichneter Gesprächsbasis
- Leistungsgerechte Entlohnung
- 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



247074-AT

Ab 25.November 2020:

**CHEF GARDEMANGER** (m/w)

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

für Hotelrestaurant

**COMMIS DE RANG** (m/w)

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

für Hotelbar BAR 67

# Murmeli

Wintersaison in Lech am Arlberg  
SPORTHOTEL MURMELI

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

- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Chef de Partie
- Jungkoch

Bezahlung lt. KV.  
mit der Bereitschaft  
zur Überzahlung.

Kost und Logis frei.

Gerne bemühen  
wir uns um ein  
angenehmes  
Arbeitsklima und  
freuen uns auf Ihre  
Bewerbung.



A-6764 Oberlech 297  
Tel.: +43 (0) 664 / 282 63 05  
Mail: hotel@murmeli.at  
www.murmeli.at

247085-AT



MeiZeit Hüttendorf mit der Gastwirtschaft MeiZeit auf der Turracherhöhe startet wieder durch - Anfang Dezember 20 bis Mitte April 21 und verstärkt sein Team mit folgenden Positionen:

- ❄️ **Chefkoch** m/w
- ❄️ **Koch / Köchin**
- ❄️ **Küchhilfe** m/w
- ❄️ **Abwäscher/in**
- ❄️ **Commis de Rang** m/w
- ❄️ **Schankkraft** m/w
- ❄️ **Zimmermädchen / Zimmerbursche**

Kost und Logie im EZ | 5 oder 6 Tageweche nach Vereinbarung | Unsere Bezahlung liegt deutlich über dem KV, entsprechend Ihrer Qualifikation, zzz.Prämien

Sendet die Bewerbung an:  
Familie Bogensperger  
9565 Turracherhöhe Nr. 98  
oder per E-Mail an:  
meizeit@aon.at

Weitere Infos unter  
+43 (0) 664 5754189  
www.meizeit.at



247080-AT

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zuverlässige Mitarbeiter (m/w/d) für unser renommiertes Traditionshaus.



**ab 30. November**

**Chef de Partie**  
ab € 3.350 Brutto

**Chef de Rang**  
ab € 3.050 Brutto

**Sommelier**  
Gehalt nach Vereinbarung

**Oberkellner**  
Gehalt nach Vereinbarung

**ab sofort**

**Rezeptionist/in**  
ab € 3.000 Brutto

**Reservierungsleitung**  
ab € 3.400 Brutto

**Bewerbung bitte an:**

Hotel Gasthof Post  
Familie Moosbrugger  
Dorf 11, 6764 Lech am Arlberg  
M admin@postlech.com  
W www.postlech.com

247087-AT



Wir suchen noch  
kompetente und engagierte  
Mitarbeiter für die  
Sommersaison 2020.

Wir freuen uns auf Ihre  
Bewerbung unter  
hotel@pulverer.at

für unser Küchenteam ab sofort:

**Sous-Chef** m/w

**Chef de Partie** m/w

**Frühstückskoch/  
Frühstücksköchin**

für unser Restaurant ab sofort:

**Chef de Rang** m/w

für unser Badewandl:

**Kellner** mit Inkasso m/w

Voraussetzung für alle Stellen  
sind Praxis und gute

Deutschkenntnisse.  
Überbezahlung je nach

Erfahrung und Qualifikation  
gerne möglich.

**Frau Siegrun Pulverer**  
A-9546 Bad Kleinkirchheim  
Tel.: +43 (0)4240/744  
hotel@pulverer.at  
www.pulverer.at

247077-AT



Gasthof & Ferienhof  
  
**Christler**

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch Mitarbeiter in unserem Gasthof & Ferienhof Christler:

**KELLNER/IN MIT INKASSO** (m/w)

Für unsere Jausenstation Lattenalm

**ALLROUNDER/IN FÜR KÜCHE & SERVICE** (m/w) (Tagesbetrieb)

Kost & Logis frei. Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!**

Gast- und Ferienhof Christler  
 Vorderlanersbach 231, 6293 Tux  
 Frau Monika Geisler:  
 Mobil: +43 (0) 676 916 5721  
 Mail: info@christler-tux.at

247078-AT

★★★★ SUPERIOR GARTENHOTEL

**Die Linde als starker Arbeitgeber**

Als traditionsreiches Familienunternehmen verwöhnen wir unsere Gäste nicht nur mit modernen Vital-, Beauty- und Wellness-Einrichtungen sondern vor allem auch mit hochwertiger Gastronomie und gelebter Gastlichkeit. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

**Rezeptionist** (m/w)  
**Jungkoch** (m/w)  
**Sous Chef** (m/w)  
**Entremetie** (m/w)  
**Chef de Rang** (m/w)  
**Commis De Rang** (m/w)  
**Lehrlinge in allen Bereichen** (m/w)

*flexibel arbeiten  
 fair verdienen  
 auf Du und Du sein  
 nachmittags freikaben  
 mitgestalten und ent-falten  
 kostenlose Verpflegung und Wohnung*

Genau die Möglichkeiten, die du dir von deinem zukünftigen Arbeitgeber erwartest?  
 Dann freuen wir uns, dich kennenzulernen!

Gartenhotel Linde · Familie Rietzler  
 6531 Ried im Oberinntal 80 · Tirol · Austria  
 Tel.: +43 5472 6270 · E-Mail: maximilian@hotel-linde.at

*Linde*

Aktuelle Stellenangebote: WWW.HOTEL-LINDE.AT/JOBS

247083-AT

  
 KONSTANTIN FILIPPOU  
 Restaurant

Für unser Restaurant im Herzen von Wien suchen wir ab sofort hoch motivierte Mitarbeiter mit Erfahrung in der Sterne-Gastronomie.

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

Bezahlung lt. KV.  
 Bereitschaft zur Überzahlung.

**Bewerbungen an**  
 Frau Hannah Walla  
 restaurant@konstantinfilippou.com

Restaurant Konstantin Filippou  
 Dominikanerbastei 17  
 1010 Wien  
 Tel: +43 (0) 1 512 22 29

247076-AT

  
 DOLOMITENGOLF SUITES  
 ★★★★★

  
 HOTEL & RESORT DEFEREGGENTAL  
 ★★★★★ SUPERIOR

**Nutzen Sie die Gelegenheit und werden Sie Mitarbeiter/in in den Hamacher Hotels & Resorts in Osttirol (5 \*\*\*\*\* Dolomitingolf Suites oder 4\*\*\*\*\* Deferegental Hotel & Resort).**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen motivierten

**Chef de Rang** m/w  
 mit Praxis in Vollzeitbeschäftigung.

**Wir bieten:**

- » Lange Saisonzzeiten
- » Extrem mitarbeiterfreundliches Betriebsklima
- » Weiterbildungsmöglichkeiten
- » Kostenlose Unterkunft und Verpflegung sowie freie Benutzung unserer Sportanlagen.

**BEI INTERESSE BITTEN WIR UM KONTAKTAUFNAHME MIT**  
 Frau Cornelia Wibmer,  
 Leiterin Personal,  
 Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH  
 Tel. +43 (0)676 7846923  
 e-mail: cw@hamacher-hotels.com  
 www.dolomitingolf-suites.com  
 www.hotel-deferegental.com

247084-AT

★★★★★ SUPERIOR  
**TOP HOTEL HOCHGURGL**

  
*Auf 2.150 Metern macht man keine halben Sachen ...*

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

**WINTERSAISON 2020/21**  
 AB NOVEMBER (M/W):

- **Restaurantfachmann/frau** mit Inkasso
- **Restaurantfachmann/frau** ohne Inkasso
- **Masseur/in** mit Kosmetikkenntnissen
- **Kosmetikerin** mit Massagekenntnissen
- **Masseur/in**

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

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



TOP Hotel Hochgurgl  
 Hochgurglerstraße 8  
 A-6456 Hochgurgl



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

247088-AT

**HUNDERTE  
 GROSSARTIGE  
 JOBS  
 FINDEST DU  
 HIER**

[www.rollingpin.jobs](http://www.rollingpin.jobs)

**Dikt'n Alm**  
im Seekar, 1.816 m

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab Mitte November zur Ergänzung von unserem jungen dynamischen Team:

**Kellner/in mit Inkasso**  
**Kellner/in ohne Inkasso**  
**Koch/Köchin**  
**Jungkoch/köchin**  
**Küchenhilfe**  
**Schankmitarbeiter/in**

Wir bieten Verpflegung und Unterkunft kostenlos, geregelte Arbeitszeit im **Tagesbetrieb** Entlohnung nach dem KV Gastgewerbe mit Bereitschaft zur Überbezahlung.

Bei Interesse bitten wir um einen Vorstellungstermin unter **06456/7580** oder **0676/842940500** senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen an **info@dikt'nalm.at** oder

Dikt'nalm Thurner GmbH  
Maria Mooslechner-Thurner  
Seekarstr. 31  
5562 Obertauern

**ganz oben**  
**OBERTAUERN**

**MIT FREUDE ARBEITEN – MIT FREUDE LEBEN**  
5-Tage-Woche, hohe persönliche Wertschätzung und eine familiäre Atmosphäre erwartet dich bei uns!  
[www.schoerhof.at/jobs](http://www.schoerhof.at/jobs)  
**AB DEZEMBER NEUES MITARBEITERHAUS DIREKT NEBEN DEM HOTEL**

GEREGELTE DIENSTE  
FAIRER LOHN  
TOP-VERPFLEGUNG

**Schörhof**  
Wellness - Hotel - Gasthof

**SOUS CHEF** (M/W)  
**KOCH** (M/W)  
**GOUVERNANTE** (M/W)

Hotel Schörhof\*\*\*\*  
Marzon 10  
5760 Saalfelden

*Komm' zu uns!* Bewerbungen an: [jobs@schoerhof.at](mailto:jobs@schoerhof.at) | +43 (0)664 /389.98.14

**ice**

Hoch über Sölden am Gipfel des Gaislachkogls und direkt neben der James Bond Erlebniswelt 007 ELEMENTS gelegen, befindet sich Österreichs höchstgelegenes Haubenrestaurant.

Für kommende Wintersaison (ab November 2020) suchen wir für das **ice Q Gourmetrestaurant** sowie für unser à la carte Restaurant **Tirolerstube** an der Gaislachkogel Mittelstation noch:

**ice Q SERVICE**  
Chef de Rang (m/w/d)  
Commis de Rang (m/w/d)

**Tirolerstube SERVICE**  
Kellner mit Inkasso (m/w/d)

**ice Q KÜCHE**  
Chef de Partie (m/w/d)

Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung.  
\*\*\*\*\*  
Kostenlose Unterbringung im Mitarbeiterhaus.

**GOURMETRESTAURANT ice Q**  
Herr Robert Hanser  
[robert.hanser@central-soelden.at](mailto:robert.hanser@central-soelden.at)  
[www.iceq.at](http://www.iceq.at) | +43 (0) 664 81 98 166

**BERGBAHNEN SÖLDEN**  
GASTRONOMIE

**HOTEL ARLBERG**  
\*\*\*

**Hotel Arlberg\*\*\*\***  
Dorfstraße 90 • A-6580 St. Anton  
Tel.: +43 (0) 5446 22100  
[www.hotelarlberg.com](http://www.hotelarlberg.com)  
[info@hotelarlberg.com](mailto:info@hotelarlberg.com)

Wir suchen zur Verstärkung für die kommende Wintersaison m/w:

**REZEPTIONS-SEKRETÄR/IN**  
Muttersprache Deutsch oder ausgezeichnete Deutschkenntnisse, Englisch sehr gut, Praxis erwünscht, ab Euro 2.600,-- brutto\*

**CHEF DE PARTIE**  
ab Euro 3.500,-- brutto\*

**PATISSIER/PATISSEUSE**  
ab Euro 3.500,-- brutto

**FRÜHSTÜCKSKOCH**  
ab Euro 2.500,--

**ABWÄSCHER**  
ab Euro 2.300,--

**CHEF DE RANG**  
ab Euro 3.000,-- brutto\*

**COMMIS DE RANG**  
ab Euro 2.450,-- brutto\*

\* mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Wir bieten komfortable Zimmer im Mitarbeiterhaus gegenüber vom Hotel, Verpflegung und Wifi gratis, angenehmes Betriebsklima

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Ennemoser.

**hotel kristberg** \*\*\*\*

**IHR KARRIERESPRUNG IN DEN WINTER**  
Wir suchen motivierte u. qualifizierte Mitarbeiter für unseren 4\* Betrieb in **Lech am Arlberg** für die Wintersaison 20/21:

Unsere Löhne beziehen sich lt. KV auf eine 54-Stunden-Woche. Selbstverständlich besteht je nach Qualifikation und Vereinbarung die Möglichkeit zur Überbezahlung.

**WIR BIETEN:** Gute Bezahlung, Kost und Logis frei, schönste Unterkunft mit gratis WLAN und Gemeinschaftsraum, tägliche Möglichkeiten zum Schilaulen, nettes Arbeitsklima im dynamischem Team, geregelte Arbeitszeit und ermäßigte Skipässe

**REZEPTIONIST/IN** mit/ohne Erfahrung  
**SOUS CHEF** (m/w)  
**CHEF DE PARTIE** (m/w)  
**JUNGKOCHE** (m/w)  
**BARMANN/BARFRAU** für Hotelbar und Scotch Club Events  
**CHEF DE RANG** (m/w)  
**COMMIS DE RANG** (m/w)

Bewerbungen z.Hd. Herrn Michael Zimmermann | Telefon +43-(0)5583-2488 | [office@hotel-kristberg.at](mailto:office@hotel-kristberg.at) | Dorf 316, 6764 Lech am Arlberg



**Alpin SKI & GOLF**  
Das Sporthotel in Zell am See

**WERDE TEIL UNSERES A-TEAMS!**

**JUNGE UNTERNEHMERIN SUCHT LANGFRISTIG EINE GASTGEBER-PERSÖNLICHKEIT, DIE SIE IN ALLEN BELANGEN DER BETRIEBSFÜHRUNG UNTERSTÜTZT!**

AUSSERDEM STELLEN WIR FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON NOCH FOLGENDE FACHKRÄFTE EIN:

**REZEPTION/FRONT OFFICE**  
(auch Jahresstelle möglich)

**CHEF DE RANG**

**COMMIS DE RANG**

**HOTELBAR**

Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind für alle Positionen im Betrieb Voraussetzung!

**Beste Bezahlung, ein Dienstplan der das Wort „Freier Tag“ jede Woche beinhaltet, Unterkunft und Verpflegung!**

Wir sind ein qualitätsbewusstes und gästeorientiertes **TEAM** und erwarten gerne Ihre Bewerbung.

Elisabeth Schwaninger  
Gartenstraße 11  
A-5700 Zell am See  
Tel: +43 (0)6542 769-0  
oder +43 (0)664 3163160  
welcome@sporthotelalpin.com

**www.alpinhotel.at**

247107-AT



**WIR SUCHEN DICH!**

**AB SOFORT**  
in Saison- oder in Jahresstelle

→ **Rezeptionist (m/w)**

→ **Kreative Köche (m/w)**  
für unser à la carte Restaurant

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

→ **Kellner mit Inkasso (m/w)**

→ **Zimmermädchen/bursche**

*Für unser Sportgeschäft*

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

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

Bewerbungen bitte an Herrn Mannlicher  
buchhaltung@mannis.at

\*\*\*

Sporthotel Manni, Hauptstraße 439, 6290 Mayrhofen  
[sporthotel@mannis.at](mailto:sporthotel@mannis.at) [www.sporthotel-manni.at](http://www.sporthotel-manni.at)

247099-AT



**ARLHOFHÜTTE**  
restaurant.bar après-ski

Nach Neuübernahme suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Teams für die **Wintersaison 2020/21**

**KÜCHENCHEF/IN**  
(6-Tage-Woche)

**SOUSCHEF/IN**  
(6-Tage-Woche)

**KÜCHENHILFE**  
(6-Tage-Woche)

**ABWÄSCHER**  
(6-Tage-Woche)

**ZAHLKELLNER/IN**  
(6-Tage-Woche)

**SCHANKHILFE**  
(6-Tage-Woche)

**Wir bieten:**  
Sehr gute Bezahlung, je nach Qualifikation individuell verhandelbar  
Kost und Logis  
Jahresstelle möglich  
Hütte im Tal, hauptsächlich Tagesbetrieb

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung telefonisch oder per Mail unter:

**ARLHOFHÜTTE**  
an der Talstation  
Hochlifangbahn in Altenmarkt  
[info@arlhofhuette.at](mailto:info@arlhofhuette.at)  
0664 142 07 29

247115-AT



**CATCH YOUR JOB**  
[www.loewebaer.com](http://www.loewebaer.com)

Ab Anfang Dezember 2020 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Leading Family Hotels Löwe & Bär motivierte Kollegen/Kolleginnen, die unser Team tatkräftig ergänzen möchten:

**STELLV. OBERKELLNER/IN**  
als Gastgeber/in im Chalet  
\* 4,8h/6-Tage Woche  
\* garantierter freier Tag

**CHEF DE RANG /**  
**SERVICEMITARBEITER/IN**  
\* 5 und 6-Tage Woche möglich  
\* garantierter freier Tag

**CHEF DE PARTIE** (Rôtisseur / Entremétier)  
\* 6-Tage Woche  
\* garantierter freier Tag

**REZEPTIONIST/IN**  
\* 6-Tage Woche  
\* garantierter freier Tag

**KOSMETIKER/IN** mit med. Fußpflegeausbildung  
\* 4oh/5-Tage Woche  
\* garantiert Sa & So frei

Gerne zahlen wir, je nach Qualifikation, übertarifliche Löhne | **Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**

Nicole Heymich (nh@loewebaer.com) | Tel: +43 5476 6228 | Herrenanger 9, A - 6534 Serfaus | [www.loewebaer.com](http://www.loewebaer.com)

247084-AT




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

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

- **KOCH/KÖCHIN**
- **JUNGKOCH/-KÖCHIN**
- **KÜCHENHILFE**
- **KELLNER/IN MIT INKASSO**
- **BARKELLNER/IN MIT INKASSO**
- **SERVICE-BARGEHILFE/IN OHNE INKASSO**

Bewerbung unter:  
 info@tauernalm.com  
 Tel: +43 (0)664 47 47 813  
 Tauernalm GmbH, Rohrmoosstraße 208  
 A-8971 Rohrmoos ob Schladming  
 www.tauernalm.com

247095-AT



ZUM TREFFNER WIRTSCHAUS

Lust darauf mit ehrlicher Küche und Service, wie der Gast ihn sich wünscht, das Herz unseres Hauses mit zu gestalten? Und du bist:

**Chef Entremetier (m/w)**  
**Gardemanger (m/w)**  
**Tournant (m/w)**

Dann werde Teil unseres Teams im familiengeführten a la Carte Restaurant am Ossiacher See

Bezahlung mind. 1500€ netto bei 40 Std. mit Bereitschaft zur Überzahlung  
 Jahres- oder Saisonstelle

zumTREFFNER Wirtshaus im Hotel eduCARE  
 Eichrainweg 7-9 9521 Treffen am Ossiacher See  
 wirtshaus@zumtreffner.at

247102-AT



Wir suchen ab sofort:

**Maitre d'Hotel (m/w)**  
**Stv. Chef de Reception (m/w)**

**Rezeptionist/in**  
**Chef Pâtissier (m/w)**  
**Ayurvedatherapeut/in | Masseur/in**  
**Zimmermädchen/ Bursche**  
**Hausmädchen/ bursche | Kinder- mädchen/bursche**

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

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:  
 TRAUMHOTEL  
 ...LIEBES ROT-FLÜH  
 HERR Alexander Huber  
 Seestr. 26  
 6673 Grän/Haldensee  
 T +43-5675 6431-40  
 jobs@rotflueh.com

247100-AT



Wir suchen Verstärkung & Sie eine neue Herausforderung?

Tradition & Luxus gehören bei uns im DAS CENTRAL - ALPINE . LUXURY . LIFE in Sölden zusammen. Für kommende **HERBST- & WINTERSAISON** suchen wir noch motivierte Mitarbeiter, die auch in Zukunft gemeinsam mit uns für die familiäre und herzliche Wohlfühlatmosphäre sorgen:



**Küche**  
**Commis de Partie m/w/d**  
**Demichef de Partie m/w/d**

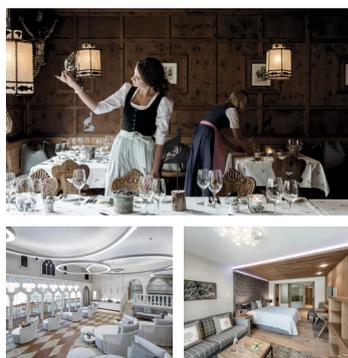


**Service**  
**Chef de Rang m/w/d**  
**Commis de Rang m/w/d**  
**Barmitarbeiter m/w/d**  
**Sommelier m/w/d**



**Wellness**  
**Masseur m/w/d**

247095-AT



Das Central - Alpine . Luxury . Life

**WAS WIR BIETEN**  
 Unterbringung im Mitarbeiterhaus | Kostenlose Verpflegung  
 Saisonskipass für das Söldner Skigebiet | Ermäßigung auf SPA Treatments  
 Benützung unseres Fitnessstudios am Abend | Benützung der Wasserwelt Venezia und vieles mehr...

**Vollständige Bewerbungsunterlagen inkl. Foto & Lebenslauf bitte an:**  
**Mag. Kathrin Pult – HR Manager**  
 mitarbeiter@central-soelden.at | www.central-soelden.com | +43 (0) 5254 2260-518





Das 4-Sterne Sporthotel Steffisalp in Warth am Arlberg liegt direkt an der Piste in Österreichs größten und renommiertesten Skigebiet.

Als eines der führenden Skihotels am Arlberg bietet das Haus höchsten Komfort und Dienstleistung durch geräumige Zimmer, einem modernen Wellnessbereich mit Pool, Ski-in & Ski-out sowie hervorragende Kulinarik mit freundlicher Gastlichkeit in innovativen Restaurants.

Für die kommende Wintersaison vom 01.12.2020-20.04.2021 suchen wir bereits jetzt die besten, motiviertesten und freundlichsten Mitarbeiter für folgende Stellen:

- » **Rezeptionist** m/w
- » **Gastgeber/Serviceleitung** m/w für unser Restaurant „Burgermeisterei“
- » **Zahlkellner** m/w für unser Restaurant „Burgermeisterei“
- » **Service- und Schankgehilfen** m/w für unser Restaurant „Burgermeisterei“
- » **Stv. Restaurantleiter** m/w für unser HP- und à la carte- Restaurant
- » **Chefs de rang** m/w für unser HP- und à la carte- Restaurant
- » **Service- und Schankgehilfen** für unser HP- und à la carte- Restaurant
- » **Barkeeper** m/w für unsere Hotelbar
- » **Sous-Chef** m/w
- » **Zimmermädchen / Roomboy**
- » **Hausmeister und Hausbursche**
- » **Abwäscher** m/w



Neben freier Kost und Logis, z. T. in unserem neuen „Steffisalp Team Hotel“, auf Wunsch ermäßigter Skipass, bieten wir ein ausgezeichnetes Arbeitsklima in einem tollen Team. Bezahlung gemäß KV- Überzahlung nach Qualifikation und Berufserfahrung selbstverständlich. Alle Tätigkeitsbereiche & Tage/48 Stunden-Woche.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte per E-Mail an Herrn Wolfgang Telser, Geschäftsführer: wolfgang.telser@steffisalp.at

Sporthotel Steffisalp \*\*\*\*  
GmbH & Co KG  
Bregenzerwaldstraße 36  
A-6767 Warth



247057-AT



Für die Wintersaison 2020/2021 von November bis April suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Positionen (m/w) zu Spitzenverdiensten:

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| <b>REZEPTIONIST/IN</b>       | <b>STELLV. MAÎTRE D'HÔTEL</b> |
| <b>LEITENDER HAUSMEISTER</b> | <b>SOMMELIER</b>              |
|                              | <b>CHEF DE RANG</b>           |
| <b>STELLV. GOUVERNANTE</b>   | <b>SOUS CHEF</b>              |
| <b>ZIMMERMÄDCHEN</b>         | <b>CHEF DE PARTIE</b>         |
| <b>ROOMBOY</b>               | <b>CHEF ENTREMETIER</b>       |
|                              | <b>COMMIS DE PARTIE</b>       |

Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag. Bereitschaft zur Überzahlung, abhängig von beruflicher Qualifikation & Erfahrung.

ALPEN-WELLNESS RESORT HOCHFIRST \*\*\*\*\*

Familie Karl Fender | A-6456 Obergurgl Ötztal | Tirol - Austria  
Tel. +43 (0) 5256 63250 | Fax +43 (0) 5256 63030  
team@hochfirst.com | www.hochfirst.com



**Gault & Millau**

247105-AT



## Neue Perspektive?

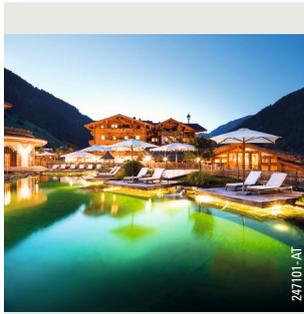
Begeistern Sie sich für einen wunderbaren Ort, wo sich anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verwöhnen lassen. Das Auriga bietet beste Bedingungen für Ihre neue Aufgabe.

**Wir freuen uns auf Sie**

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>ab Anfang Dezember</b> | <b>bereits ab September</b>  |
| Barman/Barmaid            | Rezeptionist/in  |
| Entremetier               | Zimmermädchen/-bursche   |
| Jungkoch/-köchin          | Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post! |
| Chef de Rang              |  |

Hotel Auriga Strolz GmbH & Co KG  
Omesberg 330 · A-6764 Lech am Arlberg  
Telefon: +43 5583 2511 · E-Mail: info@hotel-auriga.com  
www.hotel-auriga.com/jobs

247113-AT



## Do you want MOAR?

DANN BEWIRB DICH JETZT!

WIR SUCHEN AB OKTOBER FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON:

- CHEF DE RANG
- MASSEURIN
- ZIMMER-MÄDCHEN



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



## LEIDENSCHAFT & KARRIERE AM STUBAIER GLETSCHER

Für Schaufelspitz – das höchste 3-Hauben-Restaurant der Welt – und unsere zusätzlichen Restaurants stellen wir ein:

- ++ **SOMMELIER** für das 3-Hauben-Restaurant (m/w/d)
- ++ **KELLNER** für das 3-Hauben-Restaurant (m/w/d)
- ++ **KÖCHE** für das 3-Hauben-Restaurant (m/w/d)
- ++ **LEITER** des SB-Gipfelrestaurants Jochdohle (m/w/d)
- ++ **KÖCHE** für Bedienungs- und SB-Restaurants (m/w/d)
- ++ **SERVICEMITARBEITER** mit & ohne Inkasso (m/w/d)
- ++ **ALLROUNDER, KASSIER, ABRÄUMER** (m/w/d)

### WIR BIETEN:

- ++ 5- bis 6-Tage Woche, nur Tagesdienst bis 17.30 Uhr
- ++ Entlohnung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung
- ++ viele zusätzliche Zuckerl (u.a. gratis Skifahren, Verpflegung, Unterkunft,...)

**JETZT ONLINE BEWERBEN!**  
[gastrojobs.stubaier-gletscher.com](http://gastrojobs.stubaier-gletscher.com)



Für unser familiär geführtes, zentral gelegenes 4\*Hotel Garni Antonius suchen wir für die Wintersaison 2020/21 folgende motivierte und engagierte Mitarbeiter (m/w):

**KOCH/ALLEINKOCH**

**REZEPTIONIST/IN**  
(D, E mit Praxis)

**HGA\_ASSISTENT/IN**  
(für Rezeption & Service)

**SERVICEFACHKRAFT**

**ABWÄSCHER/KÜCHEN-HILFE/HAUSBURSCH**

Wir bieten Ihnen: angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeiten, freie Kost und Logis, gratis W-Lan, beste Bezahlung (lt. KV mit Bereitschaft zur Überbezahlung).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Lichtbild!

### HOTEL ANTONIUS

Frau Petra Strolz  
A-6764 Lech am Arlberg  
Tel.: +43 5583-2462

[hotel@antonius.at](mailto:hotel@antonius.at) | [www.antonius.at](http://www.antonius.at)



5-Tage-Woche,  
Ganzjahresstelle,  
Hohes Trinkgeld,  
Wohnmöglichkeit  
vorhanden

# MARKT.SPIEL

GENIESSE DIE STADT.

WIR  
SUCHEN

Zur Neueröffnung in der Kremser Innenstadt:

Sous Chef (m/w)	<b>netto € 1.900,-</b>
Chef de Partie (m/w)	<b>netto € 1.600,-</b>
Jungkoch (m/w)	<b>netto € 1.400,-</b>
Chef de Rang (m/w)	<b>netto € 1.600,-</b>
Barkeeper (m/w)	<b>netto € 1.600,-</b>

Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung jederzeit gerne möglich.  
Bewerbung an: [widhalm@wellenspiel.at](mailto:widhalm@wellenspiel.at)



**Aufgepasst!**  
Du bist unzufrieden mit deiner Lebenssituation!? Dann hau doch einfach ab und bewirb dich für eine Wintersaison im Montana Alm, Appart & Chalet in Hochfügen, Tirol!

**Küche** (m/w)  
**Service** (m/w)  
**Hausmeister** (m/w)

Gute Bezahlung,  
6-Tage-Woche,  
supercooles Team  
Bewerbungen bitte an  
Birgit  
cm@montana.at  
oder +43 (0)664/646 39 00

24712-AT

Apert Montana & Montana Alm  
Hochfügen 37 | 6264 Hochfügen




Für unser neues à la Carte Restaurant & BAR im Zentrum von Obertauern such wir ab Ende November bis Ende April:

**Rezeptionist** m/w/d  
mit perfekten Deutsch & Englischkenntnissen, 5 oder 6 Tageweche

**Service** m/w/d  
mit guten Fachkenntnissen

**Barkellner** m/w/d

**Kellner mit Inkasso** m/w/d

**Chef de Rang** m/w/d

**Commis de Rang** m/w/d  
für à la Carte und Pensionsbereich

**Wir bieten:** eine lange Saisonstelle mit 6 Tage/Woche, geregelte Arbeitszeit, ein fixer freier Tag pro Woche, schöne Unterkunft im Hotel, angenehmes Betriebsklima, Kost und Logis frei, W-Lan, vergünstigter Skipass.

Bewerbungen bitte an:  
Iris.Hollfelder@zehnerkar.at oder hotel@zehnerkar.at  
bzw. +43 (0)6456 7257  
zehnerkar.at




247128-AT




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

**Hotel Hinterhag:**  
**HAUSDAME**  
**ZIMMERMÄDCHEN**

**Seppi's Restaurant:**  
**KELLNER/IN MIT INKASSO**  
**COMMIS DE RANG**  
**BARKEEPER**

Bezahlung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung – je nach Qualifikation.  
Wir freuen uns auf deine Bewerbung!  
Carmen Rusch | carmen@hinterhag.at

**ART & SKI-IN HOTEL HINTERHAG**  
FAMILIE FERSTERER  
HINTERHAGWEG 43  
A-5753 SAALBACH  
[WWW.HINTERHAG.AT](http://WWW.HINTERHAG.AT)

247125-AT



**\*\*\*\*\***  
**Das seekarhaus**  
5-STERNE | OBERTAUERN



Unser **Drei-Hauben-Küchenchef Stefan Fischer** und unsere **Diplom-Sommelière Heidi Krings** suchen noch folgende Mitarbeiter für Ihr Gastronomiekonzept, in den Bereichen **fine dine** (Restaurant Abstraktum), **à la carte** und **5 Sterne Halbpensionsbereich**:

- ☆ Chef de Partie
- ☆ Demi Chef de Partie
- ☆ Jungkoch
- ☆ Oberkellner mit Erfahrung
- ☆ Diplom Sommelière
- ☆ Chef de Rang
- ☆ Commis de Rang

**Des Weiteren suchen wir noch für den Hotelbetrieb:**

- ☆ Rezeptionist/in
- ☆ Päd. Kinderbetreuerin

Das **5 Sterne Hotel „Das Seekarhaus“** bietet Ihnen eine lange Wintersaison, von **Mitte November bis Ende April**, in einem der **scheensichersten Top-Skigebiete Österreichs**.

Wir bieten eine **sehr gute Entlohnung**, geregelte Arbeitszeiten, **5- oder 6-Tage-Woche** mit fixem freien Tag, **freie Verpflegung & Unterkunft** im Einzelzimmer mit **TV, W-Lan, Sauna und Fitnessraum**, **kostenlose Benützung der Bergbahnen Krings** und gratis Parkplatz.

**Bewerbungen an:**  
jobs@seekarhaus.at / +43(0)6456 20010  
[WWW.SEEKARHAUS.AT/MITARBEITER](http://WWW.SEEKARHAUS.AT/MITARBEITER)




247118-AT




**WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG**  
FÜR WINTER  
2020/2021 (M/W)

**TOURNANT GARDEMANGER**  
**CHEF DE RANG**  
**COMMIS DE RANG**

**HABEN SIE LUST ...**  
... Ihre Erfahrungen mit uns zu teilen?  
Sind Sie engagiert und flexibel?  
Dann werden Sie Teil vom TEAM!

**das zwölferhaus**  
\*\*\*\*\*

**WAS WIR BIETEN**  
Angenehmes Ambiente, 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten, freie Logis im neuen Mitarbeiterhaus (Einzelzimmer mit Kochecke, Dusche, gratis W-Lan, Balkon), kostenlose Verpflegung, Entlohnung lt. KV, Bereitschaft zur Überzahlung

Martina Hasenauer | Zwölferkogelweg 137  
5754 Hinterglemm | Tel. 06541 6317  
m.hasenauer@dazwoelferhaus.at  
[www.dazwoelferhaus.at](http://www.dazwoelferhaus.at)

247132-AT

2085 M \* ST. ANTON



15/20  
**Gault & Millau**



GALZIG  
**VERWALLSTUBE**  
ARLBERGER PANORAMA RESTAURANT

**Wir suchen  
MitarbeiterInnen für  
die Wintersaison  
2020/21 (m/w)**

**3-Haubenrestaurant  
Verwallstube am  
Galzig St. Anton am  
Arlberg**

**GARDEMANGER**

**TOURNANT**

**RÔTISSEUR**

**CHEF DE RANG**

**COMMIS DE RANG**

**Wir bieten:**

- Tagesarbeitsplatz (8.00 - 16.30 Uhr)
- angenehmes Betriebsklima
- freie Logis
- freie Verpflegung
- kostenlosen Skipass für den Arlberg

**Wir freuen uns auf Ihre  
Bewerbung!**

**Restaurantleitung**  
Herr Fahrner  
fahrner.m@abbag.com  
+43 (0) 676 846 542 501

**Arlberger Bergbahnen AG**  
Kandaharweg 9  
6580 St. Anton am Arlberg  
+43 (0) 5446 23 52 501  
www.arlbergbergbahnen.com

247123-AT

**HOTEL Arabell** \*\*\*\*

Für die Wintersaison suchen wir von Anfang Dezember 2020 bis Ende April 2021:

**Beikoch w/m**  
**Servierer/in**  
**Abwäscher/in**

Gerne bieten wir Top Unterkünfte mit Verpflegung sowie beste Bezahlung.  
Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Familie Armin Wolf • A-6764 • **Lech am Arlberg** • Austria  
Tel. +43 (0) 5583/2181 • www.arabell.at • hotel@arabell.at

247135-AT



**formarin** \*\*\*\* S

**Sous Chef**

**Koch & Jungkoch**

**Restaurant-  
fachmann/frau**

**Für die kommende Wintersaison 2020/21  
suchen wir noch Verstärkung!**

- Top Bezahlung über Kollektiv
- Kost & Logis frei
- 6-Tage-Woche

Fam. Bischof . Hotel Formarin  
Oberlech 255 . 6764 Lech . info@formarin.com

247103-AT

**ALPENHOTEL TIROL**

Wir sind ein sympathisches 4 Sterne Hotel (75 Betten) in der  
**Ski Region Silvretta Galtür**  
und suchen für die Wintersaison (Dezember bis Ende  
April) - gerne auch längerfristig, denn wir sind ein  
zwei Saisonen Betrieb (m/w):

**Sous Chef**

**Chef de Partie bzw. selbstständigen Koch**

**Chef de Rang bzw. Kellner**

**Zimmermädchen**

Wir bieten Ihnen eine 6 Tageweche mit geregelten  
Arbeitszeiten – Kost und Logis im EZ, DOZ oder Appartement  
frei - eine Wertschätzung Ihrer Arbeit verbunden mit einer  
deutlichen Entlohnung über dem KV.



**Alpenhotel Tirol – Peter Lorenz**  
A-6563 Galtür  
Tel. +43(0)5443 8206  
info@alpenhotel-tirol.com  
www.alpenhotel-tirol.com

247120-AT



**12er-treff**  
MOUNTAIN BAR  
+ RESTAURANT

**Du bist freundlich, lustig,  
zuverlässig, ehrlich und  
liebst deinen Beruf,  
dann bist du bei  
uns genau richtig!!!**

Zur Verstärkung unseres Teams  
suchen wir für die kommende  
Wintersaison:

**Koch/Köchin**

**Allrounder/in**

Für unser **neues Restaurant** in  
**Hinterglemm**. Kost und Logis im  
Einzelzimmer mit W-LAN und Kabel-  
TV sind frei. Entlohnung lt. KV mit  
Bereitschaft zur Überzahlung je nach  
Qualifikation und Erfahrung.

**Wir freuen uns auf deine schriftliche  
Bewerbung.**

E-Mail an: info@12er-treff.at  
bzw. Tel.: +43 (0) 664 18 52 969  
Familie Hartl | Hartl 12er GmbH  
Dorfstraße 39  
5754 Hinterglemm  
www.12er-treff.at

247110-AT



**Schafhuber**  
Das romantische  
Landhotel

**Wir wollen DICH!**

Für die kommende Wintersaison  
2020/21 suchen wir noch:

Einen **KOCH**  
der mit Laura , Eva, Sandra  
in der Küche über  
Stock & Stein geht!

Wer sind wir?  
Wir sind ein junges Team  
mit Freude zum Beruf,  
angenehmen Arbeitsklima  
u. familiärer Atmosphäre.

Wo sind wir?  
Mitten in Hochkönigs  
Winterreich - In Hinterthal.  
In nur einer Gehminute bist  
Du schon am Skilift  
(Hochmaisbahn)  
und kannst die Pisten  
runter wedeln.

Wenn Du Lust hast den Winter  
bei uns und vorallem mit uns  
zu verbringen dann melde Dich  
mit Deiner aussagekräftigen  
Bewerbung:

Fam. Susanne Schafhuber  
Urslaustraße 4-6  
5761 Maria Alm  
info@landhotel-schafhuber.at  
0043/6584/8174

247117-AT



**Pension Walkerbach**

Für unser familiär geführtes Haus Pension Walkerbach in Lech am Arlberg gelegen, suchen wir ab der Wintersaison 2020/21 zuverlässige & motivierte Mitarbeiter:

**KÜCHENCHEF**  
(m/w)

**SERVICE-MITARBEITER/IN**

**WIR BIETEN:**  
\* geregelte 6-Tage Woche, Unterkunft im Einzelzimmer und Verpflegung frei (auch an freien Tagen), TV, Internet  
\* Überdurchschnittliche Bezahlung lt. Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Barbara Elsensohn  
**Pension Walkerbach e.U.**  
Oberstübenbach 28  
A-6764 Lech am Arlberg  
Tel: +43 (0)5583/25190  
[www.walkerbach.at](http://www.walkerbach.at)

247860-AT

**HUNDERTE  
GROSSARTIGE  
JOBS**

[www.rollingpin.jobs](http://www.rollingpin.jobs)



**Luis Alm**

**saalbach**

**WIR SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON 2020/2021:**

**SOUS CHEF** m/w

**KOCH** m/w

**KELLNER** m/w mit/ ohne Inkasso

**CHEF DE BAR** m/w

**BARKELLNER** m/w mit/ ohne Inkasso

**FREE FLOW KOCH** m/w

**FREE FLOW MITARBEITER** m/w

**WIR BIETEN:**  
Tagesbetrieb mit geregelten Dienstzeiten (6-Tage Woche), Unterkunft mit Verpflegung, Zimmer mit Du/Wc, Föhn, Flat-Screen, Kabel-Tv  
Bezahlung laut KV mit Bereitschaft zur Überbezahlung nach Qualifikation.

**BEWERBUNG BITTE AN:**  
Alois Schwaiger  
Seigweg 730, 5753 Saalbach  
Tel. 0043-664-1238986  
info@luisalm.at  
www.luisalm.at

247155-AT

**WE DON'T SHINE  
IF YOU DON'T SHINE**

Jede Idee kann nur wachsen, wenn ein starkes Team sie mitträgt. Deshalb suchen wir nicht einfach nur MitarbeiterInnen, wir suchen MitdenkerInnen, MitfühlerInnen und MitmacherInnen.

**Koch/Köchin** (Vollzeit)

**Frühstückshilfe** (Teilzeit)

**KellnerIn** (Vollzeit)

**MasseurIn** (Voll- oder Teilzeit)

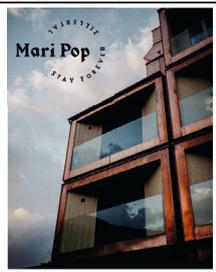
**RezeptionistIn** (Voll- oder Teilzeit)

**Hauswart** (Voll- oder Teilzeit)

Wir bieten Dir eine Jahresstelle, Voll-/Teilzeit, Kost & Logis, Gehalt nach KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Bitte sende Deine Bewerbung an: **Mari Pop Rist KG**  
Markus Rist  
office@maripop.at  
+43 5283 2250

Großriedstraße 16  
A-6275 Ried im Zillertal  
www.mariipop.at



**Mari Pop**  
STAY FOREVER



**CONCIERGE**

247137-AT



**ENTNERS**  
AM SEE

**KOMM AN DEN SEE UND ZEIG DEIN TALENT**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison Mitarbeiter mit Motivation, Humor und Liebe zum Beruf – in Saison- oder Jahresstelle:

**ENTNERS AM SEE**

Rezeptionist/in	Barkellner/in (m/w)
—	Commis de Bar (m/w)
Chef de Partie (m/w)	—
Entremetier (m/w)	Masseur/in
Tournant (m/w)	—
Patissier (m/w)	Haustechniker/ Hausmeister, Führerschein Klasse B
Frühstückskoch (m/w)	—
Restaurantleiter/in	—
Chef de Rang (m/w)	Zimmermädchen
Commis de Rang (m/w)	Wäscher/in
Buffetkraft (m/w)	Reinigungskraft Abwäscher/in

Wir bieten Ihnen: freie Verpflegung, Unterkunft im EZ, gratis WLAN, harmonische Atmosphäre, Weiterbildungsmöglichkeiten. Entlohnung nach Kollektivvertrag, gerne auch Überbezahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte an:  
+43(0)5243 5559, [karriere@entners.at](mailto:karriere@entners.at)

**SPORT WÖRNDLE**  
SPORTS • FASHION • RENTAL

**Verkaufsmitarbeiter (m/w) | Verleihmitarbeiter (m/w)**  
**Skilehrer (m/w) | Kinderbetreuer/in**

Werd auch du Teil des Sport Wörndle Teams in der kommenden Wintersaison und bewirb dich unter:  
+43 (0) 5243 6107, [info@ww-sport.at](mailto:info@ww-sport.at)

ENTNERS AM SEE | SEEPROMENADE 17-19  
6213 PERTISAU AM ACHENSEE IN TIROL | ENTNERS.AT

247137-AT



**Skihütte**  
**ASTERALM**

in Saalbach sucht zur Verstärkung ab Mitte Dezember 2020 folgende MitarbeiterInnen:

- **Gelernte Köche**
- **Beiköche**
- **Schankhilfe f. SB**
- **Küchenhilfe**

Ihr Profil:

- Selbstständige und gastorientierte Arbeitsweise
- Positive Beeinflussung von Umsatz und Wareneinsatz
- Teamfähig, belastbar und verantwortungsbewusst

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung. Verpflegung und Unterkunft am Berg frei!!!

Schriftliche Bewerbung mit Bild senden Sie bitte an:

asteralm@gmx.at  
z.Hd. Frau Brunner  
Handy: 0043 664/3926712  
(9-11 & 16-20 Uhr)

247088-AT



**SKI AUSTRIA**  
ACADEMY  
**St. Christoph**

Wir suchen **SIE** für die **Wintersaison 2020/21**

Ab Anfang/Mitte **Dezember** bis Mitte/Ende **April** (je nach Schneelage) suchen wir folgende MitarbeiterInnen:

- **Rezeptionist/in** Vollzeit/Teilzeit
- **Officekraft** Vollzeit/Teilzeit
- **Servierkraft** Vollzeit/Teilzeit
- **KellnerIn** mit Inkasso
- **Patissier**
- **Küchenhilfe**

Für alle Saisonstellen gilt ein KV-Mindestgehalt. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation selbstverständlich.

Wenn Sie qualifiziert und motiviert sind und sich angesprochen fühlen dann bewerben Sie sich jetzt!

**Austria Ski Sportanlagen Betriebsges.m.b.H.**  
**Ski Austria Academy St. Christoph**  
St. Christoph 10 | 6580 St. Anton am Arlberg  
Tel. +43-664 104 73 91 | www.hotelskiaustria.at  
**bernhard.niggler@skiakademie.at**

247038-AT



Wir suchen Unterstützung für unser Team in der Wirtshaus- und Hotelküche.

Der / Die sollte gerne Verantwortung übernehmen und Freude haben unsere Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

- ♥ **LEHRLING** (w/m)
- ♥ **JUNGKOCH** (w/m)
- ♥ **SOUSCHEF** (w/m)

Wir bieten eine 5-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten & leistungsgerechter Entlohnung.

Unser Küchenchef Daniel Leitner freut sich auf Ihre Bewerbung!

**daniel.leitner@hotel-lercher.at**



Hotel Gasthof Lercher | D. Lercher GmbH  
Schwarzenbergstraße 10 | A-8850 Murau  
Tel. 0043 3532/2431  
Fax 0043 3532/3694  
office@hotel-lercher.at | www.lercher.com

247049-AT



**Schafhuber**  
Das romantische Landhotel

**Wir wollen DICH!**  
Für die kommende Wintersaison 2020/21 suchen wir noch:

zwei Mädls oder Jungs die mit Susi, Meli & Monika im **SERVICE** für unsere lieben Gäste da sind und Ihnen das 'hier fühl ich mich zu Hause' Gefühl geben und ein **STUBEN-MÄDCHEN** welches sich liebevoll mit Susanna um das Zuhause auf Zeit unserer Gäste kümmert.

Wer sind wir?  
Wir sind ein junges Team mit Freude zum Beruf, angenehmen Arbeitsklima u. familiärer Atmosphäre.

Wo sind wir?  
Mitten in Hochkönigs Winterreich - In Hinterthal. In nur einer Gehminute bist Du schon am Skilift (Hochmaisbahn) und kannst die Pisten runter wedeln.

Sende deine aussagekräftigen Bewerbung an:

Fam. Susanne Schafhuber  
Urslaustraße 4-6  
5761 Maria Alm  
info@landhotel-schafhuber.at  
0043/6584/8174

247116-AT



**KLAUSNERHOF**  
berührt die Sinne

*Arbeiten Sie da, wo andere Urlaub machen ...*

Unser Verwöhnhotel mit Herz bietet nicht nur seinen Gästen ein ganz besonderes Angebot, sondern auch seinen wertvollen Mitarbeitern: Geregelte Arbeitszeiten, fixe freie Tage, tolles Betriebsklima, u.v.m. ... Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort

- Sous Chef (m/w)**
- Chef de Partie (m/w)**
- Entremetier (m/w)**
- Tournant (m/w)**
- Chef de Rang (m/w)**

Bezahlung laut KV., mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation.  
Bewerbungen an Frieda Klausner: frieda@klausnerhof.at

**Martin Klausner e.U.** . 6294 Hintertux 770  
Tel.: 0043 5287 8599 . Fax 0043 5287 8588-88  
info@klausnerhof.at . www.klausnerhof.at

247065-AT



zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison ab Dezember in Vollzeit:

Vollzeit:

- SOUSCHEF** m/w/d
- KOCH** m/w/d
- CHEF DE RANG** m/w/d

Teilzeit:

- MASSEUR** m/w/d

Wir bieten:  
Sehr gute Entlohnung, freie Kost und Logis, Weiterbildungsmöglichkeiten und familiäres Arbeitsklima außerdem:  
Kostenlose Benutzung unserer Hotel-Wanderausrüstung, Bikes, E-Bikes, Actionkameras und Spa-Einrichtung

**Wir freuen uns auf deine Bewerbung**  
info@bognerhof.at  
Hotel Bogner Hof - Familie Haider  
Bogen 9 - 6675 Tannheim  
+43 (0) 5675 6297

247055-AT



**JOIN THE A-TEAM !!!**

Winter 2020/21

**Küchenschef/in**  
**Receptionist/in**  
**Servicemitarbeiter/in**

Entlohnung laut KV  
Überzahlung möglich

**Hotel Angela 4\*Superior**  
Familie Walch Fernandez  
A-6764 Lech am Arlberg  
T +43 (0) 5583 2407  
jobs@hotel-angela.at

247105-AT



Arbeiten mit Profis ab Dezember 2020 bei den Urlaubs-Spezialisten vom Salzburger Hof Zauchensee

Wir bieten Ihnen:  
+ Freude an der Arbeit + Ausgezeichnetes Essen  
+ Komfortables Wohnen + WERT-vollen Umgang miteinander

**REZEPTIONSASSISTENT/IN / HGA**  
**KOSMETIKER/IN** mit Massageausbildung  
**CHEF DE RANG** mit Weinkenntnissen  
**DEMICHEF DE BAR / BARKELLNER/IN**  
**DEMICHEF DE RANG**  
**FRÜHSTÜCKSKELLNER/IN VZ / TZ**  
**PRAKTIKANTEN/-IN** Service / Küche  
**FRÜHSTÜCKSKOCH/KÖCHIN** VZ/TZ

Lohn lt. Kollektiv mit Bereitschaft zur Überzahlung bei entsprechender Qualifikation und Berufserfahrung.

Bewerbungen bitte an:  
Familie Mayrhofer, Zauchensee 22, 5541 Altenmarkt  
Tel.: +43 (0)664/501 43 82 • E-Mail: mayrhofer@salzburgerhof.net  
www.salzburgerhof.net

Urlaube mit Stil & Atmosphäre!  
Ihr Familien-Gourmethotel direkt an der Skipiste im Skiparadies Zauchensee, Ski Amadé, Salzburger Land.

Wir legen Wert auf eine gute Unternehmenskultur mit erfolgreicher Zusammenarbeit & respektvollen Umgang aller Abteilungen. Wir danken unseren Mitarbeitern für die Auszeichnung „Bester Arbeitgeber in GOLD“ beim Hogast Arbeitgeber Award 2019.

**Mehr von uns Erfahren:**




247171-AT



**RESTAURANTLEITUNG**

**CHEF DE RANG**

**CHEF DE PARTIE**

**JUNGKOCH**

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

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

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

247172-AT



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- **Chef de Rang / Commis de Rang**
- **Wellnessrezeptionist/in** (mit langjähriger Erfahrung)
- **Frühstückskoch**

**LUST AUF EINE NEUE HERAUSFORDERUNG?**

Du bist: **Sympathisch, begeistert, dynamisch und ein echter Teamplayer?** Dann bist du bei uns genau richtig! Bereichere unser Team und stelle dich neuen beruflichen Herausforderungen. Nutze die Möglichkeit einer spannenden Karriere bei uns im Peternhof.




**Unsere Benefits:**

- leistungsbezogene Entlohnung (über KV) mit aliquot 13. und 14. Monatsentgelt. Kostenlose Verpflegung an 7 Tagen/Woche (Frühstück, Mittag- & Abendessen) sowie kostenlose Unterkunft in schönen, geräumigen Zimmern.
- fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- kostenlose Nutzung des Fit-Well-Chalets und der Tennisplätze

**SCHICKEN SIE IHRE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG AN:**  
Frau Achthorner | [achthorner@peternhof.com](mailto:achthorner@peternhof.com) | +43 (0)5375 6285

Hotel Peternhof - Wohlfühlresort im Kaiserwinkl | Familie Mühlberger  
Moserbergweg 60, 6345 Kössen/Tirol | [www.peternhof.com](http://www.peternhof.com)



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- **Assistenz der Geschäftsleitung (m/w)**

**NICHT NUR EIN GASTLICHER STANDARD ...**

Im **Hotel Gasthof Post** im Ortskern von Kössen/Tirol in der Region Kaiserwinkl werden die Gäste mit kuscheligem Wohnkomfort von heute sowie mit zeitlos köstlichen, kulinarischen Genüssen verwöhnt. **Kreativität und Herzlichkeit** sind das Motto für den Erfolg unseres Hauses: Gemütliche Restaurants und Stuben sowie eine Erlebnisbar vervollständigen das Angebot für unsere Gäste.




**Verantwortung für den Betriebsablauf mit folgenden Aufgaben:**

- Gästekorrespondenz sowie Rechnungslegung und Kontrolle der Buchungen
- Erstellen der Drucksorten (Informationsmappen, Menü- & Speisekarten)
- Dienst- & Urlaubspläne erstellen, Ansprechperson für Gäste & Mitarbeiter
- Controlling und fallweiser Einsatz im Service

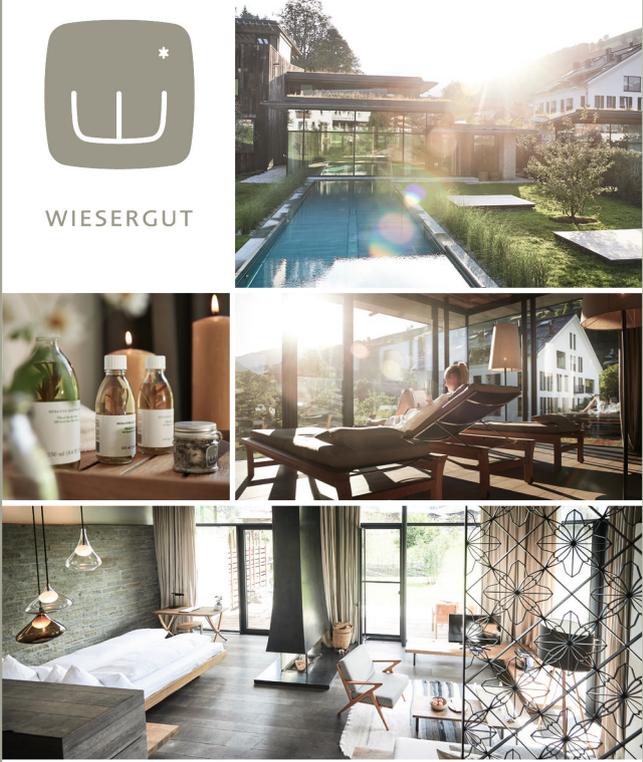
**SCHICKEN SIE IHRE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG AN:**  
[christian@peternhof.com](mailto:christian@peternhof.com) oder [assistant@peternhof.com](mailto:assistant@peternhof.com)

Hotel Gasthof Post | Familie Mühlberger  
Dorf 43 | 6345 Kössen, Kaiserwinkl/Tirol | Tel.: +43 (0)5375 29490  
[www.hotelgasthofpost.at](http://www.hotelgasthofpost.at)

247053-AT



**WIESERGUT**



Man entdeckt keine neuen Erdteile, ohne die alten Küsten aus den Augen zu verlieren. Bewusster Genuss aus der Region, Luxus in den wahren Werten und der Klarheit der Natur.

Archaische Architektur kombiniert mit einem Suitenkonzept für tiefe Ein- und weite Ausblicke.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir motivierte, flexible und selbstbewusste Persönlichkeiten, gerne **AB SOFORT** oder nach Vereinbarung. (unsere Sommersaison geht bis inkl. 15. November)

**Sous Chef (m/w)** netto ab € 2.800,-

**Chef de Partie (m/w)** netto ab € 2.000,-

**Frühstückskoch (m/w)** | netto ab € 2.000,-

**Rezeptionist (m/w)** netto ab € 1.900,-

**Gouvernante (m/w)** | netto ab € 2.000,-

**Zimmermädchen (m/w)** | netto ab € 1.500,-

**Haustechniker (-meister) (m/w)** | netto ab € 2.200,-

Wir bieten flexible Arbeitszeiten,  
leistungsgerechte Bezahlung weit über dem KV,  
freie Kost und Logis,  
sowie eine **5-Tage-Woche**.

WIESERGUT | Martina und Sepp Kröll  
Hinterglemm 48 | A- 5754 Hinterglemm  
info@wiesergut.com | www.wiesergut.com  
Tel.: +43 (0)6541-6308

247144-AT



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



Bereit für neue Abenteuer? Zur Verstärkung unseres dynamischen Teams suchen wir für die Wintersaison 2020/21:

- ☀ **Rezeptionist (m/w)**
- ☀ **Chef de Rang (m/w)**
- ☀ **Commis de Rang (m/w)**
- ☀ **Barkellner (m/w)**
- ☀ **Entremetier (m/w)**
- ☀ **Jungkoch (m/w)**
- ☀ **Kochlehrling (m/w)**

Es erwarten Sie ein toller Arbeitsplatz, ein gutes Miteinander, eine faire Entlohnung und viele weitere Benefits.

**Bewerbung mit Foto an: [direktion@liebesonne.at](mailto:direktion@liebesonne.at)**

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

247139-AT

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



[ DER PERFEKTE WELLNESS & SPA URLAUB ]

ab sofort oder Winter:

- ★ **Rezeptionist/in**
- ★ **Masseur/in**
- ★ **Kosmetiker/in**
- ★ **Chef de Partie**
- ★ **Chef de Rang**
- ★ **Commis de Rang**

Saison oder Ganzjahresstelle möglich.

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

**Bewirb dich jetzt! Wir freuen uns auf deine Mail an: [adi.rieser@kristall-pertisau.at](mailto:adi.rieser@kristall-pertisau.at)**

Verwöhnhotel KRISTALL in Pertisau am Achensee  
Tel. +43 (0)676 604 75 93  
[www.kristall-pertisau.at](http://www.kristall-pertisau.at)

247146-AT

**HOTEL <sup>Superior</sup> BRIGITTE**

Das Hotel Brigitte ist ein familiär geführter Betrieb im Zentrum von Ischgl mit internationalem Publikum. Wir suchen für die Wintersaison 2020/2021 noch Verstärkung für unser Team.

**WIR SUCHEN:**

**Sous Chef** m/w  
**Chef de Partie** m/w  
**Frühstückskoch** m/w  
**Chef de Rang** m/w

Wir bieten faire, leistungsorientierte Bezahlung bei geregelter Arbeitszeit (Kost und Logis frei).

**BEWERBUNGEN AN:**  
[info@hotel-brigitte.com](mailto:info@hotel-brigitte.com)  
 oder telefonisch unter:  
 +43 (0)676-5570579 oder  
 +43 (0)699-15646000

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

247141-AT

**ROTKOGEL HÜTTE**  
 SÖLDEN – 2.666m

Wir suchen ab Mitte November für unser SB-Restaurant:

**Beikoch bzw. Jungkoch** (m/w)  
**Buffetkassier** (m/w)  
**Küchenhilfe** (m/w)  
**Abräumer** (m/w)

Lohn nach Vereinbarung. Bereitschaft zur Überzahlung. Freie Unterkunft und Verpflegung, Tagesarbeitszeit von 08-17:00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Rotkogelhütte**  
**Gstrein Fender GmbH**  
 Windastr. 40  
 6450 Sölden, Austria  
 T +43 (0)664 4428105  
 T +43 (0)664 4425158  
[info@rotkogel.com](mailto:info@rotkogel.com)

[www.rotkogel.com](http://www.rotkogel.com)

247152-AT

**TROFANA ROYAL**  
 SUPERIOR  
 GOURMET- & RELAXHOTEL




**Werde Teil der Royal Crew**

**AB ENDE NOVEMBER**

**HOTEL TROFANA ROYAL ★★★★★ SUPERIOR**

<b>RECEPTION (M/W)</b>	<b>TAGESBAR (M/W)</b>
> Receptionist	> Chef de Bar
> Night Audit	> Commis de Bar
<b>HOUSEKEEPING (M/W)</b>	<b>ROYAL SPA (M/W)</b>
> Gouvernante	> Kosmetiker
	> Masseur
<b>SERVICE (M/W)</b>	<b>KIDS CLUB (M/W)</b>
> Chef de Rang	> Kinderbetreuung
> Demi Chef de Rang	
> Commis de Rang	

**TROFANA ALM – NEU AB NOVEMBER 2020**

> Sous Chef (M/W)	> Commis de Bar (M/W)
> Chef de Partie (M/W)	> Haustechniker (M/W)
> Jungkoch (M/W)	> Reinigungskraft (M/W)

Wir bieten Unterkunft in unseren Top-Mitarbeiterhäusern, ein gutes Betriebsklima und Aufstiegsmöglichkeiten. Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag. Bereitschaft zur Überbezahlung, abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung.

**Familie von der Thannen**  
 Dorfstraße 95 · 6561 Ischgl – Tirol, Austria  
 T. +43 (0) 5444 600 · [personal@trofana.at](mailto:personal@trofana.at) · [www.trofana-royal.at](http://www.trofana-royal.at)

247150-AT

**ALPENHOTEL ISCHGLERHOF .at** ★★★★★

**TOP JOB**

Wir suchen für Winter 2020/2021 ab 23. November bis 03. Mai zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

**COMMIS DE RANG**  
**COMMIS DE BAR**  
**CHEF DE RANG**  
**SOMMELIER**

Wir bieten freie Kost und Logis, sowie erstklassige Mitarbeiterunterkünfte im Einzelzimmer, W-Lan gratis!

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Jürgen Kurz.

**Familie Kurz**, Dorfstrasse 92, A-6561 Ischgl / TIROL  
 Tel: +43 (0)5444 5330, [kurz@ischglerhof.at](mailto:kurz@ischglerhof.at), [www.ischglerhof.at](http://www.ischglerhof.at)

247156-AT

**HAUS GURGL**  
 \*\*\*\* SKIHOTEL IM ÖTZTAL



Wir sind ein familiär geführtes \*\*\*\*Sterne Skihotel im Ötztal. Unser Hotel hat 32 Zimmer, 70 Betten. Wir suchen für die kommende Wintersaison 2020/2021 von November bis April engagierte und qualifizierte Mitarbeiter, die in unserem motivierten Team unsere Gäste begeistern. Gerne auch Pärchen. **Englisch- und Deutschkenntnisse erforderlich.**

**Allrounder in der Küche (1.900 EUR Netto)**

**Rezeptionist/in (1.800 EUR Netto)      Chef de Bar (1.900 EUR Netto)**

**Patissier (1.900 EUR Netto)              Commis de Rang (1.500 EUR Netto)**

**Zimmermädchen (1.590 EUR Netto)      Chef de Rang (1.800 EUR Netto)**

**Masseurin/Zimmermädchen (1.680 EUR Netto)**

Freuen Sie sich auf einen Arbeitsplatz mit folgenden Qualitätsgarantien:

- Freie Verpflegung und Unterkunft im Einzelzimmer mit Bad und Balkon
- Gratis Parkplatz, WLAN und vergünstigter Skipass

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild an [info@hausgurgl.com](mailto:info@hausgurgl.com)

**ÖTZTAL GURGL** Haus Gurgl \*\*\*\*Skihotel im Ötztal  
 Erich Scheiber & Nicole Girbl - Gurglerstr. 121, 6456 Obergurgl  
[info@hausgurgl.com](mailto:info@hausgurgl.com) - 0043 5256 6533



dream teams... werden nicht geboren

**Sous Chef m/w/d**

**Chefs de Partie m/w/d**  
 (Patissier, Entremetier, Gardemanger)

**Jungköche m/w/d**

**Chef de Rang m/w/d**

Wir suchen ab Anfang Dezember 2020 bis Ende April 2021 fröhliche und versierte Mitglieder für unser Team. Wir bieten Spitzenlöhne weit über dem KV, ein ausgeklügeltes COVID-Schutzkonzept, schöne Unterkünfte, ausgezeichnete Verpflegung, gratis Internet und Wintersport vor der Haustüre. **Wir haben schon viele tolle Mitarbeiter in unserem Team, jetzt fehlst nur noch Du! Bewirb dich gleich, wir warten auf Dich!**



sondern gefunden! :)

Tel: +43 (0)5583 3232  
 Fax: +43 (0)5583 3232 38  
 Oberlech 278 • A-6764 Lech  
[hotel@petersboden.com](mailto:hotel@petersboden.com)  
[www.petersboden.com](http://www.petersboden.com)  
[fb.com/petersboden](https://www.facebook.com/petersboden)

**petersboden**  
 SPORTHOTEL \*\*\*\*  
 Oberlech am Arlberg



**WIESER ALM**

DIREKT NEBEN DER REITERKOGEL-MITTELSTATION.  
 AUßERGEWÖHNLICHE GASTLICHKEIT AUF HÖCHSTEM NIVEAU.  
 ERLEBEN SIE EMOTIONEN.

Um weiter zu stürmen suchen wir noch ab Anfang Dezember 2020 selbstbewusste Teammitglieder in verschiedenen Aufgabenbereichen.

**SOUS CHEF (M/W)**

netto ab € 2.800,-

**CHEF DE PARTIE (M/W)**

netto ab € 2.300,-

**CHEF DE RANG (M/W)** mit Inkasso

netto ab € 2.000,-

**SCHANKKRAFT (M/W)**

Quereinsteiger herzlich willkommen.  
 netto ab € 1.800,-

**FOODRUNNER (M/W)**

Quereinsteiger herzlich willkommen.  
 netto ab € 1.800,-

**WIR BIETEN:**

- Ein klares, konsequentes, offenes und ehrliches Miteinander
- Lust und Freude an Veränderungen und die laufenden Verbesserungen
- Klar definierte Aufgaben ohne Hierarchieverhalten
- Viel Freiheit in der Gestaltung eines sinnvollen Arbeitsablaufes
- Atemberaubendes Ambiente und einen reservierbaren Stammgäste Lounge-Bereich im Freien mit jeder Menge Überraschungsqualität auf unserer großzügigen Panoramaterasse.
- Abends die Verwandlung zum einzigartigen Gourmetrestaurant mit Candlelight
- Österreichs beste Weine und Winzersekte
- Neben unseren beliebten Austern die verschiedensten Champagnersorten
- Einen eigenen Designer für die jährliche Neueinkleidung unserer gesamten Servicemitarbeiter

**Es gibt bei uns nichts, was es nicht gibt!**

Bezahlung je nach Qualifikation weit über dem KV möglich  
 Kost & Logis selbstverständlich frei  
 Wir freuen uns aufrichtig auf Ihre Bewerbung.

UNSERE ADRESSE:  
 Fam. Kröll, Wieser Alm A-5754 Hinterglemm, Nr. 48  
[info@wiesergut.com](mailto:info@wiesergut.com)

**ALPHOF**  
SÖLDEN \*\*

Wir suchen noch für die kommende Wintersaison ab November, Dezember folgende Mitarbeiter:

**ENTREMETIER**

**JUNGKOCH**

**FRÜHSTÜCKSKOCH**

**CHEF DE RANG**

**RESTAURANTLEITER**

**COMMIS DE RANG**

**ZIMMERMÄDCHEN**

**ABWÄSCHER**

Alle m/w, Bezahlung lt. Kollektiv, Überbezahlung je nach Qualifikation!

Auf Ihre Bewerbung freut sich **CHRISTIAN PULT.**

T: +43 (0) 699 192 429 27  
Dorfstr. 202, 6450 Sölden – Tirol  
christian.pult@alphofsoelden.com  
www.alphofsoelden.com

247153-AT

**ALPENHOTEL**  
**ISCHGLERHOF**.at

**TOP JOB**

Wir suchen für Winter 2020/2021 ab 23. November bis 03. Mai zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

**JUNGKOCH**  
**GARDEMANGER**  
**ENTREMETIER**  
**CHEF DE PARTIE**  
**TOURNANT**  
**PATISSIER**

Wir bieten freie Kost und Logis, sowie erstklassige Mitarbeiterunterkünfte im Einzelzimmer, W-Lan gratis!

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Jürgen Kurz.

Familie Kurz, Dorfstrasse 92, A-6561 Ischgl / TIROL  
Tel: +43 (0)5444 5330, kurz@ischglerhof.at, www.ischglerhof.at

247157-AT

**HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU HIER**

[www.rollingpin.jobs](http://www.rollingpin.jobs)

**SCHALBER** SERFAUS ALM

**WELLNESS RESIDENZ**  
**SCHALBER**  
QUELLE FÜR KÖRPER & GEIST  
SERFAUS · TIROL

**HOTEL**  
**SERFAUSER HOF**

Wir suchen für die kommende Wintersaison erfahrene und motivierte Mitarbeiter für unser Team...  
... unsere Gäste sollen nicht nur zufrieden sein... sie sollen begeistert sein!!!

Unser Bergrestaurant (Tagdienst)

Souschef  
Schankkraft

Das 5\*\*\*\*\* Superior Hotel in Serfaus

Stv. Rezeptionsleitung | Rezeptionistin  
Gouvernante | Zimmermädchen  
Oberkellner | Oberkellner-Stellvertreter  
Zweiter Barchef | Barkellner  
Chef de Rang | Demi Chef de Rang | Commis de Rang  
Zweiter Sommelier  
Souschef  
Chef de Partie | Jungkoch  
Kosmetikerin | Masseur | Sauna- u. Fitnessbetreuer

„Unser Schmuckstück“ mit kleinem Restaurant

Küchenchef  
Alleinrezeptionistin  
Oberkellner  
Pâtissier

Wir bieten Ihnen überdurchschnittliche Bezahlung, ein familiäres Klima, qualitätsbewusstes Arbeiten und freie Unterkunft / Verpflegung in einer der schönsten Wintersportorte Österreichs. Bewerbungen bitte an Frau Schalber - Dorfbahnstraße 15 - 6534 Serfaus - +43 (0) 5476 6770 - jobs@schalber.com

247151-AT



Möchten Sie in einem entspannten und motivierten Team unsere Gäste begeistern? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir sind ein 4\*\*\*\* Hotel im Tiroler Stubaital und suchen ab Oktober/November in Saison- oder Jahresstelle:

**Rezeptionist/in**  
ab € 1.600,- netto, 5-Tage-Woche

**Chef de Rang**  
ab € 1.850,- netto, 5,5-Tage-Woche

Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung möglich. Sie erwartet ein freundlicher Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten, schöne Unterkunft und freie Verpflegung. Bewerbung schriftlich oder telefonisch an Pfürscheller Christian

**Hotel Bergcrystall**  
Volderau 5, A-6167 Neustift  
Tel. +43/(0)676/51 68 704  
info@bergcrystall.at  
www.bergcrystall.at

247159-AT




**GROSSARLER HOF**

**WIR SUCHEN FÜR WINTER 20/21**

**SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD**

**falstaff**  
87 Punkte

- Küchenchef
- Chef de Partie
- Barchef
- Chef de Rang
- Kosmetik/Massage

\* Alle Stellen m/w  
Bruttomindestentgelt lt. Kollektiv  
5- o. 6-Tage-Woche  
Übertarifliche Bezahlung ist je nach Qualifikation gegeben.

**GROSSARLER HOF**  
Unterbergstraße 76  
A-5611 Großarl  
www.grossarlerhof.at

**KONTAKT** | Markus Andexer  
+43 6414 8384  
markus.andexer@grossarlerhof.at

247159-AT



Wir sind ein 4 Sterne Hotel in Sölden - in Toplage. Für unser Hotel Restaurant und à la carte Restaurant stellen wir ab November folgende Mitarbeiter ein (m/w):

**KÜCHENCHEF**

**SOUS CHEF**

**CHEF DE PARTIE (GARDEMANGER UND PATISSIER)**

**BARMAID FÜR DIE FUCHSLOCHBAR**

**REZEPTIONIST (5- ODER 6-TAGE-WOCHE)**

**CHEF DE RANG UND COMMIS DE RANG FÜR HOTELGÄSTE**

**ZIMMERMÄDCHEN**

Es erwarten Sie leistungsgerechte Entlohnung, Bereitschaft zur Überzahlung des KV.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Hotel Hubertus**

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

247164-AT




**Wir suchen dich!**

**Ab September/Oktober oder nach Vereinbarung!**

5- oder 6-Tageweche, Entlohnung lt. KV, deutliche Überzahlung je nach Qualifikation, Erfahrung und Arbeitszeit. Kost & freie Logis in unserem neuem Mitarbeiterwohnhaus. Wir freuen uns auf deine Bewerbung an: hotel@luerzerhof.at

**Neu**  
Eröffnung

**LÜRZERHOF**  
alpin life resort

Familie Habersatter · A-5561 Untertauern · Tel. +43 6455 251 · hotel@luerzerhof.at · www.luerzerhof.at

247167-AT

**BERGHOF**  
HINTERTUX  
Crystal Spa & Sports



**\*\*\*\*Hotel Berghof**  
**Crystal Spa & Sports**

Wir sind ein erfolgreiches \*\*\*\*Team in Hintertux, einer Top Tiroler Tourismusdestination. Unser Haus bietet Platz für 125 Gäste, verfügt über ein umfangreiches Wellnessangebot und ein anspruchsvolles gastronomisches Niveau... im À-la-carte-Führer Österreich werden wir seit vielen Jahren bewertet.

**Ab sofort bzw. ab Oktober** suchen wir noch engagierte Mitarbeiter zur Verstärkung unseres Berghof-Teams:

**SOUS CHEF M/W**

**CHEF DE PARTIE M/W**

**COMMIS DE CUISINE M/W**

**PATISSIER M/W**

**CHEF DE RANG M/W**

**COMMIS DE RANG M/W**

**KOSMETIKER M/W**

**MASSEUR M/W**

**REZEPTIONIST M/W**

Wir bestehen auf Gastfreundschaft und Professionalität - wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, schöne Mitarbeiterunterkünfte, Benutzung der Freizeitanrichtungen im und ums Haus, leistungsgerechte Entlohnung - arbeiten Sie in einem erstklassigen Hotel und verwöhnen Sie gemeinsam mit uns unsere Gäste.

Gerne erhalten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung! Löhne lt. Kollektiv, monatlich auf Basis 6-Tage-Woche, Überzahlung nach Qualifizierung.

Ann-Marie und Ferdinand Dengg  
\*\*\*\*Hotel Berghof Crystal Spa & Sports  
A-6293 Hintertux · Tel: +43 (0)5287/8585  
Fax: +43 (0)5287/87321  
dengg@berghof.at · www.berghof.at

247129-AT

# WILLKOMMEN AUF 2.000 METER SEEHÖHE.

## Kriegeralpe

Für viele: Ein Skiparadies. Für dich: Ein Berg an Chancen. Auf der Kriegeralpe auf 2.000 Meter Seehöhe freuen wir uns immer über neue Kolleg\*innen. Bei uns erwarten dich ein freundliches Betriebsklima, gute Bezahlung, freie Unterkunft und Verpflegung in einem unserer gemütlichen Mitarbeiterhäuser, gratis WLAN, kostenloser Skipass für eines der besten Skigebiete der Welt, Nutzung des Wellnessbereichs BURG OASE und ermäßigte Tickets für heimische Aktivitäten.

- Aktuell suchen wir folgende Mitarbeiter (m/w):  
(kein Abenddienst)
- Chef de rang m/w
  - Erfahrener Koch mit Führungsqualitäten für unser 3-köpfiges Küchenteam

Wenn dich das anspricht und du außerdem freundlich und aufmerksam bist, wirst du bestimmt nicht nur die Kriegeralpe, sondern auch die Herzen deiner Kolleg\*innen und Gäste schnellstens erobern.

Sende uns einfach deine Bewerbung an:  
Martina.Haueis@burghotel-lech.com

Familie Lucian | Burg Hotel | Oberlech 266 | A-6764 Lech am Arlberg  
Tel +43 (0)5583 2291 | www.burghotel-lech.com

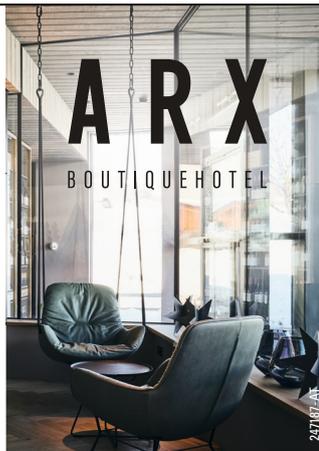
247168-AT

BEWIRB DICH JETZT BEI UNS ALS:

SOUSCHEF, JUNGKOCH  
ODER CHEF DE RANG  
M/W

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

WWW.DAS-ARX.AT



247167-AT



Der Winter 2020/21 kommt in großen Schritten, darum brauchen wir genau DICH für unser junges kreatives TEAM.

- ★ Sous Chef (m/w) ★
- ★ Chef de Partie (m/w) ★
- ★ Chef de Rang (m/w) ★
- ★ Commis de Rang (m/w) ★
- ★ Rezeptionist (m/w) ★

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Frühstück, Mittagessen und Abendessen an 7 Tagen die Woche inkl. Salatbuffet</li> <li>Gratis zur Verfügung gestellte Dienstkleidung</li> <li>Reinigung der Kochkleidung</li> <li>Gratis Parkplatz</li> <li>Wellness</li> <li>freierverfügbares WLAN</li> <li>Weiterbildung</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Einzel bzw. Doppelzimmer mit Flachbildschirm und Kühlschrank</li> <li>Bettwäsche, Handtuch und Badetücher stehen immer bereit</li> <li>verbilligte Sportmöglichkeiten</li> <li>Vergünstigungen</li> <li>Saisonstelle Winter wie Sommer</li> </ul> |
|--|--|

Bei einer 5- bzw. 6-Tage-Woche 48/54 Stunden nach Absprache.  
Wir freuen uns schon auf DEINE Bewerbung!

Eure Bewerbung schickt einfach per Email an:  
Rosi Scheiber | Hotel Wiesental | Piccardweg 16 | 6456 Obergurgl  
+43(0)5256 6263 | r.scheiber@hotelwiesental.com | www.hotelwiesental.com

247162-AT



Wir suchen für unser \*\*\*\*\*Hotel Restaurant Spa Rosengarten mit dem Bistro-Restaurant Rosengarten und Restaurant Simon Taxacher für die Wintersaison ab Anfang Dezember:

- Chef de Partie m/w
- Commis de Cuisine m/w
- Chef de Rang m/w
- Commis de Rang m/w
- Chef de Rang für das Frühstücksservice m/w
- Masseurin/Kosmetikerin

Bruttomindestgehalt laut Kollektiv bei einer 5- oder 6-Tage-Woche. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation.



karriere@rosengarten-taxacher.com  
rosengarten-taxacher.com

Aschauer Straße 46  
6365 Kirchberg Austria  
T +43 5357 4201

247163-AT

HUNDERTE  
GROSSARTIGE  
JOBS  
FINDEST DU  
HIER

www.rollingpin.jobs



## HERZLICH WILLKOMMEN BEI DER HARISCH HOTEL FAMILIE!

HARISCH HOTELS



Unter dieser Flagge segeln exklusive 4- und 5-Sterne Hotels sowie erstklassige und mit Gault Millau Hauben ausgezeichnete Restaurants und Lokale.

So unterschiedlich unsere Betriebe auch sein mögen, so verbindet uns die Liebe zu Kitzbühel und der Wunsch jedem Gast ein besonderes Erlebnis auf höchstem Niveau zu bieten. Kurz gesagt, wir sind Gastgeber aus Leidenschaft!

**Kitzbühel hat immer Saison**

Unsere MitarbeiterInnen können nach Wunsch in den verschiedenen Betrieben arbeiten und profitieren von den gesammelten Erfahrungen.

Ohne den Wohnort wechseln zu müssen, haben unsere Mitarbeiter die wohl in Österreich einmalige Möglichkeit, sich ihren „Lieblingsarbeitsplatz“ unter 10 verschiedenen Hotels und Restaurants in Kitzbühel auszusuchen!

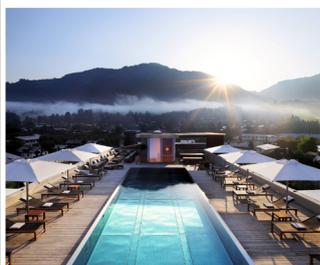
Oder werden Sie Teil unseres Teams im **Hotel Schwarzen Adler Kitzbühel** – unserem 4-Sterne-Superior Boutique-Hotel, prämiert mit dem Österreichischen Staatspreis für Architektur für den längsten Dachpool der Alpen und einen einzigartigen Wellnessbereich. Das hauseigene à la carte Restaurant „Neuwirt“ wurde mehrfach mit 2 Hauben Gault Millau ausgezeichnet und bietet kreative Österreichische Küche vom Feinsten.

Haben Sie mehr Lust auf das traditionelle Tirol? Dann ist das **Hotel Goldener Greif** mit einzigartiger Lage in der Kitzbüheler Altstadt genau das Richtige. Dieses Haus beheimatet auch das Casino Kitzbühel und besticht mit seinem Charme und über 750-jährigen Geschichte. Jeder in Kitzbühel und auch darüber hinaus kennt das „Sonnbühel“ – die wohl älteste Skihütte der Welt, berühmt für seine Terrasse mit einem herrlichen Ausblick auf die umgebene Bergwelt. Bei den legendären Special Nights kommen auch die nachtaktiven Gäste auf ihre Kosten mit Live Acts und italienischer Kulinarik.

Auch das **Restaurant „Chizzo“** besticht mit italienischem Flair und wurde jüngst mit einer Haube Gault Millau ausgezeichnet. Das jüngste Hotel in der Harisch Hotel Familie finden Sie im 5 Minuten entfernten Reith bei Kitzbühel – das großzügige Areal des Lisi Family Hotels liegt am Fuße des imposanten Wilden Kaisers und bietet alles für Familien und Sportbegeisterte.

Kommen Sie zu uns ins **Hotel Weisses Rössl**, Kitzbühels ersten und einzigen „Leading Hotel of the World“ in privilegierter Lage am Eingang zur Kitzbüheler Altstadt.

Kulinarisches Highlight des Luxushotels ist das weltbekannte Japanische Restaurant „Zuma“.



Bei den Harisch Hotels Kitzbühel suchen wir begeisterungsfähige Menschen mit hohem Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Beruf, welchen Sie ausüben. Wir bieten ein ungezwungenes, junges und wandlungsfähiges Arbeitsumfeld mit vielen Möglichkeiten sich zu entfalten und Mitarbeitervorteilen.

**Unsere offenen Stellen zu den jeweiligen Betrieben finden Sie auf <https://www.rollingpin.at>**

247154-AT



**Obaauer**  
Restaurant & Hotel OBAUER

LES GRANDES TABLES DU MONDE  
Gault:Millau  
Köche des Jahrzehnts

A-5450 Werfen, Markt 46,  
Salzburger Land

Wir suchen Verstärkung  
für unser Team m/w

**Commis Sommelier**  
**Chef de Rang**  
**Commis de Rang**

Entlohnung lt. Kollektivvertrag  
Überzahlung nach Vereinbarung

5-Tage-Woche  
Kost & Logis frei

obauer.com  
ok@obauer.com  
Tel. +43(0)6468/5212

247173-AT

**HUNDERTE  
GROSSARTIGE  
JOBS**

[www.rollingpin.jobs](http://www.rollingpin.jobs)



**HOTEL CAFE RESTAURANT FRITZ**  
sucht ab Anfang Dezember motivierte  
Mitarbeiter:

- » **ALLEINKOCH/ CHEFKOCH** m/w  
zur Führung unseres Küchenteams
- » **SERVICE** m/w mit Inkasso
- » **COMMIS DE RANG** m/w
- » **ZIMMERMÄDCHEN/BURSCHE**

Wir bieten ein gutes Arbeitsklima,  
freie Kost und Logis im  
Einzelzimmer, Entlohnung nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
unter [kontakt@cafe-fritz.at](mailto:kontakt@cafe-fritz.at)

247200-AT



**RÖMERHOF**  
\*\*\*\*\*

#TEAMSPIRIT  
Zimmer, Fitnessraum,  
Carpools, eigene  
Sonnenterrasse und  
Aufenthaltsraum

**Auf der Suche nach  
neuen Abenteuern?**

WIR SUCHEN FÜR UNSER TEAM (M/W/D)  
Barchef · Sous Chef · Chef de Partie · Jungkoch  
Restaurantleiter Stellvertreter · Chef de  
Rang · Demichef de Rang · Commis de Rang  
Rezeptionistin (mit Praxis) · Zimmermädchen  
Kosmetikerin (mit Massagekenntnissen)

Bezahlung laut KV, Überzahlung nach Qualifikation. Aktuelle  
Jobangebote finden Sie unter [www.obertauernjobs.com](http://www.obertauernjobs.com).  
Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung unter  
[team@roemerhof.at](mailto:team@roemerhof.at) oder 0043 6456 7238 35.  
Alpenhotel Römerhof\*\*\*\* · Römerstraße 41 · 5562 Obertauern

247176-AT



**FLACHAU**  
**DORFALM  
LADEN**

**DU SUCHST  
EINE NEUE  
HERAUSFORDERUNG  
ALS KÜCHENCHEF?**

Ab November 2020 suchen  
wir für unser Restaurant im  
Herzen von Flachau einen  
neuen Küchenchefin.

Die Verarbeitung der Produkte  
unserer eigenen Landwirtschaft  
ist uns dabei sehr wichtig.

- > **GANZJAHRESSTELLE** <
- > **FIXER RUHETAG AM  
DIENSTAG** <
- > **BESTE BEZAHLUNG!!** <

Die Dorfalm Flachau ist ein familiär  
geführtes neu gegründetes Unter-  
nehmen im Zentrum von Flachau in  
der sich ein Dorfladen, ein Restau-  
rant und ein kleiner Seminarraum  
befinden. Wir wollen uns mit guter  
bodenständiger Küche kombiniert mit  
moderner Zubereitung hervorheben.

Wichtig ist uns die Veredelung der  
eigenen hochwertigen Produkte  
unserer Landwirtschaft.

Im Dorfladen werden in Zusammen-  
arbeit mit weiteren Landwirten und  
Produzenten aus der Region viele  
selbstgemachte Produkte verkauft.

**KONTAKT:**  
SCHIEFER SIMON  
0664/5935365  
INFO@DORFALM-FLACHAU.AT

**WWW.DORFALM-FLACHAU.AT**

247186-AT



**Hotel-Restaurant  
zum Hirschen** ★★★



Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen  
wir ab sofort oder für die Wintersaison:

- ★ SOUS CHEF ★
- ★ CHEF DE PARTIE ★
- ★ JUNGKOCH ★
- ★ CHEF DE RANG ★
- ★ COMMIS DE RANG ★

Wir bieten Ihnen:  
Überdurchschnittliche Entlohnung,  
schöne Unterkunft und weitere Benefits  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
[christina@zum-hirschen.at](mailto:christina@zum-hirschen.at)

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

247186-AT

# EROBERE DIE **Burg** MIT DEINEM KÖNNEN!

\*\*\*\*\*

## Burg

OBERLECH | ARLBERG  
HOTEL

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

Aktuell suchen wir folgende Mitarbeiter (m/w):

- Erfahrene/r Rezeptionist/in
- Chef de Patisserie m/w
- Barkeeper für die Eis-/Abendbar m/w
- Chef Tournant m/w
- Chef de rang m/w
- Demi Chef de Partie m/w
- Commis de rang m/w
- Commis de Cuisine m/w
- Lehrling zum/zur Restaurantfachmann/frau
- Erfahrene Kosmetikerin

Wenn dich das anspricht und du außerdem freundlich und aufmerksam bist, wirst du bestimmt nicht nur die Burg, sondern auch die Herzen deiner Kolleg\*innen und Gäste schnellstens erobern. Sende uns einfach deine Bewerbung an:  
Martina.Haweis@burghotel-lech.com

Familie Lucian | Burg Hotel | Oberlech 266 | A-6764 Lech am Arlberg  
Tel +43 (0)5583 2291 | www.burghotel-lech.com

247188-AT



Der Hot Spot in Schladming am Fuße der Planai - Platzhirsch-Alm- Apres Ski DeLuxe oder für unser hervorragendes Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison oder auch für Ganzjahresstelle ab 1. Dezember 2020 top motivierte, erfahrene Mitarbeiter die ein Teil des Ganzen sein wollen!!!!

- **Küchenschef**  
Top Verdienst\*
- **Koch**  
Top Verdienst\*
- **Abwäscher/  
Küchenhilfe**  
Top Verdienst\*
- **Barkellner**  
Top Verdienst, Umsatzprovision

Für alle: Kost und Logis frei  
6-Tage-Woche

\* Überzahlung je nach Qualifikation und Leistungsbereitschaft möglich!

**Bewirb Dich jetzt:**  
**Platzhirsch-Alm**  
Franz&Maria Böhmer  
Coburgstraße 626  
8970 Schladming  
office@platzhirsch.cc  
[www.platzhirsch.cc](http://www.platzhirsch.cc)  
Tel: 0043 664 184 1514

247188-AT

LANGE SAISON IN OBERTAUERN  
(NOV 20 BIS ENDE APRIL 21)  
AUF DER HOCHALM



Arbeiten sie dort wo andere Urlaub machen - auf der Hochalm.

**Nur Tagesbetrieb (5- oder 6-Tage-Woche) und auch Teilzeit möglich**  
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir motivierte, engagierte und freundliche Mitarbeiter (m/w).

- SOUS CHEF (m/w)**
- KOCH (m/w)**
- KONDITOR (m/w)**
- BARKELLNER (m/w)**
- KASSIER**  
FÜR MARKTRESTAURANT (m/w)
- BUFFETKRAFT (m/w)**  
IM MARKTRESTAURANT

Leistungsgerechte Entlohnung, gerne auch Überzahlung möglich. Kost und Logis frei. Wir bieten eigene Sauna und Fitnessraum für unsere Mitarbeiter. Heimfahrmöglichkeit Pongau & Lungau mit Firmenbus.

Bewerbungen mit Foto an:  
christiane@hochalm.com  
Mobil Nr.: +43 (0) 664 / 5252812  
martina@hochalm.com  
Mobil Nr.: +43 (0) 664/ 4012949

**HOCHALM**  
**Gebrüder Krings Bergbahnen GmbH**  
Seekarstraße 27, A-5562 Obertauern  
[www.hochalm.com](http://www.hochalm.com)

247182-AT

Wir suchen Sie, für die kommende Wintersaison 2020/2021, als:

**CHEF DE RANG m/w**    **CHEF DE PARTIE m/w**  
**COMMIS DE BAR m/w**    **DEMI CHEF DE RANG m/w**

Bewerben Sie sich jetzt, wir freuen uns auf Sie!  
Familie Windisch




**DERBÄR®**

**HOTEL DER BÄR FAMILIE WINDISCH**

Kirchbichl 9 . 6352 Ellmau am Wilden Kaiser . Austria  
T +43 5358 2395 . [info@hotelbaer.com](mailto:info@hotelbaer.com) . [www.hotelbaer.com](http://www.hotelbaer.com)

**falstaff**   
**Gault:Millau**

20174-AT

# Im Winter schon was vor?

Deine Saison in der Silvretta Montafon

**Deine Vorteile:**  
Kostenloses Mittagessen,  
freie Unterkunft,  
Saisonkarte für unser Skigebiet,  
geregelt Arbeitszeiten  
und Ermäßigung bei Partnern



Sende deine Bewerbung an [bewerbungen@silvretta-montafon.at](mailto:bewerbungen@silvretta-montafon.at)  
oder lade sie auf [silvretta-montafon.at/jobs](http://silvretta-montafon.at/jobs) hoch!

## BERGRESTAURANT

**Restaurantleiter** m/w **Stv. Restaurantleiter** m/w

**Chef de Rang** m/w **Chef de Partie** m/w **Souschef** m/w

**Küchenchef** m/w **Koch** m/w **Jungkoch** m/w

## BAR & WEINBAR

**Barkeeper** m/w **Sommelier** m/w **Barista** m/w





*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 / 7172  
hotel.pierer@almurlaub.at  
www.almurlaub.at

- **Chef de Rang**  
für Hotel und die Latschenhütte  
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.250,00
- **Commis de Rang**  
für die Latschenhütte  
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1900,00
- **Speisenträger/in**  
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1.800,00
- **Barkellner** für das Hotel  
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2000,00
- **Chef de Partie**  
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2200,00



Lust auf:



**AB 11.12.2020 SUCHEN  
WIR NOCH VERSTÄRKUNG:**

- RECEPTION** m/w  
mit Praxis und Fremdsprachen
- CHEF DE PARTIE** m/w  
- Tournant und Entremetier,  
Gardemanger
- COMMIS DE BAR** m/w
- COMMIS DE SERVICE** m/w
- SOUS CHEF** m/w

- CHEF DE RANG** m/w  
für Hotelservice (kein à la carte)
- KELLNER MIT INKASSO** m/w  
für Hugo's Trattoria und Cervosa Alm
- COMMIS DE CUISINE** m/w
- ZIMMERMÄDCHEN** m/w
- LEHRLINGE** m/w (Hotel- und Gastge-  
werbeassistent, Restaurantfachmann, Küche)
- BARCHEF** m/w für die Crystal  
Bar & Lounge

**Unsere Leistungen:** kostenlose Logis und Verpflegung, leistungsgerechte Ent-  
lohnung, geregelte Arbeitszeit (elektronische Aufzeichnung durch den Mitarbeiter,  
gratis WLAN, Benützung der Freizeiteinrichtungen, Social Benefits, Winter- und  
Sommersaison, familiäres Arbeitsklima, Weiterbildungs- und Aufstiegschancen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:  
Hotel Cervosa \*\*\*\*\* . Frau Gertrude Westreicher . Herrenanger 11, A-6534 Serfaus  
Tel.: +43 5476 6211, E-Mail: gw@cervosa.com



[www.cervosa.com](http://www.cervosa.com)



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

- Sous Chef** (m/w)\*
- Chef de Partie** (m/w)\*
- Für unser Cafe Ecco:**  
**Alleinkoch** (m/w)\*  
ab € 1.730,- lt. Kollektivvertrag  
Bereitschaft zur Überbezahlung  
je nach Qualifikation

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

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

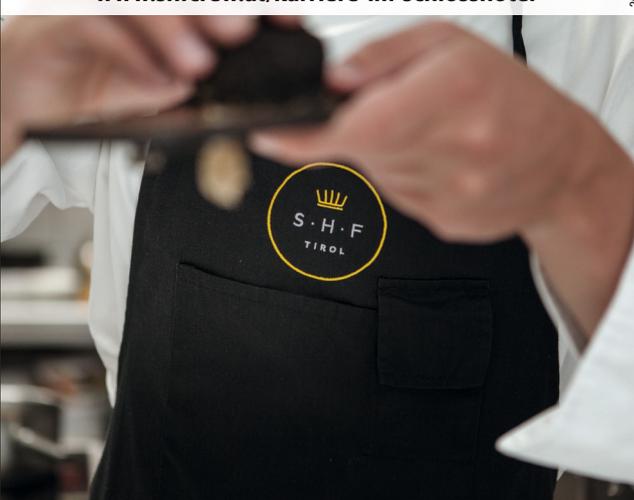


easy bewerben  
[www.shfcrew.at](http://www.shfcrew.at)

## Arbeiten im \*\*\*\*\*Schlosshotel Fiss

Die SHF Crew freut sich über engagierte KollegInnen  
für die Wintersaison 2020/2021 ab Dezember.

Alle offenen Stellen findest du auf unserer Website unter  
[www.shfcrew.at/karriere-im-schlosshotel](http://www.shfcrew.at/karriere-im-schlosshotel)



Schlosshotel Fiss - Familie Domenig  
[www.shfcrew.at](http://www.shfcrew.at)  
Tel.: +43 5476 63970 167 | crew@schlosshotel-fiss.com






## Talente gesucht ab Nov./Dez 2020

KÜCHE

- Chef Entremetier**
- Chef Pâtissier**
- Jungkoch/-köchin**

BAR / SERVICE

- Chef de Bar**
- Barkellner/in**
- Chef de Rang**
- Kellner/in mit Inkasso**
- Servierer/innen**

Wir freuen uns auf deine  
Bewerbung:  
Wedelhütte, M. Kleiner GmbH  
job@wedelhuetten.at  
Service: +43 676 88632579  
Küche: +4367688632578

RESTAURANT . WEINKELLER  
GOURMET LOUNGE . CHALET  
KALTENBACH . HOCHZILLERTAL

[www.wedelhuetten.at](http://www.wedelhuetten.at)



**Glücksbringer gesucht!**

Du arbeitest mit Herzenslust?  
Du liebst hervorragendes Essen und bist kreativ?

Dann bewirb dich jetzt und werde Teil unserer **Auenhof-Familie**

Ab Dezember 2020 für die Wintersaison oder länger suchen wir (m/w):

<b>Küche</b>	<b>Restaurant</b>
· Souschef · Saucier	· Chef de Rang · Commis de Rang
· Gardemanger · Pâtissier	<b>Skishop</b>
· Jungkoch	· Skimonteur

Bezahlung laut KV, Überbezahlung nach Qualifikation und Erfahrung.  
**WIR BIETEN** Unterbringung im Einzelzimmer mit TV, WLAN, freie Verpflegung, Parkplatz, Benutzung des Fitnessraums und unseres Pools

Familie Anita & Gerald Strolz | Hotel Auenhof in Lech  
Tel.: +43 5583 2541 | E-Mail: info@auenhof.com  
[www.auenhof.com](http://www.auenhof.com)

247179-AT



**Ab sofort:**

- Kellner mit Inkasso
- Speisenträger
- Hausmeister/ Abwäscher

**Ab Dezember:**

- Sous Chef/ Entremétier
- Konditor/ Pâtissier
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Hausmeister/ Abwäscher

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

247134-AT



**WERDE TEIL UNSERES TEAMS**

Als 5-Sterne-Hotel der Lürzer-Betriebe in Obertauern überlassen wir nichts dem Zufall, deshalb suchen wir zuverlässige, erfahrene und motivierte Mitarbeiter, die unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt der Spitzenklasse bereiten.

**UNSERE 5 STERN-BENEFITS**

· Saisonstelle von November bis April	· freie Verpflegung (Vollpension) – auch am freien Tag
· flexible Arbeitszeitmodelle	· wöchentlich ein fixer freier Tag
· Entlohnung lt. Kollektiv und je nach Qualifikation; Bereitschaft zur Überzahlung	· Arbeitsbekleidung wird gestellt und kostenlos gewaschen
· keine A la Carte-Küche, sondern saisonale und abwechslungsreiche Gourmetküche	· Waschmaschine und Trockner steht zur Verfügung
· freie Unterkunft mit eigenem Bad, TV und Free WIFI	· Wöchentlicher Sauna- und Badeabend
	· Vergünstigter Saisonskipass

**JETZT BEWERBEN!** [hotel-kesselspitze.at/jobs](http://hotel-kesselspitze.at/jobs)

Alpenstraße 1 · 5562 Obertauern · Österreich  
+43 6456/7400 · [hotel-kesselspitze@luerzer.at](mailto:hotel-kesselspitze@luerzer.at) · [hotel-kesselspitze.at](http://hotel-kesselspitze.at)

247192-AT



**ROCKE MIT UNS DEINEN TRAUMBERUF!**

Wenn du das Herz am richtigen Fleck trägst, du nachtaktiv, humorvoll und sehr gutes Geld verdienen willst – Dann bist du bei uns genau richtig!

**À-la-carte-Kellner/in**  
**Barkellner/in**  
**Commis de Bar**  
**Chef de Partie**

**Jetzt BEWERBEN**

Familie Hörl  
\* Tel.: +43/(0)6584/74 47 \* [job@hochkoenigin.com](mailto:job@hochkoenigin.com) \*  
Hochkönigstraße 27 \* A-5761 Maria Alm

247197-AT



*Don Camillo*

RISTORANTE • PIZZERIA • BAR • CAFFÈ



WERDE JETZT  
FRANCHISE  
PARTNER



2/1185-AT

WERDE TEIL UNSERER FAMIGLIA  
**WERDE DEIN EIGENER CHEF!**



Dolce Vita für jedermann – dafür steht die Marke Don Camillo seit 20 Jahren. Wir verbinden italienisches Lebensgefühl und mediterrane Köstlichkeiten zu einem Erfolgskonzept. Als Franchise-Partner von Don Camillo hast Du einen verlässlichen Partner an Deiner Seite - auch in schwierigen Zeiten - ganz so, wie es sich für eine große Familie gehört!

Du liebst Italien? Du möchtest dazu beitragen, dass sich unsere Gäste wie im Urlaub fühlen? Du verfügst über Führungskompetenz, eine Gastrokonzession, die Leidenschaft über den Tellerrand hinauszuschauen und Dein Potenzial weiterzuentwickeln? Dann können wir es kaum erwarten, von Dir zu hören!

Wir freuen uns über Deine Kontaktaufnahme unter [franchise@doncamillo.at](mailto:franchise@doncamillo.at)

Mehr infos unter:  
[www.doncamillo.at](http://www.doncamillo.at)



Foto: iStockphoto



SCHWARZER ADLER  
St. Anton am Arlberg ★★★★★

# DEIN JOB AM ARLBERG

Winter 2020/21

<b>Restaurantleiter</b> m/w nach Vereinbarung	<b>Chef de Partie</b> ab €2.050 (54h)
<b>Chef de Rang</b> ab €2.000 (54h)	<b>Jungkoch</b> m/w ab €1.850 (54h)
<b>Commis de Rang</b> ab €1.800 (54h)	<b>Masseur</b> m/w ab €1.750 (48h)
<b>Rezeptionist</b> m/w ab €1.900 (54h)	Alle Angaben NETTO inkl. Kost & Logis, Arbeitsstunden nach Vereinbarung.

**Hotel Schwarzer Adler  
Familie Tschol GmbH**  
St. Anton am Arlberg

Tel. +43 5446 2244  
jobs@schwarzeradler.com  
www.schwarzeradler.com

247193-AT



*Komm in unser Team!*



**Wir suchen Verstärkung für unser Team!**  
> [www.schmelzhof.at/jobs](http://www.schmelzhof.at/jobs)

Das Boutique-Hotel Schmelzhof ist eine der Top-Adressen in Lech am Arlberg mit vielen spannenden Gästen. Für die Wintersaison 2020/21 suchen wir noch Verstärkung.

**Wir suchen Dich (m/w):** Du bist motiviert, einfach gut drauf und hast gemeinsam mit uns viel Spaß an der Arbeit. Du passt perfekt in unsere superlustige Schmelzhof-Family!

Es erwarten dich tolle Bedingungen, freie Kost und Logis (Einzelzimmer), sehr viel Wertschätzung und das beste Skigebiet der Welt :- ) – kurz gesagt – dein Traumjob!

**Rezeptionistin  
Chef de Rang  
Barman/Barkeeper  
Chef de Partie**

**Kombination  
Rezeption und Service**

Passt? Dann bewirb dich doch!  
> [bewerbung@schmelzhof.at](mailto:bewerbung@schmelzhof.at)  
Boutique-Hotel Schmelzhof  
Gitti & Robert Strolz  
Lech am Arlberg, Omesberg 370

★★★★  
**SCHMELZHOF**  
LECH

247193-AT

# die HOCHKÖNIGIN

magic mountain resort ★★★★★



**WELCOME IN OUR TEAM**

NEU, AUSSERGEWÖHNLICH, ANDERS, LEBENSFROH...

**WIR SUCHEN:**

- ☺ **Chef de Rang**
- ☺ **Comis de Rang**
- ☺ **Chef de Partie**
- ☺ **Commis de Cuisine**



Werde Teil eines großartigen Teams und starte mit uns voll durch.  
Bewerbung mit Lichtbild, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen via E-mail an:  
[job@hochkoenigin.com](mailto:job@hochkoenigin.com)

HOCHKÖNIGSTRASSE 27 . A-5761 MARIA ALM . TEL.+43 6584 7447  
JOB@HOCHKOENIGIN.COM . WWW.HOCHKOENIGIN.COM

247196-AT

  
**SPORTHOTEL**  
**LORÜNSER**  
ZÜRS AM ARLBERG

Für die Wintersaison 2020/2021  
suchen wir ab Anfang Dezember (m/w)

» **Küche:**  
**SOUS CHEF**  
**CHEF DE PARTIE**  
**DEMICHEF/COMMIS PÂTISSIER**  
**DEMICHEF/COMMIS DE PARTIE**

» **Service+Bar:**  
**DEMICHEF/COMMIS DE RANG**  
**BARKELLNER**

» **Rezeption:**  
**REZEPTIONIST**  
**RESERVIERUNGSASSISTENT**  
JEWELNS MIT SEHR GUTEN ENGLISCHKENNTNISSEN

**FRISEUR**

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

Bei allen Positionen  
gelten als Minimum  
die Kollektivver-  
tragslöhne mit der  
Bereitschaft zur  
Überzahlung.




**Zürs**  **ARLBERG**

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!**

Sporthotel Lorünsener \*\*\*\*\*  
 Familie Jochum, 6763 Zürs am Arlberg Nr. 112, Austria  
 T +43 (0)5583 2254-0, F +43 (0)5583 2254-44  
 office@loruenser.at www.loruenser.at

247188-AT



*Wir erweitern unser Team und suchen:*

<b>Chefkoch</b> m/w	<b>Commis de rang</b> m/w
<b>Jungkoch</b> m/w	<b>Rezeptions Assistent</b> m/w
<b>Beikoch</b> m/w	<b>Kosmetik/Massage</b> beide Ausbildungen
<b>Küchenhilfe</b> m/w	<b>Führungskraft Krämerei</b>
<b>Chef de rang</b> m/w	Erfahrung Service und Verkauf

**Entlohnung laut Kollektivvertrag, Überbezahlung nach Vereinbarung.**  
 Werden Sie Teil unseres Teams und arbeiten Sie im Stäfeli, Relais du Silence\*\*\*\* mit a la carte Restaurant und Krämerei in Zug bei Lech am Arlberg. Sie sollten Erfahrung und Freude am Beruf mitbringen. Freundlichkeit, Qualitätsbewusstsein und Höflichkeit sind selbstverständlich. Wir bieten freie Unterkunft und Verpflegung direkt im Hotel, angenehmes Betriebsklima und leistungsgerechte Bezahlung. Bewerbungen bitte an: Stephanie Birk



**Stäfeli, Hotel Garni\*\*\*\***  
 Zug 525 | 6764 Lech am Arlberg  
 www.staefeli.at | info@staefeli.at



247204-AT

HUNDERTE  
 GROSSARTIGE  
 JOBS  
 FINDEST DU  
 HIER

www.rollingpin.jobs



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison (Nov 2020 bis April 2021) noch folgende Mitarbeiter:

- Kellner/in mit Inkasso\***
- Springer/in Kassa & Buffet\***
- Schankhilfe und Kassierer/in\***
- Küchenhilfe (m/w)\***
- Buffethilfe (m/w)\***
- Reinigung und Spüle (m/w)\***

\*Tagesbetrieb  
 \*6-Tage pro Woche  
 \*Entlohnung lt. Kollektiv  
 Überzahlung gerne möglich bei entsprechender Qualifikation  
 \*Kost und Logis frei

Bewerbung mit Foto an:  
 Bergbahnen@krings.at  
 Tel: +43 (0) 664/5461257

Kringsalm  
 Seekarstr. 27  
 5562 Obertauern  
 www.kringsalm.at

247183-AT



WIR SUCHEN (M/W/D)

Chef de Rang  
 Servierkraft  
 Receptionist  
 Koch

Wir möchten unser Team in der Wintersaison 2020/21 verstärken. Unterkunft und Verpflegung sind für alle Mitarbeiter frei. Entlohnung laut Kollektiv mit Bereitschaft zur Überzahlung. Erfahrung erwünscht. Wir bieten 5 oder 6 Tage Woche.

Hotel Sonnent Spitze, Kirchplatz 14, 6632 Ehrwald | t. +43 5673 220 80  
 m. info@sonnent Spitze.com | www.sonnent Spitze.com

247201-AT

## ARBEITEN AM SCHÖNSTEN SPIELPLATZ ÖSTERREICHS

WERDEN SIE TEIL EINES BEFLÜGENDEN TEAMS

Wir, das **Projekt Spielberg** im steirischen Murtal, verfügen über sieben Hotel- und Gastronomiebetriebe mit knapp 132 Zimmern in verschiedenen Kategorien und Ausstattungen. Unsere Hotels und Restaurants rund um den Red Bull Ring leben die österreichische Gastfreundschaft und begeistern unsere Gäste und Kunden jeden Tag aufs Neue. Wir suchen motivierte, aufmerksame und freundliche Mitarbeiter in folgenden Bereichen:

- **SOUS CHEF** (m/w/d)
- **CHEF DE PARTIE** (m/w/d)
- **MASSEUR** (m/w/d)
- **CHEF DE RANG** (m/w/d)

Auf unsere Bewerber warten attraktive Entlohnungspakete, ausgezeichnete Karriere- und Aufstiegschancen, sowie vielseitige Weiterbildungsmöglichkeiten. Werden Sie Teil der Erfolgsgeschichte, bewerben Sie sich und erfahren Sie warum Projekt Spielberg seinen Namen verdient und was wir mit **»Nomen est Omen«** meinen!

Nähere Informationen finden Sie unter:  
[jobs.dmggroup.at/projekt-spielberg](http://jobs.dmggroup.at/projekt-spielberg)



**TAUROA**  
*„Beflügelnde Orte“*

Tauroa steht als Qualitätssiegel für eine ausgesuchte Vielfalt einzigartiger Häuser an besonderen Orten mit dem Anspruch „beflügelnde Orte“ zu sein. Alle diese Orte finden Sie auf [www.tauroa.at](http://www.tauroa.at)

247175-AT

## WHERE TALENTS MEET LUXURY AND PERSONALIZED SERVICES

Zur Verstärkung unseres Winterteams 2020/21 suchen wir:

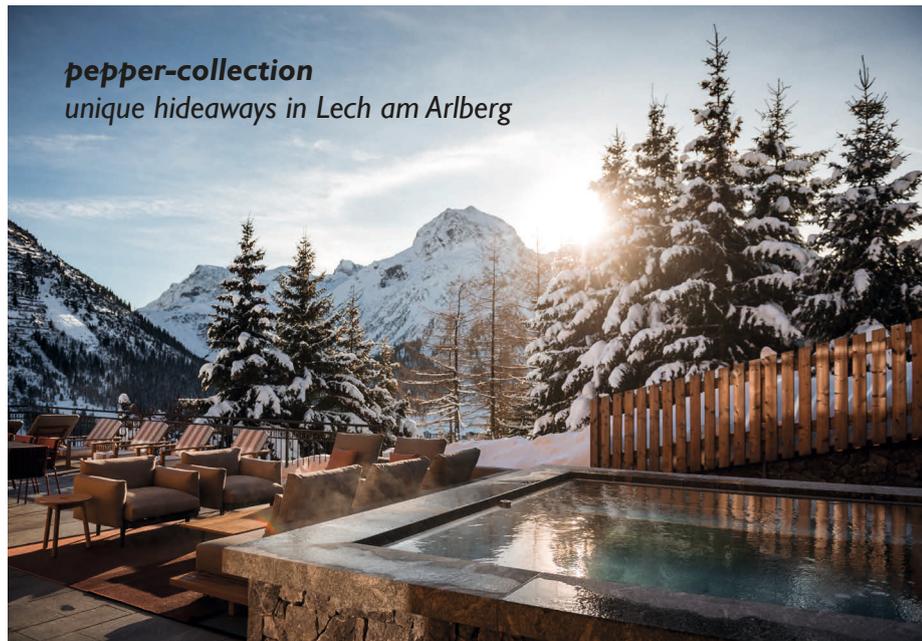
- Front Office Leitung** (m/w, ab sofort)
- Rezeptionist** (m/w)
- Barman** (m/w)
- Chef de Rang** (m/w)
- Chef de Rang Chalet** (m/w)
- Chef de Partie** (m/w)

Bei entsprechender Qualifikation sind wir gerne zur Kollektivüberzahlung bereit.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Foto und Zeugnissen an Frau Liz Pfefferkorn.

[hr@peppercollection.com](mailto:hr@peppercollection.com)  
[www.peppercollection.com](http://www.peppercollection.com)  
+43 664 188 14 61

FÜR ALLE,  
DIE ÜBER DEN  
TELLERRAND  
HINAUSBLICKEN



**The Arula Chalets**  
[www.arulachalets.com](http://www.arulachalets.com)



**Hotel & Chalet Aurelio\*\*\*\*\*S**  
[www.aureliotech.com](http://www.aureliotech.com)



**Chalet Mimi**  
[www.chaletmimi.com](http://www.chaletmimi.com)

247205-AT



**ALMSCHLÖSSL**  
SCHROTTERALM \*\*\*\*

**“ganz oben” in Obertauern**

Suchen für kommende Wintersaison 2020/21 für unser  
Ski- & Abendrestaurant „Almrausch“ (A-la-Carte)  
und Romantik-Apparhotel \*\*\*\*

**Almschlössel & Schrotteralm**

**Rezeptionist/in**  
**Souschef**  
**Chef de Partie**  
**Chef Gardemanger**  
**Chef Entremetier**  
**Küchenhilfe (mit Praxis!)**  
**Kellner/in mit Inkasso**  
**Frühstückskellner/in**  
**Commis de Rang**  
**Zimmer-/Stubenmädchen**

**Wir bieten Ihnen:**  
Eine ausgezeichnete Bezahlung je nach Berufserfahrung und Qualifikation, Kost und Logis frei, schöne Unterkunft (Einzelzimmer), angenehmes Betriebsklima, Internetzugang kostenlos.

**Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschnitten, Lichtbild und Telefon-Nr. an:**  
Fam. A. u. K. Huber, | Schrotteralm 4 | 5562 Obertauern | Tel.: +43 (0)6456/74 07  
[www.almshloessl.com](http://www.almshloessl.com) & [info@almshloessl.com](mailto:info@almshloessl.com)

247201-AT

HUNDERTE  
GROSSARTIGE  
JOBS  
FINDEST DU  
HIER

[www.rollingpin.jobs](http://www.rollingpin.jobs)

Seefeldstüb'n

KIRCHBERG / TIROL

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir noch für die Wintersaison 2020/21 (m/w):

Küchenchef

Koch

Zahlkellner

Wir bieten ein familiäres Betriebsklima, Kost und Logis frei, geregelte 6-Tage Woche, überdurchschnittliche Entlohnung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Christiane Klingsbigl  
Restaurant Seefeldstüb'n  
Stöckfeld 33, A-6365 Kirchberg/T  
E-Mail: [office@seefeldstueb'n.at](mailto:office@seefeldstueb'n.at)  
Tel.: +43 (0)53 57/21 58  
[www.seefeldstueb'n.at](http://www.seefeldstueb'n.at)

247208-AT

  
BERGHOTEL  
**BIBERKOPF**  
WARTH AM ARLBERG



Opening December 2020

Wir eröffnen unser *Lifestyle Hotel* im Zentrum von Warth am Arlberg und suchen Individualisten mit Gespür für **Design und Menschen.**

Wir suchen Dich

Gouvernante (w/m)  
Front Office Leitung (w/m)  
Front Office Mitarbeiter (w/m)  
Haustechniker (w/m)  
Restaurantleiter (w/m)  
Chef de Rang (w/m)  
Barman (w/m)  
Chef de Partie (w/m)

Wir bieten Dir unser *#BiberFeeling* & unser **All-Inklusive-Paket** mit zahlreichen Benefits!

*Jetzt bewerben*

www.berghotel-biberkopf.com

247706-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 verstärken unser Team und suchen ab sofort oder ab Mitte Dezember 2020:  

**CHEF DE RANG** m/w | **COMMIS DE RANG** m/w | **SOMMELIER** m/w  
**REZEPTIONIST** m/w | **CHEF DE PARTIE** m/w

\*Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation, Kost & Logis frei.

Genießer- & Verwoehnhotel Sonnhof | Vitus cooking | Vitus Winkler  
A-5621 Sankt Veit im Pongau | Kirchweg 2 | +43 (0) 6415/4323 | sonnhof@verwoehnhotel.at

247012-AT



**BERGERGUT**  
das GENIESSERHOTEL für PAARE  
romantik.at



„Ihr veredelt unsere Lebenszeit!“ Wow, welch schöne Berufung.

**Gib mit uns von ganzem Herzen Gas(t).** Wir verstärken unser wunderbares Team und suchen DICH - ab sofort:

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

**CHEF DE RANG** (Vorzugsweise mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Bar/Hotellerie)

**CHEF DE PARTIE** 2-Haubenküche (Vorzugsweise mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie)

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

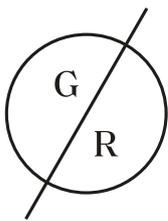
Bezahlung laut aktuellem KV mit Überbezahlung je nach Qualifikation.

Ich freue mich auf unser Gespräch und Ihre Bewerbung: Eva-Maria Pürmayer, Gastgeberin & Geschäftsführerin

**GENIESSERHOTEL BERGERGUT\*\*\*\*s** | Pürmayer GmbH | 4170 Oberafiesl 7, Mühlviertel/Oberösterreich  
+7216 4451 95 | [direktion@romantik.at](mailto:direktion@romantik.at) | [WWW.ROMANTIK.AT](http://WWW.ROMANTIK.AT)

247063-AT

## GESCHWISTER RAUCH



VULGO STEIRAWIRT

Wir verstärken unser junges, kreatives und erfolgreiches Team rund um

**Richard und Sonja Rauch - Gault Millau** 

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

ENTLOHNUNG LT. KOLLEKTIVVERTRAG. ÜBERBEZAHLUNG NACH VEREINBARUNG.

Jahresstelle, Unterkunft vorhanden.

Richard und Sonja Rauch heißen Sie herzlich willkommen!

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

[office@geschwister-rauch.at](mailto:office@geschwister-rauch.at), [www.geschwister-rauch.at](http://www.geschwister-rauch.at)

247081-AT



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort für die Wintersaison 2020/21 einen

**COMMIS DE RANG** m/w | **JUNGKoch** m/w

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

Bewerbung bitte an Frau Maria Steffner - [info@mesnerhaus.at](mailto:info@mesnerhaus.at) - +43 (0) 664 122 55 51

Mesnerhaus Mauterndorf | Maria und Josef Steffner | 5570 Mauterndorf | [www.mesnerhaus.at](http://www.mesnerhaus.at)

247090-AT

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

  
**HOTEL POST**  
 STEEG IM LECHTAL  
  
 3 HAUBEN | 15 PUNKTE

Wir suchen  
ab Mitte Dezember (m/w)

- SOUSCHEF
- CHEF DE PARTIE
- JUNGKoch
- BARKELLNER
- SERVICELEITER
- CHEF DE RANG
- COMMIS DE RANG
- REZEPTION  
(Fideliokenntnisse von Vorteil)
- **GOVERNANTE**

**Wir bieten Ihnen:**

- Kostenlose Unterkunft im neuen Mitarbeiterhaus
- Freie Vepflegung auch an freien Tagen
- 5- bzw. 6-Tage-Woche (auf Wunsch)
- WLAN gratis
- Arlberg-Skipass zum halben Preis
- Entlohnung lt. Kollektiv mit Bereitschaft zu Überzahlung

Wir freuen uns auf Ihre innovative Bewerbung  
Ihre Bewerbung bitte an  
Obwegeser Norbert

**HOTEL POST STEEG**  
 Am FuÙe des Arlberg  
 A - 6655 Steeg 17  
 hotel@poststeeg.at  
 www.poststeeg.at

247124-AT

HUNDERTE  
 GROSSARTIGE  
 JOBS

www.rollingpin.jobs

  
**Almhof Schneider, Lech**  
 \*\*\*\*\*  
 Wir suchen (m/w) für die Wintersaison 2020/21  
 Almhof Schneider, Lech\*\*\*\*\* s

**HOUSEKEEPING**

Gouvernante  
Haustechniker

**SERVICE**

Chef de Rang - Roomservice  
Commis de Rang

**KÜCHE**

Chef Pâtissier  
Commis de Cuisine

**SPA**

Kosmetiker/in

**KINDERBETREUUNG**

Kinderbetreuer/in

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

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

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

247180-AT

\*\*\*\*\*  
**Der Lärchenhof**

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

Sous Chef  
 Commis Entremetier  
 Jungkoch  
 Frühstücks-  
 (Nachmittags) Koch  
 Chef de Rang  
 Commis de Rang  
 Kosmetiker  
 mit Gewerbebewilligung  
 Praktikanten  
 für Service & Küche

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

247088-AT

  
**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

SOUS CHEF  
 KOCH

  
 Wir freuen uns auf Sie!  
 Wolfram Rainalter

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

247042-DE

**Tuxerhof**  
 ALPIN SPA HOTEL  
*Mehr als ein Hotel*

  
 #teamtuxerhof sucht:  
**Chef de Rang**  
**Servicemitarbeiter**  
**Commis Pâtissier**  
**Jungkoch**  
**Ski- & Sportguide**  
 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](http://teamwork.tuxerhof.at)

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

247202-AT

  
**MEER  
 Sytt  
 FOOD**

KOMM ZU UNS AUF DIE INSEL

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt Mitarbeiter/-innen in unserem feinen Restaurant am Meer.

➔ SOUS CHEF  
 Servicemitarbeiter ☆

SAISON- ODER JAHRESSTELLE  
 JE NACH WUNSCH 5 ODER 6 TAGE - WOCHE  
 ÜBERTARIFLICHES GEHALT & TRINKGELD

INGO WILLMS  
 RESTAURANT

MEHR UNTER:  
 www.rollingpin.de/stellenangebote  
 Telefon: +49 162 4758937  
 E-Mail: kontakt@willms-sytl.de

247114-DE



## GENUSSHANDWERKER GESUCHT

**Verstärke unser junges Küchenteam mit deiner kulinarischen Handschrift im Klosterhof!**

Begeisterung Leben! Das ist das Motto des im Sommer 2016 eröffneten Klosterhof \*\*\*\*S in exklusiver Alleinlage im Berchtesgadener Land. Wir suchen motivierte Kollegen, die mit Kreativität und Leidenschaft unsere Gäste begeistern!

**CHEF DE PARTIE** (m/w/d) ab sofort oder nach Vereinbarung  
**COMMIS DE CUISINE** (m/w/d) ab sofort oder nach Vereinbarung

**Wir bieten:**

- Abwechslungsreiches Arbeiten im jungen Team
- Viel Gestaltungsspielraum und Offenheit für Ideen
- Ein angenehmes Arbeitsklima und flache Hierarchien
- Leistungsgerechte Bezahlung
- 5 Tage Woche
- Ganzjahresstelle
- Fortbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeiter-Rabatte und Team-Events



**Klosterhof**  
Begeisterung Leben



Klosterhof \*\*\*\*S • Alpine Hideaway & Spa • Steilhofweg 19 • 83457 Bayerisch Gmain  
 karriere@klosterhof.de • Tel. +49 8651 9825 0  
 Details und weitere aktuelle Stellen: [www.klosterhof.de](http://www.klosterhof.de)

247069-DE





## 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!**

<b>HOUSEKEEPING</b> M/W/D	<b>COMMIS DE RANG</b> M/W/D
<b>CHEF DE RANG</b> M/W/D	<b>COMMIS DE CUISINE</b> M/W/D
<b>BARKEEPER</b> M/W/D	<b>HAUSTECHNIKER</b> M/W/D

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](mailto:jobs@sackmann-genusswelten.de)  
 72270 Baiersbrunn-Schwarzenberg Tel.:+ 49(0)7447-289 0  
[www.hotel-sackmann.de](http://www.hotel-sackmann.de) [www.hotel-loewen-schwarzenberg.de](http://www.hotel-loewen-schwarzenberg.de)

247056-DE

# SCHUHBECK'S

sucht zur Verstärkung seines Teams (m/w) ab sofort

für Schuhbeck's **TEATRO:**

## COMMIS DE CUISINE COMMIS DE RANG CHEF DE RANG

**Anforderungen:**

- Erfahrung und Spaß an der Arbeit im Team
- Liebe zum Beruf
- Fundierte Fachkenntnisse
- Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität

**Wir bieten dafür:**

- Erstklassige Referenz für die eigene Karriere
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem namhaften und vielseitigen Unternehmen
- Selbstständiges Arbeiten

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvorstellung per Post oder E-Mail an:

**Schuhbeck am Platzl GmbH**  
 Personal-Büro | Herr Christian Löttsch | Platzl 2 | D-80331 München  
[c.loettsch@schuhbeck.de](mailto:c.loettsch@schuhbeck.de) | Für weitere Infos: +49 (0)89/216690133

247106-DE



## ZUM KRANZ GASTHOF

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahrestellung ein motiviertes Talent (m/w):

**RESTAURANTLEITER  
COMMIS DE RANG  
SERVICEMITARBEITER**

Für unser kleines, modernes und weltoffenes Restaurant.  
 Direkt an der Grenze zur Schweiz.

**Gasthof zum Kranz**  
 Dorfstrasse 23  
 79807 – Lottstetten - Nack  
[www.gasthof-zum-kranz.de](http://www.gasthof-zum-kranz.de)  
[info@gasthof-zum-kranz.de](mailto:info@gasthof-zum-kranz.de)  
 Tel: +49 7745 7302

247108-DE



Wir suchen einen

## KOCH

für Alpenländische Küche

**Du fühlst dich angesprochen und wir konnten dein Interesse wecken?**



Da arbeiten, wo andere Urlaub machen!

**Die Postfamilie freut sich auf jedes neue Mitglied!**

Dann schicke uns deine Bewerbung schriftlich an:

Hotel Gasthof zur Post,  
 Andechsstraße 1, 82211 Herrsching am Ammersee  
 oder per Email an [willkommen@post-herrsching.de](mailto:willkommen@post-herrsching.de)

247161-DE

**TIM RAUE**

**SUCHT FÜR DEN  
WIENER PRIVATHAUSHALT  
EINES STAMMGASTES**



*Gouvernante*

**MIT HOUSEKEEPING BACKGROUND  
IN DER LUXUSHOTELLERIE**

*Koch\*in*

**MIT ERFAHRUNG  
IN DER STERNEGASTRONOMIE**

**BEI INTERESSE & FÜR DETAILS  
BITTE AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG AN  
[OFFICE@RAUECONSULTING.COM](mailto:OFFICE@RAUECONSULTING.COM)**

247128-DE



# PANORAMA

LAND & WELLNESSHOTEL




Du hast eine Ausbildung in der Gastronomie und hast Freude an deinem Job. Du willst dich in ein junges und innovatives Team mit deinen eigenen Ideen einbringen? Du teilst unsere Begeisterung Gastgeber zu sein? Du hast keine Lust mehr, unbezahlte Überstunden zu machen & erwartest eine übertarifliche Entlohnung? All dies und noch viel mehr bieten wir dir im Panorama Land- & Wellnesshotel.

**WIR SUCHEN (M/W):**

---

DEMI CHEF DE RANG  
CHEF DE RANG  
COMMIS DE CUISINE  
DEMI CHEF DE PARTIE  
KÜCHENHELFER

---

**EIN EINBLICK:**

- Minutengenaue Arbeitszeitendokumentation via Stempeluhr-App
  - keine Urlaubssperren
  - übertarifliche Bezahlung
    - 5 Tage Woche
    - Kein Teildienst
- Hochwertige Hotelküche aus regionalen und internationalen Produkten
- ein junges, innovatives und motiviertes Team
  - innerbetriebliche Fort- & Weiterbildungsmöglichkeiten

**HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT?**

Dann freuen wir uns über deine Bewerbung an:

**PANORAMA LAND- & WELLNESSHOTEL**  
**PANORAMA HOTELBETRIEBS GMBH**  
 Seeleuten 62 | 87494 Rückholz  
 Tel.: 0049 8364 248 | Mail: [info@panorama-allgaeu.de](mailto:info@panorama-allgaeu.de)



247007-DE

AltstadtmittelHotel  
dinkelsbühl

Gasthaus  
Hotel zur Sonne



## WIR SUCHEN SERVICEKRÄFTE

Für unser Team des Hotel Gasthaus zur Sonne in Dinkelsbühl, der „schönsten Altstadt Deutschlands“ (Focus)

suchen wir Servicekräfte in Vollzeit für unser Gasthaus mit Biergarten und Restaurant im Herzen der Dinkelsbühler Altstadt. Unsere neu errungene vier Sterne Klassifizierung erfordert Teammitglieder, die flexibel und aufgeschlossen sind, für die das Wohl unserer Gäste das A und O ist und die das Herz am rechten Fleck haben.

**Wir freuen uns dich kennen lernen zu dürfen!**

Ansprechpartner ist unsere Betriebsleiterin Tanja Stelze  
 Mobil: 0049170 - 3635055 | Tel.: 0049 9851 - 5892320 | [info@sonne-dinkelsbuehl.de](mailto:info@sonne-dinkelsbuehl.de)

247013-DE



# Wolf

BÄCKEREI  
& KONDITOREI

**Ihr Leben verdient mehr Qualität.  
Wenn Sie von einem Café mehr erwarten,  
dann kommen Sie zu uns.  
Für unsere Filialen suchen wir**

**Verkäufer (m/w/d)**  
**Servicekraft (m/w/d)**

**Vollzeit, Teilzeit oder  
auf 450 €-Basis.**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!  
 Bäckerei Konditorei Wolf GmbH  
 Ulrike Wolf  
 Stuttgarter Straße 17  
 86154 Augsburg  
 Oder per E-Mail:  
[bewerbung@baeckerei-wolf.de](mailto:bewerbung@baeckerei-wolf.de)



247021-DE

Gerne auch Studierende & Quereinsteiger



**Alle Infos unter: [www.baeckerei-wolf.de/karriere](http://www.baeckerei-wolf.de/karriere)**



## Stell Dich der Herausforderung.

Wir suchen:

**Chef de Rang (m/w/x)**  
**Chef de Partie (m/w/x)**  
**Commis de Rang (m/w/x)**  
**Commis de Cuisine (m/w/x)**

Schick Deine Bewerbung an:  
[kontakt@gastehaus-erfort.de](mailto:kontakt@gastehaus-erfort.de)  
 +49 681 95 82 68-2  
[www.gaestehaus-erfort.de](http://www.gaestehaus-erfort.de)

Ein freies  
**Wochenende?**  
 Servieren wir  
 Dir **à la carte!**"

**KLAUS ERFORT**

247130-DE



Lesaco GmbH  
Liebfrauenweg 29 | D-40878 Ratingen  
Telefon: +49 (0)2012 74 190-0 | Fax: +49 (0)2102 741 90-21  
E-Mail: mail@lesaco.de Website: lesaco.de

Im Auftrag unserer Klienten suchen wir interessierte Bewerber für folgende nationale und internationale Stellenangebote:

**Haushälterinnen (m/w/d)**

München	Köln/Bonn	Essen
Hamburg	Salzburg	Kitzbühel
Berlin	Starnberg	Luzern
Zürich	Augsburg	
Düsseldorf	Frankfurt a.M.	

Gehalt 3.000 - 5.000,- €

---

**Hausmeister-Ehepaare**

Zürich	Mallorca	Südfrankreich
München	Berlin	Hamburg
Ammersee	Dortmund	Ibiza
Salzburg	Marbella	

Gehalt 7.000 - 9.000,- €

---

**Wirtschafts-Ehepaare**

München	Hamburg	Mallorca
Dortmund	Berlin	Köln
Zürich	Ibiza	Düsseldorf

Gehalt 10.000 - 12.000,- €

---

**leitende Hausdame (m/w/d)**

Köln	Berlin	Zürich
	München	

Gehalt 6.000 - 8.000,- €

---

**Pächter-Ehepaar**

Hunsrück

Gehalt 8.000 - 10.000,- €

---

**Gästehaus**

Kitzbühel	Mallorca	Südfrankreich
Bonn	Ibiza	Berlin

Gehalt 8.000 - 10.000,- €

---

**Kinder mädchen**

München	Hamburg	Düsseldorf
	Berlin	

Gehalt 4.000 - 10.000,- €

Sind Sie an einer Anstellung in einem Privathaushalt interessiert, dann senden Sie uns Ihre aussagefähige Bewerbung an mail@lesaco.de. Diskretion und die Beachtung Ihrer Sperrvermerke sind selbstverständlich. Weitere Informationen auf unserer Website: www.lesaco.de



**Leidenschaft. Qualitätsanspruch. Handwerk. Teamplayer.**

Für unsere Gastronomie in der **Königlichen Kristall-Therme in Schwangau** und in unserer **Kristall-Therme Kochel am See** suchen wir ab sofort, unbefristet, in Teilzeit oder Vollzeit

- gerne auch Quereinsteiger / (W/M/D) -

# SERVICE- MITARBEITER & KOCH

WIR BIETEN

- ◇ einen auf Langfristigkeit ausgelegten Arbeitsplatz
- ◇ leistungsgerechte monatliche Entlohnung
- ◇ ein attraktives Schichtsystem mit geregelten Arbeitszeiten
- ◇ kostenfreien Eintritt in alle Kristall-Thermen deutschlandweit – inkl. Partner/in, Mitarbeiterrabatte für thermenzugehörige Gastronomie, Wellness, Kosmetik

KLINGT SPANNEND?  
DANN FREUEN WIR UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

bewerbung@kristall-baeder-ag.com

SIR FRANZ Gastronomiebetriebe in den Kristall-Thermen GmbH  
Herrn Andreas Daucher  
Königliche Kristall-Therme Schwangau | Am Ehberg 16 | 87645 Schwangau  
oder Kristall trimini Kochel am See | Seeweg 2 | 82431 Kochel am See

Wir suchen ab sofort eine/n:

*Koch/Köchin*

*und eine/n*

*Kellner/in | Bedienung*

Suchst du eine neue Herausforderung, bist kreativ und probierst gerne neue Gerichte aus? Lernst gerne klassische & traditionelle Speisen und bist offen für Neues? Dann bist du bei uns an der richtigen Adresse! Wir würden uns freuen, genau dich als Mitglied in unserem Team begrüßen zu dürfen!

Kontakt über:  
Landhotel & Gasthaus Polster | Denise Schauer  
info@gasthaus-polster.de

---

Landhotel & Gasthaus Polster,  
Am Deckersweiher 26 in 91056 Erlangen  
Tel. 09131/ 75540, www.gasthaus-polster.de  
info@gasthaus-polster.de





WALDBLICK HOTEL

AUF DEM KNIEBIS  
★★★★

In unserem familiär geführten 4 Sterne Wellnesshotel suchen wir zur Verstärkung unseres Teams:

- **Chef de Rang**
- **Mitarbeiter für Rezeption**  
30% und Service 70%
- **Mitarbeiter bei der Zimmerreinigung / Etage**

in Vollzeit oder Teilzeit.

Unterkunft und Verpflegung kann gestellt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Waldblick Hotel | Eichelbachstrasse 47 | 72250 Freudenstadt-Kniebis  
Tel.: +49 (0) 744 283 40 | info@waldblick-kniebis.de | www.waldblick-kniebis.de




Für unser österreichisches Restaurant in der Schweiz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen motivierten, kreativen und fachlich versierten

**KÜCHENCHEF**  
mit Kenntnissen der österreichischen Küche. Sie sind der Küchenchef mit Leidenschaft und lieben die Herausforderung Neues mit zu entwickeln und haben die notwendige Erfahrung.

sowie einen  
**SOUS CHEF**

Wir bieten eine spannende, anspruchsvolle und verantwortungsvolle Aufgabe mit einem dynamischen Team mit hohen Zielen. Wir bieten unseren Gästen eine regionale, saisonale und zeitgemäße Frischküche mit Österreichischen Spezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail

Gaststube im Tempel | Hr. Hans Zauner  
Tempelstrasse 20 | 3608 Thun | Schweiz.

gaststube@bluewin.ch  
www.gaststubeimtempel.ch

247112-CH

**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](mailto:staub@burg-feldberg.de) | ☎ +49 (0)7676/9399 280 | 📍 Grafenmattweg 2, D-79868 Feldberg

247199-DE




Das in Familienbesitz geführte RELAIS & CHÂTEAUX Schlosshotel Chaste im Unterengadin sucht für sein junges, dynamisches und kreatives Küchenteam folgende Unterstützung:

**CHEF DE PARTIE PATISSIER / GARDE-MANGER (M/W)**  
**CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)**  
**CHEF DE RANG (M/W)**

ab Mitte Dezember für die Wintersaison oder gerne auch länger.

**VORAUSSETZUNG:** Freude und Leidenschaft am Beruf, Muttersprache Deutsch, Erfahrung in der gehobenen 4-Sterne Hotellerie und Gastronomie. Schnuppern Sie ein wenig auf unserer Webseite [www.schlosshotelarasp.ch](http://www.schlosshotelarasp.ch) und bewerben Sie sich bitte online auf [chaste@schlosshotelarasp.ch](mailto:chaste@schlosshotelarasp.ch)



247035-CH

**HUNDERTE  
GROSSARTIGE  
JOBS  
FINDEST DU  
HIER**

[www.rollingpin.jobs](http://www.rollingpin.jobs)



**Das Arenas Resort Altein ist**

ein 137 Zimmer großes Ferienresort im schönen Bergdorf Arosa.

Wir suchen für den Winter (m/w):

**1 BARMAID**  
**1 KELLNER**  
IM SPEISESAAL  
**1 JUNGKOCH**  
**GARDEMANGER**  
**1 REZEPTIONIST/IN**

Schöne, ruhige Personalzimmer mit Dusche/WC und gutem WLAN in unmittelbarer Nähe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

[georges.oggenfuss@arenasresorts.com](mailto:georges.oggenfuss@arenasresorts.com)  
Tel: +41 (0) 81 378 86 86  
[www.arenasresorts.com/arosa](http://www.arenasresorts.com/arosa)

247051-CH



**WORK@SUVRETTA HOUSE, ST. MORITZ**

ARBEITEN, LEBEN, GENIESSEN IN EINER DER WOHL SCHÖNSTEN GEGENDEN DER WELT Sie möchten an einem Ort leben und arbeiten, wo andere Urlaub machen und die Möglichkeit nutzen in der gehobenen Hotellerie einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen. Inmitten der traumhaften Kulisse der oberengadiner Berglandschaft liegt unser seit 1912 familiär geführtes 5-Stern-Luxushotel und begeistert jeder seine Gäste mit Tradition und Gastfreundschaft.

Zur Vervollständigung unseres Teams freuen wir uns über engagierte und qualifizierte Mitarbeitende, die Ihr berufliches Knowhow in einem internationalen Umfeld einbringen möchten und bereit sind, endlich die Karriereleiter zu erklimmen:

**FRONT OFFICE MANAGER** (m/w, ab sofort)  
**FRONT OFFICE AGENT** (m/w, ab Dezember)  
**SERVICEFACHMITARBEITER** (m/w, ab Dezember)  
**KONDITOR** (m/w, ab Dezember)  
**MASSEURIN** (m/w, ab Dezember)  
**FRISEURIN** (m/w, ab Dezember)

Die Saisonzeiten dauern von Mitte Juni bis Ende September und Anfang Dezember bis Ende April.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto schriftlich oder per E-Mail an: **Herrn Michael Merker**, HR Manager, Suvretta House, Via Chasellas 1, CH-7500 St. Moritz | [mmerker@suvretthouse.ch](mailto:mmerker@suvretthouse.ch) | Telefon +41 (0) 81 836 3636

247121-CH




Das Sport- und Wellnesshotel Post mit Erlebnisbar Why Not, Hotel- und Schirmbar sowie zwei a-la-carte-Restaurants liegt mitten im Zentrum des Zollfrei-Ortes Samnaun Dorf.

Ab Herbst 2020 bzw. nach Vereinbarung suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter/-innen:

**Gardemanager** (m/w)  
**Jungkoch** (m/w)  
**Chef de Rang** (m/w)  
für Hotelgäste & a la carte

Wir bieten Ihnen eine 5-Tage-Woche (43,5 h) mit einem Bruttolohn ab ca. CHF 4'647,- / EUR 4'263,- (vorb. Kursänderung). Zusätzlich vergütet werden Überstunden und Feriengeld. Es erwartet Sie ein interessantes Arbeitsumfeld und ein kollegiales Team. Zudem werden Sie komfortabel untergebracht und sehr gut gepflegt.

Kontakt: Daniela Hangl, Tel.: 0041 79 327 25 09, E-Mail: [daniela@hangl.ch](mailto:daniela@hangl.ch)  
Sebastian Lumpi, Tel.: 0041 79 349 00 84, E-Mail: [s.lumpi@hangl.ch](mailto:s.lumpi@hangl.ch)  
Sport- und Wellnesshotel Post, Dorfstrasse 9, 7563 Samnaun Dorf  
[www.wellnesshotelpost.ch](http://www.wellnesshotelpost.ch) + [www.hangl.ch](http://www.hangl.ch)

247111-CH



### Top Jobs ... Skiarena Samnaun Ischgl ...

Für unser Erlbenisrestaurant in Samnaun Dorf suchen wir ab Ende Nov. / Anfang Dez. 2020:

**Koch (m/w) Sous Chef (m/w)**  
**Pizzaiolo (m/w) Chef de Rang (m/w)**  
**Barmaid / Barman**

**Wir bieten:** 5-Tage-Woche (43.5 h)  
 Bruttolohn ab ca. CHF 4'647,- / EUR 4'263,- (vorb. Kursänderung)  
 Zusätzlich vergütet werden Überstunden und Feriengeld.  
 Es erwartet Sie sehr gute Verpflegung und komfortable Unterbringung mit WLAN und SAT-Anschluss sowie nettes dynamische Team.

**Kontakt:** Restaurant Schmuggler Alm, Dorfstrasse 55, CH-7563 Samnaun-Dorf Tel.: +41 81 861 82 00,  
 E-Mail: schmuggleralm@hangl.ch, www.schmuggleralm@hangl.ch

247131-CH



**PANORAMA**  
 ★ ★ ★ H O T E L

**Panorama Hotel in Davos,**  
*der Stadt in den Schweizer Alpen*  
**Key Event – World Economic Forum**

**Hoteldirektor** m/w

**Receptionist** mit Erfahrung, m/w

**Küchenchef** mit Hingabe

**Sous-Chef** m/w

**Jungkoch** m/w

**Service-mitarbeiter** mit Erfahrung, m/w

**Bewerbungsunterlagen an:**  
 direktion@panoramahotels.ch

**Auskunft:**  
 +41 81 413 23 73

247135-CH

**Bergbahnen Samnaun AG Gastronomie**

*„Erfolg hat, wer andere erfolgreich macht.“*

**Wir suchen für die kommende Wintersaison 2020/21 zur Verstärkung und für die Erweiterung unseres Teams qualifizierte Mitarbeiter m/w**

- Köche (alle Positionen)
- Kellner/in & Speiseträger/in
- Kassierer & Schankkräfte
- operativen Betriebsleiter
- operativen Betriebsleiter-Stellvertreter

**Wir bieten:** Nur Tagesbetrieb von 08:00–17:00 Uhr  
 Schulungen u. Weiterbildung  
 Personalhaus  
 Gratis-Skipass für das ganze Skigebiet  
 Teilzeitarbeit möglich

**Wir erwarten:** Flexible Teamarbeit, Hilfsbereitschaft, Fachkenntnisse, höfliches und professionelles Auftreten, Freude am gemeinsamen Erfolg.

Wollen Sie in der einzigen Zollfrei-Zone der Schweiz, im grössten grenzüberschreitenden Skigebiet der Ostalpen:  
**der Silvretta Arena Samnaun-Ischgl** am Berg arbeiten?

Dann schicken Sie uns eine vollständige Bewerbung per Mail an:

**Bergbahnen Samnaun AG**  
 Restaurantbetriebe  
 Bergbahnstrasse 8  
 CH-7563 Samnaun  
 Telefon: +41 (0)81 861 86 10  
 E-Mail: [gastro@bergbahnen-samnaun.ch](mailto:gastro@bergbahnen-samnaun.ch)  
[www.bergbahnen-samnaun.ch](http://www.bergbahnen-samnaun.ch)

247040-CH

**Palü**  
HOTEL PONTRESINA

**Crap da Fö**  
GRILL & LOUNGE

Für die Wintersaison 2020/21 suchen wir ab Dezember

**SERVICEMITARBEITER/IN**  
**BARMAID**  
**CHEF DE PARTIE W/M**

Wir freuen uns auf die Bewerbungsunterlagen!  
 an [info@palue.ch](mailto:info@palue.ch)

Für mehr Informationen auch gerne anrufen:  
**+41 81 838 95 95**

Kontaktperson: Susanne Baur

Hotel Palü, Via da Bernina 17, CH - 7504 Pontresina  
 web: [www.palue.ch](http://www.palue.ch)  
 \*mail: [info@palue.ch](mailto:info@palue.ch)  
 \*Telefon: +41 81 838 95 95

247047-CH

Wir suchen:  
**SUSHI KOCH** **100%** **KAI SUSHI**

- mind. 5 Jahre Arbeitserfahrung als Koch
- Gute Kenntnisse in der Zubereitung von Sushi und japanischen Spezialitäten
- teamfähig, selbständig und belastbar

Für Details besuchen Sie uns auf [www.kaisushi.ch/](http://www.kaisushi.ch/)

Senden Sie Ihre Bewerbung an: [jobs@kaisushi.ch](mailto:jobs@kaisushi.ch)  
Kai Sushi – z.Hd. Lea Strobel | urban food culture GmbH  
Lessingstrasse 3, 8002 Zürich | +41 (0) 44 310 81 83

247072-CH

RESTAURANT **Bellwald SPORT**

*Unser Team braucht dich zur Unterstützung!*

**CHEF DE PARTIE / JUNGKoch** m/w  
**KÜCHENHILFE** m/w  
**SERVICEFACHKRAFT MIT ABSCHLUSS** m/w  
mit Inkasso Erfahrung und Führung einer eigenen Station.

bist Du jung, deutschsprechend, kreativ, belastbar, flexibel und motiviert in den Walliser Bergen eine oder mehrere Saisons zu verbringen, so melde dich

Restaurant-SportBellwald GmbH | Restaurant Sport | Daniel & Irene Fischer  
Rittistrasse 150 | 3997 Bellwald | [info@restaurant-sportbellwald.ch](mailto:info@restaurant-sportbellwald.ch)

247044-CH

★★★ **HOTEL ALPINA VALS**

Das Haus wurde vom bekannten Bündner Architekt Gion A. Caminada stilvoll gestaltet und befindet sich an bester Lage am Dorfplatz in Vals, Graubünden (**Schweiz**).

Suchen Sie eine neue Herausforderungen als  
**KÜCHENCHEF/IN**

in einem eingespielten Betrieb der auf Beständigkeit setzt? Bringen Sie mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie als Führungskraft im Bereich Küche mit und sehen es als positive Herausforderung qualitativ und quantitativ sehr gute Leistungen zusammen mit einem tollen Team zu erzielen?  
Eintritt im Laufe des Herbstes oder anfangs Winter 2020 nach Vereinbarung.

**DIE ANFORDERUNGEN**

- Führung und Organisation des kompletten Bereichs Küche bestehend aus dem 4-6-köpfigen Küchen-Team.
- Kreation von à la carte-Gerichten, HP- Plänen sowie Mahlzeitenplanung für weitere externe Nebenbetriebe
- aktive Mitarbeit in Produktion und Fertigung der marktfrischen Speisen auf den verschiedenen Posten
- betriebswirtschaftliche Küchenorganisation inkl. Einkaufsplanung & Bestellwesen, Verantwortung HACCP

**IHR PROFIL**

- mehrjährige Erfahrung als Küchenchef/in
- Freude am Führen einer eingespielten & motivierten Küchenbrigade
- breites Fachwissen, Kreativität und Ambitionen zu mehr
- Affinität zur lokalen oder alpenländischen Küche mit Leidenschaft für deren Produkte
- neben Küchen-spezifischem Knowhow verfügen Sie über Qualitäten in der Personalführung. Zudem bringen Sie Kenntnisse der Büroorganisation sowie Microsoft-Wissen mit.

**WIR BIETEN**

- einen unbefristeten Jahresvertrag
- attraktive Anstellungsbedingungen zu sehr gutem Schweizer Salär zzgl. 13ten- Monatslohn
- ein wirklich eingespieltes, starkes & motiviertes Team, das Spass an seiner Arbeit hat
- Entfaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten an einem sicheren Arbeitsplatz in einem Betrieb mit Zukunftsplänen

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail**

**HOTEL ALPINA | VALS-Valsertal**  
Marco Kühne | CH-7132 Vals | Dorfplatz 80  
Tel. +41 (0) 81 920 70 40 | E-mail: [info@alpina-vals.ch](mailto:info@alpina-vals.ch) | [www.alpina-vals.ch](http://www.alpina-vals.ch)

247146-CH

berghausfoppa   
kommen. staunen. geniessen.

**BOCK AUF EINE NEUE HERAUSFORDERUNG?**

Wir suchen ab Winter:  
**SERVICEMITARBEITER** (m/w)  
**BUFFETMITARBEITER** (m/w)  
**KOCH** (m/w)

Sämtliche Informationen findest du auf unserer Homepage:  
[www.berghausfoppa.ch](http://www.berghausfoppa.ch)

Wir freuen uns auf deine aussagekräftige Bewerbung



**Bewerbung an:**  
[office@berghausfoppa.ch](mailto:office@berghausfoppa.ch)  
oder Berghaus Foppa,  
Postfach 78, 7017 Flims

247027-CH

★★★★ SUPERIOR **CHASA MONTANA** HOTEL & SPA 



Im Herzen von Samnaun (CH) in der Silvretta Skiarena Samnaun-Ischgl befindet sich das Relais & Châteaux Chasa Montana Hotel & Spa\*\*\*\*s und unsere ZEGG Hotels. Die Symbiose aus Wellness, Sport, Gourmet mit unserem Sterne Koch Bernd Fabian und das Zollfreie-Shopping macht die Ferien unserer Gäste zu einem einzigartigen & vielfältigen Erlebnis. **Wir wissen, dass unser Erfolg von unseren Mitarbeitern abhängt und bieten Ihnen u. a. Spass, Erfüllung und Weiterbildung. Wir freuen uns auf eine Zusammenarbeit mit Ihnen entweder für eine Jahres- oder Saisonstelle!**

- **FRONT OFFICE** (AB SOFORT & OKTOBER 2020)
- **RESERVIERUNG** (AB SOFORT & OKTOBER 2020)
- **FRISEUR/IN** (AB NOVEMBER 2020)
- **MEDIZINISCHE/R MASSEUR/IN** (AB NOVEMBER 2020)
- **KOSMETIKER(IN)/MASSEURIN(IN)** (AB NOVEMBER 2020)
- **CHEF DE RANG** (AB OKTOBER & NOVEMBER 2020)
- **DEMI-CHEF DE RANG** (AB OKTOBER & NOVEMBER 2020)
- **CHEF DE PARTIE** (AB OKTOBER & NOVEMBER 2020)
- **DEMI-CHEF DE PARTIE** (AB OKTOBER & NOVEMBER 2020)

**ZEGG.CH** **Bewerbung an Frau Concepcion Roldan**  
+41 (0)81 861 90 00 - [hr@zegghotels.ch](mailto:hr@zegghotels.ch)  
[www.hotelchasamontana.ch](http://www.hotelchasamontana.ch)

RELAYS & CHATEAUX

247147-CH

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab Dezember für unser Hotel motivierte Mitarbeiter (m/w) mit Deutschkenntnissen:

- ♦ **Chef Gardemanger** ♦
- ♦ **Commis de Cuisine** ♦
- ♦ **Servicefachmitarbeiter** ♦

Wir bieten sehr gute Bezahlung. Modernes & neues Mitarbeiterhaus, Essen & Logis frei!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Haus Homann  
CH-7563 Samnaun-Ravaisch  
Tel.: +41 (0) 81/861 91 91  
Fax: +41 (0) 81/861 91 90  
[info@hotel-homann.ch](mailto:info@hotel-homann.ch)  
[www.hotel-homann.ch](http://www.hotel-homann.ch)





247184-CH

**tt consulting**

Wir suchen eine junge, motivierte Führungspersönlichkeit, welche das Resort mit Leidenschaft und selbständig operativ leiten kann.

**OPERATIVER HOTELDIREKTOR (m/w)**

Unser Mandant ist der Eigentümer eines der führenden Ferienhotels im Raum Meran/ Südtirol.

**IHRE AUFGABEN:**

- Komplettes Staffing samt Recruiting und Koordination
- Sicherung und Steigerung der Gästezufriedenheit
- Umsatz- und Kostenkontrolle

**IHR PROFIL:**

- Führungserfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie
- Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit in einem dynamischen Team
- Besondere Gastgeber-Leidenschaft

**WIE BIETEN:**

- Eine Karrierechance in einem der erfolgreichsten Resort Südtirols
- Eine leistungsgerechte Vergütung über dem Standard

Wir freuen uns auf Ihr Interesse.  
Bitte senden Sie Ihren CV an [illmer@tt-consulting.com](mailto:illmer@tt-consulting.com).  
Vollste Diskretion wird natürlich zugesichert.

tt consulting | I-39011 Lana | Tel +39 0473 560056  
[www.tt-consulting.com](http://www.tt-consulting.com)

247054-INT



Traditionelles, gemütliches, renoviertes Landwirtshaus

**ZU VERPACHTEN!**

**„Wirtshaus zur Lini“**

Bezirk Vöcklabruck, Oberösterreich

- Zahlreiche Stammgäste
- Schöner Gastgarten im Innenhof
- Gaststube und Zirbenstube (ca. 50 Personen)
- Kleiner Saal (ca. 100 Personen)
- Eventuell späterer Erwerb der Immobilie möglich

**+43 699 10223817 | [Verena.stockinger95@gmail.com](mailto:Verena.stockinger95@gmail.com)**



247059-RE

**GASTRONOMIE BETREIBER\*IN GESUCHT**



Neu-Eröffnung Appartement-Hotel Carpe Solem Rauris (Zell am See) im Juni 2021 | 390 Schlafplätze  
Direkt an der Skipiste mit Schirmbar | 260 Sitzplätze innen, 180 Sitzplätze auf der Süd-West-Terrasse an der Skipiste | Ganzjahres- bzw Zwei-Saisonen-Betrieb | Voll ausgestattete Gastronomie | Flexibles Pacht- oder Mietkaufmodell | Mitgestaltungsmöglichkeit | Gerne auch Initiativbewerbung als Betriebsleiter\*in

+43 660 999 2307 | [office@carpesolem.at](mailto:office@carpesolem.at) | [www.carpesolem.at](http://www.carpesolem.at) | Carpe Solem Rauris GmbH & Co KG Liftweg 4, 5661 Rauris

247068-RE

**HOTEL LAUDINELLA**  
*St. Moritz*

Zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Siam Wind suchen wir einen  
**THAI SPEZIALITÄTENKOCH (m/w)** ab 15. November 2020 oder nach Vereinbarung

**IHRE AUFGABEN:**

Sie sind zusammen mit einem Team von 5 Köchen für die Zubereitung unserer Speisen in der Thai Show Küche für das Restaurant Siam Wind zuständig.

**IHR PROFIL:**

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, bringen fundierte Kenntnisse der thailändischen Küche mit und haben bereits mehrjährige Arbeitserfahrung gesammelt.  
Sie sprechen Deutsch und/oder Englisch, sind selbständig, flexibel und belastbar.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Arbeitszeugnisse.

**Hotel Laudinella | Andrea Sandra Cologna, 7500 St. Moritz**  
**Telefon +41 (0)81 836 06 96 / [jobs@laudinella.ch](mailto:jobs@laudinella.ch) | [www.laudinella.ch](http://www.laudinella.ch)**

247028-CH

**M**  
**MONOPOL**  
art boutique hotel, st. moritz  
★★★★

Das \*\*\*\*Art Boutique Hotel Monopol im Herzen von St. Moritz steht für ein unvergessliches Wohnvergnügen mit Stil und Komfort

Für unseren Wellnessbereich mit atemberaubendem Blick auf den St. Moritzer See und die Bergwelt des Oberengadins suchen wir für die kommende Wintersaison eine(n)

**KOSMETIKER/IN – MASSEUR/IN**  
für eine 80 % Stelle

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung. Sie können offen auf Menschen zugehen. Der Umgang mit internationalem und gehobenen Klientel ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Gute Sprachkenntnisse sind von Vorteil D / I / E.

Wir erwarten gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Frau Stefania Comini  
Mitarbeiterbüro  
Art Boutique Hotel Monopol  
Via Maistra 17  
CH-7500 St. Moritz  
[hr@monopol.ch](mailto:hr@monopol.ch)  
[www.monopol.ch](http://www.monopol.ch)

247181-CH

## Weinhaus Stainz



**Wir suchen:**  
Einen erfahrenen und leidenschaftlichen Pächter (m/w/Pair), der das wunderschöne Restaurant mit Kochschule und Seminarraum in Stainz in Toplage betreiben möchte.

**Fakten zum Weinhaus:**

- direkt in der Ortschaft Stainz (nähe Schloss Stainz)
- hochwertig ausgestattete Räumlichkeiten
- Küche mit modernster Ausstattung
- im EG 45 Sitzplätze im Restaurantbereich & circa 14 Sitzplätze im Freien
- einen wunderschönen Weinkeller
- im 1. Stock, Kochschule sowie weitere Sitzplätze
- im 2. Stock, Seminarräume inkl. Kaffeküche
- Parkplatz
- mit wenigen Vorkehrungen kann aufgesperrt werden (fast löffelfertig)
- Das gesamte Gebäude hat eine Nutzfläche von rund 540 m<sup>2</sup>.
- Der Pachtzins beläuft sich auf 1.800,- netto/Monat, dieser ist jedoch gerade während der Startphase verhandelbar.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie ein vielseitig nutzbares Restaurant suchen, schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, samt Betriebskonzept (Befähigungsnachweis) zu.  
Nähere Informationen senden wir Ihnen gerne zu bzw. ist eine Besichtigung nach telefonischer Vereinbarung möglich.

Grünewald Fruchtsaft GmbH | Hr. Felix GORAL  
E-Mail: felix.goral@gruenewald.at  
Grazer Straße 20 | 8510 Stainz | Austria

247105-RE

## TOP CHANCE

Perfekt eingeführtes  
amerikanisch-mexikanisches  
Restaurant mit riesigem  
Einzugsgebiet sucht gastro-  
nomischen Nachfolger!

Einzigartige Location im neu-  
gestalteten Stadtzentrum von  
Kindberg mit 58 Sitzplätzen  
im Restaurant und ca. 35  
im Gastgarten.

Faire Miete und Invest-Ablöse!

Bei Interesse bitte um  
telefonische Kontaktaufnahme  
unter +43 676 8960813 (Herr  
Kroissenbrunner) oder per Email  
an michael.kro@icloud.com



**#ferryclubkindberg**

247105-RE

### EIN KÄRNTNER GUSTOSTÜCKERL MIT SELTENHEITSWERT IST AUF DEM MARKT ... DAS GASTHAUS WISPELHOF IN BESTER LAGE IN KLAGENFURT AM WÖRTHERRSEE!

•

Bestens eingeführtes umsatzstarkes Hauben-  
lokal in zentraler Lage provisionsfrei mit  
kompletter hochwertigster Gastroausstattung  
ab sofort zu verkaufen/verpachten! Preis/  
Pachtzins auf Anfrage!

**950 m<sup>2</sup>** große Liegenschaft mit darauf  
befindlichem 230 Jahre altem Gasthof, 2015  
mit viel Liebe zum Detail generalsaniertem  
Haus mit einer Fläche von insgesamt **250  
m<sup>2</sup>** auf drei Ebenen.

Insgesamt **160 Sitzplätze** (Schattiger  
Gastgarten, große überdachte Terrasse und  
Seminarraum mit modernster technischer  
Ausstattung vorhanden).  
Hauseigene Parkplätze sind vorhanden.

•

Feldkirchnerstraße 29  
9020 Klagenfurt am Wörthersee  
Thomas Kropfisch | 0664/88871626  
Email: [immobilien@wispelhof.at](mailto:immobilien@wispelhof.at)



247170-RE

## GOOD FOOD WORKS.





**Gastronomische Infrastruktur**

**Attraktive Erdgeschossflächen**

**Faire Mietmodelle**

## GASTROFLÄCHEN zu vermieten!

📍 Beste Lage in 12 Metropolen

✉ [gastronomie@designoffices.de](mailto:gastronomie@designoffices.de)

## DESIGN OFFICES

Design Offices ist der führende Anbieter für  
Corporate Coworking und Räume für agiles  
Arbeiten und Innovation. Perfekt abgestimmt  
auf die Anforderungen der New Worker.

[designoffices.de/gastronomie](https://designoffices.de/gastronomie)

247166-RE

**MALFY**  
G.Q.D.I.  
**GIN**

**GIN FROM ITALY**



**CIAO MALFY!**

„Was kann ich alles mit Käse machen, wie kann ich ihn verfeinern - das sind Dinge, die mich einfach interessiert haben.“

Kathrein van Strien  
Käse-Sommelière

Kathreins  
ganze  
Geschichte:



# GENUSSAKADEMIE BAYERN

## BILDUNG. PRAXIS. INNOVATION

### Qualifizierung zum Sommelier:

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

ab Januar 2021:

- » Milch-Sommelier

### Profikurse in der Genusswerkstatt:

- » 14.09. Garmethoden
- » 05.10. Fermentation/Umami
- » 19.10. Ox zerlegen
- » 26.10. Schweinerei
- » 02.11. Wild - Nose to Tail

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