

rolling pin

Bayrisches

HERZ

BLUT

SO WURDE QUEREINSTEIGER
HANS KILGER ZU EINEM
DER ERFOLGREICHSTEN
GENUSS-ENTREPRENEURE
ÖSTERREICHS

Königliche
Blut

LINE

DER ULTIMATIVE SHOWDOWN
UM DAS **BESTE STEAK DER WELT**

BLUT

geleckt.

WIE SICH DER EINST JÜNGSTE
STERNEKOCH DER WELT MAX STIEGL
VOM **STREITBAREN ENFANT TERRIBLE**
ZUM **INNOVATIVEN ERFOLGSGASTRONOMEN**
ENTWICKELT HAT UND WARUM INNERE
WERTE BEI IHM AUF DEM TELLER LANDEN

HUNDERTE
VOLLBLUT
JOBS
INKLUSIVE

EUR 19,00, P. b. b., Druck: 28.09.2020,
Nr.: 248/17, Jg., Österreichischen Post AG | MZ
14204083 | M | ROLLING PIN Media GmbH
Reinighausstraße 13a | 8020 Graz

4 196290 510001 00248



DER BOOST FÜR DEINE **KARRIERE** AM HERD

22. OKTOBER 2020 IN BERLIN

DANIEL GOTTSCHLICH, CHRISTOPH KUNZ UND TIM RAUE stehen in den Startlöchern. Beim Talent Day Karriere-Talk möchten sie Dich an ihren Erfahrungen teilhaben lassen, Dich inspirieren und Dir mit wertvollen Tipps für Deine berufliche Zukunft zur Seite stehen.

Dazu gibt's eine kulinarische Safari durch Berlin. Foodie und Influencer **PER MEURLING** von den www.berlinfoodstories.com führt Euch zu ausgewählten, gastronomischen Hotspots.



WER KANN TEILNEHMEN?

Du bist ein Nachwuchskoch oder eine Nachwuchsköchin mit abgeschlossener Ausbildung und erster beruflicher Station im Fine Dining? Dann kannst Du dabei sein. Alle Details im Web.

WWW.SANPELLEGRINO.COM
INFO@SANPELLEGRINO.DE

Jetzt mitmachen!


S. PELLEGRINO

SANPELLEGRINO.COM



WENN DIE GANZE BRANCHE BLUTET, MÜSSEN WIR'S GEMEINSAM PACKEN!



Manche fragen sich vielleicht, warum wir in diesen traurigen Corona-Zeiten mit einem – nennen wir's mal – blutgetränkten Cover aufwarten. Nein, nicht um aufzufallen oder um zu provozieren. Diesmal nicht. Wir haben uns bewusst für das Thema Blut entschieden, denn was unserer geliebten Branche gerade widerfährt, lässt viele richtig bluten. Wie viel Herzblut steckt in einem Betrieb, den man mit Mut, Tränen und Schweiß aufgebaut hat? Und wie viel Blut können wir überhaupt noch lassen? Und nicht nur die Gastronomie und Hotellerie blutet. Lieferanten, Produzenten und Partner leiden genauso. Doch aufgeben tut man bekanntlich nur einen Brief. Darum wollen wir damit aufrütteln und Mut machen, denn die Angst vor der Wintersaison, einem zweiten Lockdown oder einer Cluster-Bildung wie im Frühjahr schwebt wie ein Damoklesschwert über der Branche. Doch was kann man tun? Wie bereitet man sich auf die Wintersaison vor? Wir haben mit Experten aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft gesprochen und für euch die wichtigsten Facts zum bevorstehenden Corona-Winter **ab Seite 104** festgehalten.

Festgehalten hat auch unser aktueller Coverheld an seiner ganz speziellen Linie. Biberfleisch, Hühnerhoden und Lamm-

hirn sind nichts für schwache Nerven und dennoch vermag Max Stiegl aus diesen oft verschmähten Teilen ein wahres Aromenfeuerwerk zu zaubern. Der einst jüngste Sternekoch der Welt zertrümmert kulinarische Konventionen mit dem Vorschlaghammer und beweist auch in Corona-Zeiten gastronomisches Fingerspitzengefühl. Warum Max Stiegl nicht Everybody's Darling sein will, für ihn Edelstücke ein Unwort sind und was ein dressierter Schimpanse damit zu tun hat, erfahrt ihr in unserer großen Coverstory **ab Seite 018**.

Groß, größer am größten lautet auch das Motto in unserem großen Food-Report, bei dem sich diesmal alles um das beste Beef der Welt dreht. Australien, Amerika, Japan oder Irland? Wir waren bei den besten Produzenten unseres Planeten und haben sie für euch in den Ring geschickt. Wer am Ende die Nase vorn hat, warum Rinder Psychologen brauchen und wie unterschiedlich Züchter vorgehen, lest ihr **ab Seite 036**.

Groß im Kommen ist auch ein Deutscher, der es sich zur Lebensaufgabe gemacht hat, ein

Genuss-Imperium der besonderen Art auf die Beine zu stellen. Vom erfolgreichen Wirtschaftsberater zum leidenschaftlichen Entrepreneur – so könnte man die Entwicklung des gebürtigen Bayern Hans Kilger beschreiben. Wie er mit seinen Domaines Kilger internationale Spitzenweine produzieren will und was Bisons, Wasserbüffel und afrikanische Watussi-Rinder damit zu tun haben, erfahrt ihr **ab Seite 088**.

Wie immer wünschen wir euch an dieser Stelle jede Menge Ahs und Ohs beim Lesen dieser Ausgabe und hoffen, euch damit viel Inspiration und Mut in diesen schweren Zeiten zu liefern. Wem das noch nicht genug ist, der sollte unbedingt bei der ersten digitalen ROLLING PIN Convention dabei sein. Internationale Spitzenköche und -barkeeper präsentieren von Oktober bis Dezember

ihre heißesten Kreationen und neuesten Techniken, Brancheninsider sprechen über die brennendsten Themen der Branche und liefern Lösungen.

Was ihr dafür tun müsst? Alle Infos gibt's unter **www.rollingpinconvention.com**

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

DIE WELTNEUHEIT

Die Covid-19-Pandemie hat die Durchführung unserer in Berlin und Graz geplanten ROLLING PIN Convention 2020 leider unmöglich gemacht. Köche, Gastronomen und Barkeeper suchen aber mehr denn je nach Inspiration, Motivation, neuen Produkten und Lösungen. Daher haben wir entschieden, uns nicht unterkriegen zu lassen und die weltweit 1. Digitale Inspiration Convention für Köche, Gastronomen und Barkeeper – inklusive einzigartiger, interaktiver Expo – zu veranstalten. Ab sofort 24/7 on Demand: Über 400 Masterclasses & Vorträge, über 100 Top-Speaker, interaktive Expo inklusive Verkostungen... Wie? Ganz einfach die ROLLING PIN-App in deinem App Store downloaden und los geht's. Und das vollkommen kostenlos.





DER KULINARIK-CHIRURG

Wie Spitzenkoch Max Stiegl mit seinem eigenwilligen Stil die pannonsische Küche prägt.

018



JUNGE WILDE 2020: ES GEHT WIEDER LOS!

Beim härtesten Kochwettbewerb Europas stehen sechs Top-Talente im Finale.

078



088

DER GENUSS-ENTREPRENEUR

Der bayrische Quereinsteiger Hans Kilger arbeitet an seinem eigenen Kulinarik-Imperium und holt sich dafür die besten Winzer und Produzenten ins Boot.

Cover

018 Mit Hirn, Herz und Hoden

Kreativkoch Max Stiegl is(s)t mehr als die Summe seiner Innereien

News

004 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!

Küche

036 Beef around the world

Die besten Rinderproduzenten der Welt steigen in den Ring

054 Klein Dine

Kulinarik-Legende Jean-Georges Klein zu Gast im Hangar-7

064 Null Toleranz

Einsunternull: So schmeckt Berlin ohne Regionalitätskorsett

078 JUNGE WILDE 2020

Die sechs Finalisten im heißesten Kochwettbewerb Europas

Bar

098 Es muss brennen

Warum High-end-Edelbrände den Tresen erobern

Kolumne

076 Die grüne Fee

Koppert Cress Country
Manager DACH Marc
Bonsmann präsentiert den
Moai Caviar

095 Beef Buddy

Gourmet-Fleisch-Experte Frank
Albers über Konzeptoriginalität

Management

070 Inspiration

Von California-Style in Wien
bis zur neuen Nummer eins
in Paris

088 Der Quereinsteiger

Wie Hans Kilger sein Genuss-
Imperium aufbauen will

104 Winter is coming

Expertentipps für den
Corona-Winter

Stellenmarkt

114 HUNDERTE TOP-JOBS



WAS GEHT AB?!

Spitzenbarkeeper Oltion
Mehmetaj erklärt, warum die
großen Produzenten zittern
müssen und was es mit dem
Edelbrand-Hype auf sich hat.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG



ICH WILL EIN RIND VON DIR

Von Japan über Amerika bis nach England und
Australien: die besten Beef-Produzenten der
Welt im Kampf um das beste Steak der Welt.



HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!

HERZBLUT

Die von unserem CEO in Österreich ins Leben gerufene Aktion „Rettet die Gastro“ endete in einer MwSt.-Senkung auf fünf Prozent und beschert den Gastronomen über 100 Millionen an Mehrertrag. Nun kämpft Jürgen Pichler mit der Regierung darum, dass die neuen, verschärften Covid-19-Maßnahmen auf klare und für die Gastronomie auch umsetzbare Richtlinien angepasst werden. **Ab Seite 110**



VON GANZEM HERZEN

Beim Covershooting mit Kreativkoch Max Stiegl ging es blutig zu. Wie der einst jüngste Sterne-Koch der Welt im Gut Purbach Lammhirn, Biberherzen und Co. auf den Teller bringt und was ein dressierter Schimpanse damit zu tun hat, lest ihr in unserer großen Coverstory **ab Seite 018**.



Die Beatles

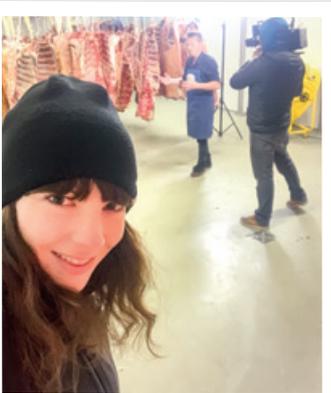
HERZHAFT

Wir haben den spannendsten Quereinsteiger der Branche in seinem Headquarter in Gamlitz besucht. Wie Genuss-Entrepreneur Hans Kilger ein Kulinarik-Imperium aufbauen will, lest ihr **ab Seite 088**.



HERZLICHST

So wurden unsere Nadja Rabitsch (Foto) sowie unsere Projektmanagerin Jennifer Silberschneider bei allen Köchen, Gastronomen und Barkeepern empfangen, bei welchen wir die einzigartigen Masterclasses für unsere Digitale ROLLING PIN Convention gedreht haben. **Ab Seite 030**



impressum

INDOOR-HEADBANGING ANGESAGT!

Mit den sinkenden Temperaturen verkriechen wir uns wieder zunehmend in unsere vier Wände. Was dabei nicht fehlen darf: Mucke! Welche Interpreten das Blut der ROLLING PIN-Crew in Wallung bringt?

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, Prokurist (coo@rollingpin.com)

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:

Komturstraße 18 | D-12099 Berlin
Tel.: 0049.30.754.479.280 | redaktion@rollingpin.de

CHEFREDAKTION:

Bernhard Leitner (chefredaktion@rollingpin.com)

die großartige
Janis Joplin

REDAKTION:

Lucas Palm

ART DIRECTOR:

Talida Anabel Talpas

CREATIVE DIRECTOR:

Bianca Moschkowski

die norwegische
Band „Katzenjammer“

LAYOUT:

Leslie Steiner

VIDEO:

Sebastian Lackner

EVENTS:

Michael Mayerhofer (Leitung) | Mona Strobl

Lia Maxein

KEY ACCOUNT:

Jasmine D'Orazio (Leitung)

Sebastian Tropper

RUN by
Bernhard Leitner

KUNDENBETREUUNG:

Isabella Mottl (Leitung)

Marlene Schöberl | Manuela Gspurning

Tanja Prinz | Axel Körner

Die Seer

ONLINE:

Simon Schandl | Benedikt Schaur

Lukas Komar | Philipp Rappold

PROJEKTMANAGEMENT:

Jennifer Silberschneider

DIGITAL CONTENT MARKETING:

Louis Oelmann

ASSISTANT TO CEO:

Nadja Rabitsch

SOULKITCHEN:

Michael Hebenstreit

STS

DRUCK:

Walstead NP Druck GmbH

KIOSKVERTRIEB ÖSTERREICH:

Morawa & Co A-1010 Wien

KIOSKVERTRIEB DEUTSCHLAND:

BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG

Römerstraße 90, DE-79618 Rheinfelden

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

Email: vertriebsservice@bpv-medien.de

www.bpv-medien.com

VERLAGSPOSTAMT:

A-8020 Graz, Österreich

© by ROLLING PIN Media GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie die Aufnahme in

Onlinedienste, Internet und Vervielfältigung auf Datenträger etc.

bedarf genauso wie die auf § 49 UrhG gestützte Übernahme von

Artikeln in gewerbliche Pressespiegel immer der vorherigen

schriftlichen Genehmigung des Verlages.

Alle Nachrichten nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr.

Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Manuskripte.

Gerichtsstand: ausnahmslos Graz, Österreich.

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

Mediengesetz www.rollingpin.com/impressum



Gut gegrillt ist halb gewonnen!



Barbecue Gewürzsalz [Art.-Nr. 17201]
Grob gekörntes französisches Meersalz mit pikanter Paprika, aromatischen Kräutern und Gewürzen und leichter Rauchnote.

Steakhouse servierfertige Dipsauce [Art.-Nr. 2336]
Süßlich-scharf, mit fruchtiger Note aus Tomaten und Paprika, abgerundet mit feurigen Chilis und einer feinen Knoblauchnote.



Tomate & Chili Basis für Dipsauce [Art.-Nr. 1828]
Herzhaft-pikante Dipsauce aus sonnengereiften Tomaten und Paprika, fein unterlegt mit Knoblauch und Chili.

Von hochwertigen Kräutern und Gewürzen über pikante Gewürzmischungen bis hin zu servierfertigen Dipsaucen: Wir haben alles, damit Sie beim Grillen Erster werden!

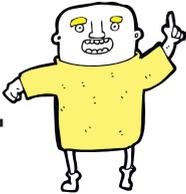
Mit erstklassigem Produkt-Knowhow, technologischer Kompetenz, professioneller Verarbeitung und innovativen Rezepturen unterstützen wir Köche und Caterer seit über 40 Jahren beim Genuss kreieren.



Genuss made in Austria

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

WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM

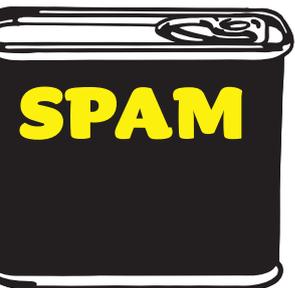


Was ist eigentlich Spam?

Na klar kennen wir Spam nur zu gut – aus unserem E-Mail-Postfach. Doch zur allgemeinen Überraschung gab es Spam, schon lange bevor es E-Mails gab, bereits als Lebensmittel. Der amerikanische Hersteller Hormel Foods Corporation aus Minnesota brachte bereits 1926 das erste Dosenfleisch auf den Markt. Damals noch unter dem Namen Hormel Spiced Ham. 1937 landete das Frühstücksfleisch bestehend aus gewürztem Schweinefleisch, Speck und Schwarte in Dosen als Spam – also die Kurzform für Spiced Ham – in den Supermarktregalen. Vor allem

im Zweiten Weltkrieg galt Spam bei amerikanischen Soldaten als absolute Delikatesse und wurde hinterm Großen Teich zum unumstrittenen Verkaufsschlager.

In Deutschland wird Spam noch vom dänischen Hersteller Tulip Food Productions produziert. Aber bitte Vorsicht, Verzehr auf eigene Gefahr!



TOHRU NAKAMURA MIT NEUEM RESTAURANT



Nachdem im Juni das Restaurant Werneckhof zugesperrt hatte, war einige Zeit unklar, wohin es Nakamura als Nächstes führt. Der Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter hatte das Restaurant der Brüder Carl, Michael und Stephan Geisel bereits 2016 zu zwei Sternen im Guide Michelin geführt. Aufgrund der Corona-Auflagen kam es dann zur Schließung. Mit 1. Oktober bezieht der Ausnahmekoch sein neues kulinarisches Zuhause, das Salon Rouge, in der Burgstraße 5 in unmittelbarer Nähe zum Münchner Marienplatz. An der Ausrichtung des Sternekochs wird sich aber wohl nicht sonderlich viel ändern. Auch ein Großteil des Personals wird aus

dem Werneckhof übernommen. Zunächst soll das Salon Rouge aber nur als Pop-up bestehen. Grund dafür sind Renovierungsarbeiten, die in sechs Monaten starten sollen. Sind die Arbeiten abgeschlossen, soll die Gäste ein klassisches Highend-Restaurant erwarten. salonrouge-muc.de

GORDON RAMSAY ACADEMY ÖFFNET 2021



Wie britische Medien übereinstimmend berichten, soll der englische Kulinarik-Mogul und TV-Star Gordon Ramsay Anfang 2021 seine Gordon Ramsay Academy im englischen Woking in der Grafschaft Surrey eröffnen. Geplant ist offensichtlich eine Kaderschmiede, in der Ramsay bereits früh künftige Mit-

arbeiter an sein Unternehmen binden und entwickeln will. „Es wird eine der führenden Einrichtungen sein, die Menschen jeden Alters und jeden Kochlevels die Chance bietet, entspannte und unterhaltsame Kochkurse zu belegen“, wird eine anonyme Quelle in der Boulevardzeitung The Sun zitiert. Neben theoretischem Wissen soll den angehenden Köchen auch die Praxis nähergebracht werden. Am Ende gibt es dann einen fixen Job in einem von Ramsays Restaurants.

www.gordonramsay.com

WIRT SETZT ALLIANZ UNTER DRUCK

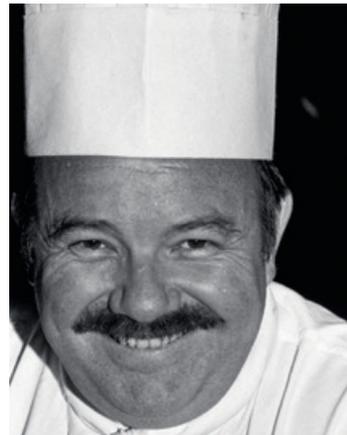
Der Münchner Gastwirt Christian Schottenhamel klagte gegen die Münchner Allianz Versicherung, da diese sich weigerte, den in einer Betriebsschließungsversicherung festgelegten Betrag auszuzahlen. Gefordert waren 1,1 Millionen Euro für einen Umsatzausfall von sechs Wochen. Das Unternehmen argumentierte damit, dass das Coronavirus nicht explizit in der Police angegeben war und diese deshalb nicht greifen würde. Andererseits sei es nach Auffassung der Kläger auch nicht explizit ausgeschlossen worden. Auch das Münchner Landgericht war dabei auf der Seite Schottenhamels. „Wir sehen im vorliegenden Fall nichts, was dem Anspruch der Klägerin entgegensteht“, so Richterin Susanne Laufenberg. Immer wieder kommt es aktuell zu Streitfällen zwischen Versicherungen und Gastwirten.



MEZGER VERLÄSST DIE RESIDENZ

Paukenschlag in Aschau im Chiemgau. Eigentlich war Küchenchef Steffen Mezger als planmäßiger Thronfolger von Herdlegende Heinz Winkler vorgesehen. Seit 2014 war Mezger Küchenchef in der Residenz und sorgte gemeinsam mit Heinz Winkler für konstant zwei Sterne im Guide Michelin und Platz 13 der 100 BEST CHEFS Germany. Jetzt wechselt Steffen Mezger ab sofort ins Wellness Natur Resort Gut Edermann. In der Residenz Heinz Winkler gibt der einst jüngste 3-Sterne-Koch der Welt sein Comeback am Herd.
www.residenz-heinz-winkler.de

LEGENDE TROISGROS VERSTORBEN



Eine Legende der französischen Kochkunst hat uns verlassen. Nach Paul Bocuse und Joël Robuchon ist nun mit Pierre Troisgros eine weitere Legende verstorben, die die französische Nouvelle Cuisine wie nur wenige vor und nach ihnen geprägt haben. Sein Restaurant Les Frères Troisgros hält mit legendären Gerichten wie dem unvergesslich legendären Lachs mit

Sauerampfer-Sauce seit über 50 Jahren drei Michelin-Sterne.
troisgros.fr



DIE HEISSESTEN NEWS DER BRANCHE?

WIR HALTEN EUCH AM LAUFENDEN!

LIES DAS

DAS RICHTIGE KRAUT

Kräuterreich, Vitus Winkler, Matthaes-Verlag

Der österreichische Spitzenkoch Vitus Winkler verrät seine besten Rezepte mit heimischen Kräutern. Ein absolutes Must-have. **240 Seiten, ca. 50 Euro**



LASS DAS

FAKE-FAKTEN

Flacher Bauch über Nacht, Helena Welter, Gesundheit der Moderne

Dieses Buch erklärt, warum Hollywood-Stars nie mit Gewichtsproblemen kämpfen und wie man mit der richtigen Diät über Nacht ein Six-Pack bekommt. Wir glauben nicht daran! **152 Seiten, ca. 20 Euro**



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

MALEN NACH ZUTATEN

Foto: Monika Reiter



MIT BLICK RICHTUNG MORGEN

Trägst du ein Kleidungsstück aus unseren **Linien Focus** und **Denim Craft**, entscheidest du dich bewusst für **nachhaltig produzierte Gastrobekleidung**. Du kannst darauf vertrauen, dass beim Rohstoffanbau auf genmanipuliertes Saatgut und den Einsatz von gefährlichen Chemikalien verzichtet wird. Beste Voraussetzungen, um deine Arbeitskleidung mit 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

feed.back

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

MIT SEINEM UNFASSBAREN WISSEN ÜBER PILZE KÖNNTÉ HERR REITBAUER AUCH GLEICH DIREKT ALS PROF AUF DER UNI WIEN ANFANGEN.

Sarah Heinrich über den Artikel „Mushroommania“

Ich habe mir den Tag, an dem die Senkung der MwSt auf 5% verlautbart wurde, als jährlich wiederkehrenden Termin eingetragen, an dem ich euch immer ein Danke-Mail senden werde. Durch diese Senkung haben wir und jeder Gastronom - ohne Umwege - eine massive Erhöhung seines Deckungsbeitrages. Vielen Dank, dass ihr für uns gekämpft habt.

Gerald Schwarz, Aiola Gruppe

Schön, dass ihr auch in dieser Scheißzeit da seid und mit eurem Magazin Mut macht. Bitte weiter so!

Sylva Weninger via Facebook. Liebe Sylvia, das freut uns. So schnell lassen wir uns nicht unterkriegen ;)

ENDLICH MAL JEMAND, DER SICH NICHT AUF TALENT UND GOTTES SEGEN RAUSREDET, SONDERN DAS KIND BEIM NAMEN NENNT. WER IM LEBEN UND IN DER GASTRONOMIE ETWAS ERREICHEN WILL, MUSS EINFACH MEHR ARBEITEN ALS DIE ANDEREN. PUNKT.

Oliver Suhl über unseren letzten Coverhelden Sergio Herman und sein Berufsethos

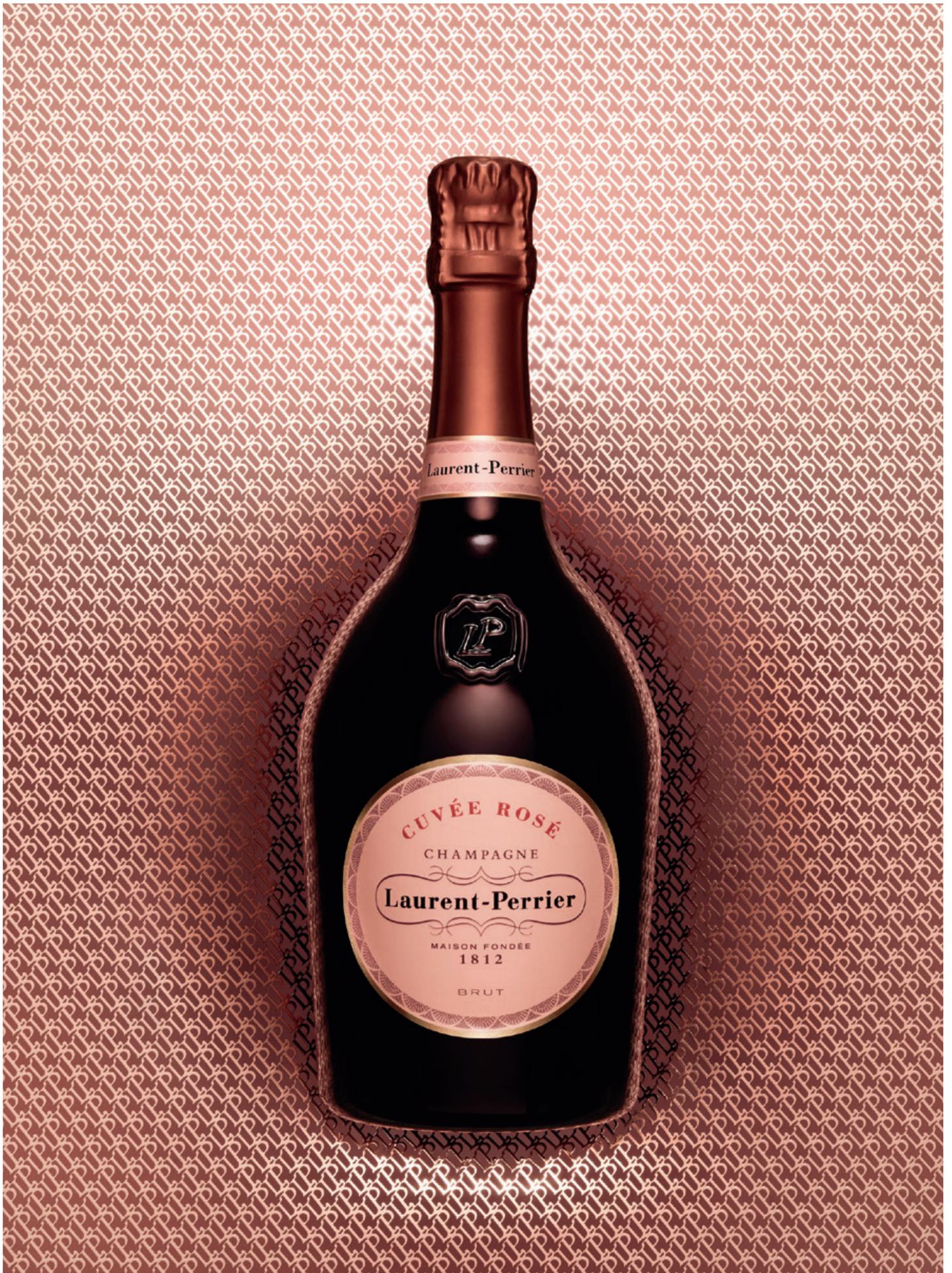
Was ihr da auf die Beine gestellt habt, ist einzigartig. Gratuliere zu eurem Mut und Respekt, wie ihr euren Traum umgesetzt habt!

Sasha Fink über die Erfolgsstory von René Franks Coda Dessert Bar aus der letzten Ausgabe

WER IST EIGENTLICH AUF DIESE SCHNAPSIDEE MIT ALKOHOLFREIEN COCKTAILS GEKOMMEN? DER KANN NIE UND NIMMER IN DER GASTRO GEARBEITET HABEN!!!

Florian Steiner über unsere Story mit den heißesten Bartrends des Jahres. Lieber Florian, es gibt wirklich Leute, die auch ohne Alkohol glücklich sind.

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



private chat.

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



- Andreas Döllerer
- Golling
- Verheiratet
- 21.04.1979
- Wirt
- Familienkutsche
- The Mentalist
- Feuer – Ostbahn Kurti

- Butterkeks
- Negroni
- Lebensereignisse
- 1993** Erster Besuch in einem 3-Sterne-Restaurant
- 1995** Internatsmeister im Tischfußball
- 2004** Heirat mit Christl
- www.doellerer.at

- Freunde
-
- Pierre Bries
-
- Jürgen Pichler
-
- Alexander Kolbinger

- Gefällt
-
- Hotel Steiner Obertauern
-
- Koch.Campus
-
- JRE Österreich

Hi Andreas, wir starten am besten gleich mit etwas Persönlichem: Was kannst du überhaupt nicht leiden? 18:34 ✓✓

Wenn es nix Gescheites zu trinken gibt. 🍷🍷 18:36

Verstehen wir. Gibt es dazu vielleicht eine Geschichte über einen Abend in einer Bar, die dir ewig in Erinnerung bleiben wird? 🍷 18:37 ✓✓

Kleine Burgunderverkostung mit zwei Freunden in der Sansibar 2015 – danach war ich zwei Tage „out of order“. 🍷 18:40

Back to the Roots: Wie hieß dein erstes Haustier? 18:41 ✓✓

Über einen Fisch bin ich nicht hinausgekommen. 🐟🐟 18:42

Und wer waren dann deine Kindheitshelden? 18:43 ✓✓

Das waren Bud Spencer und Terence Hill. 🏆 18:45

Sag uns doch mal, was auf einer Grillparty auf keinen Fall fehlen darf! 18:48 ✓✓

Champagner. 🍷🍷 18:49

Als Fachmagazin wollen wir natürlich auch noch wissen, was deine Lieblingszutat ist. 🍷 18:51 ✓✓

Zirbel! 🍂 18:51

Wenn wir schon beim Thema sind: Welches Essen hat dein Leben verändert? 🍷🍷🍷 18:56 ✓✓

Ein Essen bei Marc Veyrat in den späten 90er-Jahren hat für mich neue Maßstäbe gesetzt. Ähnlich war das bei meinen beiden Japanreisen 2019 und 2020. 19:00

Sag mal: Wer ist eigentlich dein Held? 🏆 19:03 ✓✓



Jiro Ono. 19:11

Was ist denn deine Lieblingsbiermarke? 🍷 19:13 ✓✓

Es gibt nur Trumer und Stiegl. 🍷 19:15

Zum Abschluss ein Geheimtipp von dir: Was wird absolut unterschätzt? 19:17 ✓✓

Karaoke-Bars. 🎤 19:19



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

www.dick.de

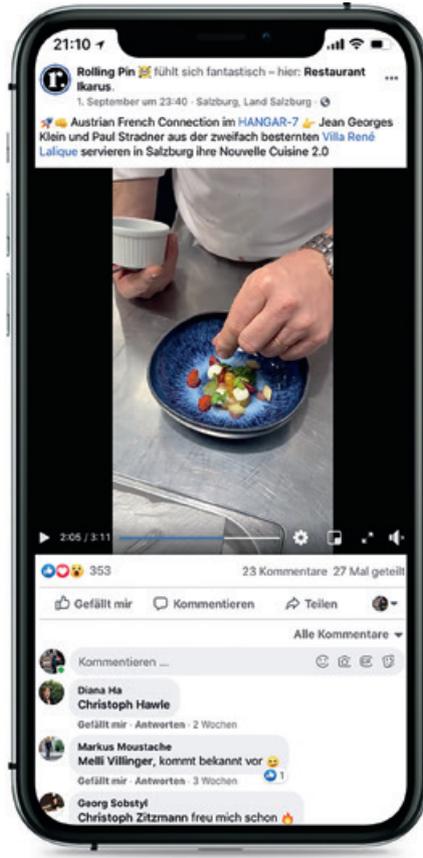
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

#socialmedia.

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



Content, content, content: Diskutiere mit uns auf facebook.com/rollingpin.co über die brennendsten Fragen der Branche!



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



Schnell und informativ: Die wichtigsten News aus Gastronomie und Hotellerie servieren wir euch täglich auf rollingpin.com



Niemals alt: Mit unseren Weisheiten kann der Tag nur gut werden. ;)



Inspiration gefällig? Auf instagram.com/rollingpin.co liefern wir euch fresh & fancy Foodporn – täglich und frei Haus.

MENÜPLAN

by ANTONIEWICZ.

SOUS-VI *delicious!!!*

Das Fachmagazin KÜCHE hat den
BEST PRODUCT AWARD 2020
in Silber für unser Gericht
»Kalbstafelspitz« verliehen.



*Wir gratulieren
den Machern:
Helmut B. Schulz und
Heiko Antoniewicz!*

Jetzt
online shoppen:
20 € Gutschein*
sichern

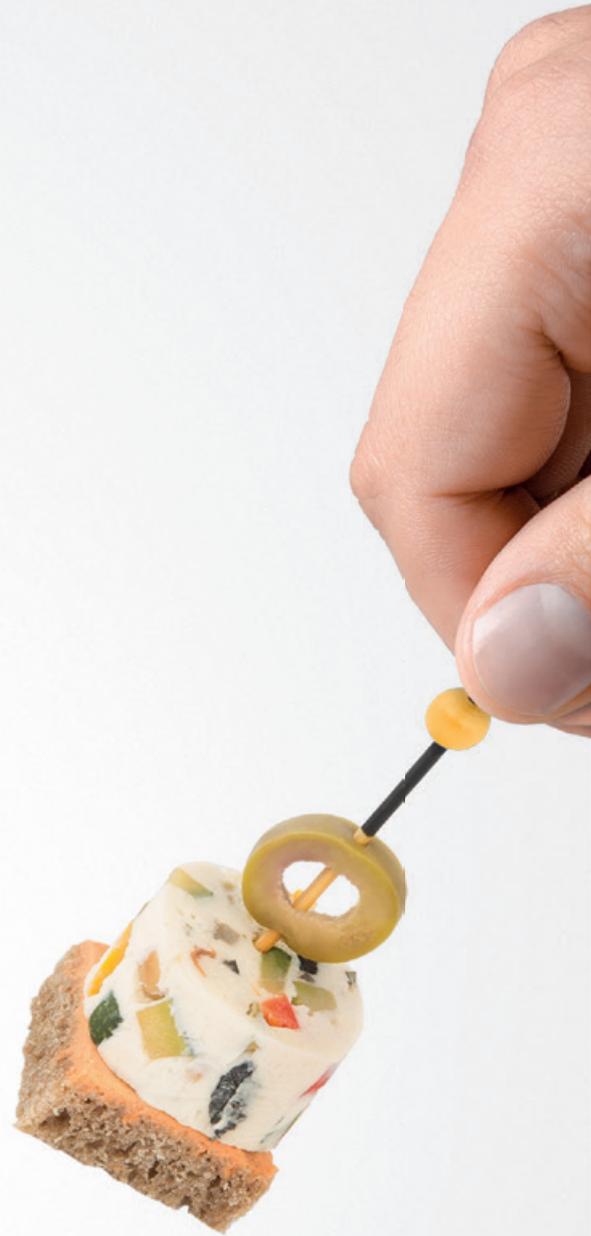
Gutscheincode:
HERBST2020

mein-menueplan.de



* 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

„Nimm mich, Spießer!“



LeckerBISSchen

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

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

www.ein-bisschen-marquard.de





Nicht nur scharf, sondern süß auch noch!
Die Wasabiwurzel ist ohne Zweifel ein echter Hingucker. Und mit dem richtigen Fingerspitzengefühl lassen sich damit die Signature Dishes der Zukunft austüfteln.

IM AUFTRAG DER BESTEN

Es 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. Exotisches Beispiel: Wasabiwurzel.

Gerda Golger ist erwiesene Fachfrau von solchen Spezialprodukten bei R&S Gourmets. Die gebürtige Mölltalerin und gelernte Köchin liebt zwar die Pâtisserie, hat aber dennoch mehr als nur ein Händchen für Scharfes und Pikantes. „Jeder kennt die Schärfe der wohlbekannten Wasabipaste, die oft auf Meerrettichbasis hergestellt wird. Aber echter Wasabi ist nicht nur scharf, sondern ein echtes Geschmackserlebnis. Die Schärfe ist ausgeprägter, aber verflüchtigt sich schneller als bei Meerrettich und das Aroma hat eine leicht süßliche, typische Note.“ Klar: Echter

Wasabi ist aufgrund seiner Anforderungen für den Anbau eine Rarität – dennoch kann R&S Gourmets seinen Kunden dieses einzigartige und exquisite Produkt innerhalb von kürzester Zeit besorgen.

Inspiration ist alles

Gerade Produkte, die bei vielen (Spitzen-)Köchen nicht zuvorderst auf dem kulinarischen Radar rangieren, müssen proaktiv vorgestellt werden. Meist haben viele Herdmagier bei unerwarteten Verkostungen Blut geleckt – und entwickeln daraufhin echte Signature Dishes mit umso größerer Originalität.

Auch das Team um Gerda Golger nutzt Veranstaltungen – sowohl bei Kunden in kleinem Rahmen als auch Gastro-Veranstaltungen –, um neue, spannende Produkte vorzustellen. So wurde die Wasabiwurzel auch schon auf den CHEFDAYS angeboten und für jede einzelne Portion frisch gerieben. Bleibt also abzuwarten, wie lange diese einmalige Wurzel noch ein Geheimtipp bleibt.

www.rs-gourmets.at

R&S GOURMETS FINDET FÜR SEINE KUNDEN DIE ABGEFAHRENSTEN UND EXOTISCHSTEN PRODUKTE – UND DAS IN TOP-QUALITÄT. SO ZUM BEISPIEL: WASABIWURZEL.

Es gibt da diese Studien, die Leistungssportlern außerhalb der Sportwelt ein höheres Erfolgspotenzial bescheinigen als Normalsterblichen. Eiserne Disziplin, sture Besessenheit, ständiges Verlassen der eigenen Komfortzone – alles Eigenschaften, mit denen man in der Welt des 21. Jahrhunderts reüssiert.

Das mag auf den ersten Blick nichts mit Max Stiegl zu tun haben. Doch wer den exaltierten Herdtüftler einmal kennengelernt hat, der weiß: Würde er als Koch nicht mit seiner exzentrischen Innereien-Küche für Furore sorgen, wäre er ohne Zweifel das Enfant terrible einer anderen Branche. „Die Kochlehre habe ich nur angefangen, weil ich etwas tun musste“, nährt Stiegl diese Annahme. Ganz im Sinne von: Hätte er Dachdecker gelernt, dann wäre er mit, sagen wir, kugelsicheren Porzellanschindeln

eben der Sonderling der Dachdecker-Zunft. Aber lassen wir diese Was-wäre-wenn-Spielchen. Sehen wir uns die Fakten an: Max Stiegl also. Mit 21 jüngster besternter Koch weltweit. Küchenchef im Gut Purbach im Burgenland. 16,5 Gault-Millau-Punkte. TV-Auftritte in Erfolgsformaten wie Kitchen Impossible oder Anthony Bourdains No Reservations. Von seinem extremistischen Bruder im Geiste meinte der verstorbene Foodscout übrigens: „Ich mag diesen Mann. Er ist gut für die Gesellschaft.“

Ist das so? Wer genau ist dieser Max Stiegl? Was hat er richtig gemacht? Was falsch? Und warum trifft er mit seinen Innereien-Menüs den Nerv der Zeit?

Ein Wunderkind, das nervt

Der Gasthof Abfalter in Golling an der Salzach: Hier erfährt Mitte der 1990er ▶

DER

VOM JÜNGSTEN **STERNEKOCH** DER WELT ZUM **INNEREIEN-GURU** PANNONIENS. WARUM **MAX STIEGL** IN SEINEM SAGENUMWOBE- NEN **GUT PURBACH** AUF LEBER-ESPUMAS PFEIFT – UND WAS EIN **DRESSIERTER SCHIMPANSE** DAMIT ZU TUN HAT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Raphael Gabauer

HODDEN- STÄNDIGE



Blut und Innereien nicht als hipbes Showelement, sondern als radikale kulinarische Linie, die mit bodenständigen Traditionen spielt: Darin besteht Max Stiegls Erfolgsgeheimnis im Gut Purbach.



1 Das Aufstechen des Huhns in der Schweinsblase gehört im Gut Purbach zu den Highlights am Tisch **2** Der Gastgarten im Gut Purbach **3** Jedes Jahr veranstaltet Max Stiegl den sogenannten Sautanz und belebt damit eine burgenländische Tradition neu, bei der ein ganzes Schwein zerlegt und alle seine Einzelteile verzehrt werden **4** Max Stiegl pur: Lammhirn-Terrine **5** Max Stiegl mit seinem besten Mann: Feri, „meine Küchenseele“.

KAUM WAR ICH WEG, HABEN SIE EINE PIZZERIA DARAUS GEMACHT – UND DIE FUNKTIONIERT HEUTE SUPER!

Max Stiegl über sein Wiener Intermezzo, das sich nach seinem Weggang prächtig entwickelte

der Grünschnabel Željko Raškovič gleich eine doppelte Feuertaufe. Im Alter von sechs Jahren mit seinen Eltern aus Slowenien nach Österreich immigriert, lernt der aus einfachen Verhältnissen Stammende hier langsam, aber sicher das Kochen. Zweitens – und wer weiß, das ist vielleicht genauso wichtig – heißt er ab jetzt Max. Željko, das ist seinem Gollinger Chef zu kompliziert. Und Raškovič erst recht. Die germanische Alternative kommt dem trinkfreudigen Max beim Anblick seiner Flasche Lieblingsbier – und prost, schon heißt er mit Nachnamen Stiegl. Integration à la Gastro, wenn man so will. „Eine gute, harte Lehrzeit“, fasst Stiegl zusammen. „Aber es gab auch keinen Plan B. Wäre ich nach Hause gekommen und hätte meinem Vater gesagt, ich will etwas anderes machen, hätte er das nicht akzeptiert. Das war damals so. Also habe ich gelernt, gelernt, gelernt.“ Nur wenige Jahre später ist der Ausgelernte selbst Chef. Im burgenländischen Rust, in einem Restaurant namens Inamera. Der damals noch in Österreich erscheinende Guide Michelin zeichnet es mit einem Stern aus. Max, le Chef, ist gerade mal 21 – und damit der jüngste Michelin-Sternträger der Welt. „Das ist doch alles so lange her!“, seufzt er genervt. Interessant hingegen: Über sein Wiener Fiasko könnte er Stunden reden.

Wiener Intermezzo

Zwei Jahre kochte Stiegl den Stern. „Dann hat’s mir gereicht. Ich war 23, ich wollte mich verändern.“ Für solche Lebensphasen sind bekanntlich Großstädte da. Und Wien leistete in Stiegls Fall ganze Arbeit. „Das Restaurant hieß Mezzo“, beginnt Stiegl. „Das war etwas schwierig, weil: Was ich dort kochte, wurde überhaupt nicht angenommen.“ Das ist umso aufschlussreicher, da Stiegl dort bereits jene Innereien-Gerichte zu kochen begann, die später im Gut Purbach durchstarten sollten. „Es waren der falsche Standort und die falsche Zeit. Das, was ich mache, ist in Purbach glaubwürdig. Das war es in der Großstadt nicht.“ Die lang ersehnte Veränderung war zwar schmerzhafter als erwartet. ▶

MAX STIEGL

Max Stiegl, bürgerlich Željko Raškovič, kam als Kind mit seinen Eltern aus Slowenien nach Österreich. Während seiner Lehre im Gasthof Abfalter in Salzburg wurde er Max genannt, der Nachname ergab sich aus seiner Lieblingsbrauerei. Mit 21 erhielt er im Restaurant Inamera im burgenländischen Rust als jüngster Küchenchef der Welt einen Michelin-Stern. Nach einem Wiener Intermezzo eröffnete er schließlich im Jahr 2007 das Gut Purbach im Burgenland. Dort wird Max Stiegl auch international für seine Innereienküche gefeiert. Der Gault Millau verleiht ihm 16,5 Punkte und drei Hauben.

Was mögen Sie an sich selbst?

mein glück

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

im Stehen

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

ich diesen Fragebogen ausfüllen durfte

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

ich liebe dich

Die wichtigere Tugend: Intelligenz oder Ehrlichkeit?

Ehrlichkeit. So selten wie ein Diamant

Sind Sie dort, wo Sie immer hinwollten?

soll das ein Wit sein?

Ein kulinarisches Kindheitstrauma?

Toast Hawaii

So schlimm?

Sie haben die Wahl, Strand oder Berge?

Wäse

Wenn wir dafür aus dem Gut Purbach das Besser Purbach machen dürfen, gerne!

Die beste Musik fürs Mise en place und fürs Service?

alles außer Sabaher

Dieses Gericht würde ich für mein Idol, kochen:

hab keine Idole

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

wann kommt die Schuldnote?

Zeichnen Sie das, was Ihnen gerade einfällt!



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

fast so gut wie bei Oma

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

mit Bier

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

Rolling pin kaufen und gut/besser machen

Ihre größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre?

ein Kousereu-Versteher

Was halten Sie von Lebensweisheiten?

hilft's nix, schadet's nix

woher die plötzliche Bescheidenheit?

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

Sous-vide für Edelteile. Ich bin vielleicht doof, aber nicht Wofür möchten Sie im kulinarischen Gedächtnis der Nation verankert werden?

dass ich das ganze Tier am Teller ehre

Von wem wollten Sie immer schon die Telefonnummer haben?

Km Jag-un

In dieses Restaurant wollten Sie schon immer:

Beit Sissi in Aleppo

Erinnern sich Ihre Eltern gerne an Ihre Pubertät?

Ah?

Die größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre in der Gastronomie?

Wiederentdeckung alter Fermentations-techniken



THE WORLDWIDE 1. DIGITAL INSPIRATION CONVENTION FOR HOSPITALITY HEROES.

**AB SOFORT
VERFÜGBAR**
**VOLLKOMMEN
KOSTENLOS**



+ 400 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, Lucki Maurer, Kevin Fehling... einmalig.



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.

POULARDE EN VESSIE

Schweinsblase, Purbacher Huhn, Trüffel, Gänseleber



VIDEO:
So schlitzt Säbel-
rasler Max Stiegl die
Schweinsblase auf:
www.rollingpin.com/248



Wiesbauer®



GOURMET

„... mein Partner für begeisterte Gäste.“

aber naturgemäß auch prägender. „Wenn das Geschäft nicht läuft, dann wirst du demütigt“, gibt Stiegl plötzlich den philosophischen Kaufmann. „Zu Beginn ist man stolz. Man glaubt, man kann alles. Aber wenn man dringend einen Umsatz braucht, dann lernt man, Spaghetti und Lasagne zu machen. Dieser Lernprozess funktioniert sehr, sehr zügig.“ Zwei Jahre, immerhin, hielt Stiegl im Mezzo die Stellung. Das Skurrile: „Kaum war ich weg, haben die anderen eine Pizzeria daraus gemacht, und die funktioniert heute super!“ Einen amüsierten Grinser kann sich der Stiegl dabei nicht verkneifen. Die Frage, die sich stellt: Wie kommt es, dass er schon damals mit Innereien kochen wollte?

Spaghetti Carbonara: der Untergang des Abendlandes

„Ich konnte es einfach nicht mehr sehen“, holt er zu einem Rundumschlag aus. „Völlig wurscht, wohin du gegangen bist, du hast immer dasselbe Essen bekommen. Rehrücken oder irgendein Filet, Gänseleber, Kaviar. Klar, schmeckt ja auch alles nicht schlecht. Aber für mich hat das nicht viel mit Kochen zu tun.“ Es folgt eine Tirade auf das Bresse-Huhn und die Miéral-Taube, die den österreichischen Markt überfluteten, „während du in Belgien plötzlich einen Zander aus dem Neusiedler See aufgetischt bekommst“. So was mag Stiegl gar nicht. Das stört ihn. Außerdem: „Spaghetti Carbonara waren der Untergang der österreichischen Küche.“ Und zu guter Letzt: „Kochen, das ist für mich Handwerk. Du musst zu 100 Prozent kochen können“, beginnt Stiegl seine unkonventionelle Rechenmethode, „damit du fünf Prozent Künstler sein kannst. Das verstehen viele der Schaumschläger nicht, aber das sind sowieso alles nur Trittbrettfahrer.“

Wie er zum Gut Purbach kam, das ist eine genauso verzwickte wie eigentlich recht uninteressante Geschichte. Von einem Herrn Doktor ist da die Rede, der in seiner Kanzlei Privatköche einstellt, besagtes Gut Purbach kauft und kulinarisch auf Vordermann bringen will. Irgendwie so. Jedenfalls überzeugt ihn Stiegl davon, der richtige Mann dafür zu sein. „Wer, wenn nicht ich?“, ließ er seine subtilen Argumentationskünste spielen.

Verstörung: vorprogrammiert

Das war Ende 2006. Die offizielle Eröffnung geht Anfang 2007 über die Bühne. Stiegl ist gerade mal 27. „Ich ▶





1 Pannonisches Dreamteam: Im Gut Purbach geben langjährige Mitarbeiter in der Küche und im Service alles **2** Sautanz: Von der Schnauze bis zu den Ohren ehrt Max Stiegl auch das Schwein als Ganzes **3** Im Gut Purbach wartet man auch mit ästhetischen Gästezimmern auf, die sich vor allem nach dem Abendmahl inklusive Weinbegleitung anbieten **4** Pannonisch auf Französisch und umgekehrt: Froschschenkel, gebraten.

DAS VERSTEHEN VIELE SCHAUMSCHLÄGER NICHT, DIE SIND ABER SOWIESO ALLE NUR TRITTBRETTFAHRER.

Kochen bedeutet für Max Stiegl 100 Prozent Handwerk und 5 Prozent Kunst. Wer da nicht mitkommt, ist raus

hatte keine Schulden. Ich hatte nichts zu verlieren. Dazu kam der jugendliche Leichtsinnsinn. Das ist wie beim Bungeejumping: Man macht das, ohne nachzudenken. Wenn ich schon die Möglichkeit hatte, etwas Eigenständiges zu machen, dann wollte ich etwas machen, das mir Spaß macht.“ Für Max, den Macher, hieß das: bodenständige, regionale, pannonische Küche. Lässig-legeres slawisches Klima. Und: mit Innereien – endlich! – jene Stücke des Tieres verwerten, die sonst so wenig Aufmerksamkeit bekommen. Kein Wunder, dass da Verstörung vorprogrammiert war: Stiegl erzählt von Gästen, die plötzlich aufstanden und das Restaurant verließen. Von Kollegen – „ich will keine Namen nennen“ –, die ins Restaurant spazierten und ihm ungefragte Ratschläge erteilten. Er nahm's gelassen: „Wenn's schief läuft – na ja, dann habe ich halt etwas an die Wand gefahren, sagte ich mir. Dafür habe ich ein paar Monate das gemacht, was ich unbedingt machen will.“ Zehn Jahre nach der Eröffnung wird dem Gut Purbach vom Gault Millau die dritte Haube aufgesetzt, die es bis heute hält. Ans frühzeitige Aufstehen denkt dort auch keiner mehr. Im Gegenteil: Wer dort Platz nimmt, kann froh sein, überhaupt einen bekommen zu haben. Und alles nur wegen der Herzen, Hoden, Mägen und Zungen, die in Stiegls Pfannen landen.

Von Schaumschlägern und Trittbrettfahrern

Zwei Dimensionen sind es, die seine Innereien-Philosophie im Innersten zusammenhalten. Zunächst einmal die, nennen wir sie, gesellschaftliche: „Essen ohne Innereien ist ja nur aufgeblasener Wohlstand“, posaut Max, der Klassenkämpfer. „Wir leben in einer Wegwerfgesellschaft, bei der es immer um dieselben Teile geht. Nehmen wir den arabischen Raum: Da wird alles gegessen. Nicht, weil es cool oder hip daher kommt, sondern weil es einfach so ist.“ Die zweite Dimension ist die handwerkliche. Klar, sie kann ruhig virtuos und gefinkelt sein. Aber letztlich ist Stiegl auf Bodenständigkeit aus, wie er immer wieder betont. „Egal, wo du – vor allem früher – hingekommen bist: Es gab immer entweder das beste Sushi oder das schlechteste, das beste Pesto oder das schlechteste. Ich wollte und will aber das klassische Gute.“ Und er verdeutlicht das folgendermaßen: „Ich habe noch nie eine Lammleber genommen und ein Espuma daraus gemacht. Die kommt bei mir mit einem guten Safterl und einer guten Beilage.“ ▶

Das Herz am rechten Fleck oder eben in der rechten Hand, kocht Max Stiegl im Gut Purbach frei von der Leber weg. Damit gehört er auch international zu den Profiliertesten seiner Zunft.



WENN ICH EINEN SCHIMPANSEN DREI TAGE DRESSIERE, BRÄT DER MIR AUCH EIN STEAK AN.

Innereien verlangen Max Stiegl hohe Konzentration und Know-how ab

Das ist greifbar. Das schmeckt dir oder das schmeckt dir nicht. Aus.“ Dass diese Sager an provokantes Understatement grenzen, weiß jeder, der schon mal einen Teller von Stiegl vor sich hatte. Und so ganz kann auch Stiegl selbst den Techniker in sich nicht verbergen: „Wenn ich einen Schimpansen drei Tage dressiere, kann der mir auch ein Steak anbraten. Wenn's verbrannt ist,

kannst es immer noch essen. Wenn's zu roh ist, machst halt ein Tatar draus.“ Achtung, und jetzt kommt's: „Wenn dir aber ein Beuschel anbrennt, ist es vorbei.“

Zwei Herzen also schlagen in Stiegls Brust: der französisch trainierte Techniker und der pannonische Bodenständige. Und gleich mehrere Gerichte im Gut Purbach bringen beide Stiegls auf den Teller. Calamari-Hoden und Truthanh-Hoden in Beurre blanc, beispielsweise. Oder das Lammherzl in Gin mit Kartoffelcreme und Trüffeln. Und wenn wir schon dabei sind: das Hendl in der Blase. Wird zwar mittlerweile als pannonischer Klassiker gefeiert, geht aber auf den Vater der Nouvelle Cuisine – und Lehrmeister Paul Bocuses – Fernand Point zurück. Bei Stiegl wird das Bresse-Huhn durch ein Purbacher Hendl ersetzt, der Rest bleibt vergleichsweise originalgetreu: Die Hendl werden unter der Haut mit schwarzem Trüffel gespickt, mit 750 – ja, sieben, fünf, null – Gramm Foie gras und der restlichen Trüffel gefüllt, dann in der mit Brandy und Weißwein begossenen Schweinsblase gegart. Stiegl, verschmitzt: „Bei uns stirbt kaner gesund.“ Man ahnt es: Das ist keine Drohung, sondern ein Versprechen.

www.gutpurbach.at



VIDEO:
Backstage im
Gut Purbach:
www.rollingpin.com/248



Perfekt zu
Surf & Turf-
Gerichten

Jedes Mahl begeistern



Die Must-haves von Ubena sind vielseitig einsetzbar.

Kaum ein Gewürz findet so vielfältige Verwendung in der internationalen Küche wie der Pfeffer. Die kleinen Beerenfrüchte gelten zu Recht als scharfer Geschmacksgarant und sind vielseitig einsetzbar.

Das Knoblauchsatz verleiht dank des pikanten Aromas Fleisch-, Fisch- und Wildgerichte, Suppen, Salate, Quark, Gemüse und Meeresfrüchten eine mediterrane Note.

UBENA

www.ubena.de



„Das
wird
eine
echte
Welt-
sensa-
tion“



VIDEO:
Erste Einblicke in die Digitale
ROLLING PIN Convention gibt es unter
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 hält im Rahmen der Albers Excellence mehrere einzigartige Masterclasses. Hangar-7 Executive Chef Martin Klein verrät die besten Ikarus-Rezepte sowie die aufregendsten Gastkoch-Gerichte und -Techniken der letzten 17 Jahre.

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- ►

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 Gastromomen – 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



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?

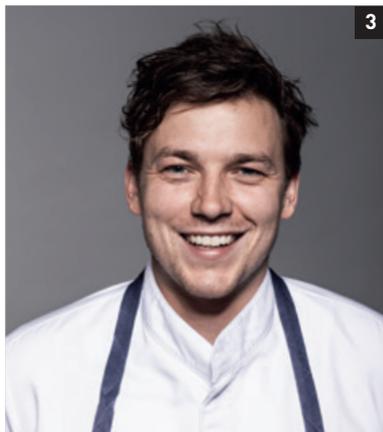
Jürgen Pichler: Tsunami trifft es perfekt. Ich gestehe, dass ich Corona bis zu dem Zeitpunkt, als ich die Bilder der überfüllten Spitäler in Italien gesehen habe, als Hysterie abgetan und somit vollkommen unterschätzt habe. Die Regierungen haben mit den Lockdowns vollkommen richtig darauf reagiert. Unser 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



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?

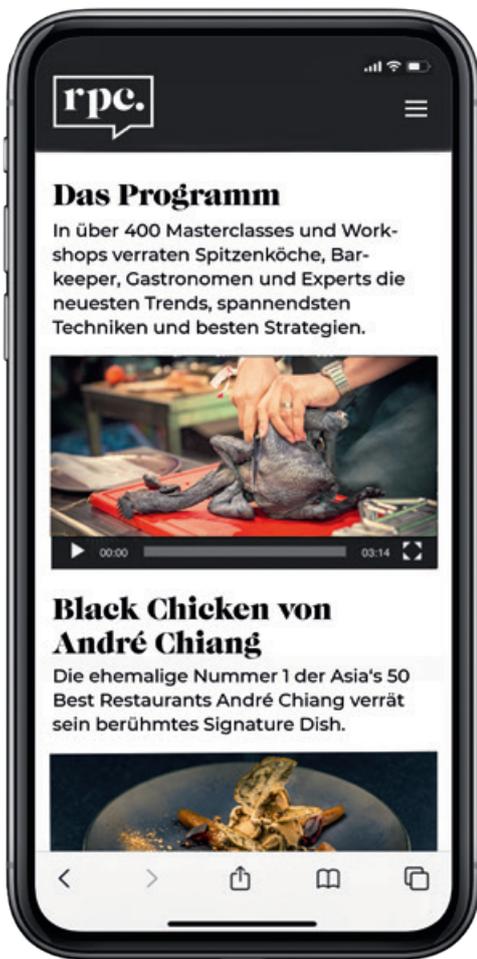
Pichler: Gerade in diesen herausfordernden Zeiten suchen alle händeringend nach Inspiration und Motivation. Mein Vater hat immer gesagt: „In der Krise und beim Erben zeigen sich die wahren Gesichter.“ Daher war es für uns auch vollkommen selbstverständlich – ähnlich wie bei unserer Aktion „Rettet die 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

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.



und wo er will und das in Spitzenqualität. Wir wärem mit zwei von uns engagierten 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 nahmen 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 Conventi-on 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 You Tube-Channels live zu streamen. Wir lassen uns von Corona nicht kleinkriegen. Wir machen aus den bitteren Corona-Zitronen eine großartige Limonade.

www.rollingpinconvention.com



VIDEO: Erste Einblicke in die Digitale ROLLING PIN Convention gibt es unter www.rollingpinconvention.com/preview



Le Nouveau Chef

EST. 1986

JULIEN OLIVETTE



Scan to visit LeNouveauChef.com

Mit jahrzehntelanger Erfahrung und geheimnisvollem Know-how zum besten Steak der Welt (v. l. n. r.): Patrick Warmoll aus Australien, Luke Smith und Paul Turley aus Irland sowie Kyukoh Tanaka aus dem Rindfleischmekka Kobe in Japan.



FARMER UND PRODUZENTEN TÜFTELN AN ALLEN ECKEN DER WELT IN KLEINEN MENGEN, ABER GROSSEM STIL AM ABSOLUT BESTEN STEAK UNSERES PLANETEN. WARUM LEINÖL AUS KÄLBERN DIE RESISTENTESTEN RINDSVIECHER MACHT – UND WAS ES IM SAGEN-UMWOBENEN KOBE MIT GEISHAS AUF SICH HAT.

Text: Lucas Palm, Bernhard Leitner

TOUR DE BEEF



Nebraska, USA

Downpatrick, Irland

Brisbane, Australien

Kobe, Japan



Ein Garten Eden für Kalb und Mutter: Im US-amerikanischen Bundesstaat Nebraska grasen die Rinder in den ersten Monaten auf freier Weide – bevor sie in Feedlots mit einer Maissilage gemästet werden.

Terroir, das ist nicht unbedingt ein Begriff, der in unseren Breiten mit Fleisch assoziiert wird. Als im Deutschen nur schwer übersetzbarer Terminus, der die naturgegebenen Faktoren eines Fleckchens Erde bezeichnet, findet er hier hauptsächlich unter Winzern und Weinkennern Verwendung. Zu Unrecht, eigentlich. Denn gerade im Verhältnis zwischen Mensch und (Zucht-)Tier kristallisieren sich die Eigenheiten einer Region, ihrer Menschen, Kultur und kulinarischen Gepflogenheiten auf genauso unverfälschte Art heraus wie in einer Flasche ehrlichen Weins. Klar: Über die Vorliebe bestimmter Eigenheiten lässt sich trefflich streiten. Aber gerade sie sind es, die einem Produkt sein Profil oder, wie es Albert Howard, der Begründer der ökologischen Landwirtschaft, formulierte, „so etwas wie eine Persönlichkeit“ verleihen – und damit als hoffnungsvoller Gegenentwurf zur durchglobalisierten Einheitsware dienen. Besonders deutlich – weil von beiden Extremen betroffen –

zeigt sich das bei Rindfleisch. Denn ganz abgesehen von den üblichen Verdächtigen an Massenproduzenten tüfteln an allen Ecken der Welt Farmer in kleinen Mengen, aber großem Stil am besten Rindfleisch der Welt. Was sind ihre Tricks? Worauf schwört ein amerikanischer Premium-Beef-Halter? Was kommt dem irischen Rinder-Guru nicht ins Gehege? Und werden die sagenumwobenen Kobe-Rinder wirklich von einer eigens engagierten Geisha massiert?

Strenges Rating-Prozedere

Farmen und Ranches, so weit das Auge reicht, endlose grüne Weiden mit stattlichen Black-Angus-Rindern und ja, sogar eine eigene Universität, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Beef-Produktion bis ins letzte Detail zu perfektionieren. Kaum verwunderlich also, dass im amerikanischen Bundesstaat Nebraska auf 1,8 Millionen Einwohner unglaubliche 6,5 Millionen Rinder kommen, die jährlich geschlachtet werden. Mehr als eine Milliarde Euro spült der nationale ▶

DAS ZEITFENSTER DER ERNTE IST EXTREM KLEIN, TEILWEISE NUR EINE WOCHE.

Doug Beller aus Nebraska über seine absolute Futter-Geheimwaffe für seine Rinder: Hight-Moisture Corn, eine Maissilage, die bei einer Feuchtigkeit von 30 Prozent geerntet werden muss.

NEU

FLEISCH & FISCH JAPANISCH GENIESSEN

WIBERG

Zwei neue Gewürzmischungen nach traditionell japanischem Vorbild bereichern die WIBERG Mix-Spezialitäten. Die Newcomer Shichimi Togarashi und Gomashio harmonieren perfekt mit Fleisch und Fisch.

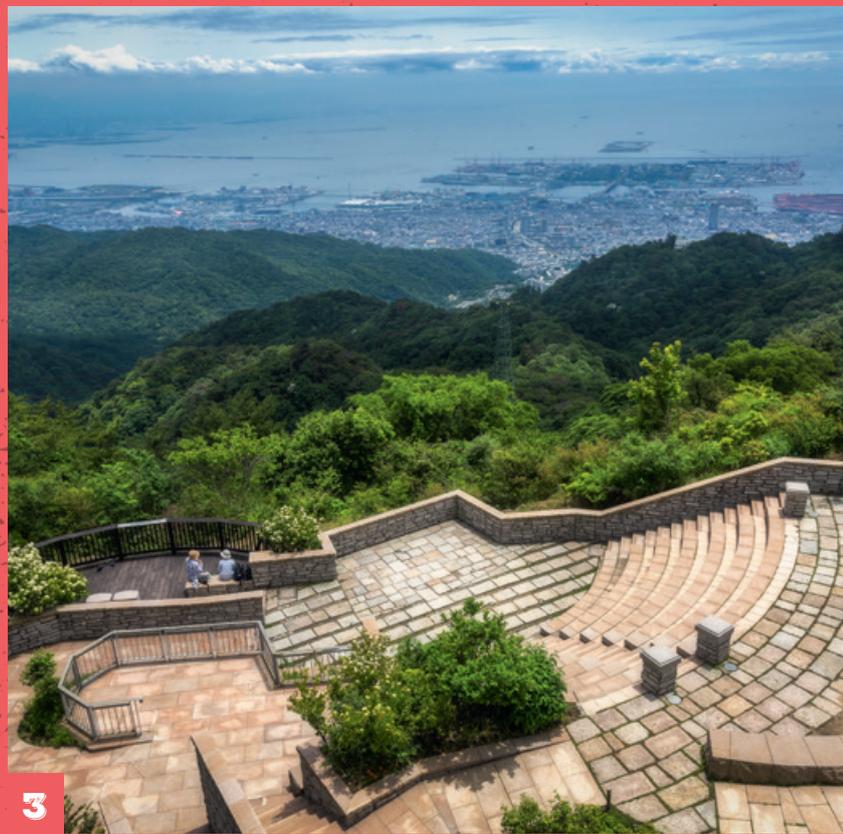




1



2



3

1 Ein unterirdisches Wasservorkommen ermöglicht im US-Bundesstaat Nebraska die Bewässerung riesiger Maisfelder 2 In Irland sind Rinder ganzjährig auf der Weide – ohne Mast, dafür mit dem perfekten Klima 3 Die Stadt Kobe in der japanischen Präfektur Hyōgo: der wohl exklusivste Rinder-Hotspot der Welt 4 Auf den Feedlots werden die Rinder in Nebraska 140 Tage gemästet 5 Familienbetrieb: Doug (re.), Dennis (li.) und Logan Beller (Mi.) aus dem verschlafenen Örtchen Lindsay in Nebraska sind stolz auf ihr prestigeträchtiges Rindfleisch.



4



5

LEINÖL IST IN VIELEN BELANGEN GESUNDHEITS- FÖRDERND FÜR DIE TIERE.

Der irische Zuchtoperte Luke Smith über seine geheime Futtermischung, die der irischen Tradition entspricht

und internationale Rindfleisch-Export pro Jahr in die Kassen und macht den Bundesstaat damit zur absoluten Nummer eins in den USA. In den USA herrscht ein strenges Rating-Prozedere, das von der Bundesregierung überprüft und reglementiert wird. Das USDA Agricultural Marketing Service, eine Zweigstelle des Ministeriums für Agrarwirtschaft, hat eine genaue Definition erlassen, die Rindfleischqualität in acht großen Gruppen unterscheidet, wobei Prime, Choice und Select zum Nonplusultra bei Steakfleisch zählen. Prime-Qualität findet man in den USA ausschließlich in der absoluten Spitzengastronomie, denn lediglich zwei Prozent der Gesamtproduktion in Amerika erhalten dieses Gütesiegel – in Nebraska sind es im Vergleich dazu fünf Prozent.

Landwirtschaftliches Schlaraffenland

Einer, der weiß, wie man so ein edles Stück erzeugt, ist Douglas Beller. Auf seiner Farm im verschlafenen Örtchen Lindsay, die er gemeinsam mit seinen beiden Brüdern Dwayne und Dennis führt, trifft über Generationen weitergereichtes Know-how auf Hightech und Wissenschaft. Mithilfe von komplexen Computerprogrammen, die laufend aktuelle Daten über den physischen Zustand der Rinder liefern, wird die Herde detailgenau überwacht. „Wir können so auch jedes unserer Kälber bis zu seiner Geburt zurückverfolgen“, sagt Doug Beller. „Das hilft uns ungemein zu sehen, woher die besten Kälber kommen, und wir können dann direkt mit den Züchtern gemeinsam die besten Zuchtbullen ausfindig machen.“ Auf ihrer Farm, die bereits in dritter Generation auf Maisanbau und Rindermast spezialisiert ist, bewirtschaften die drei Brüder rund 800 Hektar Land. „Mit dem Mais, den wir hier auf der Farm produzieren, können wir unsere Tiere großteils selbst füttern.“ Dass das Trio einen auf Selbstversorger machen kann, liegt an einem natürlichen Rohstoff-Juwel im Mittleren Westen der USA: der Ogallala-Aquifer. Ein riesiges unterirdisches Grundwasservorkommen, das über 90 Prozent der Fläche Nebraskas mit Wasser versorgt und das Land somit in ein landwirtschaftliches Schlaraffenland verwandelt. Hauptbestandteil ▶



Nix Knochenmann:
Züchter Luke Smith aus Irland
mit einem seiner Lieblingscuts,
einem saftigen Tomahawk.

BEISPIEL: FILET



New South Wales, Australien

FUTTER:

Hafer und etwas Mais sind die Zutaten, die bis zum Schlachtalter von bis zu 32 Monaten in den Trog kommen.

HALTUNG:

Anfangs grasen die Jungrinder 15 bis 17 Monate frei laufend, bis sie ein Körpergewicht von 300 bis 400 Kilogramm erreichen. Darauf folgt eine bis zu 450 Tage lange Phase der Fütterung in Freiluftgehegen.

SCHLACHTALTER:

bis zu 32 Monate

RASSE:

Kreuzung zwischen Wagyu und Black-Angus



Lindsay, Nebraska



FUTTER:

Maissilage, Trockenmais, Gras, Ergänzungsmittel und sogenanntes Distillers Grain: ein Nebenprodukt, das bei der Destillierung von Ethanol aus Mais entsteht.

HALTUNG:

Das milde Klima erlaubt es den Tieren, ganzjährig im Freien zu leben. Die letzten drei bis vier Monate vor der Schlachtung übersiedeln die Kälber in Feedlots, wo sie gemästet werden.

SCHLACHTALTER:

13 bis 15 Monate

RASSE:

Angus



Kobe, Hyōgo

FUTTER:

Müsli, Kraftfutter aus Rüben, Kleie, Mais und Kartoffeln – die exakte Mischung bleibt allerdings das Betriebsgeheimnis der Züchter.

HALTUNG:

Hauptsächlich Stallhaltung, aber nicht im europäischen Sinne: In Japan handelt es sich dabei nämlich nicht um Bindehaltung, sondern die Rinder stehen im Freien. Massagen inklusive.

SCHLACHTALTER:

Kobe-Wagyu benötigt bis zur Schlachtreife im Schnitt mindestens doppelt so viel Zeit wie ein herkömmliches Rind, manche Tiere noch länger. Schlachtreife bei 800 bis 1000 Kilogramm bei Bullen und und 450 bis 600 Kilogramm bei Kühen.

RASSE:

Tajima-Gyu



Ulster, Irland



FUTTER:

Leinöllastig – die genaue Rezeptur bleibt geheim.

HALTUNG:

Durchgehende Weidehaltung ohne Mast. Vor allem die salzige Meeresluft verleiht dem Fleisch irischer Rinder eine unverwechselbare Würze. Kreuzung zwischen Michitsuru und Black Angus.

SCHLACHTALTER:

27 bis 30 Monate

RASSE:

Kreuzung zwischen Michitsuru und Black Angus.

DAS BESTE STEAK DER WELT.

EIN GRILL EIN RIND

Mit den genauso robusten wie subtil
verwendbaren Monolith-Grillern
kitzelt und brät man das Beste aus
jedem Premium-Steak heraus.

ihres Kraftfutters ist High-Moisture-Corn, eine Mais-silage, die bei einer Feuchtigkeit von rund 30 Prozent geerntet werden muss. „Das Zeitfenster für die Ernte ist extrem klein. Teilweise müssen wir unsere gesamten Felder innerhalb einer Woche ernten“, erklärt Doug Beller. Zur ausgeklügelten Kalbs-Diät gehören weiter Trockenmais, Gras, Ergänzungsmittel und eine ganz besondere Ingredienz, auf die man in Nebraska schwört – Distillers Grain. Das Nebenprodukt, das bei der Destil-lierung von Ethanol aus Mais entsteht, wirkt wie Do-ping für die ohnehin schon kräftigen Rinder: „Der Ener-gie- und Proteinwert ist höher als bei normalem Mais und ermöglicht – wenn man es richtig einsetzt – echtes High-End-Beef.“ Zweimal täglich werden die Tiere mit dem Superfood gefüttert, das dem Nebraska-Beef seinen einzigartigen Geschmack und eine Zartheit verleiht, die ihresgleichen sucht. Ein- bis zweimal im Monat besucht ein Ernährungswissenschaftler die Beller Farm und überprüft den Zustand der Kälber. Ziel ist es dabei, die Futtermischung ständig zu verbessern, um dem hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden.

Irischer Flagship-Farmer

Dass Futter die Grundsäule des Produzentenhandwerks ausmacht, zeigt sich auch bei Bellers irischen Kollegen Luke Smith und Paul Turley. Denn der große Unter-schied zur USA – nämlich die durchgehende, typisch irische Weidehaltung ohne Mast – ist kein handwerk-licher im engeren Sinn, sondern ein tief verankertes, kulturelles Verständnis der seit über 5000 Jahren in Irland perfektionieren Rinderhaltung. Vor allem in der renommierten Region Ulster gehören Rinderherden zum Landschaftsbild wie der Zapfhahn zum Pub-Tresen. Und genau dort führt Luke Smith zwar eine urirische Tradition weiter, öffnet sie dabei jedoch ganz ohne Berührungängste dem globalisierten Markt des 21. Jahrhunderts.

Luke Smith ist kein klassischer Farmer. Denn lange bevor die Rinder auf den grünen, hügeligen Weiden Irlands grasen und gedeihen, kümmert sich Smith um die Genetik. Heißt: Er organisiert die logistischen Voraussetzungen, die für das Zustandekommen ▶

**JA, DIE RINDER WERDEN
TATSÄCHLICH MASSIERT.
UND GEFÜTTERT WERDEN
SIE MIT MÜSLI –
ALSO WIRKLICH MIT
DEM, WAS HIER BEI UNS
MENSCHEN ESSEN.**

Frank Albers von Albers Food ist einer der wenigen Kobe-Importeuren in Europa und kennt die Geheimnisse seiner Partner vor Ort



FELIX[®]
SEIT 1790
SOLINGEN GERMANY



**10% Rabatt mit:
FELIX10**



FELIX SOLINGEN GMBH
Tel. +49(0)21223140-300
info@felix-solingen.com
www.felix-solingen.com



Ab ins Trockene: In den gewaltigen Trocken-Räumen des irischen Dry-Aging-Unternehmens John Stone reift das irische Rindfleisch zu einem Juwel unter den Steaks heran.

JAPANISCHE MICHITSURUBULLEN UND DIE IN IRLAND TYPISCHEN BLACK-ANGUS-KÜHE SIND EIN ECHTER COUP!

Der irische Genetik-Tüftler Luke Smith über seine Paradekreuzung

vielversprechender Rinderrassen nötig sind. Den bis dato erfolgreichsten Coup landete Smith mit einer Kreuzung aus einem Michitsuru-Bullen aus Japan und der in Irland urtypischen Black-Angus-Kuh. Konkret bedeutet das: Das Sperma eines von Smith und japanischen Forschern aufgrund einer Unmenge an Daten auserwählten Michitsuru-Bullen wird erst einmal nach Irland geschickt. Die Befruchtung, also die Einführung des Bullenspermas in die Black-Angus-Kuh, findet anschließend in Irland statt. „Ich habe verschiedene Farmer in ganz Irland, die von mir in Form eines Vertrags die genauen Richtlinien für die Haltung bekommen. Das heißt, ich stelle sicher, dass sie ihr Land für die Rinder ordentlich bewirtschaften, sie wie festgelegt füttern und sich um ihr Wohl kümmern.“ Unter Smiths Farmern sticht einer besonders hervor. „Paul Turley ist sozusagen mein Flagship-Farmer“, schwärmt Smith vom zweimaligen Beef Farmer of the Year aus Downpatrick.

Die schier unendlichen Wiesen an der nordwestlichen Spitze Europas liegen vor allem im küstennahen Downpatrick im ozeanisch-milden Klima, dank dem die Rinder so gut wie das ganze Jahr über unter freiem Himmel grasen können. Außerdem verleiht die

salzhaltige Luft des Atlantiks dem irischen Rindfleisch den charakteristischen würzigen Geschmack. „All unsere Rinder sind bis zur Schlachtung die ganze Zeit über draußen“, sagt Smith. Das bedeutet in Downpatrick sage und schreibe 27 bis 30 Monate. Zum Vergleich: In der herkömmlichen Rinderwirtschaft wird, wenn überhaupt, das Tier bereits mit 18 Monaten geschlachtet. Das wohlgehütete Geheimnis des einmaligen Rindfleischs aus Downpatrick: die Ernährung. Genauer: Leinöl. „Mir kam die Idee schlicht und ergreifend, weil Ulster als Region jahrhundertlang extrem stark von der Leinölproduktion geprägt war“, erzählt Luke Smith. „Leinöl ist nachweislich in vielen Belangen gesundheitsfördernd für die Tiere“, erklärt Smith. „Dadurch, dass das Leinöl stressreduzierend auf den Organismus auswirkt, sind die ohnehin frei auf den Weidefeldern grasenden Rinder in einem ruhigen Gemütszustand. Das wiederum bedeutet, dass ihr Immunsystem überdurchschnittlich stark ist und wir daher vollständig auf Antibiotika verzichten können.“

Haltung in Spa-Atmosphäre

Begeben wir uns nun auf eine andere Insel. Im ►

STIMMUNG HOCH ZWEI



... 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. Erstmals wird nun dieses einzigartige Heilwasser genutzt, um dank Hopfen und Malz einzigartig charaktervolle Biere höchster Qualität zu brauen, die in Verbindung mit natürlichem Lithium doppelt beschwingen – Stimmung hoch zwei!

THALHEIM



DAS BESTE STEAK DER WELT.

STRENGES SCHLEMMEN



In Australien benötigen Feedlots meist eine staatliche Erlaubnis aufgrund der übermäßig hohen Gülleproduktion in der Umgebung.



www.chroma-messer.de

Gegensatz zu Irland ist Japan alles andere als ein Geheimtipp für eingefleischte Steak-Fans. Wagyu, Kobe – diese beiden Stichwörter genügen, und Foodies läuft das Wasser im Mund zusammen. Bezeichnend dabei: Vor lauter ehrfürchtigem Sabbern kommen nicht wenige unter ihnen ins terminologische Strudeln. Gehen wir's also der Reihe nach an. Wagyu, das bedeutet zunächst einmal nichts anderes als japanisches (Wa) Rind (gyu) und kann daher eine Vielzahl an Rassen beinhalten. Kobe hingegen unterliegt einer strengen Herkunftsbezeichnung und einer noch strengeren Qualitätskontrolle. Erstens muss es sich dabei um reinrassige Tajima-Rinder handeln. Zweitens müssen diese in der japanischen Präfektur Hyōgo geboren, aufgewachsen und geschlachtet worden sein. Doch die Qualitätssicherung geht über den Tod hinaus: Denn das Kobe-Zertifikat gibt's erst, nachdem die staatliche Bewertungskontrolle das Fleisch auf verschiedenste Faktoren hin untersucht hat: Fettgehalt und Fleischfarbe werden auf einer Skala von eins bis sieben bewertet, die der Marmorierungsstufe von eins bis zwölf. Der Clou dabei: Erst ab der Marmorierungsstufe – in der Fachsprache Beef Marbling Score (BMS) genannt – sechs darf sich Wagyu-Fleisch wirklich Kobe schimpfen. Dass das Futter und die Haltung zu Lebzeiten jedoch ausschlaggebend sind, steht außer Frage – selbst wenn sich zahlreiche Mythen um Futter und Aufzucht dieses japanischen Wundertiers ranken. Von traditionell japanischen Koto-Tönen soll es beschallt, mit Bier getränkt und täglich massiert werden, je nach Quelle sogar von einer eigens engagierten Geisha. Die Realität sieht zwar nicht gegenteilig, aber doch etwas profaner aus. Zwar gehört die Koto-Beschallung ins Reich der Mythen, doch einer der ganz wenigen Kobe-Importeure in Europa, Frank Albers von Albers Food, versichert: „Ja, Kobe-Rinder werden massiert.“ Und: „Gefüt- ▶

IM GEGENSATZ ZUM KOBE-BEEF HAT JACK CREEK'S WAGYU MEHR BISS.

Die in Australien weitverbreitete Black-Angus-Rasse sorgt für mehr Struktur im Fleisch

SCHARF & SCHNITTIG

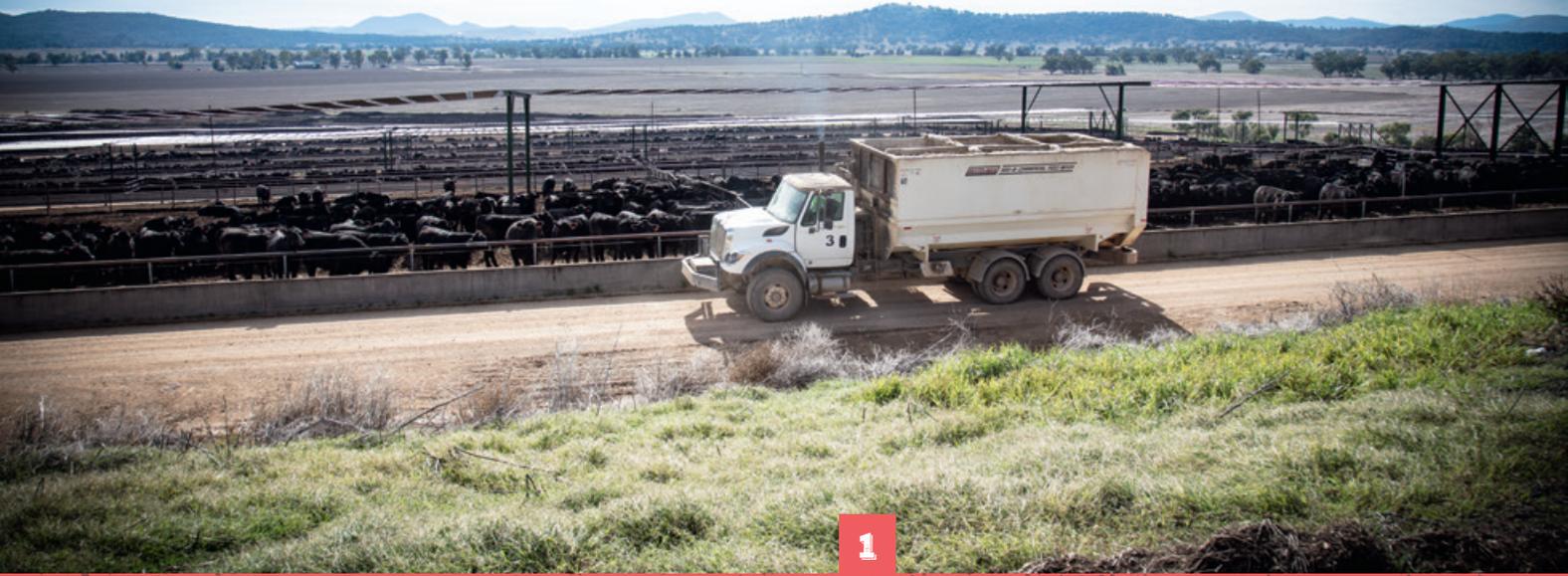


type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHKE

CHROMA

PROFESSIONAL CNIVES



1

1 Unglaubliche Dimensionen im australischen Killara: Tonnen an Futter werden täglich mittels Trucks an die Rinder verfüttert

2 Dreimal in Folge gewann Kyukoh Tanaka das nationale Championat für das beste Kobe Rind Japans. Kobe wird nicht selten in hauchdünne Scheiben geschnitten und entweder kurz über dem Grill gebraten oder in kochendes Wasser gegeben (Shabu-Shabu)

3 Herrlich marmoriert: Das in Feedlots marmorierte Rindfleisch zeichnet sich durch einen hohen intramuskulären Fettanteil aus

4 Kraftfutter: Durch die Energiedichte der Maissilage nehmen Doug Bellers Rinder in Nebraska 180 Kilogramm zu.

2



3



4



tert werden sie mit Müsli – also wirklich mit dem, was in unseren Breiten Menschen essen.“ Außerdem werden sie hauptsächlich im Stall gehalten – mit einem großen Unterschied: „Diese Stallhaltung“, so Albers, „ist keine Bindehaltung, wie es hier in Europa üblich ist, sondern die Rinder stehen dort frei herum.“

Persönlichkeiten, nicht bloße Tiere

Es mag an der geografischen Nähe zu Japan liegen, aber die Familie Warmoll im australischen Brisbane gehört wohl nicht zufällig zu den Vorreitern der Wagyu-Zucht außerhalb Japans. Während das japanische Original jedoch durch seinen sehr hohen Fettanteil als Steak nur bedingt geeignet ist, verbindet das Jack's Creek Wagyu Beef Zartheit, Biss und Saftigkeit zum perfekten Fleisch. Die irischstämmigen Warmolls züchten bereits seit 70 Jahren Rinder. Für die Wagyu-Herde zuständig ist David Warmoll. Gemeinsam mit seinem Bruder Phillip legte er den Grundstein für die heutige Herde, als er in den 90er-Jahren das Erbgut ihrer Black-Angus-Kühe mit dem eines preisgekrönten Black-Wagyu-Bullen der Rasse Tajima kreuzte. Der Zuchtbulle stammte aus der japanischen Präfektur Hyōgo, deren Hauptstadt Kobe das Zentrum der japanischen Kobe-Beef-Kultur ist. Technisch ausgedrückt werden auf der Jack's Creek Farm Wagys der Generationen F2 bis F4 gezüchtet. Prozentual entspricht das einem Wagyu-Anteil gegenüber Black Angus von 75 bis 98 Prozent. Aus diesem Verhältnis resultieren die für Wagyu vergleichsweise moderaten Marmorierungsgrade oberhalb von US Prime Beef und damit die Eignung für die großen Steakhouse-Cuts. Die Tiere wachsen in einer für europäische Begriffe außergewöhnlich sauberen Umgebung auf. Anfangs grasen die Jungrinder 15 bis 17 Monate frei laufend, bis sie ein Körpergewicht von 300 bis 400 Kilogramm erreichen. Darauf folgt eine bis zu 450 Tage dauernde Phase der Fütterung, in der sie in Freiluftgehegen mit Getreide gefüttert werden. Das Futter wird zum allergrößten Teil auf der Farm selbst von Phillip Warmoll hergestellt. Hafer und etwas Mais sind die Zutaten, die bis zum Schlachtalter von bis zu 32 Monaten in den Trog kommen.

Die Tour de Steak macht klar: Für das beste Steak der Welt gibt es kein Geheimrezept. Zu verschieden sind die klimatischen Bedingungen, Fütterungen und Haltestrategien. Von der Familie Beller über Paul Turley bis hin zur Familie Warmoll lässt sich jedoch sehr wohl ein roter Faden ausmachen: Nur wer das delikate Zusammenspiel zwischen klimatischen Bedingungen des jeweiligen Terroirs und dem über Jahre, um nicht zu sagen: über Jahrzehnte hinweg gereiften Know-how der Zucht und Haltung beherrscht, macht aus Rindern charaktervolle Persönlichkeiten. Aus Fleisch und Blut, versteht sich.

Show me what you got:
Paul Turley, zweimaliger Beef
Farmer of the Year, gehört zur
absoluten Spitzenklasse unter den
irischen Rinderhaltern.





Allan Morris,
CEO John Stone, Ireland

„ Excellence from
farm to table“



JOHN STONE DRYAGED ROASTBEEF



**Eine Frage
der Haltung.**

JEAN-GEORGES KLEIN & PAUL STRADNER

Der eine, Jean-Georges Klein, wurde als Kind einer Gastrofamilie zum gehypten autodidaktischen Superstar der französischen High Cuisine und gesellte sich 2002 in den elitären Kreis der 3-Sterne-Köche. Der andere, Paul Stradner, wollte eigentlich im Service bleiben, stellte aber nach einem Ausritt in die Küche fest, dass Fine-Dine seine große Leidenschaft ist. Seit 2017 stehen Stradner und Klein als gleichberechtigte Küchenchefs in der zweifach besternten Villa René Lalique im Elsass am Pass und zelebrieren dort ihre undogmatische und ganz eigene Interpretation der französischen Küche.



DER MEISTER UND SEIN MUSTERSCHÜLER

FRANKREICHS AUTODIDAKTISCHER KULINARIK-STAR JEAN-GEORGES KLEIN
UND SEIN KONGENIALER PARTNER PAUL STRADNER PRÄSEN-
TIEREN IM SALZBURGER HANGAR-7 IHRE NOUVELLE CUISINE 2.0.

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

Ans Schicksal kann man glauben oder nicht. Im Fall von Paul Stradner und Jean-Georges Klein ist es allerdings naheliegend, dass eine höhere Macht dafür gesorgt hat, dass die beiden gemeinsam seit vielen Jahren den Kochlöffel höchst erfolgreich schwingen. Seit 2017 sind der Österreicher und der Franzose sogar gleichberechtigte Küchenchefs in der zweifach besternten Villa René Lalique in der Wings-sur-Moder im französischen Elsass. Architektonisch und kulturell ist die Villa aus den späten 1920er-Jahren ein wahrhaftiges Prunkstück. Erbaut wurde sie – wie der Name bereits verrät – vom französischen Art-déco-Meister René Lalique himself und später vom Schweizer Stararchitekten Mario Botta durch einen spektakulären Glasanbau erweitert – ein fantastisches Meisterwerk. Ein Meisterwerk ist aber nicht nur die Architektur der geschichtsträchtigen Villa, sondern auch die Kulinarik des 2-Sterne-Restaurants darin.

Wer dabei an Klassiker der Nouvelle Cuisine, steifen Service, Hummer und Foie gras denkt, könnte aber falscher kaum liegen. Genauso wie das Gebäude Moderne und Tradition vereint, setzen Klein und

Stradner französische Hochküche innovativ und originell um. Gut, Hummer und Foie gras kommen auch im Hause Stradner-Klein ab und zu mal auf den Teller, doch wenn, werden die Produkte innovativ, mutig, frisch und abgedreht serviert. So werden Krustentiere wie Langoustinen in der Villa René Lalique in einer eher ungewöhnlichen Kombination kredenzt.

Als Carpaccio getarnt und in drei Stücke geschnitten, werden sie mit verschiedenen roten Früchten garniert, die dem Meerestier eine fast schon frech asiatische Note mit auf den Weg zum Gaumen geben. Letzterer wird vom Kreativ-Duo übrigens des Öfteren im Zuge eines Menüs in Form von Palate-Cleansern gereinigt, um den folgenden Gängen aromatisch nicht in die Quere zu kommen. Denn in der Tat jagt in der ausgeklügelten Menüdramaturgie eine Aromenbombe die nächste. Abwechslungsreich und vor allem überraschend gelingt

es Stradner und Klein, eine Vielfalt auf den Teller zu bringen, die ihresgleichen sucht. Mit Gerichten wie Waller mit Holunderblüten-Vinaigrette, Lammrücken mit Grieben überbacken oder gebratener Taubenbrust beweisen die beiden Küchenkapazunder, dass sie nahezu in jeder Weltküche zu Hause sind und völlig undogmatisch an das Thema Kulinarik rangehen. „Jeden Tag probieren wir unerwartete Kombinationen und Kontraste aus“, umreißen sie ihre banal klingende Philosophie. Ihre Gerichte sind farbenfroh, kontrastreich, raffiniert und fein ausbalanciert in Geschmack, Textur und Präsentation.

Grund genug für Namensvetter und Hangar-7 Executive Chef Martin Klein, die beiden Küchenchefs als September-Gastköche nach Salzburg zu holen. Zwischen genialem Tomatenspektakel, konfiertem Saibling und Lammrücken präsentiert sich das aktuelle Menü als abwechslungsreicher

Trip, der auf Konventionen pfeift.

**SIE HABEN JA BEWUSST
EINEN JUNGEN, UNBEKANNTEN
KÜCHENCHEF GESUCHT,
DEN SIE AUFBAUEN KÖNNEN.**

Paul Stradner über seine Anfänge im Brenners Park-Hotel

Selfmademan

Dabei wollte Großmeister Jean-Georges Klein alles, nur nicht in die Gastronomie. Innenarchitekt wollte der junge Klein werden. Als Sohn einer ▶



01
03



02
04



05



06



1 Voller Fokus: Hangar-7 Executive Chef Martin Klein bereitet seine Crew auf das September-Menü vor. 2+5 Von wegen klassisch französisch: Die Villa René Lalique gilt als Brutstätte der Nouvelle Cuisine 2.0 3 Dessert à la Jean-Georges Klein: Zitrone - Tanne 4 Kulinarische Dreifaltigkeit: Hangar-7 Executive Chef Martin Klein, Gastkoch Paul Stradner und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann 6 Autodidaktischer Kulinarik-Star: Jean-Georges Klein gilt als einer der innovativsten Köche Frankreichs.

JEDEN TAG PROBIEREN WIR UNERWARTETE KOMBINATIONEN UND KONTRASTE AUS.

Paul Stradner über die Zusammenarbeit mit Jean-Georges Klein

Gastronomenfamilie kam er dennoch nicht daran vorbei, bereits als Kind jede Menge Gastro-Luft zu schnuppern. Als Oberkellner im L'Arnsbourg, das seine Mutter betrieb, bewies er bereits sein unfassbares Talent für die Branche und absolvierte sogar die Hotelfachschule in Straßburg. Mit 40 Jahren wechselte Klein vom Service in die Küche und überzeugte auf Anhieb mit seiner autodidaktischen und undogmatischen Küchenlinie. Kurze Zeit später hängt auch schon der erste Stern über dem L'Arnsbourg. Zehn Jahre später folgt der zweite und 2002 schließlich der dritte Stern.

Wie Topf und Deckel

Maßgeblichen Anteil an dieser unglaublichen Erfolgsstory hat dabei sein damaliger Sous Chef, der gebürtige Grazer Paul Stradner. Stradners Karriere begann in seiner Heimatstadt, wo ihm schon früh dazu geraten wurde, sein Talent in den großen Häusern Europas auf die Probe zu stellen. Und ähnlich wie sein Mentor Klein wollte auch Stradner eigentlich nie Koch werden. „Kochen war für mich eher ein Hobby, ich musste damals aber die Ausbildung zum Koch-Kellner absolvieren“, erklärt Stradner seinen schicksalhaften Werdegang. „Nach drei oder vier Wochen im Service musste ich dann also in die Küche. Und da wurde mir schnell klar: Das ist mein Beruf.“ In seinem Ausbildungsbetrieb konnte Stradner aber nicht bleiben. So zog es ihn weiter nach Kärnten und später ins Ski-Mekka Lech am Arlberg, wo er das erste Mal so etwas wie Fine-Dine-Luft schnupperte. „Das war ein 5-Sterne-Hotel, in dem es auch ein 2-Hauben-Restaurant gab. Und da habe ich ▶

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



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 | Folgen Sie uns auf Instagram

Tel: 07851/9378-0
E-Mail: info@fromi.com
www.fromi.com



Méli Mélo

von Tomaten – Eisenkraut – Erdbeeren – Pfirsiche – Tomatenwasser



VIDEO:
Der Tomatenkracher
im Video-Rezept:
www.rollingpin.com/248



AUMAERK
FLEISCHMANUFAKTUR

GANSL Á LA CARTE



Jeder kennt's. Ganslwochen: 3 Tage Arbeit, zuputzen, braten, zerlegen, regenerieren, hoher Gewichtsverlust und dann fehlt die letzte Portion... Das geht auch Gans anders! Kein Planungsrisiko, keine Vorbereitungszeit, vorgegart und in kürzester Zeit auf den Punkt perfekt - Die „Pure Madness“ von AUMAERK.

Jetzt informieren und die Ganslzeit zur Genusszeit machen aumaerk.com/gastro-service

MISE EN PLACE FÜR PROFIS



Saibling

langsam konfiert – Mandeln – Vinaigrette mit
Fichtenknospen



VIDEO:
Paul Stradner
im Interview:
www.rollingpin.com/248

ICH WAR DAMALS 31 UND WUSSTE, DASS ICH VIELLEICHT NOCH ETWAS ZU JUNG FÜR DIESE AUFGABE WAR, ABER ICH HABE MIR GEDACHT, WENN ICH MICH ORDENTLICH INS ZEUG LEGE, KANN DAS WAS WERDEN.

Paul Stradner über seinen ersten Job als Küchenchef

gemerkt, das macht mir Spaß, so will ich arbeiten.“ Aus Spaß wurde Leidenschaft und gepaart mit eisernem Willen und harter Arbeit stellte sich beim Kochtalent schnell der Erfolg ein. So landete Stradner schließlich bei keinem Geringeren als der deutschen Herdlegende Harald Wohlfahrt in der dreifach besternten Schwarzwaldstube in Baiersbrunn. Innerhalb von vier Jahren kochte sich Stradner vom Commis zum Chef Tournant hoch. Am damaligen Sous Chef Torsten Michel, der heute Wohlfahrts Nachfolger ist, gab es aber kein Vorbeikommen. Darum musste sich der ambitionierte Ausnahmekoch etwas anderes überlegen. Wohlfahrt selbst war aber so von Stradner überzeugt, dass er ihn an seinen guten Freund Jean-Georges Klein weitervermittelte.

Zwischen den beiden hat es von Anfang an gefunkt. Stradner verstand sofort, was Jean-Georges Klein will und was seine Küche ausmacht. Schnell stieg Stradner im 3-Sterne-Tempel L'Arnsbourg zu Kleins rechter Hand als Sous Chef auf.

Die große Chance

Auch wenn es für Stradner optimal lief, durchkreuzte ein zu verlockendes Angebot aus Deutschland seine Pläne mit Klein. Das Brenners Park-Hotel suchte Ersatz für den abgewanderten 2-Sterne-Koch Andreas Krolík. Ein einmalige Chance für den jungen Stradner, sich als Küchenchef in einem renommierten Haus zu beweisen. „Ich war damals 31 und wusste, dass ich vielleicht noch etwas zu jung für diese Aufgabe war,

aber ich habe mir gedacht, wenn ich mich ordentlich ins Zeug lege, kann das was werden.“ Gesagt, getan. Auch wenn Stradner in seiner kurzen Amtszeit einen Stern verlor, holte er als blutjunger Küchenchef seinen ersten eigenen Stern. Druck von oben spürte Stradner aber keinen. „Sie haben ja bewusst einen jungen, unbekanntes Küchenchef gesucht, den sie aufbauen können“, erklärt Stradner. Die Fehler – wenn man so will – hatte Stradner schnell ausfindig gemacht und innerhalb von eineinhalb Jahren ein schlagkräftiges Team geformt, mit dem er im Jahr darauf den anvisierten zweiten Stern holen konnte.

Der Kontakt zu seinem Mentor Jean-Georges Klein blieb in dieser Zeit immer aufrecht. Während Stradner also in Baden-Baden seinen zweiten Stern holte, hatte Klein das L'Arnsbourg in Frankreich verkauft, um sich seinem neuen Projekt, der Villa René Lalique, zu widmen. Für dieses Unterfangen brauchte Klein aber Unterstützung. Wer eins und eins zusammenzählen kann, hat bereits erraten, wen Monsieur Klein für diesen Job engagieren wollte. Richtig, Paul Stradner. Für Stradner war die Entscheidung leicht, verbindet ihn mit Klein doch mehr als nur die Leidenschaft für den Beruf. Und während sich der mittlerweile 70-jährige Klein immer mehr aus dem operativen Geschäft zurückzieht, läuft Paul Stradner bereits in seinen Fußstapfen.

villarenelalique.com
www.hangar-7.com

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.



Die gesamte Masterclass mit Kevin von Holt gibt es bald in der ROLLING PIN-App!

BUNTBARSCHE: DER ALLROUNDER AM HERD

DER WELTWEIT GRÖSSTE BUNTBARSCHE-HERSTELLER **REGAL SPRINGS** ZEIGT, WIE MAN DIESEN **NACHHALTIG** GEFARMTEN FISCH GRANDIOS ZUBEREITET – **REZEPTE** AUS ERSTER HAND INKLUSIVE.

Es wurde mariniert, gedämpft und filetiert! Für die ROLLING PIN-Masterclasses und Member der App hat Regal Springs zusammen mit Kevin von Holt vier kulinarische Buntbarsch-Rezepte kreiert. Kev the Chef ist ein bekanntes Gesicht in der Hamburger Gastro-Szene, der auf den Aspekt der Nachhaltigkeit großen Wert legt. Umso passender, dass der Regal-Springs-Buntbarsch auf die nachhaltigste Weise und ohne den Zusatz von Antibiotika gefarmt wird. Das Ergebnis: ein reiner Weißfisch mit mildem, unverfälsch-

tem Geschmack, der sogar Nicht-Fischliebhaber überzeugt. „Das Fleisch besitzt eine tolle Struktur, ist fest und lässt sich universell verarbeiten. Mit diesem Fisch wird's in der Küche nicht langweilig“, sagt Kev. In der Tat lässt sich der Buntbarsch beispielsweise roh genießen, wie man in Kevs Ceviche sieht. „Hierzu wird der Fisch in Limettensaft mariniert, wodurch das Eiweiß denaturiert und gart – ähnlich wie beim Kochen. Es entsteht ein unglaublich frischer und einmaliger Geschmack.“ Dass der Buntbarsch ein richtiger Allrounder

am Herd ist, zeigt sich mit dem fruchtigen Buntbarsch-Curry, den gedämpften Rouladen sowie den Selfmade-Fischstäbchen auch in den drei weiteren Gerichten.

Regal Springs ist weltweit der größte Buntbarsch-Hersteller, bei dem die komplette Produktion vom Ei bis zum Filet in einer Hand liegt. Regal Springs wurde als erster Produzent weltweit mit dem ASC-Siegel ausgezeichnet. Weitere Infos unter:

www.regalsprings.de

Foto: Regal Springs, beige stellt

Zutaten für 4 Personen:

600 g Regal-Springs-Rückenfilets

400 g Pak Choi

200 g Okraschoten

1 Granatapfel

1 Schalotte

1 EL Ingwer

1 Mango

10 g Madras-Currypulver

100 ml Kokosmilch

1 EL Mangopüree

300 g Basmatireis

50 g Butter

Zubereitung:

Pak Choi und die Okraschoten putzen und die Mango schälen. Granatapfel halbieren und mit einem Kochlöffel auf die Rückseite des Granatapfels schlagen, damit sich die Kerne lösen. Kerne in eine Schüssel geben und zur Seite stellen. Den aufgetauten Buntbarsch, das Gemüse und die Mango in haselnussgroße Stücke schneiden. In verschiedene Schüsseln geben und beiseitestellen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden, den Ingwer reiben. Den Basmatireis nach Packungsanleitung zubereiten. Die Schalotten in der Butter anschwitzen und nach und nach das Gemüse und die Mango dazugeben. Alles zusammen für 2 Minuten anschwitzen. Das Madras-Currypulver dazugeben und kurz mit anschwitzen. Schubweise mit Mangopüree und Kokosmilch ablöschen. Alles zusammen kurz aufkochen, anschließend die Fischstücke langsam reingeben. Für 10 Minuten bei mittlerer Hitze mitgaren. Das Curry mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem fertigen Duftreis anrichten. Zu guter Letzt die Granatapfelkerne über das Curry geben – guten Appetit!

FRUCHTIGES FISHCURRY VOM BUNTBARSCHE

auf Duftreis mit Mango, grünem Gemüse und Granatapfelkernen



WASSER NACHHALTIG GENIESSSEN

BRITA UNTERSTÜTZT GASTRONOMEN DABEI, NACHHALTIG UND VERANTWORTUNGSVOLL MIT UNSEREN **NATÜRLICHEN RESSOURCEN** UMZUGEHEN – UND WARTET GERADE JETZT MIT **ATTRAKTIVEN ANGEBOTEN** AUF.

Brita möchte die Art und Weise, wie wir Wasser trinken, nachhaltig verändern. Seit 2016 klärt Brita mit der weltweit aktiven WDC, Whale & Dolphin Conservation, über die weitreichenden Folgen von Plastikmüll im Meer auf. Damit und mit vielen weiteren Kooperationen soll das Bewusstsein für unsere natürlichen Ressourcen und die damit verbundene Verantwortung geschärft werden. Für seine Kunden bietet Brita nachhaltige Lösungen an, um sie in umweltbewusstem Handeln zu unterstützen.

Wasserspender statt Wasserflaschen

Bis zu 96 Prozent Plastikmüll können Gastronomen in der Trinkwasserversorgung einsparen, wenn sie auf Brita-Vivreau-Wasserspender setzen. Außerdem reduzieren sie ihren CO₂-Fußabdruck, denn der Transport von Flaschenwasser aus weit entfernten Quellen entfällt ebenso wie die Lieferung ins Hotel oder Restaurant. Zudem sparen sie sich den logistischen Aufwand für Nachbestellungen, Lagerflächen können verringert werden und auch die Kühlung von Vorratsflaschen ist nicht mehr notwendig. Mit

Wasserspendern nutzen Gastronomen die hauseigene Quelle.

Gäste sind bereit, das zu honorieren, denn Regionalität und Rückbesinnung auf einfache, aber hochwertige Zutaten stehen hoch im Kurs. Zudem dringt es langsam ins Bewusstsein, dass die Wasserqualität hierzulande ausgezeichnet ist. Das an sich schon hervorragende Leitungswasser wird für den Gast vor Ort aufbereitet: Unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe werden herausgefiltert, das Wasser wird



perfekt temperiert und für Sprudelwasser optional mit Kohlensäure versetzt.

Brita hat speziell für die Gastronomie zwei sehr leistungsfähige Zapfanlagen entwickelt: den Brita Vivreau Bottler mit klassischen Zapfhähnen und einer Kühlleistung von 80 bzw. 180 l/h sowie den neuen Brita Vivreau Fill mit intuitivem

SO UNTERSTÜTZT BRITA GASTRONOMEN:

- **Weniger Plastikmüll:** Wird regionales Wasser serviert, müssen keine PET-Flaschen beschafft werden, die irgendwann im Meer landen könnten.
- **Lange Lebensdauer von Wasserspendern und hochwertigen Küchengeräten:** Die BRITA-Filtrationstechnologie schützt das Equipment vor Partikeleintrag wie Sand oder Rost und das Wasser vor unerwünschten Geschmacks- oder Geruchsstoffen.
- **Weniger Platzbedarf im Kühlschrank:** In den Wasserspendern sind Kühler integriert, die mit dem natürlichen Kühlmittel R290 funktionieren. Damit sparen Gastronomiebetriebe Energie.
- **Weniger Emissionen:** Wasserspender sparen Kosten, Abfall und CO₂, da Einkauf, Transport und Lagerung wegfallen.

Display und einer Kühlleistung von 120 l/h. Beide werden direkt an die Wasserleitung angeschlossen und liefern gefiltertes, gekühltes stilles oder Sprudelwasser stets frisch und auf Knopfdruck. Zusätzliches Plus: Der Gastronom kann seinen Gästen hauseigenes Wasser anbieten – in Designflaschen, die auf Wunsch mit seinem Logo individualisiert sind. So wird Wasser zum Markenbotschafter. Dieses regionale, exklusive Produkt steht bereits bei namhaften Köchen auf der Getränkekarte.

www.brita.at

EIGENE WASSERFLASCHEN MIT BESTEM WASSER. PRAKTISCH AUS DER EIGENEN QUELLE: BRITA HILFT UNTERNEHMEN, NACHHALTIG UND UMWELTBEWUSST ZU HANDELN.

EINS UNTER NULL

Seit März 2019 sind der Geschäftsführer und Sommelier Ivo Ebert und Küchenchef Silvio Pfeufer die zwei des Einsunternull in Berlin-Mitte. Ivo Ebert gründete davor bereits das prestigeträchtige Restaurant Reinstoff. Silvio Pfeufer kochte über drei Jahre unter Jan Hartwig im Münchner Dreisterner Atelier. Ende 2015 wurde das Einsunternull – mittlerweile mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten prämiert – eröffnet, bis Anfang 2019 noch mit Andreas Rieger hinter dem Herd. Das Ursprungskonzept – puristische und radikal-regionale Küche – wurde mit dem Eintritt von Silvio Pfeufer gelockert. Seither lautet das Credo im Einsunternull „Weniger Regionalität, mehr Berlin“.



LOCKERUNG 2.0

DAS **EINSUNTERNULL** IST DER **KULINARISCHE SPIEGEL BERLINS**. WARUM ES FÜR **IVO EBERT** UND **SILVIO PFEUFER** DABEI UM MEHR GEHT ALS NUR UM **HARDCORE-REGIONALISMUS** – UND WIE EINE **ARTISCHOCKE DER BOTTARGA** DIE SHOW STIEHLT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Patrick Kirchberger

Mit Berlin ist es ja so eine Sache. Nicht nur spitzengastronomisch, sondern überhaupt. Aber gut, bevor wir in eine kulturwissenschaftliche Abhandlung über all die Widersprüche, Ambivalenzen und Eigenheiten der deutschen Bundeshauptstadt verfallen, belassen wir es bei Folgendem: Wohl kein Fleckchen Erde im deutschsprachigen Raum hat sich in den vergangenen Jahren unter kulinarischen Gesichtspunkten als so dynamisch erwiesen wie die berühmte „Arm, aber sexy“-Metropole. 24 Sternerestaurants darf sie ihr Eigen nennen. Vom klassischen Sterne-Chichi über das radikal regionale Hipster-Fine-Dine-aber-doch-nicht-Lokal bis hin zur furoremachenden Dessertbar ist eigentlich alles dabei, was Kenner-Gaumen kitzeln könnte.

Und dann ist da auch das Einsunternull. Dass man es in diesem Zusammenhang eigens hervorstreicht, hat schon seinen Grund. Kein Restaurant ging jemals so eingehend, so ausführlich und gewissenhaft der Frage nach: Was ist eigentlich Berlin? Und wie könnte es schmecken?

Dass die Geschichte dieser kulinarischen Spurensuche ähnlich bewegt ist wie jene von Berlin selbst, zeigt, wie ernst es Ivo Ebert mit seinem Projekt ist. Wie genau hat alles begonnen? Wie steht es um die aktuelle Lage dieses genauso – im wahrsten Sinne des

Wortes – bodenständigen wie hochtrabenden Unterfangens? Und geht das, Berlin auf einen Teller zu bringen? Ende 2015 fing alles an. Zumindest offiziell. Hinter den Kulissen tüftelte Ivo Ebert schon länger an dem, was letztlich die erste Version des Einsunternull, quasi: Einsunternull 1.0 werden sollte. Wie man ein Restaurant auf die Beine stellt und welche Konzepte im hart umkämpften Berlin zumindest den Hauch einer Chance haben, das wusste Ebert nicht zuletzt dank dem Reinstoff. 2009 hatte er diese jahrelange Topadresse gemeinsam mit dem Spitzenkoch Daniel Achilles und Sabine Demel gegründet und es auf zwei Michelin-Sterne und 18 Punkte im Gault-Millau gebracht. Die Messlatte für sein neues Projekt: hoch. Das Bedürfnis nach einer spitzeren Positionierung in Berlins Fine-Dining-Landschaft: noch höher. „Eins unter null“ also, der Name war Programm: „Unter null, also unter der Erde. Dort ist der Ursprung, dort beginnt die Natur zu wachsen“, so stand es in der damaligen Presseaussendung. Andreas Rieger setzte das Programm in die Praxis um. Eine eigenständige deutsche, ja warum nicht: berlinerische Küche sollte hier mit Produkten von kleinen, aber feinen Produzenten aus der Umgebung auf die Teller kommen. Das Rüstzeug hatte sich Rieger als Sous Chef bei Sebastian Frank im Horváth und bei Daniel Achilles im Reinstoff geholt – ideale Voraus-

setzungen also, um das Einsunternull aus seiner kulinarischen Taufe zu heben. Das Berliner Terroir, das rein landwirtschaftlich ja eigentlich Brandenburg ist, traf also auf Riegers meisterliche Fähigkeiten: Grün- und Knollenzeug, Schilfrohr, Waldbeeren, Pilze, Fisch – Süßwasser, versteht sich –, Rinderinnereien wurden in puristischer Manier 2016 vom Guide Michelin mit einem Stern und 15 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Dass der Gastraum sich im Untergeschoss befindet, spricht für die Konsequenz des Konzepts. Doch im Nachhinein – und wirklich nur im Nachhinein – stellt sich die Frage: Ab wann wird spitze Konzeptpositionierung zum einengenden Korsett? Ivo Ebert, dem diese Frage ab einem bestimmten Zeitpunkt offenbar keine Ruhe mehr ließ, beantwortete sie genauso mutig wie unbeirrt.

Der Neue

Wobei es zu Verwirrung kam. Im Januar vergangenen Jahres brodelte die Gerüchteküche ordentlich. Von Schließung war die Rede, von Verwerfungen et cetera. Doch Ebert beruhigte gerade noch zeitgerecht und teilte mit: Nein, keine Schließung. Dafür gebe es „zahlreiche Neuerungen“, und zwar ab März. Das Beeindruckende und vor allem Bezeichnende daran: Ebert ging es um nichts anderes als seine Ursprungsambition, nämlich die kulinarische Beantwortung ▶

EXOTISCHE FRÜCHTE AMARANTH KORIANDER



REZEPT:
Dieses Dessert wie
Silvio Pfeufer hinbe-
kommen? Hier lang:
www.rollingpin.com/248



**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

FrischeMarkt

AllesWein

Feinspitz

Geschirr&Co

BiOGAST



1



2



3



4



5

1+5 Das Team um Ivo Ebert und Silvio Pfeufer
2 Berlin gibt's nicht auf dem Teller, sondern auf der Mauer: Das Einsunternull-Gericht Berliner Gruß
3 Konzeptänderung hin oder her: Bei der Markthalle Neun wird weiterhin eingekauft **4** Dass zu DDR-Zeiten hier die Stasi saß, sieht man dem geglückten Interieur des Einsunternull (zum Glück) nicht an.

tung dieser fast schon unzumutbaren Gretchenfrage: Was ist Berlin? Die theoretische oder zumindest sprachliche Antwort lautete folgendermaßen: „Wir nehmen das Erlernte der letzten drei Jahre, das heißt vor allem die enge Zusammenarbeit mit den Bauern aus dem Umland, die Erzeugnisse aus unserem eigenen Garten sowie das Handwerk des Einweckens und erweitern es um die Vielfalt der Produkte aus aller Welt mit Berlin als Zentrum“, kurz: „Weg von der bedingungslosen Regionalität, hin zu mehr Berlin.“ Die kulinarische Antwort sollte nicht mehr Andreas Rieger – der sich aus privaten Gründen zurückzog –, sondern der Neue geben: Silvio Pfeufer.

Gnadenlose Neugierde

„Bei mir ist es halt eher so“, erklärt Pfeufer, „ich koche aus dem Bauch raus. Ich finde das cool, ich war auch selbst bei Rieger essen und fand's richtig geil. Aber das bin halt nicht ich. Und das habe ich Ivo bei unserem Kennenlernen auch so gesagt.“ Ebert dürfte genau diese unverkrampfte Haltung gefallen haben. Und Pfeufers Kompetenzen natürlich, für die sein bisheriger Werdegang bürgte. Der gebürtige Berliner machte seine Lehre in einem 3-Sterne-Hotel in Baden-Württemberg. „Ein echter Kulturschock, aber da habe ich viel gelernt. Dort wurde superregional gekocht, es gab eine eigene Forellenzucht, Pilze wurden selbst gesammelt, das hat schon alles ziemlich Bock gemacht.“ In Jens Rittmeyers Kai auf Sylt lernte der Lichtenberger dann die Sterneküche kennen – undleckte zum ersten Mal Gemüseblut. „Das war damals schon sehr modern und beeindruckend, was er mit Gemüse so gekocht hat“, erinnert sich Pfeufer. Dass in der Spitzengastronomie Netzwerk alles – oder zumindest: sehr, sehr viel – ist, zeigt Pfeufers darauffolgender Werdegang. Während des Urlaubs machte der rastlose Küchenbegeisterte ein Praktikum in der Küche von Sven Elverfelds Aqua. „Da habe ich Jan kennengelernt.“ Hartwig, wohlge-

merkt, damals noch Elverfelds Sous Chef. „Das war im Januar 2014. Im März begann Jan dann als Küchenchef im Atelier in München.“ Pfeufers Plan, bei Elverfeld um eine fixe Stelle anzuheuern, klappte zwar nicht. Aber: „Nachdem ich bei Rittmeyer gekündigt hatte, sagte mir der: ‚Geh zu Jan. Du wirst sehen, der wird drei Sterne kochen.‘“ Noch am selben Abend schrieb er Jan eine Mail. Am nächsten Morgen klingelte auch schon mein Telefon und Jan sagte mir: ‚Komm, wenn du Bock hast.‘“ Hatte er – und kochte fast vier Jahre unter dem Münchner Herdkapuzender, der innerhalb von drei Jahren drei Sterne holte. Bis zum Junior Chef brachte es Pfeufer in Münchens erstem Dreisterner seit Eckart Witzigmanns Aubergine. Und bei aller Freiheit und kreativem Raum, den Hartwig ihm gab – Pfeufer schwärmt heute noch von seinem ehemaligen Chef –, die Zeit war reif für das nächste Kapitel.

Was Pfeufer und Eber im Einsunternull zusammenhält, das ist diese gnadenlose Arbeit an sich selbst. Es scheint, als wäre ihnen der Zustand des (Be-)Fragens wichtiger als der des definitiven Beantwortet-Habens. Zumindest, so viel steht fest, ist er bei den zweien von Einsunternull produktiver und stimulierender. „Ich glaube nicht“, gibt Pfeufer ganz unumwunden zu, „dass ich schon eine eigene Stilistik gefunden habe. Vielleicht brauche ich noch ein bisschen Zeit. Wobei ich glaube, dass es immer mehr in Richtung Gemüse geht. Wir hatten vor Kurzem einen Artischocken-Gang, zwar mit eingelegten Sardellen und Bottarga, aber im Zentrum stand eindeutig die Artischocke. Der Lardo steuerte lediglich die Würze bei. Nicht vegetarisch, aber vegetativer zu kochen, das finde ich schon extrem interessant.“ Vielleicht ist also die adäquateste Antwort auf die Frage „Wie schmeckt Berlin?“ genau dieses ebertsche-und-pfeufersche Fragezeichen. Und wer weiß, vielleicht kommt auch bald einmal die dritte Version des Einsunternull.

restaurant-einsunternull.de

HASH BROWNS JETZT ALS FRIES!



Innovativer Kartoffel-Trend!

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

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

www.schne-frost.de

Schne frost

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



KONZEPT Zugängliche Sterneküche ab 25 Euro pro Menü eingebettet in einem Düsseldorfer Supermarkt.

SPEISEN UND GETRÄNKE Wagyu mit Tigersauce und Kräuterseitling, Jakobsmuschel mit Fenchel, Kimizu und Seetrauben oder Hefe-Eis mit Shiso und Pflaume. Im Setzkasten ist alles erlaubt, was schmeckt.

www.setzkasten-duesseldorf.de

DIE STARS IM SUPERMARKT

RESTAURANT SETZKASTEN, DÜSSELDORF

Unglaublich, aber wahr. Das Team rund um Küchenchef Anton Pahl hat das Unmögliche möglich gemacht. Ein Sternerestaurant im Supermarkt. Im Düsseldorfer High-End-Supermarkt Zurheide Feine Kost eingebettet, beweist das Restaurant Setzkasten, dass steifer Service, gediegenes Ambiente und Chichi keine Grundvoraussetzungen mehr für einen Stern im Guide Michelin sind. Ob Shimeji-Kalb, Wildfang-Dorade mit Sakura-Salz und Kaffirlimettenöl bis hin zu Wagyu und Jakobsmuschel, im Setzkasten wird Fine-Dine auf einen leistbaren Nenner heruntergebrochen, ohne dabei Abstriche im Sachen Geschmack zu machen. So bekommt man im unscheinbaren Supermarkt-Restaurant bereits ab 25 Euro ein dreigängiges Menü der Extraklasse serviert. Die Crew um Küchenchef Anton Pahl ist bekannt für mutig-eigenständigen Stil, sensorische Sicherheit und punktet mit einer geradlinigen, produktbetonten Küche. Mit diesem Erfolgsmix aus technisch filigranen, höchst delikaten und präzise gearbeiteten Genuss-Überraschungen sowie Saucenkunst par excellence lässt sich im Setzkasten täglich aufs Neue kulinarische Frische zelebrieren.



VEGAN-VERRÜCKT

THE LALA, WIEN

Vegane Konzepte gehen derzeit so durch die Decke, sie bräuchten auf der Autobahn eine eigene Überholspur. Das wissen auch die beiden Gastro-Sisters Cecilia Havmöller und Susanna Paller, die in der Vergangenheit bereits mit ihrer veganen Eisdielenkette Veganista erste Erfolge feiern konnten. Mit dem The Lala in der Wiener Neustiftgasse treffen die beiden erneut den Zahn der Zeit und servieren vegane Snacks in einer pinken Welt. Kalifornisch inspiriertes Interieur trifft im Lala auf

Smoothie-Bowl, Beach Breads und Co. – dazu gibt's natürlich Superfood-Toppings à la Hanfsamen, Maulbeeren, Kakaonibs oder Nussmus. Egal ob Frühstück, Mitagessen oder Abendessen, im Lala finden fitnessbewusste Menschen den ganzen Tag den passenden Gang. Bestellt wird an der Bar und für ganz Faule bieten Cecilia Havmöller und Susanna Paller ihr Angebot auch als Take-away an. Aber nicht nur kulinarisch setzt das Duo auf Nachhaltigkeit, sondern auch in puncto Verpackung wird auf Plastik verzichtet.

KONZEPT Kalifornisch inspiriertes Design in Pink trifft auf veganen Lifestyle.

SPEISEN Smoothie-Bowl, Beach Breads und Co. – dazu gibt's natürlich Superfood-Toppings à la Hanfsamen, Maulbeeren, Kakaonibs oder Nussmus.

www.the-lala.com



KONZEPT Mexikanisches Soulfood mit hochprozentiger Begleitung in Form von Tequila und Mezcal.

SPEISEN Tacos, Burritos, Quesadillas oder Enchiladas auf höchstem Niveau.

www.aiola.at

GASTRO-MACHER

PINK ELEPHANT & OPERNCAFÉ, GRAZ

Sie haben es schon wieder getan! Das Grazer Gastro-Pärchen Judith und Gerald Schwarz präsentiert in seinem brandneuen Konzept Pink Elephant mexikanische Küche mit urbanem Flair und heißen Drinks an der angesagtesten Location der Stadt. Tacos, Burritos, Quesadillas oder Enchiladas auf höchstem Niveau – dafür sorgt niemand Geringeres als Rau-Schüler und Haubenkoch Daniel Marg, der sich kulinarisch von Asien nach Lateinamerika bewegt. Dazu serviert Szene-Barkeeper Alexander Knoll mexikanische Spirituosenspezialitäten rund um die hochprozentigen Klassiker Tequila und Mezcal. Außerdem hauchen die beiden dem traditionsreichen Grazer Operncafé mit einem Relaunch neues Leben ein und bieten vom Frühstücksei über die moderne Brasserie zu Mittag bis zum chilligen Café alles, was das Herz begehrt.



GARANTIIERT RAUSCHFREI

ZEROLIQ, BERLIN

Prost ohne Promille verspricht ein österreichischer Bierhersteller seit vielen Jahren. Dieser Trend ist immer noch voll im Kommen und mit dem Zeroliq bekommt Deutschlands Hauptstadt seine erste alkoholfreie Bar. Über 30 verschiedene Craftbiere, entalkoholisierte Weine sowie Cocktails und Longdrinks stehen auf der garantiert Hangover-freien Getränkekarte. Auf das typische Bar-Flair muss im Zeroliq trotzdem niemand verzichten. Für ein gemütliches Ambiente sorgen dunkle Wände, warmes Licht und Gemälde in gedeckten Farben. All das lädt zum Verweilen ein und philosophische Gespräche lassen sich (angeblich) auch nüchtern führen. Die alkoholfreien Mixgetränke, die eigentliche Spezialität der Bar, wurden von erfahrenen Bartendern entwickelt und wechseln regelmäßig. Auf der Karte stehen Kreationen mit alkoholfreiem Rum, Kräuterdestillaten und exotischen Früchten. Ziel von Gründerin Slavena Korsum ist es, Genuss, Ambiente und Gesundheit zu verbinden. Wer sich also nach einem Hangover-freien Wochenende sehnt, ohne dabei auf gute Gesellschaft zu verzichten, ist in der Zeroliq Bar in Berlin-Friedrichshain genau richtig. Die aktuell reduzierten Öffnungszeiten sind jeden Donnerstag bis Samstag von 17 bis 22 Uhr. Na dann prost!

KONZEPT Deutschlands erste alkoholfreie Bar in Berlin-Friedrichshain.

SPEISEN UND GETRÄNKE Über 30 verschiedene Craftbiere, entalkoholisierte Weine sowie Cocktails und Longdrinks stehen auf der garantiert Hangover-freien Getränkekarte.

www.zeroliq.com



ALL IN ONE

MOKONUTS, PARIS



Dass ein erfolgreiches Gastro-Start-up nicht immer mit Investor-Millionen verbunden sein muss, beweisen Moko Hirayama und Omar Koreitem. Ihr optisch unscheinbares Café-Restaurant in der Pariser Innenstadt zählt aktuell zu den heißesten Foodie-Hotspots der französischen Metropole. Und was die beiden auf die Speisekarte packen, hat es wirklich in sich. Sie, Moko Hirayama, backt sich mit ihren Miso-Sesam-Cookies oder der anbetungswürdigen Butter-Kruste in ihrer karamellgetränkten Tarte Tatin in die Herzen der kulinarisch anspruchsvollen Ureinwohner. Für die herzhaften Angelegenheiten wie salzige Herzmuscheln mit Bergamotte oder Perluhn mit Kohl und Apfel ist ihr Mann, Omar Koreitem, verantwortlich. Ihr innovativer Mix aus französischer, amerikanischer, japanischer und libanesischer Küche beschert den beiden Masterminds ein mehrere Monate im Voraus ausgebuchtes Lokal und Medienberichte quer über den Globus. Und das zu Recht, denn im Mokonuts ist alles erlaubt, was schmeckt. Und schmecken tut dort alles!

KONZEPT Restaurant-Café in der Pariser Innenstadt.

SPEISEN UND GETRÄNKE Ein fulminanter Mix aus französischer, amerikanischer, japanischer und libanesischer Küche.

www.mokonuts.com



SINCE

NEMIROFF
1872

**THE
MAN
MAKES
THE
MAN**



**WE
MAKE
HIS
VODKA**

**STARKER CHARAKTER SEIT 1872.
NEU IN ÖSTERREICH.**

EXKLUSIVER VERTRIEB COCA-COLA HBC ÖSTERREICH.

GENIEßEN SIE ALKOHOL VERANTWORTUNGSVOLL.

STAY HUNGRY

MIT DER LIMITIERTEN **SONDEREDITION** DES
GESCHMIEDETEN **SANTOKU** HEIZT
FRIEDR. DICK DIE LEIDENSCHAFT FÜRS **KOCHEN**
IN DIESEN SCHWIERIGEN ZEITEN WIEDER AN.

Der Tiger steht symbolisch für Stärke, Dynamik und Leidenschaft. Eigenschaften, die in der Küche täglich aufs Neue gefordert werden. Der erhsehnte Gastro-Restart hat bisher nur einen kleinen, zaghaften Aufwärtstrend mit sich gebracht. Deshalb ist es im Moment umso wichtiger, die Leidenschaft fürs Kochen weiter anzuheizen und zu bewahren.

Friedr. Dick will dies mit der limitierten Sonderedition des geschmiedeten Santoku aus der Serie Premier Plus mit dem ausdrucksstarken Tigermotiv und dem Motto „Stay hungry“ auf der Klinge zum Ausdruck bringen. Der Tiger steht unter anderem auch für Zielstrebigkeit und Organisationstalent, ebenfalls zwei Eigenschaften, die in keiner Küche, ob beruflich oder privat, fehlen dürfen. Leidenschaft, Belast-



barkeit und Disziplin werden bereits bei der Ausbildung zum Koch gefordert, dies wird nicht nur von einem Tiger, sondern auch von dem geschmiedeten Santoku erfüllt.

Die energetische Kraft des Tigers zur Bewältigung dieser noch nie da gewesenen Krise soll zumindest symbolisch mit der Sonderedition von Friedr. Dick dargestellt werden. Die aus Asien stammende Messerform Santoku bedeutet Messer der drei Tugenden, die für ihre guten und vielseitigen Eigenschaften beim Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse steht. Aus einem Stück Stahl geschmiedet, perfekt ausbalanciert und mit einer hochwertigen

Beschichtung auf der Klinge sowie einer einzigartigen Kennzeichnung – das perfekte Werkzeug für Kreativität und Inspiration beim Kochen. Die Messerklingen sind mit einer speziellen keramisch verstärkten Hybridbeschichtung versehen. Diese antibakterielle Antihaft-Beschichtung reduziert das Anhaften des Schnittguts und ermöglicht eine einfache Reinigung. Darüber hinaus bewirken keramische Partikel beste Gleiteigenschaften bei reduziertem Kraftaufwand und höherer Verschleißfestigkeit.

Die auf 500 Stück limitierte Sonderedition ist ab Oktober 2020 über den Fachhandel zu beziehen.

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettsprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen und Schleifmaschinen. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

www.dick.de

DIE ENERGETISCHE KRAFT DES TIGERS ZUR BEWÄLTIGUNG DIESER NOCH NIE DA GEWESENEN KRISE SOLL SYMBOLISCH MIT DIESER EINMALIGEN SONDEREDITION DARGESTELLT WERDEN.

Friedr. Dick unterstützt Köche mit greifbaren Mitteln



Die limitierte Sonderedition des geschmiedeten Santoku aus der Serie Premier Plus mit dem ausdrucksstarken Tigermotiv – und dem Motto „Stay hungry“.

Neue Welten

DER **KRESSE-EXPERTE MARC BONSMANN**, COUNTRY MANAGER DACH VON KOPPERT CRESS, ÜBER DIE **AUSWIRKUNGEN DER CORONAKRISE AUF PRODUZENTEN** UND DARÜBER, WARUM SIE SICH GERADE JETZT NICHT UNTERKRIEGEN LASSEN.

Trotz oder gerade wegen der Corona-Pandemie, die auch uns als 100-prozentigen Produzenten für die Gastronomie hart getroffen hat, haben wir uns entschieden, mit den begonnenen Projekten nicht zu stoppen, sondern weiterzumachen. Die Entwicklungen hierzu gehen teilweise zwei bis drei Jahre zurück. So haben wir kürzlich unser neuestes „Baby“ – Moai Caviar, also die Meerestraube – im Markt eingeführt.

Und es geht gar nicht so sehr um das Produkt selbst, welches natürlich aufgrund seiner Beschaffenheit, des Geschmacks oder des Mundgefühls einzigartig ist in unserem Sortiment. Es ist vielmehr die Art des Anbaus.

Hightech-Gartenbau

Koppert Cress ist bekannt als innovatives Gartenbau-Unternehmen und wir zeichnen für viele technische Errungenschaften im Gartenbau verantwortlich, wie zum Beispiel die LED-Beleuchtung im Gewächshaus oder unsere Wassertechnik, die das nicht gebrauchte Gießwasser auf natürliche Weise filtert und wieder dem natürlichen Kreislauf zuführt.

Beim Thema Wasser komme ich auch wieder auf mein Eingangsthema

zurück, den Anbau beziehungsweise die Kultivierung der Meerestraube, einer essbaren Meeresalge, deren Ursprung auf Japan, die Philippinen, Thailand und Vietnam zurückgeht. In ihrem natürlichen Lebensraum wachsen die Pflanzen sehr schnell und sind eine wichtige Quelle für eine gesunde Er-



DAS NEUESTE BABY DER KOPPERT CRESS FAMILY: MOAI CAVIAR.

nährung der Einheimischen. Die Seetrauben werden traditionell als salziges Gemüse verwendet, enthalten einige wertvolle Nährstoffe und alle Pflanzenteile sind essbar.

Um dieses „Meeresgemüse“ auch dem europäischen Markt zugänglich zu machen, haben wir zwei Jahre lang an der Anbaumethode getüftelt und es nun geschafft, die Meerestrauben auf natürliche Weise kontrolliert anzubauen. Wir haben somit eine weitere Anbaumethode neben dem klassischen Gewächshausanbau, dem Anbau von „dunklem“ Gemüse: nämlich den Unterwasseranbau etabliert.

Für uns beginnt damit, auch in Zeiten von Corona, eine weitere Epoche, um gesunde und natürliche Produkte anzubauen. Und es gibt noch viele weitere essbare Pflanzen aus dem Meer, die wichtige Bestandteile für eine gesunde Ernährung liefern.



www.koppertcress.com

100 JAHRE

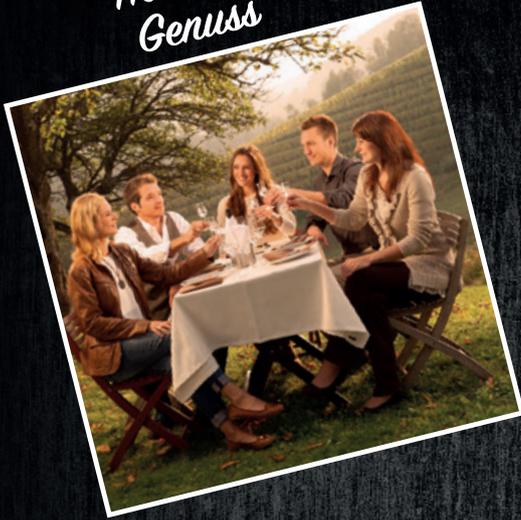


1920

2020

BAUER

Höchster Genuss



Obst in seiner klarsten Form

Tradition seit 1920



Feinste Destillate



Purer Geschmack



Regionale Qualität



DIE FINALISTEN DER JUNGEN WILDEN

IM **NOVEMBER** FINDET DAS **FINALE GRANDE** DES HÄRTESTEN UND ZUGLEICH TRENDIGSTEN **KOCHWETTBEWERBS** EUROPAS STATT. WIR PRÄSENTIEREN HIER DIE **SECHS FINALISTEN** DER JUNGEN WILDEN 2020, DIE SICH INS HERZ DER JURY RUND UM **STEFAN MARQUARD** KOCHEN WERDEN.

Der Warenkorb

Wer sich dieses Jahr den Titel JUNGE(R) WILDE(R) sichern möchte, braucht die geballte Ladung Kreativität, Innovation und Flexibilität. Neben einem regionalen Produkt, das aus dem Umkreis von 20 Kilometer des Betriebs kommen muss, stehen Sous-vide-Technik von Julabo, grenzgeniales Wagyu Angus Rib von Albers, Salad Pea von Koppert Cress sowie die fast vergessene Urkarotte von METRO auf der kulinarischen To-Do-Liste der Top-Talente. Erstmals müssen die Finalisten auch ein Mystery-Produkt von Hela in ihr Menü integrieren. Welches genau, das erfahren sie aber erst vor Ort.

Mit den JUNGEN WILDEN 2020 geht der trendigste Kochwettbewerb Europas in die nächste Runde. Und mit über 2000 Bewerbern aus ganz Europa sind die JUNGEN WILDEN 2020 einmal mehr die absolute Benchmark für alle Top-Talente unter 30 Jahren. Die Regeln sind einfach: Drei Gerichte müssen kreativ und innovativ mit Produkten aus dem Warenkorb kombiniert werden. Die im Menü zu verarbeitenden Produkte setzen sich in diesem Jahr nämlich aus zwei Warenkörben zusammen. Einem vorab bekannt gegebenen Warenkorb und einem Mystery-Warenkorb, der erst direkt am Tag der Vorausscheidung bekannt gegeben wird. Aus dem vorab bekannt gegebenen Warenkorb sollen in diesem Jahr Hauptspeise und Dessert entstehen, aus dem Mystery-Warenkorb die Vorspeise. Das Finale Grande – welches eigentlich auf der ROLLING PIN Convention über die Bühne hätte gehen sollen – mit den sechs Finalisten – darunter erstmals zwei Damen – findet voraussichtlich am 16. November in der Tourismusschule Bad Gleichenberg statt – unter strengsten Corona-Sicherheitsmaßnahmen, versteht sich. Zusätzlich bieten wir euch erstmals die Möglichkeit, den nervenzerfetzenden Showdown auch live über Stream zu verfolgen. Ein ganz besonderer Dank gilt unseren Partnern, ohne die dieses Event der Superlative nicht möglich wäre!

www.junge-wilde.com

DANKE AN UNSERE PARTNER!



FISH & RIBS

„RIPPERLS FEINSTES & FISCHERL KLEINSTES“

BBO RIB FINGERS | RIB-SCHINKEN
„PASTRAMI STYLE“ | BEEF-DASHI | ZWIEBEL
SARDELLE | SHIITAKE



ROSINA OSTLER

Geburtsdatum: 24. Mai 1992

Nationalität: deutsch

Betrieb: Einsunternull, Berlin

Position: Sous Chef



HERZPOTSCH

URKAROTTE | BLUT | TOPFEN VOM NUART



FLORIAN HIPPI

Geburtsdatum: 1. November 1996
Nationalität: österreichisch
Betrieb: Frierss, Feines Haus, Villach
Position: Chef de Partie



DEIN DIGITALER BEGLEITER DIE METRO-APP

Mehr Infos auf
metro.de/app

Lass' dich von der neuen METRO-App bei jedem Besuch in unseren Großmärkten begleiten: Viele Services machen Deinen Einkauf noch komfortabler.



PRODUKT-
VERFÜGBARKEIT



DIGITALE
KUNDENKARTE



AKTUELLE
PROSPEKTE



METRO-MARKT
IN DER NÄHE



ARTIKEL-
INFORMATIONEN



RECHNUNGEN
IM ÜBERBLICK



DIGITALE EIN-
KAUFSVOLLMACHT



RABATT-
COUPONS

JETZT METRO COMPANION APP KOSTENLOS HERUNTERLADEN



Laden im
App Store



JETZT BEI
Google Play



METRO

URKAROTTE

BRAUNE-BUTTER-PARFAIT | HIMBEERE



ANDREAS KRÖCKEL

Geburtsdatum: 28.12.1991

Nationalität: deutsch

Betrieb: Gasthaus Rottner inklusive
Waidwerk, Romantik Hotel, Nürnberg

Position: Sous Chef



URKAROTTE

KIRSCH | EBERRAUTE | MILCH

THOMAS MADER

Geburtsdatum: 23. Juli 1995

Nationalität: österreichisch

Betrieb: Tian Bistro am
Spittelberg, Wien

Position: Sous Chef



RIBFINGER

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL | ESTRAGON | ISLANDMOOS



SANDRA SCHEIDL

Geburtsdatum: 12. Juli 1994

Nationalität: österreichisch

Betrieb: Maaemo, Oslo

Position: Chef de Partie



KNUSPERFINGERRIBS BBQ STYLE

FINGER RIBS | STEINPILZE | LARDO | TOASTBROT
ERBSE | AFFILA-KRESSE | RÄUCHERAAL | KARTOFFEL

ALEXANDER KNELLE

Geburtsdatum: 14. August 1996

Nationalität: deutsch

Betrieb: Restaurant Neuwirt, Kitzbühel

Position: Sous Chef



Kann man bei AGM alles auf eine Herbst-Karte setzen?

“ Ja, bei diesem saisonalen Angebot gewinnt jeder. ”



Besonders, wenn es draußen wieder kälter wird, freuen sich die Gäste auf die typisch österreichische Küche. Praktisch, dass Sie bei AGM dafür alles aus einer Hand bekommen und das in frischer und streng geprüfter Qualität.



Ob Zutaten für die Wiener Rindfleisch-Küche, für beliebte Wildfleisch-Spezialitäten oder saisonales Obst und Gemüse – unsere Lebensmittel aus Österreich eignen sich ideal für jedes Herbstgericht. AGM führt eine große Auswahl an heimischen Lebensmitteln. Mit der Verwendung regionaler Produkte aus allen Sortimentsbereichen stärken Sie auch die Wertschöpfungskette vor Ort und damit die Wirtschaft in Österreich. Das schmeckt jedem und schafft Mehrwert für alle.

WIR VERSTEHEN UNS.

AGM ADEG
GROSS
MARKT

Der Herbst steckt voller kulinarischer Schmankerl – was Sie auch auf Ihre saisonale Karte setzen, finden Sie frisch und aus einer Hand bei AGM.

agm.at



Ozapft is: Der gebürtige Bayer Hans Kilger tauscht das Nationalgetränk seiner Heimat gegen die steirischen Weinreben und will die Domaines Kilger zum internationalen Wein-Hotspot machen.

DER GENUSS ENTRE- PRENEUR

DER BAYRISCHE **QUEREINSTEIGER HANS KILGER** MACHTE SICH ALS STEUEREXPERTE UND WIRTSCHAFTSPRÜFER EINEN NAMEN. JETZT WILL DER **NEO-ENTREPRENEUR** UND WEINLIEBHABER SEIN EIGENES **GENUSS-IMPERIUM** GRÜNDEN.

Text: Bernhard Leitner Fotos: Monika Reiter

Wenn ein Deutscher in der weinverrückten Weststeiermark ein kleines, aber feines Wein- und Kulinarik-Imperium aus dem Boden stampft, rümpft für gewöhnlich eine ganze Region die Nase. Wer ist denn dieser Typ mit der Vision, hochwertigste Produkte aus den schönsten Regionen Europas zu produzieren? Gestatten, Kilger, Hans Kilger. Der gebürtige Bayer ist radikaler Quereinsteiger und trotzdem oder vielleicht sogar deshalb Qualitätsfanat in Reinkultur. Und dass dieser Kilger weiß, wie man ein Unternehmen finanziell stabilisiert und in eine erfolgreiche Ära führt, bewies er in den letzten Jahrzehnten als Wirtschaftsprüfer und Steuerberater ▶

HANS KILGER

Der gebürtige Bayer machte sich in der Hauptstadt München als höchst erfolgreicher Steuerexperte und Wirtschaftsprüfer einen Namen. Seine Passion für Genuss und Kulinarik führte Kilger durch die besten Weinbaugebiete der Welt – und es war Liebe auf den ersten Blick. 2015 gründete der Bayer das Weingut Domaines Kilger, damals gemeinsam mit den Winzergrößen Christian Reiterer und Uwe Schiefer. 2020 holte sich Kilger den steirischen Reben-Guru Walter Polz an Bord, der das Weingut samt Headquarter Schloss Gamlitz zum internationalen Hotspot machen soll. Neben Top-Weinen produziert der Genuss-Entrepreneur auch exotische Fleischspezialitäten wie Bisonwurst oder Büffelleberkäse aus seinen Landgütern in Siebenbürgen.



1+3 Genuss-Homebase: Das Schloss Gamlitz in der Südsteiermark soll das prunkvolle Epizentrum der Domaines Kilger werden **2** Top-Terroir: Mit Lagen wie dem Kranachberg bewirtschaftet Hans Kilger eine der beliebtesten Lagen des Landes **4** Exotischer Genuss: Auf seinen Ländereien im rumänischen Siebenbürgen züchtet Kilger Wasserbüffel und Bisons, die zu hochwertigen Fleischprodukten veredelt werden.

27

Quadratkilometer groß ist die Fläche, auf der Hans Kilger in Siebenbürgen seine Tiere züchtet.

2015

startete das Projekt Domaines Kilger in Zusammenarbeit mit Winzer Christian Reiterer.

2020

übernimmt Winzer-Pionier Walter Polz die steiermärkischen Reben.



UNSER ZIEL IST ES, ETWAS ZU MACHEN, DAS ÜBER GENERATIONEN HINWEG ANDAUERT.

Hans Kilger über seine Genuss-Vision



zur Genüge. Warum also nicht etwas ganz anderes versuchen? 2015 gründet der Genuss-Entrepreneur in der Steiermark das Weingut Domaines Kilger und holt sich dafür den Weinmacher Christian Reiterer an Bord. Bereits zwei Jahre später legt der Bayer nach und gründet gemeinsam mit Ausnahmewinzer Uwe Schiefer das Weingut Schiefer & Domaines Kilger im Südburgenland.

Als Homebase für sein noch junges Genuss-Imperium hat Kilger das Schloss Gamlitz in der Südsteiermark auserkoren, das dank seiner traditionsreichen Weingeschichte ein wahrhaftiges Schmuckstück ist. In den kommenden Monaten wird das Schloss dafür noch renoviert, es soll ab 2021 das Aushängeschild der Domaines Kilger werden. Seine Fähigkeit, die passenden Mitarbeiter zu finden, die seine Philosophie teilen, bewies Kilger in der Vergangenheit des Öfteren. Kaum verwunderlich also, dass er auch für sein Weingut in der Steiermark einen erfahrenen Weinguru verpflichten konnte.

Zwei wie Reb und Stock

Niemand Geringeres als der steirische Re-

ben-Pionier Walter Polz soll als Chef-Winzer das Weingut als international renommierte Top-Lage etablieren. „Ich bin außerordentlich glücklich, dass ich mit Walter Polz einen der erfahrensten und bekanntesten österreichischen Winzer als Leiter des Weinguts gewinnen konnte“, kommentiert Hans Kilger den Neuzugang. „Walter war maßgeblich am Aufbau des südsteirischen Weinlandes beteiligt und ist ein enormer Zugewinn für die Domaines Kilger.“ In puncto gemeinsame Ziele sind sich die beiden einig: „Ich will die Domaines Kilger dorthin bringen, wo sie meiner Meinung nach hingehören – nach oben!“, gibt Polz die ambitionierte Marschrichtung vor. Dass der österreichische Wein in den letzten Jahren im internationalen Vergleich auf der Überholspur fliehet, ist für Polz keine große Überraschung. „Der Weinausbaustil hat sich verändert und die Weine gehen in eine schlankere Linie, die stark vom Terroir geprägt ist. Darum sind speziell die steirischen Böden bei Weinliebhabern sehr gefragt.“

Dass so ein Winzer-Kaliber wie Walter Polz überhaupt am freien Markt zur Verfügung steht, liegt einzig daran, dass am Weingut Polz der Generationenwechsel

stattgefunden hat. „Meine Neffen haben dieses Jahr das Weingut übernommen und kurze Zeit später hat mich auch schon der Hans angerufen und mich gefragt, ob ich das nicht mit ihm machen will“, erklärt Polz. Schnellschuss war es dennoch keiner. „Für so ein Projekt braucht man Zeit, man muss sich mit den Lagen und Böden vertraut machen, um wirklich erstklassigen Wein produzieren zu können, und genau darin liegen derzeit meine Hauptaufgaben.“ Mit Top-Lagen wie dem Kranachberg oder Ried Königsberg stehen Kilger und Polz ausgezeichnete Böden zur Verfügung. So reicht die flüssige Produktpalette von Weißweinklassikern wie Sauvignon blanc oder Welschriesling über rote Verführer wie Blaufränkisch bis hin zu Rosé- und Schaumweinen.

Doch nur Wein allein wäre dem bayrischen Tausendsassa nicht genug. Hans Kilger versteht sich als Genuss-Entrepreneur, der mit seinen Betrieben und Produkten in die Champions League will. Im rumänischen Siebenbürgen besitzt Kilger unfassbare 27 Quadratkilometer Land, wo sich von Bisons, Wasserbüffeln, Rothirschen, Mufflons, Wildschafen über tibetanische ▶

Zwei Männer, eine Philosophie:
Genuss-Entrepreneur Hans Kilger
und Weingott Walter Polz wollen die
Domaines Kilger als internationalen
Reben-Hotspot etablieren.



DER WEINAUSBAUSTIL HAT SICH VERÄNDERT UND DIE WEINE GEHEN IN EINE SCHLANKERE LINIE, DIE STARK VOM TERROIR GEPRÄGT IST.

Walter Polz über die Entwicklung des österreichischen Weins

Yaks, Himalaya-Tahrs bis hin zu einigen afrikanischen Watussi-Rindern prächtige Zuchttiere in freier Laufbahn tummeln. Die Landschaft erinnert an die weite Prärie Colorados und auch in Siebenbürgen wird den Tieren der enorme Platzluxus von rund zwei Hektar pro Exemplar gegönnt. Für Kilger eine Normalität, sieht er für seinen hohen Qualitätsanspruch Nachhaltigkeit und artgerechte Haltung als Voraussetzung dafür. Seine Metzger veredeln die exotischen Fleischspezialitäten zu Bisonsalami, Büffelroschinken oder Hirschwürsten.

Gut Ding braucht Weile

Die größte Herausforderung für den bayrischen Visionär ist es, seine Ansprüche und Philosophie in den vielen Betrieben zu gewährleisten. „Das ist definitiv ein Unterfangen, das nicht von Anfang an gelingen kann. Wir sind ja nicht nur in Österreich, sondern eben auch in Siebenbürgen, wo es noch mal etwas schieriger ist, die Mitarbeiter entsprechend zu motivieren. Vor allem wenn man selbst nicht immer vor Ort sein kann“, erklärt Kilger. Den Schlüssel zum Erfolg hat der Kreativkopf in Mitarbeitern gefunden, die seine Vision in den unterschiedlichen Betrieben leben und weitergeben.

In Sachen Betriebswirtschaft hat der Steuerexperte und Wirtschaftsprüfer immer den Überblick. „Man braucht schon ein gewisses Controlling und da meine Kernkompetenz darin liegt, sind bei uns

sämtliche Zahlenspiele vereinheitlicht. Wir haben überall das gleiche Kassensystem, einheitliche Buchführung, sodass ich eigentlich jeden Tag den Überblick habe und immer genau weiß, wo wir gerade stehen.“ Das Thema Personalentwicklung begleitet den Wirtschaftszampano bereits sein ganzes Leben lang. „Es macht mir einfach Spaß, gute Leute zu entwickeln. Und dafür braucht man Geduld.“

Geduld, die so manche Quereinsteiger an den Rand der Verzweiflung brachte. Nicht aber im Fall Hans Kilger. Der abgebrühte Unternehmer weiß genau, was er will, und ist dafür bereit, alles zu geben. Zeit spielt dabei keine Rolle. „Das ist für mich meine letzte große Lebensaufgabe. Und ich sehe mich da schon als Langzeitunternehmer, der weit darüber hinaus tätig sein will, als meine Schaffenskraft ausreicht. Aber 20 Jahre traue ich mir immer noch zu. Dann bin ich immer noch jung. Unser Ziel ist es, etwas zu machen, das über Generationen hinweg andauert“, bringt es Kilger auf den Punkt.

www.domaines-kilger.com



VIDEO:
Hans Kilger und Walter Polz im Interview:
www.rollingpin.com/248

schaufenster.

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

KULT KRACHERL

Hergestellt mit Wasser aus der ältesten Naturheilquelle Österreichs sind die Thalheim Limonaden der gehypte Newcomer im Softdrink-Segment. Mit sechs verschiedenen Sorten wie Ahorn-Zitrone, Weiße Traube oder Waldbeer vereint das Sortiment exotische Aromen mit der erfrischenden Wirkung des sagenumwobenen Thalheim-Wassers. www.thalheimerheilwasser.at



ECHT SCHARF



Wer Kaviar und Chili mischt, ist entweder nicht ganz zurechnungsfähig oder schwer genial. Im Fall von Koor mee trifft definitiv Letzteres zu. Als markantes Finisher-Gewürz verleiht der Koor mee Caviar Chili dank seiner feinen Schärfe Gerichten noch einmal ordentlich Punch. Kultiviert wird der Chili übrigens nicht in Südamerika, sondern im österreichischen Marchfeld. koormee.com

GINTASTIC

Herd-Legende Dieter Müller, Markenbotschafter von Inge & der Honigbär Gin empfiehlt: Gin No. 9 Tomato & Chili. Denn dieses Destillat zündet ein Aromenfeuerwerk aus Kardamom, Chili, Tomate, Lorbeer, geräuchertem Pfeffer, Inges Sambal und Estragon. www.klettis-genussboutique.com



RUM FOR FRIENDS



Mit dem 4x50 Rum kommt eine sensationelle Edel-Spirituose aus den Kesseln des weltberühmten Brenners Hans Reisetbauer auf den Markt, der einzigartigen Geschmack, perfektes Handwerk und jahrelanges Know-how verbindet. www.4x50.com

IN HÜLLE UND FÜLLE

Der italienische Pasta-Gigant Barilla setzt auf den steigenden Trend der auf Pflanzen basierenden Ernährung und bietet mit den brandneuen Sorten Kichererbse oder Rote Linsen alles für eine bewusste Ernährung in altbekannter Qualität. www.barilla.com



Corona hard facts

HIER GEHT ES UM DAS **PERFEKTE FLEISCH**. **FRANK ALBERS** IST MIT VIELEN DER TOP-ZÜCHTER DIESER WELT PERSÖNLICH BEKANNT UND KENNT DIE HEISSESTEN TRENDS. DIESMAL: WAS FLEISCH MIT **KONZEPTORIGINALITÄT** ZU TUN HAT.

Text: Frank Albers

Bei allem Ärger mit Corona und seinen Folgen: Wir dürfen uns glücklich schätzen. Viele Gastros vertrauen uns so sehr in Sachen Highend-Fleisch, dass sie ihren kompletten Bedarf bei uns decken. Oft kommen Unternehmer bereits lange vor der Eröffnung ihrer Läden auf uns zu, um sich bezüglich ihres Menüs, des Küchenequipments oder auch der Kalkulation beraten zu lassen. Wenn wir unsere Absatzzahlen über den Verlauf der Krise hinweg betrachten, ergibt sich ein aufschlussreiches Gesamtbild zur Umsatzentwicklung der deutschen Gastronomie im mittleren bis gehobenen Segment. Zumindest jener, die darauf Wert legt, kulinarisch anspruchsvolles Fleisch auf den Teller zu bringen. Das Fleisch ist nämlich – selbstredend – bei fleischlastigen Konzepten einer der größten Posten überhaupt. 2020 ist stark gestartet. Als Ende Januar der erste Coronafall in Bayern auftritt, sieht das Jahr in Deutschland noch sehr vielversprechend aus. Der Megatrend, besseres Fleisch aus nachhaltiger Produktion in hoher Verzehrqualität zu konsumieren, setzt sich fort. Immer mehr Menschen essen Fleisch nach dem Motto „Weniger oft, aber dafür besser“. Im März geht es dann los: Sukzessive beginnt der Lockdown.



Die Halbierung unserer Umsätze im März ist die deutliche Konsequenz. Für die Gastro am härtesten stellten sich dann der April und der Mai dar: Viele Accounts weisen hier eine glatte Null auf. Die Gemütslage der Gastronomen ist entsprechend: Existenzangst und Panik greifen um sich in einer Branche, die in weiten Teilen von niedrigen Gewinnmargen und viel hartem Konkurrenzkampf geprägt ist.

Wird weniger mehr?

Mit viel Energie stemmt man sich gegen die missliche Lage. Ich bewundere das. Wir haben Kunden, die die Hälfte ihres regulären Fleischumsatzes erreichen, indem sie Steakpakete versenden oder zum Abholen bereitstellen. Auch manch rasch aufgesetzter Online-shop sorgt für etwas Grundauslastung. Als dann Ende Mai die Lockerungen kommen, kann das nicht sofort für Linderung sorgen. Die von den Gastros zu erfüllenden Bedingungen werden teils am Vortag des Inkrafttretens veröffentlicht und enthalten aufwendige Maßnahmen wie Trennwände zwischen den Tischen



BEIM FLEISCH IST ES WIE MIT DER GASTRONOMIE: QUALITÄT UND ORIGINALITÄT SETZEN SICH DURCH.

oder elektronische Speisekarten. Somit wird auch der Rest vom Mai Teil des Corona-Jammertals. Eine große Frage steht im Raum: Werden die Gäste nach dem Restart wiederkommen? Die Hoffnung kommt auf, dass dies in besonders hohem Maße der Fall sein wird. Der große Exodus der Sommerferien wird wahrscheinlich nicht stattfinden, und die daheim Gebliebenen sollen für außerplanmäßigen Umsatz sorgen. So kommt es dann auch: Ab Juni, aber spätestens Juli ist klar zu sehen, dass die Umsätze in der Gastro zurück auf dem starken Niveau vom Januar und Februar sind. Gerade die hochwertigen und originellen Konzepte sind ausgebucht. Es zeigt sich wieder: Qualität und Originalität gewinnen. Jetzt liegt es an uns allen, aufeinander aufzupassen und dafür zu sorgen, dass die Infektionslage nicht wieder bedrohlich wird. Auch im Herbst und Winter wird man mit einer geringeren Anzahl an verfügbaren Sitzplätzen zurecht kommen müssen. Da zählt es, an weniger Gästen das notwendige Umsatzziel zu erreichen. Das geht über geschultes Servicepersonal, das es versteht, den Fokus des Gastes vom Preis auf die positiven Eigenschaften der Produkte zu lenken. Ich denke, das ist der Schlüssel zum Erfolg in der Krise.

www.albersfood.de

ROCK CHEF®

NEU

STAGE 2

COLLECTION



STEFAN MARQUARD

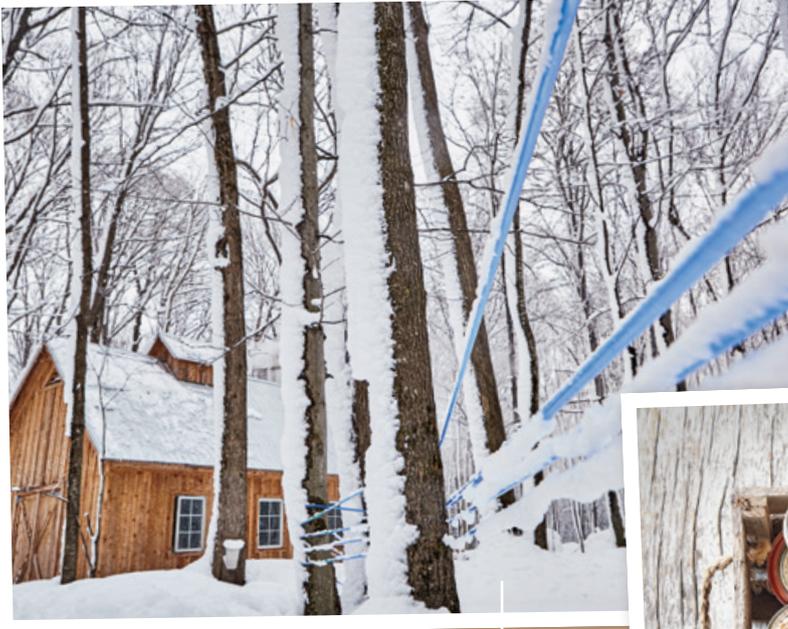
TORSTEN PISTOL

LUDWIG MAURER



www.rockchef-original.de

EIN GESCHENK DER NATUR



Pro Jahr lassen sich durchschnittlich etwa 40 Liter Ahornwasser aus einem Ahornbaum abzapfen. Diese Menge wird für einen Liter Ahornsirup benötigt.



Zusätzlich zum Sirup laden auch Ahornessig, Ahornflocken und Ahorncreme zu vielfältigen kulinarischen Verwendungen ein: von Cocktail bis Salat, von Fisch bis Fleisch.

Tief in den kanadischen Wäldern ermöglicht ein einzigartiges Frost-Tau-Phänomen das Auffangen des Zuckersafts aus dem Ahornbaum. Das im Frühjahr bei leicht warmen Tagen und noch kalten Nächten aus den Baumkronen zurücklaufende Wasser wird durch Ventile direkt an den Bäumen gewonnen.

Nur Ahornbäume, die einen Stammdurchmesser von mindestens 20 Zentimetern haben, dürfen angezapft werden. In der Regel haben sie dann ein Alter von etwa 40 Jahren erreicht. Pro Jahr lassen sich durchschnittlich etwa 40 Liter Ahornwasser aus einem Ahornbaum abzapfen. Diese Menge wird für einen Liter Ahornsirup benötigt.

Die Erntezeit zwischen Februar und April ist auf vier bis acht Wochen begrenzt. Das gewonnene Wasser wird über Schläuche in die zumeist familiengeführten Produktionsstätten – die Sugar Shacks – geleitet. Durch das langsame Einkochen entsteht dort mittels einer langsam und schonend stattfindenden Maillard-Reaktion der uns bekannte Sirup.

Die verschiedensten Ahornregister

Je nach Erntezeitpunkt – aber auch abhängig von den Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht – weist er unterschiedliche Farbcharakteristika und damit differenzierte Geschmacksmerkmale auf: von fast transparent (GOLDEN, delicate taste) über leicht bernsteinfarben (AMBER,

rich taste) mit eher mildem Geschmack bis hin zu tief dunklen Tönen und kräftiger Ahornnote (DARK, robust taste und VERY DARK strong taste).

Zusätzlich zum Sirup laden auch Ahornessig, Ahornflocken und Ahorncreme zu vielfältigen kulinarischen Verwendungen ein: von Cocktail bis Salat, von Fisch bis Fleisch. Und natürlich auch zur Verfeinerung von Desserts.

Stöbern Sie im Rezeptarchiv von Ahornsirup Kanada unter www.ahornsirup-kanada.de/rezepte und machen Sie Ahornsirup zu einem festen Bestandteil Ihres Speiseplans.

www.ahornsirup-kanada.de



Oltion Mehmetaj von der Grazer Churchill-Bár setzt für viele Cocktail-Klassiker wie Whiskey Sour oder Sex on the Beach auf heimische Edelbrände – und ist damit Teil einer nachhaltigen Umdenkbewegung innerhalb der Barszene.

BURN, BABY, BURN

EDELBRÄNDE SIND DAS NONPLUSULTRA DER HEIMISCHEN SPIRITUOSEN. WARUM SIE SEIT **CORONA** DAS GEBOT DER STUNDE SIND, DAS JAHRZEHNTEALTE GESCHÄFTSMODELL INTERNATIONALER KONZERNE AUFMISCHEN – UND **PREISELBEEREN** WIEDER **SEX** VERLEIHEN.

Text: Lucas Palm, Foto: Monika Reiter

Corona steht mittlerweile für mehr als die verheerendste Pandemie der letzten einhundert Jahre. „Seit Corona“ – so beginnt in der Regel die Beschreibung dieser neuen und so unwiderruflichen Normalität. Und während mit Zoom-Meetings, Online-Shops und Homeoffice die Digitalisierung ihren letzten Invasionsschub in unser aller Leben erhalten hat, geht es in einer ganz bestimmten Branche um einiges bodenständiger zu. Denn so urban, luxusbedacht und eklektisch das Spirituosengeschäft auch weiterhin scheinen mag – Corona mischt diesen hochprozentigen Sektor ordentlich auf. Das abgelutschte Stichwort Regionalität trifft es zwar im Großen und Ganzen – aber irgendwie eben auch nicht. Schließlich es geht um mehr.

„Alles wird vor unserer Nase angebaut und produziert – und wir greifen nicht zu“, sagt Oltion Mehmetaj, Barkeeper der Grazer Churchill-Bar. „Das hat sich durch Corona geändert.“ Mit „alles“ meint Mehmetaj vor allem Edelbrände. „Neben Deutschland und der Schweiz haben wir in Österreich weiterhin die Nase vorn. Österreich ist eine Weltklasse-Brennnation.“ Zwar war Mehmetaj schon vor dem ganzen Corona-Wahnsinn von der Qualität des heimischen Edelbrands überzeugt, doch erst seit dem Lockdown hat er seine theoretische Neugierde endlich in eine vielversprechende Praxis umgesetzt, die offenbar Schule macht: Statt auf jene Spirituosen zu setzen, deren unangefochtenes Primat seit Jahrzehnten von omnipräsenten Konzernen gehalten wird, gibt der erfah-

rene Cocktaillüftler seinen Kreationen durch regionale Edelbrände den letzten und, ja, neuesten Kick. „Die meisten von ihnen haben natürlich ihren Preis, aber sie sind nicht teurer als manche Premium-Spirituosen – die auch nicht immer das Geld wert sind, um das sie verkauft werden. Darum geht es: Gin, Rum, Cognac – da steckt eine Unmenge an Marketingkosten drinnen. Die können sich kleine Betriebe nicht leisten, obwohl sie Edelbrände in hervorragender Qualität herstellen.“ Was aber ist ein Edelbrand genau? Warum kann und soll ausgerechnet er die aalglatten Allerweltsprodukte ersetzen? Und wie setzt Mehmetaj ihn in seine Post-Corona-Cocktails ein?

Destillieren ist alles

Früher, da war das Obstbrennen noch reine Resteverwertung. Jene Äpfel ►

VIELES WIRD VOR UNSERER NASE ANGEBAUT UND PRODUZIERT – UND WIR GREIFEN EINFACH NICHT ZU!

Erst durch Corona haben viele Barkeeper umgedacht – und beziehen viele ihrer Spirituosen nun aus kleinen, regionalen Betrieben, deren hervorragende Produkte den Cocktails beeindruckende Ecken und Kanten verleihen



und Birnen, die schon etwas zu lange am Boden gelegen hatten, wurden wohl oder übel gebrannt – zu Obstler, Schnaps, was auch immer. Das hat sich vor rund vierzig Jahren geändert. Denn damals schon erkannten einige vorausschauende Produzenten, dass die witzigmansche Maxime „Das Produkt ist der Star“ genauso für das Brennen ihre Gültigkeit hat. Also wurden auch dafür nur die besten Birnen, Pflaumen, Marillen oder Quitten verwertet. Erstaunlich dabei: Während die Spitzgastronomie schnell den Wert von Edelbränden erkannte, blieb sie bei den virtuosen Mixologen hinter dem Bartresen eher eine Rarität. Zumindest – und das ist das Absurde – im Vergleich zu all ihren exotischen Flaschenfreunden wie Rum, Gin, Whiskey und Co.

„Fruchtedelbrände sind Spirituosen, die zu 100 Prozent aus Fruchtmaische destilliert werden“, erklärt Mehmetaj. Das entsprechende Obst wird handgelesen, Stiele und Kerne händisch entfernt, die faulen Exemplare aussortiert. „Der Brand wird auf 60 bis 85 Prozent destilliert und dann mit Wasser auf Trinkstärke verdünnt. Dadurch wird die Schärfe des Alkohols gemildert.“ Im Gegensatz zu Holzdestillate wie Whiskey, Rum und Cognac liegt die Kunst des guten Fruchtedelbrands nicht in der Reifung, sondern im Prozes der Maische und Destillation. „Klar“, gibt Mehmetaj zu, „man könnte auch einen Fruchtedelbrand im Holzfass reifen lassen. Aber was will ich? Holz oder Frucht? Eine zu lange Fasslagerung kann die feinen Fruchtaromen übertönen. Eine Balance zwischen beiden zu schaffen, das

ist für mich die wahre Kunst.“ Gereift werden diese hochprozentigen Fruchtdestillate normalerweise in Glasballons oder Edelstahlbehältern – bis zu ein Jahr.

Sex on the Preiselbeer

Statt Whiskey Sour beispielsweise mixt Mehmetaj mit Williamsbirnen-Edelbrand. „Ich könnte“, gibt der Regionalist zu bedenken, „auch einen Williamsschnaps nehmen, der ist günstiger als der Edelbrand, aber das ist eben alles eine Kostenfrage.“ Auch eine Kombination von Edelbrand und Standard-Spirituosen ist möglich. Etwas Zucker, Zitronensaft – und fertig ist die regionale Interpretation des urbanen Whiskey Sour. Auch der Cocktail-Klassiker Cosmopolitan kann landwirtschaftliches Flair annehmen: „Statt Cranberryjuice nehme ich einfach Heidelbeerlikör, etwas Wodka, Zucker und Zitrone.“ Dasselbe mit dem Sex on the Beach: Den mixt Mehmetaj mit Preiselbeerlikör. Dass die regionalen Neuinterpretationen nicht immer gleich in antikapitalistisches Konzernbashing ausarten müssen, zeigt Mehmetajs letzte Kreation: Quitten-Edelbrand mit Homemade-Sirup aus Zimt und Nelken und Moët Hennessy VS. Dennoch bleibt die Frage: Wird die Rückbesinnung der Barkeeper auf regionale Spirituosen die multinationalen Konzerne das Fürchten lehren? Werden sie sich neu erfinden müssen? Oder wird beides, wie beim Quitten-Edelbrand-Mix, nebeneinander existieren können? Mehmetaj sieht das pragmatisch: „Es liegt an mir als Barkeeper, das zu entscheiden!“



BESSER ALS JEDE CORONA-AMPEL!



WHAT IS YOUR SECRET?

Nicht nur Du trägst ein Geheimnis in Dir! **HEMPTONS SECRET** birgt das Mysterium des feinsten Premium Hanf Fillers.

Einfach pur mit Eis oder mit den Geschmacksrichtungen Tschak Berry, Peppy Lemon und Secret Apple den Lieblingsdrink verfeinern! Ganz nach dem Motto **“Chill it, mix it, try it!”**

Entdecke alle Secrets unter:

-  www.hemptions-secret.at
-  [hemptionssecret](https://www.facebook.com/hemptionssecret)
-  [hemptionssecret](https://www.instagram.com/hemptionssecret)



**HEMPTONS
SECRET**

GREIF NACH DEN STERNEN!

DAS **PARKHOTEL BAD GRIESBACH** IN BAYERN HAT SICH ZUM ZIEL GESETZT, ALS HOTEL DIE **KULINARISCHE TOP-DESTINATION** DER REGION ZU WERDEN. WER SICH ENDLICH IN DER KÜCHE **KREATIV** AUSLEBEN UND VOLL EINBRINGEN WILL, DEN ERWARTET HIER DER **JOB SEINES LEBENS**.



Strenge genommen war die Ursprungsvision schon damals eine radikal genussorientierte: Urlauber sollten im idyllischen Bad Griesbach die angenehme Wirkung des Thermalwassers für ihre Gesundheit nutzen.

In den 1970er-Jahren setzte Alois Hartl seine Vision in die Tat um, führte mit seiner Firma Bohrungen durch – und erschloss damit die drei Thermalquellen von Bad Griesbach. Am 1. Juli 1983 eröffnete schließlich das Parkhotel Bad Griesbach im Rottal und etablierte sich seither als eines der kreativsten im 4-Sterne-Superior-Komfort-Bereich. Seit Jahren punktet das Parkhotel Griesbach mit seiner vielfältigen Kulinarik – und möchte gerade sie in Zukunft noch mehr in den Mittelpunkt seiner DNA rücken.

Als kulinarischer Kreativkopf nach den Sternen greifen

„Unser Ziel ist es, vor Ort als Hotel kulinarisch die Nummer eins zu werden“, erläutert Daniela Anzelini, Assistentin der

Geschäftsführung beim Parkhotel Bad Griesbach. „Und dafür brauchen wir noch weitere kreative Köpfe, die diese Herausforderung mit uns angehen wollen und sich mit ihrer ganzen Kreativität und ihrem Know-how einbringen möchten. Wer richtig Lust auf kreatives Kochen hat, kann sich bei uns voll einbringen und kulinarisch nach den Sternen greifen.“

Fine Dining als Ziel

Das Vielversprechende daran: Möglichkeiten, sich voll einzubringen und gemeinsam Großes zu schaffen, gibt es im Parkhotel Bad Griesbach zuhauf. „Neben der klassischen Halbpension – mit speziellen Buffets – möchten wir das À-la-carte-Geschäft auf das höchste Level der Region bringen. Das soll wirklich Fine Dining werden“, stellt Anzelini klar. Neben der À-la-carte-Schiene gibt es auch einen kulinarischen

Kalender, in dessen Rahmen jeden Monat ein spezielles Thema mit dazugehörigen Events angeboten wird. Auch da heißt es also, seiner kulinarischen Kreativität freien Lauf zu lassen. Last, but not least: Auch was die Locations betrifft, wird es in Bad Griesbach niemals eintönig: Denn groß aufgekocht wird nicht nur in der Hauptküche des Parkhotels, sondern auch im Gutshof Penning. Der Großteil der Produkte kommt von regionalen Produzenten. Als Koch hat man in Bad Griesbach also auch die Möglichkeit, sich ein unvergleichliches Produzentennetzwerk aufzubauen. Wer sich und seine Kreativkulinarik bei einem der momentan ambitioniertesten Betriebe für Fine Dine einbringen möchte, sollte sich also unbedingt bewerben unter:

jobs@parkhotel-badgriesbach.de



1 Das Parkhotel Bad Griesbach will kulinarisch hoch hinaus: Dafür fördert, entwickelt und unterstützt es seine Mitarbeiter, wo es nur geht. Frei nach dem Motto: Teamwork makes the dream work!
2 Als Koch kann man in dieser einmaligen Zeit an der Erfolgsgeschichte des Hotels mitschreiben, indem man sich mit allem, was man kann und weiß, einbringt.

GANZ ÖSTERREICH WIRD ZUM RIPPERLHIMMEL

DIE ERFINDER DES ERFOLGREICHEN FAST-CASUAL-KONZEPTS **JACK THE RIPPERL** MACHEN EINEN KLASSIKER DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE ZUM HERO EINES ATTRAKTIVEN, **EINZIGARTIGEN FRANCHISE-SYSTEMS.**

Der Entwickler und Erfinder von JACK THE RIPPERL, Johannes Roither, ist Vollblutgastronom und entwickelte in den letzten Jahren mehrere sehr erfolgreiche Gastronomiebetriebe. Mit JACK THE RIPPERL ist er nun mit einem Konzept am Start, das das Potenzial hat, sowohl in Österreich als auch in Europa erfolgreich zu sein. Gemeinsam mit dem Gastronomieentwickler, Markenexperten und geschäftsführenden Gesellschafter Wolfgang Gittmaier wird aktuell intensiv am Roll-out des Franchise-Systems gearbeitet.

Regionalität ist Trumpf

Das seit über drei Jahren mehr als erfolgreiche JTR-Flagship-Restaurant an der Linzer Landstraße besticht durch ein modernes, gemütliches Designkonzept und perfektes Service. Was JACK THE RIPPERL aber zu dem macht, was es ist, sind sensationell zarte und geschmackige Ripperl in perfekter Zubereitung. Der Garant dafür ist nicht zuletzt bestes Fleisch von regionalen oberösterreichischen Bauern. Dieser starke Fokus auf Regionalität zieht sich beim gesamten Angebot an Speisen und Getränken durch. Und ist daher auch ein zentraler Bestandteil des nun ausgerollten Lizenz- bzw. Franchise-Konzepts.

Einzigartig im deutschsprachigen Raum

Der internationale Trend zu Hybrid-Betrieben (Take-away, Essen vor Ort, Shop) und der ungebrochene Mega-Trend zur systematisierten Gastronomie sind in Kombination mit dem traditionellen Küchenhandwerk die Eckpfeiler der Idee. Nach dem erfolgreichen Start des Linzer Flagship-Stores im April 2017 wurde das



Angschnitten is: Die Erfinder des erfolgreichen JACK THE RIPPERL Johannes Roither (re.) und Wolfgang Gittmaier (li.) arbeiten intensiv am Roll-out eines attraktiven Franchise-Systems.

Konzept Schritt für Schritt zu einem ganzheitlichen Franchise-Konzept mit einem unverwechselbaren USP weiterentwickelt. „Unser USP ist einfach erklärt: Es gibt de facto keine Systemgastronomie, die sich mit dem Produkt Ripperl beschäftigt. Weder in Österreich noch in Europa und auch nicht weltweit. Kreative Ripperl-Gerichte wie Pulled-Ripperl-Burger, Tortillas, Salate mit gebackenen Ripperln und vieles mehr werden aktuell in der Gastronomie überhaupt nicht angeboten, seitens der Gäste aber extrem geschätzt. Eine 80-prozentige Abendauslastung und sechsfache Sitzplatzdrehung sprechen eine deutliche Sprache in puncto Kundenzufriedenheit und Chancen für potenzielle Betreiber. Der Bedarf von rund 40 bis 50 Tonnen Ripperln pro Jahr und Standort – am Beispiel von JACK THE RIPPERL in Linz – macht das Konzept auch für die Region und regionale Partnerbetriebe mehr als interessant“, betont Geschäftsführer und JTR-Gesellschafter Wolfgang Gittmaier.

Key Franchise Benefits

Die Key Franchise Benefits reichen vom umfassenden Know-how-Vorsprung in der Produktkategorie und einem ausgereiften Markendesign über das erprobte und durchdachte Restaurantkonzept, die Planung der gesamten Ausstattung im JTR-Corporate Design, die Unterstützung bei der Online-Präsenz und Social-Media-Aktivitäten bis hin zur Bereitstellung von Aktionsplänen und Werbematerialien. Franchise-Nehmer in Österreich können bei Bedarf auch auf diverse JACK THE RIPPERL-Produkte aus der zentralen Produktion zurückgreifen. Das JTR-Headquarter in Oberösterreich rund um Johannes Roither und Wolfgang Gittmaier unterstützt die Franchise-Nehmer zudem im gesamten Planungszeitraum bis zur erfolgreichen Eröffnung.

Weitere Infos für mögliche Franchise-Nehmer gibt es unter

www.jack-the-ripperl.com

SO PACKEN WIR DEN WINTER



DIE UNGEWISSHEIT VOR DER WINTERSAISON PRÄGT DIE GESAMTE BRANCHE. WARUM WIR DESHALB ALLES VERGESSEN SOLLTEN, WAS WIR WISSEN, UM DIE SAISON ZU RETTEN.

Text: Bernhard Leitner

Er steht vor der Tür, der Winter 2020. Eigentlich hätte er für die heimischen Wintersportgebiete zum ersehnten Rettungsanker eines grausamen Jahres werden sollen. Die Realität sieht leider anders aus. Viele Fragezeichen stehen hinter der Saison. Auf welche Auflagen müssen sich Betriebe einstellen? Wie schützt man Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen vor Infektionen? Wie verhindert man eine Cluster-Bildung? Und was sind eigentlich die größten Gefahrenquellen und was kann man dagegen tun? Fragen, auf die es keine definitiven Antworten gibt. Noch nicht. Denn die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Größter Hoffnungsträger ist dabei eine Tiroler Hochschule, die vom Land damit beauftragt wurde, ein Sicherheitskonzept für die kom-

mende Wintersaison zu entwickeln. Siegfried Walch, Leiter des Projekts, sieht trotz der dunklen Aussichten den einen oder anderen Hoffnungsschimmer.

Nicht warten, proaktiv sein

Welche konkreten Maßnahmen können Gastronomen und Hoteliers als Vorbereitung für die kommende Wintersaison treffen? „Nicht darauf warten, dass ihnen gesagt wird, was zu tun ist. Proaktiv auf die für sie relevanten Interessenvertretungen wie beispielsweise die Tourismusverbände zugehen. Aus unseren ersten Ergebnissen wird ersichtlich, dass die Tourismusverbände einiges an Informationen abrufbar haben, aber eine Instanz zur flächendeckende Vernetzung und Informationsaustausch noch nicht gegeben ist. Hier ▶



gibt es Unterschiede zwischen den von uns beobachteten Regionen. Einige Regionen scheinen mehr auf die Vernetzung unterschiedlicher Akteure zu setzen. Ganz nach dem Motto: Im Winter 2020 gibt es keine touristische Konkurrenz. Wir sitzen alle im selben Boot und müssen den Konkurrenten Sars-CoV-2 in den Griff kriegen“, erklärt Walch.

Brennpunkt Après-Ski

Als Brennpunkt gelten dieses Jahr vor allem die für den Umsatz so wichtigen Après-Ski-Bars. Aber auch hier gibt Walch Entwarnung: „Das Risiko am Namen Après-Ski-Bar festzumachen, ist zu wenig beziehungsweise falsch. Danebengehen kann es überall, wo sich nicht an die Regeln gehalten wird. Etwas flapsig formuliert zeigt unsere Untersuchung, dass wir kein Problem mit Après-Ski-Bars haben. Ganz einfach aus dem Grund, dass es hier schon schwer wird mit der Definition.“

Après-Ski-Bars, was auch immer darunter zu verstehen ist, können durchaus offen bleiben, wenn denn geltende Regeln eingehalten werden. Wir brauchen für den Winter 2020 eine neue Barkultur, die Bereitschaft zum ‚Chillen im kleineren Kreis‘, Abstand, Lüftung, Zusammensein im Freien statt Tanz auf den Tischen im überfüllten Raum. Wenn das dann immer noch Après-Ski heißt, gibt es vermutlich wenig Probleme damit.“

Probleme sieht Walch generell nur dort, wo sich alte Muster und Verdrängung breit machen. „Das Verharren in alten Mustern: Das heißt das Festhalten an maximal möglichen Auslastungen, das Vergessen darauf, dass hier nicht diese Saison allein auf dem Spiel steht, sondern unser Ruf als verantwortungsvolles Tourismusland für die Zukunft. Der Druck, der auf den Einzelnen lastet, ist enorm, das ist uns bewusst, und zum Teil ist dieser Druck auch existenziell, aber es führt kein Weg daran vor-

bei, für diese Saison in den sauren Apfel zu beißen und rigoros an allen möglichen Stellen am erfolgreichen Handling der Situation rund um Covid-19 mitzuarbeiten.“

Was ist erfolgreiches Handling?

Dreh- und Angelpunkt ist für Walch aber vor allem die äußere Wahrnehmung der einzelnen Regionen. „Zu Beginn dachten wir, es wäre die Verteidigung der grünen Phase einer Corona-Ampel. Das gilt zurzeit noch immer, aber mittlerweile müssen wir feststellen, dass es punktuell bereits um das Zurückerobern der grünen Phase geht. Gäste werden ihre Entscheidungen nach dem Vertrauen in das Risikomanagement ausrichten. Hier gilt es, rasch anzusetzen.“ Heißt unterm Strich: je besser das Image einer Region, desto höher die Chance, dass Urlauber dort hinkommen.

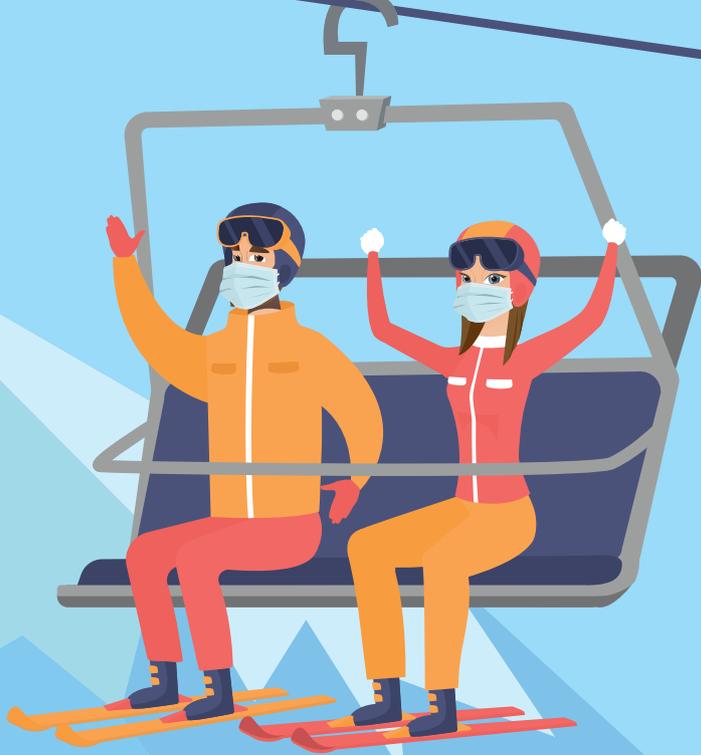
Dabei spielen vor allem die Coronatests eine gewichtige Rolle. In Österreich werden dank Bundesministerium und Wirtschaftskammer für Mitarbeiter der Gastronomie und Hotellerie bereits seit September kostenlose Schnelltests angeboten. So sollen vor allem Cluster-Bildungen verhindert werden, die neben den gesundheitlichen Risiken einen desaströsen Imageschaden anrichten können. Bis zu 65.000 Tests pro Woche sind derzeit möglich.

Zusätzlich soll die Gästeregistrierung dabei helfen, das sogenannte Tracing – also das Rückverfolgen möglicher infizierter Gäste – zu beschleunigen. Aktuell müssen Gastronomen dabei aber auf die Kooperation ihrer Gäste hoffen, denn verpflichtend ist die Angabe für Gäste nicht. Ein leidiges Thema bleibt nach wie vor der Mund-Nasen-Schutz. Speziell in der Gastronomie ist die Maske für Gäste wie Betreiber wenig attraktiv. Dennoch warnen Experten davor, sie wegzulassen.



**NICHT DARAUFG
WARTEN, DASS
IHNEN GESAGT WIRD,
WAS ZU TUN IST.
PROAKTIV SEIN.**

Siegfried Walch empfiehlt Betreibern, eigene Schritte zu setzen



GÄSTE WERDEN IHRE ENTSCHEIDUNGEN NACH DEM VERTRAUEN IN DAS RISIKO- MANAGEMENT AUSRICHTEN.

Für Siegfried Walch entscheidet das Image der Region

Wenn Gäste sich weigern

Doch was tun, wenn Gäste sich weigern, den Mund-Nasen-Schutz zu tragen? Derzeit liegt die Schuldfrage bei den Betreibern. Diese können mit rigorosen Strafen von bis zu 5000 Euro belangt werden, sollten Gäste die geltenden Vorschriften nicht einhalten. In der Praxis ist das ein schwieriges Unterfangen. Stimmen, die sich für Gäste-Strafen aussprechen, werden darum immer lauter und könnten ein probates Mittel im Kampf für mehr Sicherheit sein. Auch Bundesministerin Elisabeth Köstinger sieht die Betreiber nicht alleine in der Pflicht. „Es kann nicht funktionieren, wenn man die gesamte Verantwortung dem Unternehmer ▶

MÖVENPICK®

Fruchtiges Früchtchen Brombeere

NEU



FRONERI

FRONERI Austria GmbH • www.froneri-shop.at
Europaplatz 4, 4020 Linz • Bestelltel. 0800 080 000

umhängt. Wir haben von Beginn der ersten Lockerungen auf das Thema Eigenverantwortung gepocht. Der Lokalbetreiber muss natürlich dafür sorgen, dass Gäste den Abstand einhalten können, und zu einem gewissen Grad auch für die Einhaltung sorgen, aber was jeder einzelne macht, liegt in seiner Eigenverantwortung.“

Ein weiteres probates Mittel sind auch Luftfilter, die den Covid-19-Viren in geschlossenen Räumen schnell den Garaus machen können. Hersteller wie das Salzburger Unternehmen Ozonos garantieren für ihren Luftreiniger eine 100-prozentige Reinigung der Viren aus der Luft sowie eine 90-prozentige Reinigung von Oberflächen. Speziell in den Wintermonaten, wenn das

Lüften von Räumen zur klimatischen Herausforderung wird, könnten diese Luftreiniger für Sicherheit ohne Frieren sorgen.

Quarantäne-Hotels gegen Cluster

Eine ganz andere innovative Lösung, um die Wintersaison sicher zu gestalten, hat sich das Land Salzburg in Form von Quarantäne-Hotels einfallen lassen. Damit betroffene Betriebe bei einer Corona-Infektion der Gäste nicht direkt unter Quarantäne gestellt werden müssen, soll es im Salzburger Land extra eingerichtete Quarantäne-Hotels geben, die die Infizierten bis zur Genesung und schlussendlichen Ausreise aufnehmen sollen. „Wir wollen in jedem Bezirk ein Hotel dafür anmieten. So hätten wir

die Möglichkeit, dass wir die Betroffenen isolieren können“, so der Salzburger Gesundheitsreferent und Landeshauptmannstellvertreter Christian Stöckl. Die geplanten Maßnahmen des Salzburger Lands sind ein erster Schritt in Richtung Normalität in der regionalen Tourismusbranche und weg vom Corona-Alptraum. Auch wenn der Begriff Quarantäne-Hotel eher alles andere als normal ist. Zudem ist die Region damit anderen Reisezielen einen Schritt voraus und gewinnt so deutlich an Attraktivität. Und diese Attraktivität gelingt nur, wenn Regionen und Betreiber an einem Strang ziehen – der Feind hat einen Namen und nur gemeinsam können wir ihn auch bezwingen.

ES KANN NICHT FUNKTIONIEREN, WENN MAN DIE GESAMTE VERANTWORTUNG DEM UNTERNEHMER UMHÄNGT.

Bundesministerin Elisabeth Köstinger über Verantwortung in der Gastronomie



DAS RISIKO AM NAMEN APRÈS-SKI- BAR FESTZUMACHEN, IST ZU WENIG BEZIEHUNGSWEISE FALSCH.

Siegfried Walch über Après-Ski-Bars



OZONOS®

DER MOBILE AIRCLEANER

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

WWW.OZONOS.AT



„DIE WIRTSCHAFT MUSS ERHALTEN BLEIBEN.“

DIE BUNDESMINISTERIN FÜR LANDWIRTSCHAFT, REGIONEN UND TOURISMUS, ELISABETH KÖSTINGER, SPRICHT IM EXKLUSIV-INTERVIEW ÜBER **DIE KOMMENDE WINTERSAISON** UND ERKLÄRT, WAS IN DEN **NÄCHSTEN MONATEN** AUF DIE BRANCHE ZUKOMMEN KÖNNTE.

Interview: Bernhard Leitner

BLICK IN DIE GLASKUGEL

Ihre Amtszeit hat sich Elisabeth Köstinger bestimmt anders vorgestellt. In der Coronakrise beweist die Bundesministerin aber Durchhaltevermögen und ein offenes Ohr für die Branche. Nach einer durchwachsenen Sommersaison spricht Köstinger über die Risiken der bevorstehenden Wintersaison und darüber, wie wir sie gemeinsam erfolgreich gestalten können.

Gastronomie und Hotellerie durchleben gerade die schlimmste Krise ihrer Geschichte. Zwar konnte in manchen Regionen die Sommersaison noch gerettet werden, vor allem in städtischen Gebieten leiden die Betriebe aber noch immer immens an den Folgen der Corona-Pande-

mie. Wie lautet Ihr Fazit seit dem Restart?

Elisabeth Köstinger: Corona hat zweifellos die Gastronomie und den Tourismus mit voller Wucht erwischt. So etwas hat es eigentlich davor noch nie gegeben, dass Gasthäuser und Lokale zusperren mussten. Auch die Hotellerie ist gänzlich zum Erliegen gekommen. Für ein Urlaubsland wie Österreich eigentlich etwas Denkmögliches und trotzdem mussten wir 2020 lernen, damit umzugehen. Wir haben seitens der Bundesregierung versucht, sehr schnell zu helfen. Ich darf mich da für den Austausch gemeinsam mit Gastronomen, Hoteliers sowie dem Bundeskanzler bedanken. Wir haben alle an einen Tisch geholt und gemeinsam an Lösungskonzepten gearbeitet. Es soll immer sehr schnell und unbürokratisch funktionieren, was nicht immer ganz einfach ist. Aber ich denke, dass uns das speziell mit der Mehrwertsteuersenkung gelungen ist, dass den Betrieben, die Umsätze machen, etwas bleibt und sie die fehlende Zeit kompensieren können. Und jenen, denen die Geschäftsgrundlage gänzlich fehlt, mit Maßnahmen wie Fixkostenzuschuss, Kurzarbeit und vielen steuerlichen Entlastungen unter die Arme zu greifen. Die Bilanz für den Sommer ist durchwachsen. Zum Teil war es besser als erwartet. Wir haben heuer so etwas wie Gunstlagen gesehen. Wenn du deinen Betrieb irgendwo in der Nähe eines Sees hast, warst du einer der glücklichen Corona-Gewinner, weil die Urlauber genau das gesucht haben. Auch unsere Almen und Bergregionen waren ausgebucht. Das hat es in der Stadt leider so

gut wie nicht gegeben. Die Städtehotellerie ist wirklich maximal betroffen. Internationale Gäste fehlen, Großveranstaltungen fehlen, Konzerte fehlen, Sportereignisse fehlen, Kongresse und Messen können im Herbst nicht im gewohnten Umfang stattfinden. Und speziell da versuchen wir, den Betrieben zu helfen.

Gibt es da schon konkrete Pläne, wie man dem Städtetourismus unter die Arme greifen könnte?

Köstinger: Wir haben vor Kurzem eine zweite Phase des Fixkostenzuschusses beschlossen. Dem sind viele Gespräche mit dem Finanzministerium, aber natürlich auch mit der Branche selbst vorausgegangen. Es betrifft ja nicht nur die Stadthotellerie, sondern auch Reisebüros, Busreiseveranstalter oder die Eventbranche. Es ist so ein breites Feld an Personen, denen jetzt die Geschäftsgrundlage fehlt – für die haben wir beschlossen, dass der Fixkostenzuschuss verlängert und ausgeweitet wird, damit sie auch wirklich 100 Prozent ihrer Fixkosten ersetzt bekommen, um sie sozusagen auch winterfest zu machen und über diese schwierige Zeit zu bringen.

Es ist ein neues Pandemiegesetz in Arbeit. Begriffe wie Gästeregistrierung und Corona-Ampel sind dabei große Themen. Worauf müssen sich Gastronomen und Hoteliers in den nächsten Wochen und Monaten einstellen?

Köstinger: Für uns, die Bundesregierungen und alle Verantwortlichen hat es ▶

Bundesministerin für Landwirtschaft,
Regionen und Tourismus Elisabeth
Köstinger spricht im großen Exklusiv-Interview über die Herausforderungen der kommenden Wintersaison.



*„FÜR UNS
HAT ES
OBERSTE
PRIORITÄT,
DASS WIR
KEINEN
ZWEITEN
SHUTDOWN
ERLEBEN.“*

„MIT
DIESEM
WEG
WOLLEN
WIR DIE
GESUND-
HEIT WAH-
REN UND
TROTZDEM
DAS WIRT-
SCHAFTEN
MÖGLICH
MACHEN.“

oberste Priorität, dass wir keinen zweiten Shutdown erleben. Ich glaube, da sind wir uns alle einig. Wir müssen die Infektionszahlen so gering wie möglich halten, damit ein gesellschaftliches Leben und die damit verbundene Wirtschaft weiterhin erhalten bleiben. Und da braucht es Rahmenbedingungen. Die steigenden Infektionszahlen der letzten Wochen passieren vor allem im familiären Umfeld. Dazu kommen natürlich viele Reiserückkehrer. Wir versuchen, mit der Corona-Ampel ein maßgeschneidertes Konzept zu schaffen. Dort, wo wenig Infektionen sind, gelten die allgemeinen Regeln wie Abstandhalten, Mund-Nasen-Schutz und Händewaschen. Darüber hinaus erarbeitet das Gesundheitsministerium weitere Schritte, was passieren soll, wenn die Infektionszahlen weiterhin zunehmen. Mit diesem Weg wollen wir die Gesundheit wahren und trotzdem das Wirtschaften möglich machen.

Der Wintertourismus ist ein enorm wichtiger Wirtschaftsfaktor für Österreich. Gibt es schon Pläne, wie ein sicherer und wirtschaftlich erfolgreicher Winter aussehen könnte?

Köstinger: An dieser Stelle möchte ich zuerst ein großes Danke an die Betriebe, an die Gastronomen, an die Hoteliers sagen, die sich tagtäglich mit eigenen Ideen und Konzepten melden, wie man sicher durch diese Zeit kommt. Ich kenne keine andere Branche, die von sich aus bereit ist, so viel dafür zu tun, dass Gäste kommen, sich wohlfühlen und gesund bleiben. Die Corona-Ampel wird natürlich entscheidend sein, der Mund-Nasen-Schutz auch, wo der Abstand nicht einzuhalten ist. Weiters haben

wir mit der Initiative sichere-gastfreundschaft.at eine Plattform geschaffen, auf der sich Mitarbeiter gratis und präventiv testen lassen können. Das ist ein einmaliges Angebot, das vor allem im Herbst und Winter, wenn es darum geht, wieder mehr drinnen zu sein, extrem wichtig ist, um Sicherheit gewährleisten zu können. Dadurch wollen wir Cluster-Bildungen vermeiden, Infektionen ganz schnell finden, damit die Betriebe weiterarbeiten können und nicht schließen müssen.

Es ist kein großes Geheimnis, dass es zu fortgeschrittener Stunde zunehmend schwierig wird, Gästen beispielsweise das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes vorzuschreiben. Wäre es auch eine Möglichkeit, Gäste mit Strafen mehr in die Pflicht zu nehmen, damit nicht die ganze Verantwortung bei den Betreibern bleibt?

Köstinger: Es kann nicht funktionieren, wenn man die gesamte Verantwortung dem Unternehmer umhängt. Wir haben von Beginn der ersten Lockerungen auf das Thema Eigenverantwortung gepocht. Der Lokalbetreiber muss natürlich dafür sorgen, dass Gäste den Abstand einhalten können und zu einem gewissen Grad auch für die Einhaltung sorgen, aber was jeder einzelne macht, liegt in seiner Eigenverantwortung.

Inwiefern wird die Coronakrise den heimischen, aber auch den globalen Tourismussektor nachhaltig verändern?

Köstinger: Ich bin stets im intensiven Austausch mit der Welt-Tourismus-Organisation sowie mit lokalen Betreibern. Die internationale Reisefreiheit bleibt eingeschränkt. Das ist vollkommen klar. Wir sehen auch, dass der Wunsch, Fernreisen

„ICH KENNE KEINE ANDERE BRANCHE, DIE VON SICH AUS BEREIT IST, SO VIEL DAFÜR ZU TUN, DASS GÄSTE KOMMEN, SICH WOHLFÜHLEN UND GESUND BLEIBEN.“

zu machen, derzeit nicht da ist. Sieben Stunden mit einer Maske im Flugzeug zu sitzen, ist wenig attraktiv und jeder hat im Hinterkopf, was passiert, wenn ich mich weit weg von zu Hause infiziere. Darum versuchen wir seitens der Politik mit einem starken und klaren Bekenntnis zur heimischen Gastronomie, Hotellerie sowie der gesamten Tourismus- und Urlaubsbranche, die Betriebe durch diese schwierige Zeit zu bringen. Wir müssen aber dennoch lernen, mit dieser Situation umzugehen und das Beste daraus zu machen. Den Kopf niemals in den Sand stecken. Und es ist schön zu sehen, wie kreativ und motiviert die Branche in Österreich dafür kämpft, Sicherheit zu gewährleisten, um ihre Gäste glücklich zu machen. Und darum bin ich mir sicher, dass wir es gemeinsam durch diese schwierige Zeit schaffen werden.



VIDEO:
Hier geht's zum Exklusiv-Interview mit Bundesministerin Elisabeth Köstinger:
www.rollingpin.com/248



Felbermayer
★★★★

sucht ab sofort bzw
kommende Wintersaison:

KOCH/KÖCHIN
JUNGCHEF/-KÖCHIN
RESTAURANT-LEITER/IN
CHEF DE RANG
ABWÄSCHER/IN
ZIMMERMÄDCHEN/-BURSCH

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

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
HOTEL & ALPINE SPA FELBERMAYER
A-6793 Gaschurn/Montafon
Tel.: 05558/8617-0
E-Mail: christa@felbermayer.at
www.felbermayer.at

248001-AT



VORDERRONACH
- DAS HOTEL ÜBER SAALBACH -

Gastfreundschaft leben

Für unser Hotel Vorderronach in Saalbach suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember (m/w):

Jungkoch
gelernte 2.200,-

Stubenmädchen
gelernte 1.800,-

Kellner
gelernte 2.000,-

Praktikant
für Service und Küche

Wir wünschen uns ein motiviertes und bestens ausgebildetes Team! Entlohnung lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Erfahrung und Qualifikation.

Wir bieten Ihnen ein familiäres Klima, gute Bezahlung, freie Unterkunft und Verpflegung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Kontaktinfos:
Hotel Vorderronach | Ronachweg 47
A-5753 Saalbach | Österreich
T. +43(0) 6541/64 47 | Fax DW 117
hotel@vorderronach.at
www.vorderronach.at

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: Frau Petra Riedlsperger

248002-AT



SALNERHOF
Lifestyle Resort Ischgl



Saisons- oder Jahresstelle

KÜCHE:

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

SERVICE:

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

shutterstock

248141-AT



Für die kommende Wintersaison 2020/2021 verstärken wir unser Team ab Dezember:

Kellnerin
mit Inkasso u. ohne Inkasso

Service Mitarbeiter/in

Schankhilfe/Office

Koch/Köchin

Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
www.seiterhuette.at

Bezahlung laut Kollektiv, mit Bereitschaft zur Überzahlung. Tagesbetrieb.

Unterbringung im neuen Mitarbeiterhaus (Einzelzimmer, W-Lan). Kost und Logis frei!
Gutes Arbeitsklima, junges, dynamisches Team!

Bewerbung an: Reiter Markus
Tel. +43 (0)664/2008055 oder
+43 (0)664/41 031 41
info@seiterhuette.at

248002-AT



Für unser familiengeführtes 4* Kinderhotel, Heidi-Hotel Falkertsee am Falkert in Kärnten, suchen wir zur Unterstützung unseres **FÜHRUNGSTEAMS** für den kommenden Winter (m/w/d):

SOUS-CHEF SERVICELEITER STV.

Beide Stellen ab einem Brutto Verdienst von € 2.500,-

CHEF DE RANG CHEF DE PARTIE

Beide Stellen ab einem Brutto Verdienst von € 2.000,-

Unterkunft und Verpflegung inklusive. (je nach Qualifikation, Bereitschaft zur Überzahlung!)

Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an lukas@heidi-hotel.at oder rufen Sie uns an +43-4275-7222. Mehr Info zu unserem Haus finden Sie unter www.heidi-hotel.at

248021-AT



248009-AT

Traditionsreicher Betrieb, in traumhafter Lage auf der Sonnenseite Kitzbühels, sucht ab 03. Dezember 2020 (m/w/d):

- Sous Chef**
€ 2.800,- Brutto/Monat*
- Koch**
€ 2.500,- Brutto/Monat*
- Küchenhilfe**
€ 2.100,- Brutto/Monat*
- Kellner ohne Inkasso**
€ 1.900,- Brutto/Monat*

* Bruttolöhne auf Basis 5-Tage-Woche (45 Stunden) je nach Qualifikation Überzahlung möglich.

Wir bieten eine 5-Tage-Woche, freie Verpflegung, kostenloses Einzelzimmer mit TV, leistungsgerechte Entlohnung

Wenn Sie einsatzfreudig, zuverlässig, freundlich und kompetent sind, bewerben Sie sich bei Herrn Zehentner Franz unter info@gasthof-hagstein.at oder

Gasthof Hagstein
Hagsteinweg 95, A-6370 Kitzbühel
Tel.: 0043 5356 65216
www.gasthof-hagstein.at



248014-AT

Wir suchen **DICH** m/w

- Barkellner
- Kellner mit Inkasso
- Kellner ohne Inkasso
- Schankmitarbeiter
- Sous Chef
- Pizzakoch
- Jungkoch

- Wintersaison 2020–2021
- NUR Tagesbetrieb
- TOP Entlohnung
- Neues Personalwohnhaus (Einzelzimmer)

Bewerbungen an:
sylvia@h-schnell.at
+43/664/2140912

Wir freuen uns auf deine Bewerbung

Mitten im Schigebiet
Snow Space Salzburg
www.auhofalm.at



248022-AT

Das STAGE 12 Hotel by Penz ist ein familiengeführtes Stadthotel mit 120 Zimmer im Zentrum von Innsbruck.

BÜHNE FREI FÜR:

- Direktionsassistent/in (Vollzeit)
- Gouvernante / Gouverneur (Teil- und Vollzeit)
- Rezeptionist/in (Vollzeit)
- Barkellner/in / Bartender (Teil- und Vollzeit)
- Hausmaler/in / Allrounder (Vollzeit)
- Frühstückskellner/in (Teilzeit)

SIE BIETEN:
Gesundes, selbstbewusstes Auftreten, Hands-On-Mentalität, Durchhaltevermögen, Loyalität und Teamfähigkeit.

WIR BIETEN:
• Sofortige Jahresanstellung
• Leistungsgerechte Entlohnung
• Verpflegung frei
• Unterkunftsmöglichkeit
• Angenehmes Arbeitsklima

Wenn Sie Freude am Mitwirken in einem ambitionierten, jungen Team in einem der besten Innsbrucker Stadthotels haben, dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle.

Hoteldirektorin Frau Pia Stöllnberger freut sich auf Ihre Bewerbung, Lebenslauf und Foto.
Email: management@stage12.at | Telefon: +43 512/ 312 312




248015-AT

Wir suchen für unser Bergrestaurant am Pass Thurn/Kitzbühel für die Wintersaison 2020/21:

- Küchenchef m/w
- Sous-Chef m/w
- Pâtissier m/w
- Koch m/w
- Kellner für Schirmbar m/w
- Zahlkellner m/w
- Zimmermädchen
- Abwäscher m/w

TOP-Verdienstmöglichkeit!

Schriftliche Bewerbungen an:
Panorama Alm Bergrestaurant GmbH
z.H. Frau Neureiter Hildegard
info@panoramaalm.net
+43/664/3306409
www.panoramaalm.net



248016-AT

Wir suchen für die Wintersaison für DIE ALM 1350 mit Chaletsuiten und Bergrestaurant. Nutze die Chance Teil des Teams zu sein.

.....

- Beikoch (m/w)
- Schankkraft (m/w)
- Kellner/in mit Inkasso
- Speiseträger (m/w)

.....

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

Über deine Bewerbung freuen wir uns.

DIE ALM 1350
A-5754 Hinterglemm
hotel@marten.at

Neu im Skigebiet Hinterglemm



248018-AT

Wir suchen ab 30.10.2020 für die Wintersaison

6-Tage-Woche, 50 Wochenstunde

Fam. Zach
Franz-Senn-Straße 160
A-6167 Neustift im Stubaital
Tel.: +43(0)5226/2263
Fax +43(0)5226/2263-555
Mobil: +43(0)664/3451903
office@brennerspitz.at
www.brennerspitz.at

Sous Chef m/w
Oberkellner m/w
Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w
Rezeptionist m/w

Entlohnung lt. Kollektiv mit der Bereitschaft zur Überzahlung



248010-AT

Wir suchen ab sofort

CHEF DE PARTIE
€1.600,- BIS €1.800,- NETTO

Wir bieten:
Kost frei, kostenloser Parkplatz
Abwechslungsreiche Tätigkeit, selbstständiges Arbeiten, gutes Betriebsklima.
Bewerbung mit Foto an:

Hotel Eitjörg****
Fam. Eitjörg, Filnteichstr. 5, A-1100 Wien | Tel.: +43(0)1/688 11 82
office@hotel-eitjoerg.at | www.hotel-eitjoerg.at



TEAMZEIT

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

SOUS CHEF/IN
COMMIS DE CUISINE
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

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

Für die Winter-saison 2020/21

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



Wir suchen Dich ab Dezember für unser kreatives Team in der Küche!
 Komm ins Mountainclub Hotel**** Ronach als

KÜCHENCHEF (m/w/d)
KOCH (m/w/d)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima mit internationalen Gästen in bester Lage, freie Kost und Logis im Einzelzimmer sowie eine attraktive Entlohnung nach Vereinbarung.

Wir würden uns freuen Sie in unserem Team zu haben!

Bewerbung bitte an Fr. Christine Vötter Kirchner | Mountainclub Hotel Ronach
 Hinterwaldberg 35, 5742 Wald/Königsleiten | Tel +43 06564 8388 | info@ronach.at www.ronach.at



HOTEL Edelweiss

Für einen perfekten Start in den Winter 2020/21 suchen wir noch motivierte Mitarbeiter für unser legendäres Hotel in Zürs am Arlberg.

FRONT OFFICE & RESERVATIONS MANAGER
REZEPTIONIST/IN
CHEF DE RANG
CHEF TOURNANT
COMMIS DE CUISINE

Aussagekräftige Bewerbungen an job@edelweiss-arlberg.at, eine detaillierte Stellenbeschreibung folgt postwendend. Bezahlung lt. KV, Bereitschaft zur Überzahlung nach Qualifikation.

Hotel Edelweiss, Zürs am Arlberg, www.edelweiss-arlberg.at



“LE BÜSCH FINE WINE & FANCY FOOD BUSCHENSCHANK & SHOP“ SUCHT:

***SOUS CHEF**
***CHEF DE PARTIE**
***COMMIS DE CUISINE**
***KÜCHENHILFE**
***SPÜLER**
***SOMMELIER**
***CHEF DE RANG**
***COMMIS DE RANG**
***SCHANKHILFE**

ZU BESTEN BEDINGUNGEN MIT DEMENTSPRECHENDER ÜBERZAHLUNG DES KV JE NACH QUALIFIKATION

ILB GmbH
 Graben 26
 4020 Linz

Bewerbung
 Email: heidi.engel@gmx.at

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU HIER

www.rollingpin.jobs



Warum arbeiten Sie eigentlich nicht im 4*s Villa Seilern Vital Resort in Bad Ischl/Salzammergut?

CHEF DE RANG m/w
COMMIS DE RANG m/w

CHEF DE PARTIE m/w
COMMIS DE PARTIE m/w

WIR BIETEN:
 Eine sichere Jahresstelle
 Betriebsurlaub über Weihnachten
 Freie Mitarbeiterverpflegung
 Kostenlose Nutzung unserer Wellnessanlage sowie Fitnessstudio
 Gehalt lt. persönlicher Vereinbarung (KV als Ausgangsbasis)

IHRE BEWERBUNG RICHTEN SIE BITTE AN:
 Sarah Blohberger
 Villa Seilern Vital Resort | Tänzlgasse 11 | 4820 Bad Ischl
 +43 6132 24132 - 155 | buchhaltung@villaseilern.at
www.villaseilern.at

DER SCHWARZACHER
DER SCHWARZACHER
 - Lifestyle Schihütte -

Der Logenplatz im home of lässig Saalbach- Hinterglemm. Wir verändern uns, um das Gute noch besser zu machen. Daher suchen wir motivierte, lässige Mitarbeiter in folgenden Stellen:

Chef de Partie
Jungkoch
Chef de Rang
Front Office
Mitarbeiter

Ab Anfang Dezember
 6-Tage-Woche
 Bereitschaft zur Überbezahlung des KV je nach Qualifikation und Berufserfahrung
 freie Kost
 Unterbringung in unserem top Mitarbeiterhaus 

Unterschwarzach GmbH
 Familie Hasenauer
 Schwarzacherweg 40
 5754 Saalbach-Hinterglemm

jobs@unterschwarzach.at
 Tel: 0043 6541 6633
 www.unterschwarzach.at

248023-AT



Wir suchen ab Ende Oktober für die Wintersaison 2020/21 (m/w/d)

Küchenchef
Koch
Servicemitarbeiter

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

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

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



248038-AT



SOMMELIER
CHEF & COMMIS DE RANG
KÜCHENCHEF
SOUSCHEF
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
SPÜLER
KÜCHENHILFE
DELIKATESSEN-PROFI MIT SCHMÄH

Perfektes Deutsch
 Einwandfreier Leumund

Zu besten Bedingungen & großzügiger Überzahlung je nach Qualifikation

Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen per Mail an heidi.engel@gmx.at

Kitz Fine Dining GmbH & Co. KG
 Hinterstadt 15
 6370 Kitzbühel

248006-AT

HOTEL
Tiroler BUAM
 DAS GIBT'S NUR EINMAL

DIESE CHANCE GIBT'S NUR EINMAL

Wir suchen für unser Hotel & à-la-carte Restaurant in Saalbach ECHTE Persönlichkeiten, Qualitätsfanatiker & Kreative, wie wir es sind.

CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
JUNGCHEF
STUBENMÄDCHEN

Sehr gute Bezahlung je nach Qualifikation und Ausbildung, 5- oder 6-Tage-Woche, Kost & Logis (Einzelzimmer mit W-Lan, Kabelfernsehen, Gemeinschaftsküche, Nutzung des Wellnessbereichs frei.)

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Ausführliche Bewerbungen bitte an Frau Sarah Mair.
 info@tirolerbuam.at
 +43 (0) 6541/6513
 Hotel Tirolerbuam GmbH & Co KG
 Vorderglemm 267
 5753 Saalbach

WWW.TIROLERBUAM.AT

 
A LA CARTE 

248005-AT

HOTEL
Arabell

Für die Wintersaison suchen wir Verstärkung für unser Team von Anfang Dezember 2020 bis Ende April 2021:

Jungkoch/Beikoch w/m

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

248085-AT

Café Brandl Gmunden

Das traditionsreiche Café Brandl Gmunden sucht einen **Gastroprofi** zur operativen Leitung des Gastronomiebetriebes.

Zu den Hauptaufgaben gehört, neben der aktiven Mitarbeit im Tagesgeschäft, die Führung der Mitarbeiter.

Sie haben eine gastronomische Berufsausbildung, sowie Erfahrung und Freude im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern?

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung!

Telefon: +43 664 2548343
 Mail: wimmer.margit@gmail.com
 Entlohnung nach KV – Bereitschaft zur Überzahlung!

Café Brandl
 Rathausplatz 1 | 4810 Gmunden

248024-AT

HOTEL
Trofana ALPIN

Wir suchen für die Wintersaison 2020/21 ab Ende November folgende Mitarbeiter (m/w)

Chef de Partie
Jungkoch
Chef de Rang
Commis de Rang
Commis de Bar

TROFANA TENNE
Chef de Rang

Wir bieten Unterkunft in unseren Top-Mitarbeiterhäusern, ein gutes Betriebsklima und Aufstiegsmöglichkeiten. Lohn lt. KV, mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
 Familie von der Thannen
 Bachweg 14
 A-6561 Ischgl - Tirol - Austria
 Tel.: +43(0)5444/601
 E-Mail: info@trofana-alpin.com
WWW.TROFANA-ALPIN.COM



248036-AT

wir suchen

Zeit für Natur, Zeit für mich und Zeit für einen **neuen Job!** Für die Wintersaison 2020 suchen wir ab Dezember motivierte Verstärkung.

Chef de Rang (w/m/d)
Commis de Rang (w/m/d)
Chef de Partie (w/m/d)
Zimmermädchen (w/m/d)
Küchenhilfe/Spüler (w/m/d)

ARBEITSMOCHTE
5 od. 6
Tage

Lohn laut Kollektiv.
Bereitschaft zur Überzahlung. Kost und Logis frei.

6677 Zöblen, Tannheimer Tal
 info@biohotel-bergzeit.at
 +43 5675 20704

BIOHOTEL
Bergzeit
NATUR & BIOWINE

248032-AT

märchenhaft
COOLE JOBS
im Zillertal

WIR SUCHEN
für unsere
KINGS AND QUEENS

<p>BarkellnerIn5+6 T</p> <p>Buchhaltung .. 24 Std.</p> <p>Chef de Partie 3 T (25-30 Std.)</p> <p>Chef de Partie 6 T</p> <p>Chef de Rang ...5+6 T</p> <p>FrühstückskellnerIn 5 T (25 Std.)</p> <p>Haustechniker 5 T</p>	<p>KellnerIn 2 T (15-20 Std.)</p> <p>Rezeption</p> <p>Front Office5+6 T</p> <p>Back Office5+6 T</p> <p>ServiererIn</p> <p>Commis de Rang 6 T</p> <p>Sous Chef 6 T</p> <p>Zimmermädchen</p> <p>Zimmerbursch 6 T</p>
---	--

für unser Lifestyle Hotel mitten in Fügen im Zillertal
und für unser traditionelles Hotel in Hochfügen

Bewerbung bitte an: info@hotel-kosis.at | WWW.HOTEL-KOSIS.AT
oder almhof@hochfuegen.com | WWW.HOTEL-ALMHOF.AT



KOSIS
SPORTS + LIFESTYLE HOTEL



Almhof
HOTEL

A-6263 Fügen · Hochfügen · Zillertal

Jahresstelle oder Saisonjob? Beides können wir dir gerne bieten. Die Bezahlung erfolgt über Kollektiv, wenn du bereit bist Großes zu leisten. Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung!
www.hochfuegen.com

248030-AT


ASTORIA RESORT
A STORY & A LEGEND

ANKOMMEN UND WOHLFÜHLEN

Das ASTORIA RESORT***** in Seefeld kombiniert Alpin Chic mit ländlichem Luxus und gehört zu den 24 besten Hotels in Österreich. Als Mitglied der Best Alpine Wellness Hotels und der Sacher-Gruppe genießen ca. 80 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zahlreiche Vorteile.

Werden Sie Teil unseres Erfolgs -
werden Sie Teil unseres Teams!

**WIR STELLEN AB SOFORT ODER NACH
VEREINBARUNG IN JAHRESSTELLUNG AN:**

CHEF THE RANG (m/w)
COMMIS DE RANG (m/w)
COMMIS DE CUISINE (m/w)
MARKETING ASSISTENT (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per Mail an Frau Nicole Haselwanter:
nhaselwanter@astoria-seefeld.com
www.astoria-seefeld.com/jobs-karriere

248031-AT

Angerer Alm

Wir brauchen Verstärkung!

Wir suchen für die Wintersaison ab Dezember freundliche und motivierte Mitarbeiter (m/w) als

Koch

Kellner

Allrounder

Lohn lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung.
Arbeiten im herrlichen Skigebiet von St. Johann in Tirol.

Da, wo sich bodenständig und gehoben trifft!
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:
 Angerer Alm
 Annemarie Foidl
 Almen am Kitzbüheler Horn Nr. 5
 A-6380 St. Johann in Tirol
 Tel.Nr.: +43 (0) 5352 62746
 E-Mail: info@angereralm.at
www.angereralm.at

248039-AT


BERGKRISTALL
LIFESTYLE IN DEN BERGEN

Wir suchen für die
Wintersaison 2020/21 m/w:

KOCH
motiviert, kreativ und
selbständig, nur für Hotelgäste

KELLNERIN
ohne Inkasso
Frühstücks- und Abendservice

Eine Entlohnung über dem KV
ist für uns selbstverständlich
Freie Kost und Logis im Neubau

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung!



Familie Haun-Anfang

Hotel Bergkristall
Hochschwendberg 526
6283 Hippach
Tel: +43 5282 3761
www.bergkristall.tirol

248032-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 & ZIRBENSPA *****
 OBERTAUERN

- » Tournant
- » Pâtissier
- » Rezeptionistin
- » Kinderbetreuerin
- » Kosmetikerin
- » Hausmeister (Winter)
- » Hausmeister (Jahresstelle)

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
- » Zimmermädchen

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

HOTEL SCHNEIDER
 ***** superior

- » Entremetier
- » Tournant
- » Gardemanger
- » Jungkoch
- » Frühstückskoch
- » Chef de rang
- » Commis de rang
- » Speisenträger
- » Kosmetikerin mit Massagekenntnissen
- » Zimmermädchen

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

HOTEL STEINER
 ***** GÜTEKREIS
 OBERTAUERN

- » Chef de Rang
- » Chef de Bar
- » Chef Pâtissier
- » Chef Entremetier
- » Chef Gardemanger
- » Tournant
- » Commis de Rang
- » Zimmermädchen
- » Rezeptionistin

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.



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:

Gardemanger m/w
Chef de Partie m/w

für unser Restaurant ab sofort:

Chef de Rang 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




Best of the Best 2020

PLATZER
WOHLFÜHLHOTEL
***** SUPERIOR

#TEAMPLAYER GESUCHT:

**SERVICELEITER | CHEF DE RANG | COMMIS DE RANG
ENTREMETIER | GARDEMANGER | COMMIS DE CUISINE**

TOP-UNTERKÜNFTE, GANZTAGS-VERPFLEGE UND VIELE BENEFITS!
ENTLOHNUNG LT. KV, MIT BEREITSCHAFT ZUR ÜBERBEZAHLUNG. AB DEZEMBER 2020.
WOHLFÜHLHOTEL PLATZER | 6281 GERLOS 196 | +43 5284 5204 | HOTELPLATZER.AT

JETZT BEWERBEN: INFO@HOTELPLATZER.AT



PIERER
ALMWELLNESS SEIT 1893
***** SUPERIOR

*Arbeiten auf höherer Ebene
Wir erweitern unser Team!*

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

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

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

- **Chef de Rang**
für das Hotel
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.250,00
- **Jungkoch**
für das Hotel
m/w, Vollzeit, ab sofort.
- **Lehrlinge**
für das Hotel ab sofort.
Restaurantfachfrau/ Mann
Koch m/w

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:

**Rezeptionist
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

Jobs mit Aussicht

Küche:
> Chef de Partie
> Commis de Partie
> Pâtissier

Service:
> Stv. Restaurantleiter
> Chef de Rang
> Commis de Rang

Front Office:
> Rezeption
> Shift Leader

Hotel Kitzhof
MOUNTAIN DESIGN RESORT *****

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

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

A MEMBER OF DESIGN HOTELS



Erfolgreich am richtigen Platz landen

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

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

1. Zentrale Lage. Nur 20 Minuten von Innsbruck entfernt inmitten der Stubaier Bergwelt.

2. Wohnen. In den eigenen 4 Wänden in unseren 3 vollmöblierten Mitarbeiterhäusern in Hotelnähe.

3. Time-Out. Im Mitarbeiterrestaurant: 3 x täglich frisch gekochte Mahlzeiten, Kaffee, Tee, Mineralwasser sowie frisches Obst stehen zur Verfügung.

4. Ausspannen. Vom Arbeitsalltag. Wellness für die MitarbeiterInnen. Kostenlose Benützung des jSPA auf 3.000 m². Tägliche kostenlose Nutzung der Fitnessräume. 50 % Wellnessrabatt auf SPA-Behandlungen.

5. Weltweit reisen. Durch die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux erhalten auch Sie vergünstigte Zimmerraten in 63 Ländern und 552 Hotels weltweit.

6. Freizeitticket Tirol. Den Kauf Ihres persönlichen Freizeittickets Tirol unterstützen wir – Sommer wie Winter.

7. Flexible Arbeitszeitmodelle. Alle Positionen m/w für 5-, 5,5- oder 6-Tage-Woche je nach Vereinbarung als Saison- oder Ganzjahresstelle. Lohn nach Vereinbarung.

8. Tolle Möglichkeiten zur Fortbildung.

WIR SUCHEN AB SOFORT (M/W):

CHEF DE RANG
FÜR DIE HOTELBAR

COMMIS DE RANG

SPEISENTRÄGER

SPA-LEITUNG

MASSEUR(IN)
MIT LYMPHDRAINAGE

KOSMETIKER(IN)

KNDBETREUUNG

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

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



sucht ab Mitte November (m/w):

Rezeptionist/in
nur mit Erfahrung

Chef de Rang
für HP und A La Carte

Chef de Bar
für Hotelbar

Commis de Cuisine

*Gehalt nach KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Bewerbung an:
direktion@solaria.at
#solariaischgl

248950-AT



Auriga
Lech am Arlberg *****

Neue Perspektive?

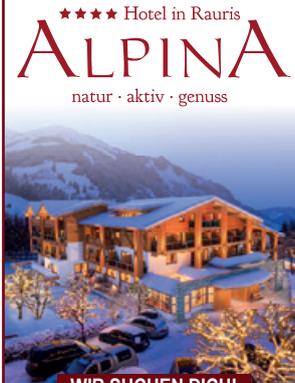
Begeistern Sie sich für einen wunderbaren Ort, wo sich anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verwöhnen lassen. Das Auriga bietet beste Bedingungen für Ihre neue Aufgabe.

Wir freuen uns auf Sie

ab Anfang Dezember	bereits ab sofort
Barman/Barmaid	Rezeptionist/in
Entremetier	Zimmermädchen/-bursche
Jungkoch/-köchin	
Chef de Rang	Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post!
Masseur/in	

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

248957-AT



**** Hotel in Rauris
ALPINA
natur · aktiv · genuss

WIR SUCHEN DICH!

Zur Unterstützung unseres dynamischen Teams, suchen wir motivierte Mitarbeiter für 5 oder -6-Tage Woche: für die Winter-Saison ab Dezember, gerne auch für die weiteren Saisonen!

- **Küchenchef/in** Brutto ab 4.200,-
- **Sous Chef/in** Brutto ab 3.500,-
- **Chef de Rang** Brutto ab 2.500,-

Kost und Logis frei.
Lohn je nach guter Qualifikation.

Auf Deine Bewerbung freuen sich:
Hotel Alpina ****
Familie Carmen und Thomas Prommegger
Marktstrasse 4, A-5661 Rauris
Tel.: +43 6544 6562
Fax: +43 6544 7348
Mail: info@hotel-alpina-rauris.at
Homepage: www.hotel-alpina-rauris.at
www.facebook.com/AlpinaRauris

248951-AT



HOTEL HOCHSÖLDEN
The top of Sölden since 1933

Wir benötigen Verstärkung w/m für die Wintersaison 2020/2021, ab Anfang Dezember 2020 bis April 2021

- * **HOTELbarKELLNER**
mit à-la-Carte (Cafe-Bar-Restaurant und Sonnenterrasse)
- * **RESTAURANTFACHMANN**
6- oder 5 1/2-Tage-Woche ca. 50 Stunden. NUR mit Praxis!
KV Lohn mit ÜBERZAHLUNG

Wir freuen uns auf DEIN Interesse unter Tel.: +43 (0)5254.22290 oder info@hotelhochsoelden.at

HOTEL HOCHSÖLDEN
Hochsöldenstraße 24
A-6450 Sölden
info@hotelhochsoelden.at
www.hotelhochsoelden.at

248954-AT



ALBERGO
PANORAMA RESTAURANT BAR · HOTEL

Wir suchen für Winter 2020/21:

- Chef Entremetier
- Chef Patissier
- Jungkoch/-köchin
- Barkellner/in
- Barista m/w
- Chef de Rang
- Kellner/in mit Inkasso
- Servicehilfe m/w

job@albergo.at
☎ +43 676 88 63 25 70
SKIGEBIET HOCHZILLERTAL 2.440 m
M. Kleiner GmbH, Koflerweg 21, 6275 Stumm
Bezahlung laut KV, Überzahlung nach Qualifikation.

www.albergo.at

248956-AT



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

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

CHEF DE RANG
REZEPTIONISTIN

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

248958-AT

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU HIER

www.rollingpin.jobs



TREFFPUNKT
Tauernalm
ROHRMOOS



Tages- und Abend-Restaurant (Schlöhle) 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

248099-AT



HOTEL KESSELSPITZE
***** Obertauern

5* HOTEL KESSELSPITZE

Echt Spitze

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
- flexible Arbeitszeitmodelle
- Entlohnung lt. Kollektiv und je nach Qualifikation; Bereitschaft zur Überzahlung
- keine A la Carte-Küche, sondern saisonale und abwechslungsreiche Gourmetküche
- freie Unterkunft mit eigenem Bad, TV und Free WIFI
- freie Verpflegung (Vollpension) – auch am freien Tag
- wöchentlich ein fixer freier Tag
- Arbeitsbekleidung wird gestellt und kostenlos gewaschen
- Waschmaschine und Trockner steht zur Verfügung
- Wöchentlicher Sauna- und Badeabend
- Vergünstigter Saisonskipass

*Kochjacke, Kochschürze und Kopfbedeckung

JETZT BEWERBEN! hotel-kesselspitze.at/jobs

Alpenstraße 1 · 5562 Obertauern · Österreich
+43 6456/7400 · hotel-kesselspitze@luerzer.at · hotel-kesselspitze.at

248059-AT



Bogner Hof

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

248060-AT



Lebzelter
HOTEL RESTAURANT
ZELL AM SEE

WIR SUCHEN AB MITTE DEZEMBER ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS

REZEPTIONIST/IN
KENNTNISSE IN DEUTSCH, ENGLISCH UND PROTEL ERFORDERLICH

KELLNER/IN
MIT INKASSO
FÜR HALBPENSIONSGÄSTE

Arbeitszeiten und Entlohnung über KV, nach Vereinbarung, Freie Kost, Logis & W-Lan inkludiert

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Lebzelter
Frau Karin Schandlbauer
Dreifaltigkeitsgasse 7
5700 Zell am See, Austria
T: +43 (0)660 4504865
lebzelter@hotel-lebzelter.at
www.hotel-lebzelter.at

Teilnahme am Team4U Bonusprogramm der Region Zell am See-Kaprun
www.zellamsee-kaprun.com/team4u

248082-AT



an alle...

WIR SUCHEN FÜR 2020/2021 – NACH VEREINBARUNG (M/W)

- ... **CHEF DE PARTIE**
- ... **COMMIS DE PARTIE**
- ... **CHEF DE RANG**
- ... **COMMIS DE RANG**
- ... **REZEPTIONISTINNEN**

Travelers' Choice 2020 Best of the Best 88 Punkte falstaff Gault-Millau

Wir freuen uns auf Initiativbewerbungen in allen Abteilungen. Als Jahresstelle, 5- oder 6-Tage-Woche möglich. Bruttolohn lt. KV. Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation.

Alpenhof
NATUR · SPORT & SPA

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

248071-AT



TALENTE GESUCHT:

WEDELHÜTTE
HOCHZILLERTAL

KÜCHE:
Chef Entremetier
Chef Patissier
Jungkoch/-köchin

BAR:
Chef de Bar
Barkellner/in

SERVICE:
Chef de Rang
Kellner/in mit Inkasso
Servierer/innen

Ab Ende Nov./Anfang Dez. 2020. Gerne sind wir bereit deine berufliche Erfahrung mit einer Überzahlung zu honorieren.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung:
Wedelhütte, M. Kleiner GmbH
Koflerweg 21, 6275 Stumm
job@wedelhuette.at
+43 676 88632570

RESTAURANT · WEINKELLER
GOURMET LOUNGE · CHALET
KALTENBACH · HOCHZILLERTAL

www.wedelhuette.at

248085-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
- STELLVERTRETENDER RESTAURANTLEITER
- CHEF DE RANG
- COMMIS DE RANG
- BUFFETKRAFT
- OFFICEKRAFT
- CHEF GARDEMANGER
- FRÜHSTÜCKSKOCH
- HAUSDAME - GOVERNANTIN

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@kronelech.at
www.kronelech.at

WIR BIETEN:

- Motivierte MitarbeiterInnen in einem kollegialen Team
- Sehr gutes Betriebsklima
- Selbstständiges Arbeiten

• 5-Tage-Woche 40h mit attraktiver Verdienstmöglichkeit (Saison- oder Jahresstelle)

- Kost und Logis frei

WIR WÜNSCHEN ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS:

Ausgebildete
KOCH/KÖCHIN
mit Führungsqualität

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

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

ENZIANHÜTTE THUMERSBACH

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

248108-AT



hochfirst
ALPEN-WELLNESS RESORT

Für die Wintersaison 2020/2021 von November bis April suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Positionen (m/w) zu Spitzenverdiensten:

STELLV. RESTAURANTLEITER/IN	SOUS CHEF
SOMMELIER	CHEF ENTREMETIER
CHEF DE RANG	CHEF DE PARTIE
REZEPTIONIST/IN	ZIMMERMÄDCHEN
	MASSEUR/IN

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

248076-AT

******* SUPERIOR**
Gaspingerhof
IM ZILLERTAL

Hotel Gaspingerhof***S in 6281 Gerlos/Zillertal**

E-Mail: info@gaspingerhof.com
Familie Hörl
WINTER- UND SOMMERBETRIEB

Unser gehobenes Hotel ***** verfügt neben den 135 Betten auch über ein A la Carte Restaurant mit 120 Sitzplätzen. Wir brauchen Verstärkung für die Wintersaison und suchen noch gewissenhafte Mitarbeiter mit Erfahrung und mit Freude am Beruf.

CHEF DE RANG und ZAHLKELLNER (m/w)
mit Weinkenntnissen

SERVIERKRÄFTE

COMMIS DE BAR und SCHANKKRAFT (m/w)
mit Inkasso

FÜR DIE GEHOBENE KÜCHE

CHEF DE PARTIE - PÂTISSIER (m/w)
mit fachlichen und menschlichen Qualitäten

ZIMMERMÄDCHEN (m/w)
mit Berufserfahrung

FÜR DEN WELLNESSBEREICH

MITARBEITER FÜR KOSMETIK-FUSSPFLEGE-MASSAGEN (m/w)
mit Berufserfahrung

Wir bieten: Freie Kost und Logis, familiäres Betriebsklima, Benützung der Freizeiteinrichtung und der Sporthalle. Fortbildungsmöglichkeiten, leistungsgerechte Bezahlung und Mitarbeit in einem jungen Team.

Wir erwarten zuverlässige, freundliche und umsichtige Mitarbeiter, die unsere anspruchsvollen Gäste begeistern wollen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung schriftlich oder telefonisch an:
Familie Hörl, 6281 Gerlos 153
Tel. +43 (0)5284/5216 0 | Fax: +43 (0)5284-533549

www.gaspingerhof.com

248077-AT

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 Schilaufen, nettes Arbeitsklima im dynamischem Team, geregelte Arbeitszeit und ermäßigte Skipässe

CHEF DE PARTIE (m/w)

JUNGKOCH (m/w)

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 | Dorf 316, 6764 Lech am Arlberg





248068-AT

Murmeli
Wintersaison in Lech am Arlberg
SPORTHOTEL MURMELI

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

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

Bezahlung lt. KV.
mit der Bereitschaft
zur Überzahlung.

Kost und Logis frei.

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



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



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung zur
Ergänzung unseres jungen motivierten Küchenteams:

Sous Chef Chef de Partie

Erfahrung in der Gourmetküche von Vorteil.
Gute Bezahlung, freie Wahl 5- oder
6-Tage-Woche, Unterkunftsmöglichkeit!
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Alpin Resort Stubaier Hof 4 Sterne Superior
Herrengasse 9 | A-6166 Fulpmes im Stubaital
Deutschmann Johann | +43 664 453 41 83
johann.deutschmann@stubaierhof.at
Deutschmann David | +43 664 767 31 21
david.deutschmann@stubaierhof.at

Das Höchste
im Bregenzerwald.



DiedamsKOPF
A U - S C H Ö P P E R N A U



Höchst willkommen

Wir zählen zu einem der beliebtesten Ausflugs-
zielen in Vorarlberg und begeistern unsere Gäste
mit unvergesslichen Wintersporterlebnissen.

Du willst #freudeanderARBEIT #zumTEAMgehören
#GÄSTEverwöhnen #arbeitindenBERGEN
#WINTERSportvergnügen
Dann bist Du bei uns genau richtig!
Wir suchen für die kommende Wintersaison 2020/21

- Küchenchef (m/w/d)**
- Jungkoch (m/w/d)**
- Kellner mit Inkasso (m/w/d)**
- Barmitarbeiter mit Inkasso (m/w/d)**
- Buffetkraft (m/w/d)**
- Schankkraft (m/w/d)**
- Reinigungsfachkraft (m/w/d)**



**BEWIRB
DICH JETZT!**

Einscannen und mehr über
deinen neuen Job erfahren.

Diedamskopf Alpin Tourismus GmbH & Co KG
z. Hd. Stefan Bereuter, Halde 300, 6886 Schoppert
gastroleitung@diedamskopf.at | diedamskopf.at

Wir weisen darauf hin, dass die Entlohnung auf Basis des KV der Seilbahnen erfolgt.
Je nach Qualifikation und Erfahrung besteht die Möglichkeit einer Überzahlung.

Der Lärchenhof

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

- Sous Chef**
- Chef Rotisseur**
- Jungkoch**
- Frühstücks-
(Nachmittags) Koch**
- Chef de Rang**
- Commis de Rang**
- Masseur**
idealerweise mit Gewerbebewilligung
- Nachtportier**
- Praktikanten
für Service & Küche**

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

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

www.laerchenhof-tirol.at

Heu Stadl
OBERTAUERN

Für unsere Skihütte
„HeuStadl“ suchen wir
folgende Mitarbeiter:

Koch/Köchin Zahlkellner/in

vorwiegend Tagesarbeitszeit,
Entlohnung lt. KV
mit der Bereitschaft zur
Überzahlung



Bewerbung bitte an
info@breitlehenalm.at oder
Tel.: +43 (0) 676/33 55 600



Wir sind eine urige Schihütte auf **1857m** am Hauser Kaibling. Für die kommende Wintersaison suchen wir, zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Teams, noch qualifizierte, motivierte und freundliche Mitarbeiter (m/w).

❖ Koch ❖
❖ Abendkellner mit Inkasso ❖
❖ Träger ❖
❖ Küchenhilfe ❖
❖ Abwäscher ❖

248070-AT

Erforderlich sind sehr gute Deutschkenntnisse und Erfahrung in den jeweiligen Bereichen.
Sehr gute Entlohnung. Kost und Logis frei!
Bewerbung mit Zeugnisabschnitten, Lichtbild und Telefon-Nr. erbitten wir per Mail an:
servus@krummholzhuette.at
Krummholzhütte | Hauser Kaibling 76
8967 Haus im Ennstal
+43 (0)664 3140510
www.krummholzhuette.at




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

CHEF DE PARTIE JUNGKOCH
CHEF DE PÂTISSIER
RESTAURANTLEITER
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
CHEF DE BAR
COMMIS DE BAR

REZEPTIONIST
MASSEUR
HAUSDAME
HAUSMEISTER
FRÜHSTÜCKSKOCH
FRÜHSTÜCKSBUFFET-KRAFT

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

248079-AT



Für die Wintersaison 2020/21 suchen wir qualifizierte und freundliche Mitarbeiter (m/w). Unterkunft und Verpflegung, kostenloser Parkplatz.
Bereitschaft zur Überzahlung

Küchenschef*, Fachkraft
Sous Chef*, Fachkraft
Beikoch*
Hausmeister*, Führerschein
Kellner* mit Inkasso

* Saison/Zeitvertrag
Schriftliche Unterlagen mit Lichtbild
senden Sie bitte an:

WISMEYERHAUS
Hotel - Restaurant - Pavillon
Plattenkarstraße 9, A-5562 Obertauern
Peter Burghard, peter.burghard@sbg.at
Tel.: +43 (0) 664 59 48 008




248080-AT



KONSTANTIN FILIPPOU
Restaurant

Konstantin Filippou sucht uprising stars für ein neues Projekt!
Sie sind ein zukünftiger Leader in der Küche oder im Restaurant?
Sie können sich vorstellen, für einen tollen Job die Stadt zu wechseln?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Sous Chef
Junior Sous Chef
Restaurantleiter
Stellvertreter
Junior Sommelier

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

248081-AT



GROSSARLER HOF

WIR SUCHEN FÜR WINTER 20/21

- Küchenchef
- Chef de Partie
- Barchef
- Chef de Rang
- Kosmetik/Massage

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

falstaff
87 Punkte

* Alle Stellen m/w
Bruttomindestentgelt lt. Kollektiv
5- o. 6-Tage-Woche
Über tarifliche 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

248084-AT



Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams ab 20.12.2020:

Hotel Karlwirt (m/w)
ZAHLKELLNER/IN
FÜR PENSIONSGÄSTE & A-LA-CARTE
COMMIS DE RANG
BARMAN
ENTREMETIER, PATISSIER
REZEPTIONIST/IN
BEGINN JEDERZEIT NACH VEREINBARUNG MÖGLICH

Restaurant Langlaufstube (m/w)
ENTREMETIER
ZAHLKELLNER/IN
SCHANKMITARBEITER/IN

Ihre Bewerbung mit Foto bitte an:
Hotel Karlwirt
zHd. Frau Angelika Moser
Golfplatzstraße 1
6213 Pertisau/Achensee
Tel. 0043 (0)676/5206-602
Fax 0043 (0)5243/5967
a.moser@hotelkarlwirt.at
www.hotelkarlwirt.at

248082-AT



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

REZEPTIONISTIN
mit Praxis in Jahresstellung

ENTREMETIER
CHEF DE RANG
für Hotelgäste

COMMIS DE RANG
für Hotelgäste

SCHANKMITARBEITER

248083-AT



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



Wir sind ein sympathisches 4 Sterne Hotel (75 Betten) in der
Ski Region Silvretta Galtür
und suchen für die Wintersaison (Dezember 2020 bis Ende
April 2021) - 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

248095-AT



Zur Vervollständigung unseres Teams für
die kommende Wintersaison 2020/21
in **FLACHAU** suchen wir noch junge,
motivierte Mitarbeiter (m/w):

- **KOCH**
- **JUNGKOCHE**
- **KÜCHENHILFE**
- **KELLNER**

Lohn deutlich über KV,
Überzahlung möglich!
Auch Jahresstelle möglich!
Freie Kost und Logis!
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
(mit Foto und Zeugnis)

RESTAURANT POSSRUCK
Johannes Thurner
A-5542 Flachau
Am Hammerrain 217
+43/(0)6457 32418
www.possruck.at
possruck@gmail.com

248084-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
- Regelmäßige Schulungen & Fortbildungskurse
- Freie Unterkunft & Freie Verpflegung
(auch an den freien Tagen)
- Kostenlose Parkmöglichkeiten
- Gratis W-Lan
- Benützung der Freizeiteinrichtungen,
vergünstigter Skipass,
kostenloser Ski- & Bikeverleih

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

Ein berühmter Ort,
ein renommiertes Haus.

**WIR FREUEN UNS
AUF IHRE BEWERBUNG!**

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

Ab 25.November 2020:

SOUS CHEF (m/w)

CHEF GARDEMANGER (m/w)

CHEF DE RANG (m/w)
für Hotelrestaurant

COMMIS DE RANG (m/w)

COMMIS DE BAR (m/w)
für Hotelbar BAR 67



ISKKL **Tirol**

248087-AT


TROFANA ROYAL
 SUPERIOR
 GOURMET- & RELAXHOTEL



Werde Teil der Royal Crew

AB ENDE NOVEMBER

HOTEL TROFANA ROYAL
★★★★★ SUPERIOR

SERVICE (M/W)

- > Chef de Rang
- > Demi Chef de Rang
- > Commis de Rang

TAGESBAR (M/W)

- > Commis de Bar

HOUSEKEEPING (M/W)

- > Gouvernante

ROYAL SPA (M/W)

- > Kosmetiker
- > Masseur

NEU: TROFANA ALM
AB NOVEMBER 2020

- > Chef de Partie (M/W)
- > Jungkoch (M/W)
- > Commis de Bar (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
 T. +43 (0) 5444 600
 personal@trofana.at
 www.trofana-royal.at

248088-AT



RÖMERHOF
★★★★★



#TEAMSPIRIT
Zimmer, Fitnessraum,
Carports, eigene
Sonnenterrasse und
Aufenthaltsraum

Teamplayer gesucht!

WIR SUCHEN FÜR UNSER TEAM (M/W)

Rezeptionistin mit Erfahrung

Sous Chef – Tournant – Jungkoch

Restaurantleiter / Sommelier

Chef de Rang – Commis de Rang

Kosmetikerin (mit Massagekenntnissen)

Reinigungskraft – Hausmeister

Bezahlung laut KV, Überzahlung nach Qualifikation. Aktuelle Jobangebote finden Sie unter www.obertauernjobs.com.
 Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung unter team@roemerhof.at oder 0043 6456 7238 35.
Alpenhotel Römerhof***** · Römerstraße 41 · 5562 Obertauern

248100-AT



ALFA HOTEL
SERFAUS★★★★

Join The A-Team

Chef de Rang
€ 1.900 netto

Commis de Rang
€ 1.650 netto

Jungkoch
€ 1.800 netto

FACTS

6-Tage-Woche / 54 Stunden
 / neues Mitarbeiterhaus nur
 10 Gehminuten entfernt /
 kostenlose Verpflegung auch an
 freien Tagen / junges Team /
 geregelte Arbeitszeiten & Dienste /
 Wintersaison von 1.12. - 11.4.



**Bewerbung mit Lebenslauf
 und Zeugnissen per Mail an:**
peter@alfahotel.at
www.alfahotel.at

248101-AT



ZONTAJA
HOTEL

Neue Wege?

FÜHREN INS ZONTAJA!

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

KELLNER m/w für die Hotelbar
COMMIS DE PARTIE m/w
JUNGGKOCH m/w
ZIMMERMÄDCHEN m/w

DAS ERWARTET DICH:

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

BEWERBUNG AN:

Fam. Wiltsche · info@zontaja.at
 +43 5443 8538 · www.zontaja.at



248104-AT



HOTEL MAIENSEE
FAR AWAY FROM EVERYDAY



Neue Wege

auf alten Spuren

Gemeinsam etwas bewegen
 und dort arbeiten, wo andere
 Urlaub machen.

Top Leute sichern sich schon jetzt ihre Top-Position

Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir möchten Sie begeistern. Denn unsere Gäste, sowie Sie, wohnen in der ersten Reihe des Winters!!

Das exklusive **** Ski und Spa Hotel Maiensee

sucht für die kommende
 Wintersaison:

Küche:

Küchenchef/in
 Sous Chef/in
 Chef de Partie
 Abwäscher/in

Service:

Chef de Rang
 Commis de Rang
 Barkellner/in
 Masseur/in
 HGA-Assistent/in

Teamwork ist Voraussetzung und Nahrung unseres Erfolgs.
NEUES MITARBEITERHAUS!!!!
 Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte mit Lichtbild u. Tel. Nr. an Familie Walter Traxl A-6580 St. Christoph a/A
 Tel: +43 (0) 5446/2804
 Fax: +43 (0) 5446/2804 56
 E-Mail: info@maiensee.com
andreatraxl@maiensee.com
www.maiensee.com



248089-AT



Zur Verstärkung unseres Teams für die kommende Wintersaison
SUCHEN WIR DICH:

- Jungkoch/-köchin
- Souschef/in
- Kellner/in mit Inkasso
- Commis de Rang

Du bist motiviert, verantwortungsbewusst und genießt das Arbeiten in einem loyalen, jungen und dynamischen Team?
Zusätzlich behältst du auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf.

Dann freuen wir uns, dich in unserer Schöni-Alm Familie aufnehmen zu dürfen.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung



Skihütte & Eventlocation
Schöni-Alm, Familie Schönberger
A-8983 Bad Mitterndorf
Tel: 03623/2553
info@schoenialm.at
www.schoenialm.at



Winter 2020 / 21

Du hast das **Knowhow** und wir die **freien Stellen**
Bewirb dich bei der Silvrettaseilbahn AG und werde Teil unseres Teams im **Haubenrestaurant ALPENHAUS VIP**

Souschef (m/w)
Tournant (m/w)
Patissier (m/w)
Rotisseur (m/w)
Entremetier (m/w)

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



Tagdienst
Skipass inklusive
Kost & Logis frei



Wir suchen für Winter 2020/2021 ab 23. November bis 03. Mai zur Verstärkung unseres Teams noch Mitarbeiter.

Wir bieten freie Kost und Logis, sowie erstklassige Unterkünfte im Einzelzimmer, W-Lan gratis!

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Jürgen Kurz.

Sommelier
COMMIS DE RANG

Familie Kurz, Dorfstrasse 92, A-6561 Ischgl / TIROL
Tel: +43 (0)5444 5330, kurz@ischglerhof.at, www.ischglerhof.at



Wir suchen ab Mitte November zur Verstärkung unseres Teams:

SOUS CHEF
...
CHEF DE RANG

Unterkunft und Verpflegung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt, Entlohnung nach Vereinbarung.

...
ALEXANDER MUHR
Hauptstraße 1
2463 Gallbrunn/Carnuntum
+43 (0)680/212 82 18
essen@alex-gallbrunn.at
www.alex-gallbrunn.at



Wir suchen ab sofort:

Chef de Reception (m/w)
Rezeptionist/in
Chef de Partie (m/w)
Alleinkoch (m/w)
für unser bodenständiges Restaurant „Via Mala“

Restaurantleiter/in
Ayurveda Therapeut/in

Entlohnung laut KV, Bereitschaft zur Überzahlung. Auf Wunsch 5-/5,5- oder 6-Tage-Woche
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
TRAUMHOTEL
...LIEBES ROT-FLÜH
Herr Alexander Huber
Seestr. 26
6673 Grän/Haldensee
T +43-5675 6431-40
jobs@rotflueh.com

MARKT.SPIEL
GENIESSIE DIE STADT.

5-Tage-Woche,
Ganzjahresstelle,
Hohes Trinkgeld,
Wohnmöglichkeit
bei Bedarf

WIR SUCHEN

Küchenschef (m/w)	netto € 2.700,-
Sous Chef (m/w)	netto € 2.000,-
Chef de Partie (m/w)	netto € 1.800,-
Jungkoch (m/w)	netto € 1.400,-
Chef de Rang (m/w)	netto € 1.600,-
Konditor (m/w)	netto € 1.600,-

Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung jederzeit gerne möglich.
Bewerbung an: widhalm@wellenspiel.at

248897-AT

Fleck Alm
EST. 1874

Wir sind eine Schihütte in Kirchberg in Tirol und suchen noch motivierte Mitarbeiter für die Wintersaison. Wir kochen so frisch als möglich, haben ca. 200 Sitzplätze, sind vorwiegend Tagesbetrieb.

Koch € 2000,- netto*

Commis de Rang
€ 1650,- netto*

Küchenhilfe
€ 1650,- netto*
(Ihre Aufgaben wären mithilfe in der Küche bei allen Tätigkeiten auch Reinigung)

Inclusive Zimmer und Essen.
*Lohn je nach Qualifikation Überzahlung möglich! Arbeitsbeginn wäre Anfang Mitte Dezember bis ca. Ostern 2021
Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

thomas@fleckalm.com

ALMGASTHAUS FLECKALM
Familie Hochkogler
A-6365 Kirchberg
Tel.: +43 (0) 5357 | 2078
www.fleckalm.com
ATU 65 35 49 39

248896-AT

HOTEL FAHRNER
ST. ANTON AM ARLBERG

Wir suchen dich

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

geregelte Arbeitszeiten,
super Team, 5- oder 6-Tage-
Woche, langfristiger Arbeitsplatz,
Weiterbildungsmöglichkeiten

Bewerbung an
✉ info@hotelfahrner.com
oder ☎ 05446 22360

Barbara & Christoph Fahrner

248105-AT

POSTHOTEL Rössle
GASCHURN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison ab Mitte Dezember 2020:

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

Leistungsgerechte Bezahlung bei freier Verpflegung und Unterkunft.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Familie Gaby Keßler

A-6793 Gaschurn – Montafon
Tel.: +43(0)5558/8333-0
www.posthotel-roessle.at
job@posthotel-roessle.at

248110-AT

RESTAURANT Innsbruck Stadl

2 SERVICE MIT INKASSO

in Saisonstelle ab Anfang
Dezember 2020
€ 1.900,- Netto 54h/6 Tage

Verpflegung sowie die Unterbringung in unserer neuen Kulinarwerk Team Lodge sind inkludiert!! Bewerbungen schriftlich oder nach telefonischer Vereinbarung an:

OLIVER ESTERL
info@tennestadl-schladming.com
oder +43 (0)650 8112 204

248895-AT



Wildkogel Alm, eine urig gemütliche Skihütte direkt neben der Bergstation sucht zur Verstärkung ab Dezember 2020

Kellner mit Inkasso

Kellner ohne Inkasso

Kost und Logis frei.
Lohn über Kollektiv.

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

248125-AT



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
Pâtissier m/w
Frühstückkoch 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
oder telefonisch unter:
+43 (0)676-5570579 oder
+43 (0)699-15646000

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

248126-AT

WIR SUCHEN FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON ZUR VERSTÄRKUNG UNSRES TEAMS (m/w):



Auszeit

**KOCH
KÜCHENHILFE
KELLNER** mit Inkasso

Entlohnung nach Qualifikation
steinalm@gmail.com

AUSZEIT

248127-AT



Das seekarhaus
5-STERNE | OBERTAUERN

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
- ☆ Commis Pâtissier
- ☆ 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 schneesichersten **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

falstaff
GAULT & MILLAU

248119-AT

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU ONLINE AUF

www.rollingpin.jobs

2085 M • ST. ANTON



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

248106-AT


HOTEL POST
 STEEG IM LECHTAL

 3 HAARLEN | 15 PUNKTE

Wir suchen
ab Mitte Dezember (m/w)

- SOUSCHEF
- CHEF DE PARTIE
- JUNGKoch
- BARKELLNER
- SERVICELEITER
- HÜTTENWIRT
- COMMIS DE RANG
- REZEPTION
(FidelioKenntnisse von Vorteil)
- GOUVERNANTE

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 Fuße des Arlberg
 A – 6655 Steeg 17
 hotel@poststeeg.at
 www.poststeeg.at

248109-AT


 HOTEL ARLBERG LECH
 TANNBERG 187 AUSTRIA

ZUM START DER WINTER-
SAISON AB DEZEMBER
2020 SUCHEN WIR:

F&B Manager/ Direktionsas-
sistent (m/w) - **per sofort**

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

Stv. Barchef (m/w) | 6-Tage
Woche

Stubenmädchen (w) | 6-Tage
Woche

**WIR FREUEN UNS ÜBER
IHRE BEWERBUNG INKL.
FOTO & ZEUGNISSE AN:
JOBS@ARLBERGHOTEL.AT**
WWW.ARLBERGHOTEL.AT


 superior

248129-AT


 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
 Tel.: +43 (0)53 57/21 58
www.seefeldstueb.n.at

248128-AT


 Landgasthof zum
Schafstall

Zur Verstärkung
unseres engagierten
Teams suchen wir für die
kommende Wintersaison
eine/n:

**KELLNER/IN
MIT INKASSO**

Sehr gute Bezahlung,
über Kollektiv!

Kost und Logis frei,
Einzelzimmer.

**Landgasthof
zum Schafstall**
 Mahren 660
 A-6555 Kappl/Tirol
 Tel.: +43 (0) 5556/76570
 info@schafstall.at
 www.schafstall.at

248111-AT


 formarin



*** 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

248145-AT

**LANDHOTEL
SCHÜTTERBAD**
 in Unken
 (Salzburger Land)

„HERZLICH WILLKOMMEN IN
UNSEREM TEAM“

Landhotel & Bikehotel Schütterbad
sucht Verstärkung!

***KOCH** (m/w)
***KÜCHENHILFE**
 mit Erfahrung (m/w)

ab Dezember 2020
 Kost und Logis frei, sehr gute
 Bezahlung nach Qualifikation

**WIR FREUEN UNS AUF
IHRE BEWERBUNG.**

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

248133-AT


 SonnAlm
 www.sonnalm-saalbach.com

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 Tages-
betrieb, 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**

248124-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
www.peppercollection.com
+43 664 188 14 61



unique hideaways in Lech am Arlberg



The Arula Chalets
www.arulachalets.com



Hotel & Chalet Aurelio*****
www.aureliotech.com



Chalet Mimi
www.chaletmimi.com

248115-AT



**TOP
JOB**

Wir suchen für Winter 2020/2021
ab 23. November bis 03. Mai
zur Verstärkung unseres Teams
noch folgende Mitarbeiter:

**JUNGKOCH
PATISSIER
ENTREMETIER
TOURNANT
CHEF DE PARTIE**

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



248117-AT

KAISERHOF
küsst die Hand in Kitzbühel

HOTEL KAISERHOF KITZBÜHEL
Hahnenkammstrasse 5
A-6370 Kitzbühel
T: +43 5356 75503
www.hotel-kaiserhof.at

Kennen Sie die Wünsche eines Gastes? Sind Sie gerne kreativ in der
Gourmetküche? Sie wollen an einem der schönsten Orte in Tirol arbeiten?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Das 4****Superior Hotel Kaiserhof Kitzbühel sucht für sein Service- und
Küchenteams zur Verstärkung im Frühstücksteam sowie im
Gourmet – Halbpension Bereich **sofort oder nach Vereinbarung:**

CHEF DE PARTIE (m/w) **CHEF DE RANG** (m/w)
JUNGKOCH (m/w) **COMMIS DE RANG** (m/w)

Zur Nachfolge:

RESTAURANTLEITER (m/w)
STELLV. RESTAURANTLEITER (m/w)

Am Puls der Zeit,
der Tradition verbunden.
einfach, echt & herzlich

Diese Annehmlichkeiten genießen unsere Mitarbeiter:



Unser Direktor, Maximilian Hawlik, freut sich auf Ihre Bewerbung:
maximilian.hawlik@hotel-kaiserhof.at | Tel: +43 5356 75503-0
Hahnenkammstraße 5, A-6370 Kitzbühel

248025-AT



HAIDVOGL COLLECTION

WERDEN SIE TEIL EINES INNOVATIVEN TEAMS

Mit zwei Hotelkonzepten, einem Restaurant und viel Herzblut sind wir stets bemüht, unvergessliche Urlaubsmomente in der wunderbaren Region Zell am See-Kaprun, für unsere Gäste zu schaffen. Wir sind stets auf der Suche nach neuen, motivierten Teammitgliedern, welche uns mit Leidenschaft und Liebe zum Detail helfen, dieses Ziel zu erreichen.

- KÜCHENCHEF KINDERHOTEL ab 4.000 €
(Jahresstelle – langjährige Berufserfahrung)
 - SOUS CHEF KINDERHOTEL ab 3.300 €
 - TOURNANT ab 2.800 €
 - JUNGKOCHE ab 2.200 €
 - FRÜHSTÜCKSKOCHE ab 2.200 €
 - KÜCHENHILFE ab 1.900 €
 - ABWÄSCHER ab 1.800 €
- STV. HAUSDAME ab 2.200 €
 - HAUSTECHNIKER ab 2.200 €
- MASSEUR ab 2.200 €
 - KOSMETIKER ab 2.200 €
- STV. RESTAURANTLEITER ab 2.800 €
 - BARKEEPER ab 2.600 €
 - CHEF DE RANG ab 2.400 €
 - COMMIS DE RANG ab 2.200 €
- FRONT OFFICE MANAGER ab 3.000 €
 - FRONT OFFICE SUPERVISOR ab 2.500 €
 - REZEPTIONIST ab 2.200 €

DAS VOGL

- SOUS CHEF ab 3.000 €
- PÂTISSIER ab 2.600 €
- KÜCHENHILFE/ABWÄSCHER ab 1.900 €
- STV. RESTAURANTLEITER ab 2.600 €
- SOMMELIER ab 2.500 €
- DEMI CHEF DE RANG ab 2.300 €
- COMMIS DE RANG ab 2.200 €

-  GEREGLTE ARBEITSZEITEN
-  MITARBEITERUNTERKUNFT
-  KINDERBETREUUNG
-  MITARBEITERAKTIVPROGRAMM

-  FORTBILDUNGSANGEBOTE
-  BENEFITS BEI PARTNERN | TEAM4U
-  MITARBEITERVERPFLEGUNG
-  WORK-LIFE-BALANCE

Alle Stellenausschreibungen gelten für m/w/d. Lohn- bzw. Gehaltsangaben brutto und monatlich, 5 Tage pro Woche (45 Std.) mit Bereitschaft zur Überzahlung. Unterschiedliche Arbeitszeitmodelle, sowie Teil- oder Vollzeit sind möglich.

Bewerbungen an jobs@haidvoglcollection.at, z.H. Herrn Peter Haidvogl.
www.kinderhotelzellamsee.at | www.mavida.at | www.dasvogl.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 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



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

248130-AT

BERGZEIT
AXAMER LIZUM TIROL

HOTEL LIZUMERHOF

Für die **Wintersaison 2020/21** bitten wir um Ihre Bewerbung.

SIE SIND GUT AUSGEBILDET, ERFAHREN UND MOTIVIERT, DANN ERWARTET SIE EIN ANSPRUCHSVOLLES 4STERNE HOTEL

direkt an der Schipiste eines Schigebietes mit hohem Sicherheitsfaktor gelegen.

**DIREKTIONSASSISTENT/IN
REZEPTIONSSEKRETÄR/IN
HOTEL-UND GAST-
GEWERBEASSISTENT/IN**

BARKELLNER für Treffpunkt an der Piste

SERVIERFACHKRÄFTE mit und ohne Inkasso m/w

HOTEL LIZUMERHOF

Beate und Ferdinand Zsifkovits
A-6094 Axamer Lizum 3-4
Tel.: +43 (0)5234/68 244
Mobil: +43 (0)664/580 133 9
hotel@lizumerhof.at
www.lizumerhof.at

248135-AT

APS PERSONAL

PERSONALSUCHE (M/W)

Chef de Partie

Chef de Rang

Chef de Service

Wir sind ein erfolgreicher Personaldienstleister und verhelfen dir unkompliziert zu deinem Traumberuf. Wir punkten mit Fachwissen, Branchen Know-How und attraktiven Vergütungen.

**Entlohnung nach Kollektivvertrag
Überbezahlung möglich**

UNTERKUNFT vorhanden

APS GmbH | Am Garnmarkt 8 | 6840 Götzis
carola.ender@aps-personal.com | +43 5523 / 53 1 53

248086-AT

rosengarten
HOTEL RESTAURANT SPA *****
SIMON TAXACHER

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**

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Aschbauer Straße 46
6365 Kirchberg Austria
T +43 5357 4201

248140-AT



Komm in unser Team!



Wir suchen Verstärkung für unser Team!
 > 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/Barkellner
 Chef de Pâtisserie**
**Kombination
 Rezeption und Service**

Passt? Dann bewirb dich doch!
 > bewerbung@schmelzhof.at
 Boutique-Hotel Schmelzhof
 Gitti & Robert Strolz
 Lech am Arlberg, Omesberg 370



248131-AT

Wir suchen Sie, für die kommende Wintersaison 2020/2021, als:

CHEF DE RANG m/w **CHEF DE PARTIE** m/w
DEMI CHEF DE RANG m/w **COMMIS DE BAR** m/w

Bewerben Sie sich jetzt, wir freuen uns auf Sie!
 Familie Windisch

248123-AT

DERBÄR®

HOTEL DER BÄR FAMILIE WINDISCH

Kirchbichl 9 . 6352 Ellmau am Wilden Kaiser . Austria
 T +43 5358 2395 . info@hotelbaer.com . www.hotelbaer.com




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

248132-AT

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
Patissier (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.

Voraussetzungen:
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 Stubaier Gletscherbahn

248134-AT

SCHWARZER ADLER
St. Anton am Arlberg ☆☆☆☆

DEIN JOB AM ARLBERG

Willkommen im Team!

Restaurantleiter
m/w nach Vereinbarung

Souschef
m/w nach Vereinbarung

Chef de Rang
ab €2.000 (54h)

Commis de Rang
ab €1.800 (54h)

Chef de Partie
ab €2.050 (54h)

Jungkoch m/w
ab €1.850 (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

248138-AT

FABIOS
RESTAURANT
BAR
CAFFÈ

Mediterranes Restaurant in der Wiener Innenstadt plant Teamerweiterung.

Wir suchen ab sofort

★ **ASSISTENT CHEF DE BAR**
€ 2.138,94 brutto / Monat*

★ **CHEF DE RANG**
€ 1.986,- brutto / Monat*

* 4-Tage-Woche / 40h
Sonntag frei,
Überbezahlung je nach Qualifikation möglich

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

Bewerbungen an:
fabios@fabios.at

248145-AT

☆☆☆
manni
SPORTHOTEL

WIR SUCHEN DICH!

AB ANFANG DEZEMBER
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 www.sporthotel-manni.at

248136-AT

Hubertus Hotel
CAFÉ RESTAURANT

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):

ENTREMETIER
BARMAID FÜR DIE FUCHSLOCHBAR
REZEPTIONIST
CHEF DE RANG UND COMMIS DE RANG

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



248147-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



**EDELWEISS
& GURGL**
EDLE MOMENTE
SEIT 1889

****Superior Hotel Edelweiss & Gurgl
Ramolweg 5, A-6456 Obergurgl

+43 5256 6223

bewerbung@edelweiss-gurgl.com

www.edelweiss-gurgl.com

248087-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	Chef de Bar
Souschef (m/w)	Commis de Bar (m/w)
Chef de Partie (m/w)	Masseur/in (m/w)
Tournant (m/w)	Haustechniker/ Hausmeister, Führerschein Klasse B
Patissier (m/w)	Zimmermädchen
Oberkellner/in	Wäscher/in
Chef de Rang (m/w)	Reinigungskraft
Commis de Rang (m/w)	Abwäscher/in
Buffetkraft (m/w)	

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, kariere@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

ENTNERS AM SEE | SEEPROMENADE 17-19
6213 PERTISAU AM ACHENSEE IN TIROL | ENTNERS.AT

248137-AT



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

ab November:

REZEPTIONIST
in Jahresstelle 5 T/8 h
oder Teilzeit

ab 16. Dezember 2020:

PÂTISSIER
6 T/9 h

CHEF DE RANG
Für Halbpensionsbereich
6 T/9 h

COMMIS DE RANG
6 T/9 h

FRÜHSTÜCKSKELLNER
6 T/9 h

**EMPFANGSLEITUNG
BEAUTYBEREICH**
5 T/8 h

KOSMETIKER/IN
5 T/8 h

MASSEUR/IN
5 T/8 h

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

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

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

248150-AT

★★★★★ SUPERIOR
TOP HOTEL HOCHGURGL

*Auf 2.150 Meter
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
- **Chef Gardemanger**
- **Masseur/in** mit Kosmetikkennntnissen
- **Kosmetikerin** mit Massagekennntnissen
- **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

RELAIS & CHATEAUX

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

248138-AT

**WIR SUCHE FÜR UNSER 4-STERNE HOTEL
MIT 60 BETTEN AB 1. DEZEMBER 2020:**

COMMIS DE RANG (m/w)

REZEPTIONIST (m/w)
mit Erfahrung im Front und
Back Office sowie im Sales

WIR BIETEN:

- Entlohnung nach Vereinbarung und Qualifikation
- Saisonstelle (Winter- und Sommersaison)
- geregelte Arbeitszeiten
- 5- oder 6-Tage-Woche
- kostenlose Verpflegung auch an freien Tagen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

HOTEL OTP
Birkenhof
BAD KLEINKIRCHHEIM | KARTEN | AUSTRIA

HOTEL OTP BIRKENHOF
Gurktaler VWeg 6 | A-9546 Bad Kleinkirchheim
bernadett.bedo@otpbirkenhof.at
www.otp-birkenhof.at

248146-AT

**Sporthotel
Alpina**

Wir suchen Verstärkung für
unser Team **m/w**
Eintritt ab Mitte
Oktober/November!

- **Entremetier**
- **Tournant**
- **Jungkoch**

Bezahlung lt. Kollektivvertrag,
Überzahlung je nach
Qualifikation.

Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung!

Hotel Alpina
Rettenbachstraße 4
A-6450 Sölden
Tel.: +43 (0) 5254 501 20
Familie Riml
lukas.riml@riml.at
www.alpina.riml.com

248149-AT

**À-la-carte-Restaurant mit
Live Musik**

ELLMAUER ALM
Restaurant & Après Ski

Für unser À-la-carte-Restaurant
Ellmauer Alm (im Ortszentrum) suchen
wir ab 16. Dezember 2020

Kellner/in
mit Inkasso

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

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung:

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

248151-AT



Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Jesacherhof

Fr. Birgit Jesacher
A-9963 St. Jakob i. Def.
Tel: +43 (0) 48735333
E-Mail: info@jesacherhof.at
www.jesacherhof.at
Neu: www.facebook.com/jesacherhof

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams für kommende Wintersaison folgende engagierte Mitarbeiter/Innen:

- **Pâtissier/ Konditor m/w**
- **Commis de Rang m/w**

Überzahlung je nach Qualifikation möglich.

Wir bieten:

Ausgezeichnetes Arbeitsklima, interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, Kost & Logis frei und Förderung zur Weiterbildung.



248142-AT

scheppal Alm
RESTAURANT
APRES SKI

Mühlbach am Hkg.
nähe Talstation

**Sucht für die
Wintersaison 2020/21**

SOUSCHEF m/w
€ 2.400,- brutto*
**selbständiges arbeiten
erforderlich**

SERVIERPERSONAL
für Restaurant und Bar
€ 2.200,- brutto*

*Überzahlung je nach
Qualifikation möglich

**Bewerbung nur mit perfekten
Deutschkenntnissen**

Personalzimmer in der Nähe.

**Die Scheppal Alm ist auch im
Winter mit dem Auto erreichbar!**

email:
scheppalalm@sbg.at
Tel. 0664/1007800
Hr. Haunsperger

248164-AT

#JOINUS

**Restaurantleiter Stv.
Chef de Rang
Commis de Rang
Frühstückskoch
Chef de Partie
Pizzakoch
Rezeptionistin
Masseurin / Kosmetikerin**

#contactus!
Hr. Mag. Harald Kieber
direktion@elizabeth.at
www.elizabeth.at

ELIZABETH
ARHOTEL ISCHGL

248162-AT

**HOTEL
Tirolerhof**
St. Anton am Arlberg

Wir suchen ab Mitte Dezember und für die
kommende Wintersaison

Alleinkellner/in

Servicemitarbeiter/in
für Frühstück- u. Abendservice

Rezeptionist/in

Sehr gute Entlohnung je nach
Erfahrung und Qualifikation

Wir bieten:
Beste Bedingungen. Kost und Logis frei
(Einzelzimmer mit Du/ WC, Kabel TV u. W-Lan)
gratis Benützung des Fitnessstudios

Bewerbungen bitte an Hrn. Markus Sigl
A-6580 St. Anton am Arlberg
Tel.: +43 (0)5446 2448
info@tihof.at, www.tihof.at

248162-AT

Jägerhof
GUT ESSEN, TRINKEN
UND SCHLAFEN.

**Jungkoch u.
Kellnerin
gesucht!**

Ab Dezember 2020. Für
unsere Halbpensionsgäste
und kl. À-la-carte-Restau-
rant im Tiroler Ötztal.
Mann, Frau - egal! Gutes
Team, guter Spirit, guter
Lohn, Unterkunft, Verpfle-
gung etc. inklusive!
*) lt. KV mit hoher Bereitschaft zur
Überzahlung!

Bewerbung an Klaus Jäger:
Tel. +43 5252 6224
Mail: info@der-jaegerhof.at

Jäger Klaus GmbH
Oettermühlerweg 6
A-6433 Oetz
www.der-jaegerhof.at

248172-AT

**DORFKRUG
KAPRUN**

Kaprun

Komm zu uns ins Team!

Für unseren **gutgehenden Restaurantbetrieb**
Dorfkrug Kaprun suchen wir ab **Mitte
Oktober** in Saison oder Jahresstelle (m/w):

**Kellner
Sous Chef
Beikoch**

Abwäscher/Küchenhilfe

Dich erwartet bei uns:
Freie Kost und Logis · Freie Dienstkleidung
Überdurchschnittliche Entlohnung

Was Du mitbringen sollst:
Spaß an der Arbeit · Teamfähigkeit & Kreativität
Freundlicher Umgang mit unseren
Gästen & Team

Bewirb DICH jetzt!

Mehr Information findest Du auf www.dorfkrug.at oder auf 
Bewerbungen bitte per E-Mail an info@dorfkrug-kaprun.at, gerne ver-
einbaren wir ein persönliches Gespräch telefonisch unter **06547 20081**.

248154-AT

**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

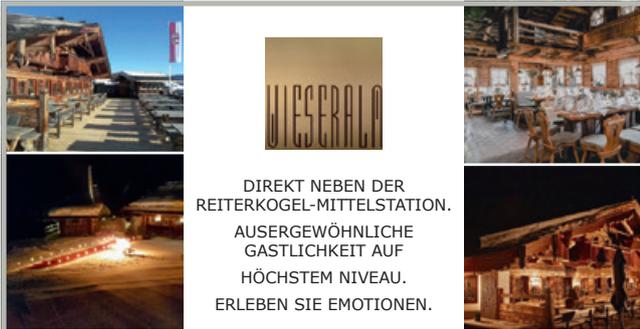
ABWÄSCHER

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

248161-AT



DIREKT NEBEN DER REITERKOGEL-MITTELSTATION. AUSERGEWÖHNLICHE 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,-

HOSTESS (M/W)

netto ab € 1.800,-

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 Panoramaterrasse.
- 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

248163-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)

- ❄ Spitzenlöhne
- ❄ Freie Unterkunft
- ❄ Gratis W-Lan

Nach Absprache: 5- oder 6-Tage-Woche
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Wiesental | Piccardweg 16, 6456 Obergurgl
rscheiber@hotelwiesental.com
www.hotelwiesental.com | +43 (0)5256/6263

248171-AT

Almhof Schneider, Lech
*****S

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. 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 | hannes.rassi@almhof.at
Human Resources Manager/F&B Manager | www.almhof.at
Hotel Almhof Schneider*****S | t:+43 5583 3500
Tannberg 59 | m: +43 676 6456011
6764 Lech

248160-AT

BEWIRB DICH JETZT
BEI UNS ALS:

**SOUSCHEF,
JUNGKOCHE
ODER
CHEF DE RANG**
m/w

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

ARX
BOUTIQUEHOTEL
ROHRMOOS/SCHLADMING

WWW.DAS-ARX.AT
OFFICE@DAS-ARX.AT

248163-AT





#teamtuxerhof sucht:

Junior Souschef
Chef de Partie
Jungkoch
Commis Patissier

Barchef
Chef de Rang

Rezeptionist/in
Front Office Agent

m/w/d



Zur Verstärkung für die
Wintersaison suchen wir ab
sofort oder nach Vereinbarung



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

Nähere Informationen auf
teamwork.tuxerhof.at

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

248191-AT



Wir suchen ab 15.12.2020 in Saison- oder Jahresstelle
 engagierte und qualifizierte Mitarbeiter, alle m/w.
 Deutschkenntnisse erforderlich!



<p>Sous Chef/ Entremétier</p> <p>Konditor/ Pâtissier</p> <p>Koch für kalte Küche/ Salatier</p> <p>Gouvernante/ Zimmermädchen</p>	<p>Chef de Rang</p> <p>Commis de Rang/ Speiseträger</p> <p>Hausmeister/ Abwäscher</p> <p>Rezeptionsmitarbeiter</p>
--	--

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

248165-AT

**HUNDERTE GROSSARTIGE
 JOBS FINDEST DU
 ONLINE AUF**

www.rollingpin.jobs



elisabethhotel.com

Wir suchen für unsere Hotels in
Mayrhofen/Zillertal
 ab Ende November oder für die
 Wintersaison in Saison- oder
 Jahresstelle (m/w)

ELISABETHHOTEL:

- Entremetier
- Gardemanger
- Jungkoch
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Barmann/Chef de Rang

PIZZERIA MAMMA MIA:

- Pizza- und Pastakoch
- Zahlkellner

ALPENDOMIZIL NEUHAUS:

- RezeptionistIn
- Gardemanger
- Entremetier
- Jungkoch
- Pâtissier/Commis Pâtissier
- Chef de Rang für Hausgäste
- Commis de Rang
- Barmann für Hotelbar
- Zimmermädchen
- Lehrlinge
- HGA, Koch, Kellner

Entlohnung laut KV mit der
 Bereitschaft zur Überzahlung

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

248176-AT

*Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zuverlässige
 Mitarbeiter für unser renommiertes Traditionshaus.*

- ♥ Oberkellner (m/w/d)
- ♥ Sommelier (m/w/d)
- ♥ Chef de Rang (m/w/d)
- ♥ Commis de Rang (m/w/d)
- ♥ Commis de Cuisine (m/w/d)





Bewerbungen bitte an:
 Hotel Gasthof Post
 Familie Moosbrugger
 Dorf 11, 6764 Lech am Arlberg
 M admin@postlech.com



248176-AT



DANN SUCHEN WIR GENAU SIE

Denn neue Herausforderungen brauchen auch mal starke Entscheidungen. Wir sind flexibel, aber sicher, weil wir auf ganzjährige Beschäftigung in der heimischen Hotellerie und Gastronomie setzen!

WIR STELLEN EIN

Küchenchef | Sous Chef | Chef de Partie | Jungkoch | Patissier/Konditor

WIE SCHMECKT IHNEN DAS?

14 Gehälter pro Jahr bis zu € 5.500 brutto/mtl.; je nach Qualifikation; freie Kost und Logis.

FORT- UND WEITERBILDUNG

gibt's bei uns kostenlos. Vom Jungkoch bis zum Küchenchef. Alles ist möglich! Auch die Jahresanstellung in Österreich. Mit echter Wertschätzung!

AUF EINEN BLICK

- attraktive Jahresanstellung in Österreich
- zwei Weiterbildungswochen pro Jahr in Sterne- und Haubenrestaurants weltweit
- abwechslungsreiche Aufgabenstellung
- ein hohes Maß an Weiterentwicklungspotential
- ein qualifiziertes, motiviertes Team

Rohrmoser Kocht GmbH | 5500 Bischofshofen | peter@rohrmoserkocht.at | rohrmoserkocht.at | +43 664-586 21 02

DAS BESTE REZEPT IM PERSONALLEASING

ROHRMOSER  KOCHT

248186-AT

freihand.eu



KRISTALLHÜTTE

**COOLER JOB
AUF EINER DER
BESTEN HÜTTEN
DER ALPEN**

Chef de Rang (M/W)
Barteufel oder Engel (M/W)
Rezeptionist (M/W)
Empfang Restaurant (M/W)

- 6 Tage Woche (1x wöchentlich abends) • Essen & Getränke inkl. • Einzelzimmer in Top Unterküften auf WG Basis • Trinkgeldbeteiligung • Gratis Skipass Hochzillertal • Abrechnung mit Stempeluhr • Bezahlung je nach Qualifikation • Aufstiegschancen & Weiterbildungsmöglichkeiten (kostenlos) •

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

info@kristallhuette.at
+43 676 88 632 400
www.kristallhuette.at

248174-AT




Lust auf Lech am Arlberg?

Chef de rang m/w
Commis de rang m/w
Rezeptionist m/w

Gouvernante m/w
Führungskraft Krämerei
Erfahrung Service und Verkauf

Werde Teil unseres Teams im Stäfeli, Relais du Silence**** mit a la carte Restaurant und Krämerei in Zug bei Lech am Arlberg. Verzaubere uns und unsere Gäste mit deiner höflichen und freundlichen Art, beeindrucke unser Team mit deinem Qualitätsbewusstsein und genieße neben der Arbeit einen der schönsten Plätze in den Alpen. Für dich ist die Unterkunft und Verpflegung selbstverständlich kostenlos gleich direkt in unserem Hotel. Bewerbungen bitte an: Stephanie Birk, info@staefeli.at

Entlohnung laut Kollektivvertrag, Überbezahlung nach Vereinbarung.

 **Stäfeli, Hotel Garni******
Zug 525 | 6764 Lech am Arlberg
www.staefeli.at | info@staefeli.at

 **Lech Zürs** ARLBERG

248175-AT




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

Hotel Hinterlag:
**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@hinterlag.at

ART & SKI-IN HOTEL HINTERHAG
FAMILIE FERSTERER
HINTERHAGWEG 43
A-5753 SAALBACH
WWW.HINTERHAG.AT

248184-AT



Schenk dir diese Zeit, denn Beruf(ung) kann mehr ...

Gekonnnte Handgriffe, perfekt erlerntes Handwerk. Multitasking, top fit und stets gut gelaunt. Allzeit motiviert und dabei immer ein Lächeln im Gesicht. Alles tun, damit sich unsere Gäste wohlfühlen. Danach die Akkus in deiner Freizeit wieder aufladen. Stapfe unbeschwert durch den knirschenden Schnee, gleite über kilometer-lange Pisten, erlebe Winterfreude pur, spüre die Leidenschaft und lass dich begeistern. Entschleunige in unserem ALM.SPA, als Mitarbeiter und Gast bei uns im ALMGUT.

 **ALMGUT**
MOUNTAIN WELLNESS HOTEL

RESTAURANTLEITER € 2.600,00 netto ein motiviertes Team braucht eine engagierte Führung
SOMMELIER € 2.300,00 netto 140 erstklassige Weine wollen gepflegt werden
CHEF DE RANG € 1.800,00 netto 150 hungrige Gäste möchten kulinarisch verwöhnt werden
CHEF DE BAR € 1.800,00 netto 150 durstige Gäste freuen sich auf coole Cocktails
JUNGMACH € 1.600,00 netto eine kreative Küche freut sich auf ein motiviertes Teammitglied

Bereitschaft zur Überzahlung bei hoher Qualifikation.

www.almgut.at

248173-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-Gym's & SPA, kostenloser Parkplatz.

Überbezahlung gerne je nach Qualifikation.

248168-AT

hotel & chalet madlochBlick

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



Als eines der führenden 4***** Hotels im Ötztal bieten wir unseren internationalen Gästen ein Urlaubsgefühl der Extraklasse. Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

AB 20. NOVEMBER 2020 BIS ENDE APRIL 2021 (m/w):

- Sous Chef
- Restaurantleitung
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Commis de Bar

Entlohnung nach dem gesetzlichen Kollektivvertrag.
Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir bieten ein wertschätzendes Arbeitsklima, erstklassige Unterkünfte und freie Verpflegung sowie kostenlose Benutzung der Wellness- und Fitnessanlagen, ermäßigte Saisonkarte - Skifahren bis vor die Haustüre!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Hotel Alpina deluxe GmbH
Kressbrunnenweg 12
6456 Obergurgl
Melanie Platzer
T. +43 / (0)5256 / 600 - 811
jobs@hotelalpina.com, www.hotelalpina.com



248170-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,-

Chef de Rang (m/w) | netto ab € 1.800,-

Rezeptionist (m/w) netto ab € 1.900,-

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

248170-AT

Wir suchen für die kommende Wintersaison erfahrene und motivierte Mitarbeiter für unser Team...
... unsere Gäste sollen nicht nur zufrieden sein... sie sollen begeistert sein!!!

★ ★ ★
HOTEL
SERFAUSER HOF



„Unser Schmuckstück“
mit kleinem Restaurant

- ◆ Küchenchef
- ◆ Alleinrezeptionistin
- ◆ Pâtissier
- ◆ Chef de Partie

WELLNESS RESIDENZ
★★★★★
SCHALBER
QUELLE FÜR KÖRPER & GEIST
SERFAUS · TIROL



Das 5***** Superior Hotel in Serfaus

- ◆ Stv. Rezeptionsleitung | Rezeptionistin
- ◆ Reservierungsmitarbeiter
- ◆ Gouvernante | Zimmermädchen
- ◆ Oberkellner | Oberkellner-Stellvertreter
- ◆ Zweiter Barchef | Barchef
- ◆ Chef de Rang | Commis de Rang
- ◆ Zweiter Sommelier
- ◆ Souschef | Pâtissier
- ◆ Chef de Partie | Jungkoch
- ◆ Masseur | Sauna- u. Fitnessbetreuer

Wir bieten Ihnen überdurchschnittliche Bezahlung, ein familiäres Klima, qualitätsbewusstes Arbeiten und freie Unterkunft / Verpflegung in einem der schönsten Wintersportorte Österreichs.
Bewerbungen bitte an Frau Schalber - Dorfbahnstraße 15 - 6534 Serfaus - +43 (0) 5476 6770 - jobs@schalber.com

Ullr

ULLRHAUS — ST. ANTON

Wir suchen junge Kreative, die am Arlberg begeistern wollen!

Stichwort: Casual Fine Dining! Du bist der oder die Eine?
Oder ihr seid schon ein cooles Team? Wir bieten euch die
Gelegenheit mitten in St. Anton am Arlberg eure Künste
zu präsentieren!



Wir bieten:

- junges motiviertes Team
- komplett neue Küche in einem brandneuen Designhotel
- sehr gute Arbeitszeiten: Durchdienst (morgens Skifahren?)
- Zutritt zum Wellnessbereich in bestimmten Zeiten
- Einzelzimmer mit eigener Dusche / WC in Fußnähe
- Bezahlung laut Kollektiv oder nach Qualifikation

Wir suchen:

- Kreative Köche (ein sehr cooles Team)
- Chef de Rang
- Serviceleiter

jobs@ullrhaus.at · +43 650 34 62 543 · www.ullrhaus.at



ALPENSTERN

PANORAMAHOTEL

BESTE AUSSICHTEN...

... WIR SUCHEN KREATIVE KÖPFE UND LIEBEVOLLE GASTGEBER FÜR UNSERE PANORAMAKÜCHE SOWIE UNSERE 2 RESTAURANTS ÜBER DEN DÄCHERN VON DAMÜLS

Das Panoramahotel Alpenstern in Damüls sucht lebensfrohe, freundliche und engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Spaß an der Arbeit und Freude an Teamwork, die nach einer langfristigen Anstellung suchen. Nutzen Sie Ihre Chance und machen Sie Ihren Beruf zu einer außergewöhnlichen Berufung.

- ✦ SOUS CHEF
- ✦ CHEF DE RANG
- ✦ CHEF ENTREMETIER
- ✦ COMMIS DE RANG
- ✦ CHEF GARDEMANGER
- ✦ JUNGKÖCHE



WOHNEN

Neu gebaute
Mitarbeiterzimmer



VERPFLEGUNG

3 Mahlzeiten
täglich inkludiert



AUFSTIEG

Aufstiegschancen &
Weiterbildung



SPA

2 x wöchentlich
Mitarbeiter SPA



FITNESS

Nutzung des
Fitnessbereiches

ALPENSTERN PANORAMAHOTEL | FAMILIEN BISCHOF & STEINFELD

BEWERBUNGEN: Z.HD. FRAU CORINA STEINFELD

JOBS@HOTEL-ALPENSTERN.AT | WWW.HOTEL-ALPENSTERN.AT



Wenn du lebensfroh bist und neugierig, wenn du unkompliziert bist und dennoch anspruchsvoll, wenn du echt bist und natürlich, dann bist du genau richtig bei uns Glemmtalerhoflerner!

Wir suchen zur Komplettierung unseres Teams für die kommende Wintersaison und auch für Jahresstellen noch folgende Mitspieler (m/w):

Rezeptionist

Chef de Rang

Commis de Rang

Gouvernante

Sportbetreuer

Löhne lt. KV, für eine 6-Tage-Woche, 5-Tage-Woche oder Teilzeit verhandelbar, Überbezahlung nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich.

Wir freuen uns auf eure Bewerbung!

Christine Schnell mit Tanja & Jörg

A-5754 Hinterglemm 150

T: +43 (0) 6541 7135

@: info@glemmtalerhof.at

W: www.glemmtalerhof.at

248183-AT



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

248189-AT



- » Rezeptionsleitung m/w/d
- » Sous-Chef m/w/d
- » Chef de Partie m/w/d
- » Chef de Rang (HP-Restaurant) m/w/d
- » Kellner mit Inkasso m/w/d
- » Commis de Rang m/w/d

248183-AT

Bezahlung nach Salzburger Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Lust?!

www.dreamwork.team

Hotel Saalbacher Hof

Dorfplatz 27 5753 Saalbach +43 (0)6541 7111



* Warnung des Bundesministeriums für Tourismus:
Hier zu arbeiten macht SÜCHTIG!

Wir suchen dich!

SOUSCHEF
netto 2.000,00 € / 48H

WAS WIR ERWARTEN:

- Kommunikationsfähigkeit
- selbständiges Arbeiten / neue Ideen
- die Fähigkeit Lager und Waren im Überblick zu behalten

SCHANKMITARBEITER
netto 1.500€ / 48H

WAS DICH ERWARTET:

- 6 Tage Woche
- vorwiegend Tagesbetrieb
- nette langjährige Mitarbeiter
- Verpflegung frei u. Logis auf Anfrage

info@granderschupf.at

Kontakt:
Berggasthaus Grander Schupf
Frau Schöber Annelies
6380 St. Johann in Tirol, Tel: 0043 5352 63925

248197-AT



Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir ab sofort oder für die Wintersaison:

- ★ CHEF DE PARTIE ★
- ★ SOUS CHEF ★
- ★ 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



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

248200-AT


HEIMAT
URSPRUNG
LIEBE
#teambotelesonne

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 2020/21

Küche

GOURMETKOCH m/w für unser Hotelgäste
SOUSCHEF m/w **CHEF DE PARTIE** m/w
JUNGKOCH m/w

Service

OBERKELLNER m/w für unser Hotelgäste
CHEF DE RANG m/w für unser Hotelgäste
BARDAME/KEEPER m/w für unsere Sunnalm Bar
BARDAME/KEEPER m/w für unsere Hotelbar

Hotel

REZEPTIONIST/IN m/w mit Erfahrung
HAUSMEISTER m/w
ZIMMERMÄDCHEN u. **REINIGUNGSKRAFT** m/w

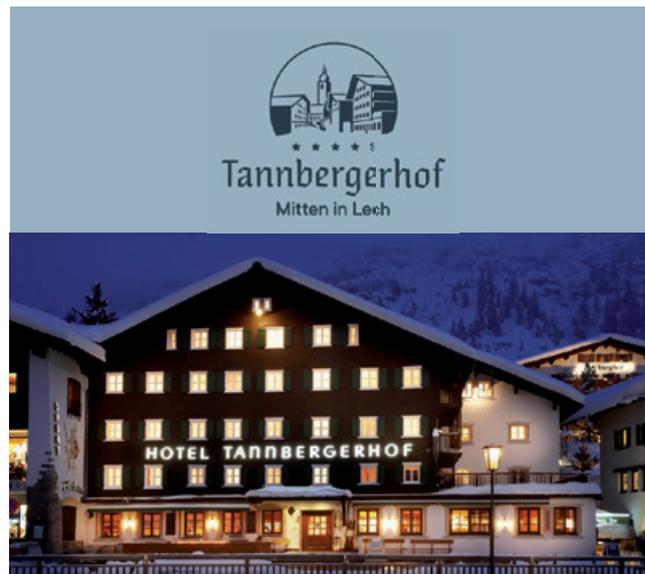
Sehr gute Entlohnung bei freier Kost und Logis. Unterbringung in unserem neu erbauten Mitarbeiterhaus. Ermäßigter Skipass für die Silvretta Skiregion. Viele Ermäßigungen durch die Ischgl Crew Card.

Bitte Bewerbungen an: Familie Zangerl : privat@sonne-ischgl.at





248179-AT



Jung und lässig

Wir suchen Menschen (m/w), die Freude an der Dienstleistung haben, gerne mitgestalten und mit dem neuen jugendlich-frischen Team-Spirit unsere Gäste begeistern.

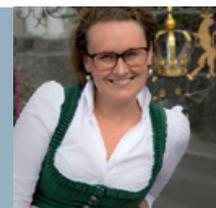
- Barchef**
Chef de Rang
Commis de Rang
Praktikant Service und Küche
Patissier
Gardemanger
Rezeptionist/in Saison-Anstellung mit Englisch-Kenntnissen
Rezeptions- bzw. Reservierungsleitung

Unsere Garantien

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Skipass zum halben Preis
- Jugendlich-frischer Team-Spirit
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Gastgeberin Alexandra Kiener freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Tannbergerhof
 Dorf 111
 6764 Lech am Arlberg, Österreich
 T +43 5583 2202
info@tannbergerhof.com
tannbergerhof.com



248180-AT

SALZBURGER HOF
 ZAUCHENSEE

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

HGA Ausbildung
KOSMETIKER/IN mit Massageausbildung
CHEF DE RANG mit Weinkenntnissen
DEMICHEF DE BAR / BARKELLNER/IN
DEMICHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE
JUNGKOCH/KÖCHIN
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

Urlauben 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:




248181-AT



Kellner (m/w)
Schankhilfe (m/w)
Zimmermädchen (m/w)

Von Weihnachten bis Mitte April oder auch erst ab Februar.

Berggasthof Piz Buin - am Silvrettasee - Gaschurn
Familie Oberschmid - Tel +43 55558 4231 - info@buin.at - www.buin.at




248185-AT



WINTER 20|21

in einem der besten kleinen Hotels Österreichs

Servicemitarbeiter (m/w)
Ambitionierter Koch (m/w)
Stubenmädchen (m/w)

alle Informationen auf
www.hotel-koller.com/jobs



Kontakt: Manuela Koller
office@hotel-koller.com
Tel.: +43 6136 8841
www.hotel-koller.com

SCHLOSSHOTEL FISS CREW

easy bewerben
www.shfcrew.at

WE WANT YOU
to work with us!

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch:

Oberkellner | Chef de Rang
Commis de Rang | Chef de Partie
Demi Chef | Commis Cuisine
Rezeptionist | Lehrlinge
(alle Positionen m/w)

Schlosshotel Fiss - Familie Domenig
crew@schlosshotel-fiss.com
Tel.: +43 5476 6397 167 | www.shfcrew.at

**HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
FINDEST DU
HIER**

www.rollingpin.jobs



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

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

Bei allen Positionen
gelten als Minimum
die Kollektivver-
tragslöhne mit der
Bereitschaft zur
Überzahlung.




Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Sporthotel 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



Klosterstraße 30 • A- 6100 Seefeld in Tirol
KLOSTERBRAEU.COM

TEAM.YOUNIQUE®

WIR SUCHEN:
KOSMETIKER(IN) – Vollzeit
MASSEUR(IN) – Vollzeit
PHYSIOTHERAPEUT(IN) BZW. OSTEOPATHE(IN)
Teilzeit/Vollzeit oder auf selbstständiger Basis
CHEF DE PARTIE
CHEF DE RANG
COMMIS DE PARTIE

Details sehr gerne im persönlichen Gespräch.
Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
karriere@klosterbraeu.com

5 STERNE HOTEL



DESIGN- UND WELLNESSHOTEL SÖLDEN

VERANTWORTUNG,
LOYALTÄT, ZUVERLÄSSIGKEIT,
VERTRAUEN, HUMOR UND
EHRlichkeit ZEICHNEN DEINE
PERSÖNLICHKEIT AUS?
DANN LASS UNS
MITEINANDER REDEN!

**Wir suchen ab Herbst 20/
Winter 21 (m/w):**

CHEF DE PARTIE

À LA CARTE
WINE & DINE

CHEF SAUCIER

TEAMPLAYER
BE YOURSELF

DEMI PATISSIER

TEAMPLAYER
KREATIV

**ASSISTENZ
RESTAURANT-
LEITUNG**

5* NIVEAU
CASUAL LUXURY

CHEF DE RANG

5* WEINVERKAUF
CASUAL LUXURY

COMMIS DE BAR

007 DRINKS
CASUAL LUXURY

MASSEUR

SIGNATURE TREATMENTS
CASUAL LUXURY



Bergland Hotel Sölden
Familie Grüner | 6450 Sölden
Dorfstrasse 114
Tel: +43 (0) 5254 22400
Fax +43 (0) 5254 2240510
jobs@bergland-soelden.at
www.bergland-soelden.at

248035-AT



#WeAreTennerhof

Unser Luxushotel ist das individuellste und charmanteste 5-Sterne Hotel in Kitzbühel und gehört zur renommierten Vereinigung Relais & Châteaux. Unser Spa de Charme wurde ausgezeichnet von Leading Spa Resorts. Tradition und Moderne trifft bei uns auf exklusiven Service in familiärer Atmosphäre.

Werden Sie Teil der Tennerhof-Familie!

Wir bieten Ihnen ein familiäres Arbeitsklima, Saison- oder Jahresstellen, Unterkunft in der legendären Gamsstadt Kitzbühel sowie freie Verpflegung. Ihre Individualität wird bei uns gefördert, gefordert und weiterentwickelt.

Front Office Agent (m/w) **Sous Chef (m/w)**
Chef de Rang (m/w) **Chef de Partie (m/w)**
Commis de Rang (m/w) **Commis de Partie (m/w)**
Pâtisserie (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an
martin.taumberger@tennerhof.com



Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel // Relais & Châteaux
Direktor Martin Taumberger // Inhaber Mag. Luigi von Pasquali
Griesenauweg 26, 6370 Kitzbühel, Österreich
+43 (0) 5356 63181 // office@tennerhof.com // www.tennerhof.com



248034-AT



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

248037-AT



Kitzbühel - Pass Thurn
www.sonnalm.net - sonnalm@a1.net
Tel: 0043/(0)664 146 56 71

**Familienbetrieb in den
Kitzbüheler Bergen
sucht TEAMPLAYER...**

Saisonstelle ab Dezember 2020

-BARKELLNER/IN
€ 1.900,- NETTO
(ORDERMANSYSTEM)

- KOCH/KÖCHIN/SOUS CHEF/IN
€ 2.500,- NETTO

- JUNGKoch/KÜCHENHILFE
€ 1.800,- NETTO

- ALLROUNDKRAFT
€ 1.600,- NETTO
(SCHANK, SERVICE)

Je nach Qualifikation
Überzahlung möglich.

Birgit freut sich auf DEINE Bewerbung!

Standortadresse:
Alpinlodge Sonnalalm,
Jochberg 222b, 6373 Jochberg



248042-AT



**POSTHOTEL
SCHLADMING**

und Haubenrestaurant Johann
am Schladminger Hauptplatz

Entremetier

Chef de Partie

Chef de Rang

Commis de Rang

Bardame/Barkeeper für Bar
Cabalou am Hauptplatz

Rezeptionist/in



Apres Ski Service und

Barmitarbeiter

Speisen- & Getränketräger

Köche

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

248049-AT

Für unser **4****S Hotel im Tiroler Unterland** suchen wir eine/n engagierte/n

KÜCHENCHEF/IN mit Erfahrung und guten Führungsqualitäten.

Die Küche ist sehr gut ausgestattet und mit viel Tageslicht. Wir haben kein à la carte, unsere Hotelgäste werden umfangreich verpflegt. Besonderen Wert legen wir auf viele frische Speisen.

Wir bieten:
 Regelmäßige Arbeitszeiten
 Leistungsgerechte Über-Bezahlung
 Kostenlose Unterkunft
 Parkplatz

Bitte senden Sie Ihre aussagefähigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Fotos unter Chiffre **248008-AT** an **ROLLING PIN Media GmbH** Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz oder **spitze@rollingpin.com**

DAS LEO KALSDORF SUCHT:
KOCH (m/w)

ANGEBOTE & AUFGABEN:
 -Burger, Steaks & Alpe Adria Küche beherrscht du im Schlaf
 - Wareneinsatz ist kein Fremdwort
 - 4- bis 5-Tage-Woche; 8-9,5h/Tag, 14 Gehälter
 - bei Bedarf Logis vorhanden; Mitarbeiterabb. Bezahlung lt. KV (mind. € 1.600,- netto)
 40h-Woche, Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Berufserfahrung und Qualifikation

UNSERE ANFORDERUNGEN:
 - Fundierte Berufserfahrung in gleichwertigen Positionen
 - Abschluss einer fachspezifischen Ausbildung
 - Begeisterungsfähig, engagiert, teamfähig, zuverlässig
 - Qualitäts- und Kostenbewusstsein
 - Selbstständiges Arbeiten, gepflegtes Erscheinungsbild
 - Einwandfreier Leumund

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung ausschließlich per E-Mail an:

LEO

Herrn Thomas Pail
 office@dasleo.cc
 Hauptstraße 5
 8401 Kalsdorf bei Graz

Geiger Alm WIR SUCHEN AB 15.11.2020 ODER NACH VEREINBARUNG:
STELLVERTRETENDE/N RESTAURANTLEITER/IN
COMMIS DE RANG

5 TAGE WOCHE | NUR ABENDSERVICE | MAX. 30 SITZPLÄTZE | KOST UND LOGIS FREI

BITTE BEWERBUNG AN:
 EVA UTASSY | LICHTERSBERG. 85/8992 ALTAUSSEE
 RESTAURANT@GEIGERALM.AT ODER 0043 660 939 00 28

Talblick ***
 Hotel Garni

Ab November 2020 suchen wir folgende Mitarbeiter:

COMMIS DE RANG
BEIKOCH
ABWÄSCHER/
KÜCHENHILFE

Was wir bieten:
 * leistungsgerechte Entlohnung *
 * geregelte Arbeitszeiten *
 * freie Verpflegung und Logis *
 * Einzelzimmer mit WLAN *
 * offenes Betriebsklima *

Unser Motto:
Was man gerne macht-macht man gut!

Wenn du dein Handwerk verstehst, Freude am Umgang mit Menschen hast und in einem jungen Team arbeiten möchtest, dann solltest du dich bei uns bewerben!

Deine aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf schicke bitte an.

Fam. Walsler | Hotel Garni Talblick
 Restaurant Talblick | Vergröbweg 5
 6561 Ischgl | Tel: 0043-5444-5362
 talblick@ischgl.at
 www.talblick-ischgl.at

HOTEL TIROL

Gemeinsam vermitteln wir unseren Gästen das Gefühl von familiärer Gastfreundschaft, die von Herzen kommt!

Und nur gemeinsam kommt das ganz Besondere zustande, deshalb suchen wir noch zur Verstärkung unseres jungen Teams

für die kommende Wintersaison ab Anfang Dezember (m/w)

Koch
Pâtissier
Kellner/in
 mit Inkasso
Zimmermädchen

Kost & Logis frei!
 Bezahlung laut KV - Mindestentlohnung für 6 -Tage-Woche 54 h
 Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hubert & Manuela Pregenger
 HOTEL TIROL
 Angerweg 1, 6533 Fiss
 Tel. Nr.: +43 (0) 5476/6358
 Email: manuela@hotel-tirol.net

die Riederalm *****
 GOOD LIFE RESORT LEOGANG

Für unser top-bewertetes (2-Gault-Millau-Hauben, JRE-Mitglied, HolidayCheck-Award, TripAdvisor) familiäres Hotel direkt an der Piste suchen wir ab Dezember (m/w):

▼ **Chef de rang**
 ▼ **Commis de rang**
 ▼ **Barmitarbeiter**
 ▼ **Commis de patissier**

Wir bieten:
 wahlweise 5- oder 6-Tage-Woche, Bezahlung lt. KV, Überzahlung gerne möglich, freie Verpflegung, Mitarbeiterwohnheim (beim Hotel), Benützung von SPA & Fitness.

BEWIRB DICH JETZT!

Fam. Herbst
 Rain 100, A-5771 Leogang,
 Tel.: +43 6583 7342
 info@riederalm.com
 www.riederalm.com

MIT FREUDE ARBEITEN – MIT FREUDE LEBEN

5-Tage-Woche, hohe persönliche Wertschätzung und eine familiäre Atmosphäre erwartet dich bei uns!
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)
REZEPTION (M/W)
COMMIS DE RANG (M/W) TEILZEIT

Hotel Schörhof****
 Marzon 10
 5760 Saalfelden

Komm' zu uns! Bewerbungen an: jobs@schoerhof.at | +43 (0)664 /389.98.14

**HUNDERTE
 GROSSARTIGE
 JOBS**

www.rollingpin.jobs

DIE ÖSTERREICHISCHEN JEUNES RESTAURATEURS SUCHEN MITARBEITER!

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

Wir suchen zur Verstärkung:

REZEPTIONIST (m/w)

Unsere Rezeption ist der Dreh- und Angelpunkt in unseren Genusswelten. Hier heißen wir unsere Gäste und Partner willkommen, kümmern uns persönlich, am Telefon oder per E-Mail um das Tagesgeschehen und um alle Anliegen, die es in unserem Haus mit viel Herz und Engagement zu erledigen gilt.

SIE ...

- haben Berufserfahrung als Rezeptionist/in bzw. eine abgeschlossene Lehrausbildung als Hotel- und Gastgewerbe-Assistent/in.
- sind offen im Umgang mit Menschen und mögen es unter Menschen zu sein.
- arbeiten gerne im Team und Zusammenhalt ist Ihnen wichtig.
- sind kommunikativ und flexibel.
- sind an Neuem interessiert und aufgeschlossen Ihre Kenntnisse zu erweitern.
- haben gute EDV-Kenntnisse und sehr gutes Englisch in Wort und Schrift.

WIR ...

- sind einer der modernsten und führenden familiär geführten Gastronomiebetriebe Österreichs.
- sind ein motiviertes, junges Team mit langjährigen Mitarbeitern.
- bieten ein angenehmes Arbeitsklima und spannende Aufgabengebiete in jedem Bereich der Rezeption.
- arbeiten nach modernsten Standards, möglichst papierfrei und umweltschonend.
- bieten eine geregelte 5-Tage-Woche zu 20, 30 oder 40 Stunden pro Woche in Jahresstelle.
- bieten Bezahlung lt. KV Gastgewerbe mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Döllerer Genusswelten GmbH
z.H. Christl Döllerer
Markt 56 . A-5440 Golling
christl@doellerer.at
www.doellerer.at



48047-AT



Für unser Genießerhotel & Restaurant die Forelle am Weissensee suchen wir ab Dezember, für die Wintersaison oder in Ganzjahresstelle noch ein(e)

CHEF DE RANG | COMMIS DE RANG | ZIMMERMÄDCHEN zur Verstärkung unseres Teams!

Bewerbungen bitte an Monika Müller, Hotel Die Forelle Mueller Betr. GmbH, Techendorf 80 9762 Weissensee | +43 4713 2356 | info@dieforelle.at

248055-AT



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

COMMIS DE RANG & JUNG SOMMELIER m/w in Jahresstelle

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

Bewerbung bitte an Frau Maria Steffner - info@mesnerhaus.at - +43 (0) 664 122 55 51

Mesnerhaus Mauterndorf | Maria und Josef Steffner | 5570 Mauterndorf | www.mesnerhaus.at

248177-AT

GASTHOF HOTEL
GOLDENE KRONE
IPHOFEN *Frau im Roßkopf*

Wir suchen für unser familiär geführtes Hotel

**KOCH/
JUNGKOCH**
(m/w/d)

Ab sofort bzw. nach Vereinbarung
Unbefristet & Vollzeit
Übertarifliche Bezahlung je nach
Qualifikation

Ihr Job begeistert Sie?
Dann freuen wir uns über
Ihre Bewerbung!

**GASTHOF & HOTEL
GOLDENE KRONE**
Frau Roßkopf
Marktplatz 2 | 97346 Iphofen
+49 (0)9323/87240
kontakt@gasthof-krone-iphofen.de



248113-DE

SCHUHBECK'S

sucht zur Verstärkung seines Teams (m/w) ab sofort
für Schuhbeck's Orlando und die Südtiroler Stuben:

**COMMIS DE CUISINE
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.loetzsch@schuhbeck.de | Für weitere Infos: +49 (0)89/216690133

248116-DE

SCHWARZWALD
Hotel Oberwiesenhof
★★★★

Für unser familiengeführtes 4* S Hotel
suchen wir ab sofort m/w/d

**KÜCHENCHEF
SOUSCHEF
JUNGKOCH**

zur Verstärkung bzw. Anleitung unseres
Teams bei der Zubereitung von Speisen für
unsere Hausgäste mit Halbpension
(4-5 Gänge) und das A-la-carte-Restaurant.

Was wir uns wünschen:
Freude an der kreativen Verarbeitung von
Lebensmitteln, Teamfähigkeit als auch
selbstständiges Arbeiten & ein Blick für
liebevolle Details.

Logis im Mitarbeiterhaus möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!
Ihre Familie Schneider mit dem
Oberwiesenhof-Team

Schwarzwald Hotel Oberwiesenhof
Familie Schneider
Theodora Schneider e.K.
Freudenstädter Str. 60
72297 Seewald-Besenfeld
Telefon: +49(0)7447 - 2800
info@hotel-oberwiesenhof.de
www.hotel-oberwiesenhof.de



248026-DE

Käfer



Käfer AG
Heimstettener Straße 1
85599 Parsdorf
Tel.: +49 89 4168 219
Fax: +49 89 4168 350
Web: www.feinkost-kaefer.de

FEINKOST KÄFER vereint mit seinem hohen Qualitätsbewusstsein und seinem Zeitgeist Tradition und Innovation. Seit der Gründung im Jahr 1930 hat es sich zu einem führenden Unternehmen im Einzelhandel, in der Gastronomie, im Party Service und in der Lizenzvergabe entwickelt, welche als die vier Säulen des Unternehmens gelten.

Das **GOURMETRESTAURANT KÄFER-SCHÄNKE** mit offenem Küchenkonzept, befindet sich im ersten Stock des Käfer Stammhauses in der Prinzregentenstraße im Herzen Münchens und verbindet Genuss mit Wohlbefinden in entspannter Atmosphäre.

Der **FEINKOSTLADEN IM KÄFER STAMMHAUS** in der Münchner Prinzregentenstraße ist mit einer Gesamtfläche von 1.400 qm und ca. 8.000 exklusiven und hochwertigen Produkten aus der Region und aller Welt eines der führenden Einkaufsparadiese für Delikatessen in Europa.

Als **KOCH** (w/m/d) oder **SERVICEKRAFT** (w/m/d) neue Wege gehen?

Dann bringen Sie Ihre Talente in unserem berühmten Feinkostladen
als **VERKÄUFER** (w/m/d) ein!

Genauso suchen wir Sie

als **CHEF DE PARTIE** (w/m/d) und

SOMMELIER (w/m/d) sowie **OBKELLNER** (w/m/d)

für unsere Käfer-Schänke und den Feinkostladen!

248069-DE

Für unser stetig wachsendes Unternehmen im höchstgelegenen Skidorf Deutschlands - Oberjoch im Allgäu, mit inzwischen 120 Hotelbetten und 2 Restaurantbetrieben hätten wir gerne Dich als motivierte Kraft zur Unterstützung für unser junges Team.

Für die Wintersaison ab 19. Dez. stellen wir ein:

Betreiber Ehepaar
für gutgehendes Hotel mit Restaurantbetrieb an der Skipiste

Koch
für Halbpension und Skibetrieb

Servicekraft
für Skibetrieb und Halbpension

Zimmermädchen

Hausmeister
mit Haustechnik

Bewerbungen bitte an
ANITA STARK
Hotel zum Senn/Oberjoch
+49 (0) 8324-7715
a.stark@zumsehn.de



248107-DE



Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir engagierte

SERVICEMITARBEITER (m/w/d)

Wir sind ein junges, aufstrebendes Team, in einem stark florierenden Unternehmen. Wir sind dabei unseren Bekanntheitsgrad zu erweitern und setzen dabei stets auf Qualität.

Trotz Corona bieten wir Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz. Unser Haus verfügt über 45 Doppelzimmer, 90 Restaurantplätze sowie 80 Terrassenplätze, ebenso wie 3 Tagungsräume und 250qm Wellnessbereich. Wir sprechen vorzugsweise Urlaubsgäste an, richten aber auch Festlichkeiten (keine Hochzeiten) und Tagungen aus.

Gerne können Sie auch

AMBITIONIERTER „GASTROPÄRCHEN“

bewerben, mit der Möglichkeit sich als **BANKETTLEITER** (m/w/d) und/oder **STELLVERTRETENDE RESTAURANTLEITER**(m/w/d) zu empfehlen.

Sie entscheiden sich nicht nur für unser Haus, sondern auch für unsere Region als Ihren zukünftigen Lebensraum. Trotz idyllischer Abgeschiedenheit bietet Heimbuchenthal als Lebensraum ideale Voraussetzung mit Kindergarten, Schule, Glasfaserausbau, öffentlicher Nahverkehr und guter ärztlicher Versorgung. Zur nächsten Stadt sind es 20 km.

Zum Einstieg, bevor Sie eine Wohnung oder Haus beziehen, stellen wir im Hotel eine Penthouse Suite zur Verfügung, die in der Vergangenheit privat genutzt wurde und mittelfristig für unsere Gäste umgebaut wird.

GERNE ERWARTEN WIR IHRE SEHR AUSSAGEKRÄFTIGE BEWERBUNG.

Jürgen Schwab | Landhotel Heimathenhof GbR | Heimathenhof 2 | 63872 Heimbuchenthal
Tel.: 0049 (0) 6092-97150 | Fax: 0049 (0) 6092-5683 | Mobil: 0176-27662877
www.heimathenhof.com

248112-DE



SACKMANN

Lust auf eine neue HERAUSFORDERUNG?
Du bist sympathisch und besitzt echten Teamgeist?
Dann bist du bei uns **GENAU RICHTIG!**

Bereichere unser neugestaltetes familiengeführtes SPA- & Genusshotel mit unseren 3 Restaurants, darunter das **GOURMETRESTAURANT SCHLOSSBERG** (1 Michelin Stern, 17P. Gault Millau).

Interesse geweckt?
Dann bewirb dich **genau JETZT!**

HOUSEKEEPING M/W/D

CHEF DE RANG M/W/D

BARKEEPER M/W/D

COMMIS DE RANG M/W/D

COMMIS DE CUISINE 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
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel.: + 49(0)7447-289 0
www.hotel-sackmann.de



248073-DE

Seimler
Alpensport-Hotel

Zur Verstärkung unserer Mitarbeiter*innen suchen wir ab Dezember

- **Servicearbeiter/in**
- **Rezeptionist/in**
- **Beikoch m/w**

UNSER ANGEBOT:

- sichere Jahresstelle in einem Traditionsbetrieb mit 5-Tage-Woche
- leistungsgerechte Bezahlung, Überzahlung nach Qualifikation und Erfahrung möglich
- kostenlose Verpflegung und Unterbringung im / neben dem Hotel

Wenn Sie bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, fließend Deutsch sprechen und über einschlägige Erfahrung verfügen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung via Email!
[Alpensporthotel Seimler](http://Alpensporthotel-Seimler)



Maria am Berg 3-5 | D-83471 Berchtesgaden
info@hotelseimler.de | www.hotelseimler.de

248106-DE



UNSER MOTTO:
DAHUIM ISCH DAHUIM.

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

CHEF ENTREMETIER

•••••

CHEF TOURNANT

Hanusel Hof
Wir freuen uns auf Sie!
Wolftram 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

248104-DE



Für unsere junge Schäffler Crew suchen wir Verstärkung!

Werde Crew Mitglied wenn folgende Begriffe keine Fremdwörter für dich sind:

Du bist: Koch, Beikoch, Küchenhilfe oder Housekeeper (m/w/d) und motiviert Teil der Gastro-Szene zu sein? Du hast Spaß bei der Arbeit im Team und Lust auf Veränderung? Du bist aber noch nicht so erfahren? Kein Problem, dann bist du genau richtig bei uns, denn wir lernen dich ein!

Wir bieten: Sehr gute Bezahlung, 5-Tage-Woche, Crew-Kleidung, Personalzimmer/Wohnung, Voll- oder Teilzeitstelle

Du fühlst dich angesprochen? Dann melde dich gleich per E-Mail ng@schaeffler-braeu.de · Telefon 0049 (0) 8320/92015 oder per WhatsApp bei Nadine unter 0049 (0) 176/30408612

Brauereigasthof Schäffler · Hauptstr. 15 · 87547 Missen-Wilhams

Wir freuen uns auf dich!

248102-DE

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS

www.rollingpin.jobs



Für unsere frische Küche suchen wir nach Vereinbarung.

Engagierte/n und zuverlässige/n

Sous Chef (m/w)
€ 3600,- brutto

Köchin/Koch (m/w)
€ 3000,- brutto

Faire Bedingungen, Wohnmöglichkeit vorhanden. 5-Tage-Woche, 40 Std.

Schlosswirt Staufeneck | Schloßweg 4, 83451 Piding | +49 (0) 86519795518
office@wirtshaus-staufeneck.de | www.wirtshaus-staufeneck.de

248078-DE

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)
- 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
www.bergbahnen-samnaun.ch



248158-CH



PANORAMA HOTEL

Panorama Hotel in Davos,
der Stadt in den Schweizer Alpen
Key Event - World Economic Forum

Hoteldirektor m/w

Receptionist mit Erfahrung, m/w

Küchenschef 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

248061-CH



Altein Arosa
ARENAS · THE RESORTS

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**
TOURNANT
- 1 BEIKOCH**
GARDEMANGER

Schöne, ruhige Personalzimmer mit Dusche/WC und gutem WLAN in unmittelbarer Nähe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

georges.oggenfuss@arenasresorts.com
Tel: +41 (0) 81 378 86 86
www.arenasresorts.com/arosa

248098-CH



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.schlosshotelatarasp.ch und bewerben Sie sich bitte online auf chaste@schlosshotelatarasp.ch

248114-CH



HOSTELLERIE
AM SCHWARZSEE
★★★★
www.hostellerieamschwarzsee.ch

Wir suchen:
CHEF DE RANG
mit Inkasso

CHEF DE PARTIE
MITARBEITER/IN
FRÜHSTÜCKSERVICE

MITARBEITER/IN
HOUSEKEEPING

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.
Bewerbungen via Email:
info@hostellerieamschwarzsee.ch

248026-CH



WIR SUCHEN DICH!

Wir sind auf der Suche nach Unterstützung für unser Küchenteam:

CHEF DE PARTIE
SOUSCHEF

Das hört sich für dich spannend an? Dann werde Teil von unserem Team und bewirb dich jetzt bei uns! (auch in Jahrestelle möglich)

Küchenchef Marc Bernhart
m.bernhart@weisseskreuz.it
+39 0473/831307
www.weisseskreuz.it

HOTEL WEISSES KREUZ
BURGEIS / OBERVINSCHGAU

Wir sind ein kleines aber sehr besonderes Haus im Herzen von Burgeis in Südtirol. Wir verbinden Tradition mit Innovation – von der Architektur bis zur Küche.

Die Gastronomie ist unsere Leidenschaft und wir brennen für gutes Essen und Trinken. Wir sind ein junges, dynamisches Team mit viel Motivation und vielen Zielen.

Wir bieten dir ein angenehmes Arbeitsklima, weit über tarifliche Bezahlung, geregelte Arbeitszeiten und eine kostenlose Unterkunft!

248044-INT



Hotel Restaurant Gourmet
Alpenblick

Tradition genießen in einer der schönsten Gegenden der Schweiz - bei Eiger, Mönch und Jungfrau. Wir haben eine neue Herausforderung für Sie! Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung (m/w):

- Sous Chef**
- Chef de Partie**
- Service à la Carte**
- Rezeption**

Sie lieben die Herausforderung und die Abwechslung? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung!

Z.H. Herr Richard Stöckli
HOTEL ALPENBLICK
Oberdorfstraße 3
CH-3812 Wilderswil
Tel.Nr: +41 (0) 33 828 35 50
info@hotel-alpenblick.ch
www.hotel-alpenblick.ch

248043-CH



WIR SUCHEN EUCH!

EIN ZIMMERMÄDCHEN & EINE SERVICEKRAFT
WERDE TEIL DES BESTEN GASTRO-TEAMS
AUS DEM DEUTSCHSPRACHIGEN GEBIET BELGIENS

BÜTGENBACHER HOF
HOTEL RESTAURANT GOURMET

Du willst mehr wissen: www.hbh.be/news/Stellenanzeige
Marktplatz 8 · Bütgenbach · Belgien · T +32(0)80 444 212 · info@hbh.be

248012-INT

SCHNEEBERG HOTELS III

Wir suchen **DICH** als zusätzliches Mitglied für unser dynamisches „Schneeberg Hotels“-Team in Südtirol. Unser Team besteht aus mehr als 150 Mitarbeitern und wir bieten Saisons- oder auch Jahresstelle mit leistungsgerechter Entlohnung, Unterkunft & Verpflegung, auch für Paare.

Bewirb **DICH** ab sofort für folgende Position:

Küche/Service
- Chefkoch/in

- Chef de Partie oder Tournante
- Barist-A la Carte Kellner/in mit Italienischkenntnissen

Rezeption
- Rezeptionist/in mit Direktionsaufgaben
- Rezeptionist/in in Jahrestelle

Vielseitiger Haustechniker

Melde dich gleich unter
+39 0472 656121
(08.00 – 16.30 Uhr)
oder jobs@schneeberg.it

248153-INT

GASTRONOMIE FÜR DAS GUTE LEBENSGEFÜHL GESUCHT

Lebensqualität, Genuss und Arbeit – diese Dinge schließen sich nicht aus. Im Gegenteil. Work-Life-Bleending ist das neue Schlagwort, das die Ansprüche einer neuen Generation beschreibt. Sie will ein gutes Lebensgefühl sowohl im Beruf wie auch im Privatbereich. Ein Ort wo diese zwei Welten gekonnt ineinander verwoben werden, ist das Kaiserreich Kiefersfelden an der Grenzregion Bayern/Tirol, direkt an der A93 gelegen.

Neue Chance für innovative Gastronomen

Das dort entstehende Genuss- und Kompetenzzentrum setzt neue Akzente in puncto außergewöhnliche Lebensqualität am Arbeitsort und ist mit seinem Konzept einzigartig in der Region. Es bietet innovativen und trendbewussten Gastronomen neue

Möglichkeiten, unterschiedliche Kundengruppen zu unterschiedlichen Zeiten an einem Ort für sich zu begeistern. Mitarbeiter der umliegenden Büros, Touristen, Durchreisende, Freizeitsportler allen Alters und Familien gehören zu den potenziellen Gästen, die sich verwöhnen lassen wollen. Der Standort gleich vor dem stark frequentierten Grenzübergang Kiefersfelden/Kufstein (bis zu 40.000 Fahrzeuge/Tag) ist schnell und einfach über die Autobahn zu erreichen.

Wo Genuss auf Kompetenz trifft

Herzstück des Areals ist das Genusszentrum mit circa 10.000 m² Mietfläche über drei Ebenen. Dort entstehen Entertainmentwelten, unterschiedliche Gastronomiekonzepte, Fitnessbereiche und Handelsflächen. Zudem wird ein Kompetenzpark mit Büro-

und Gewerbeeinheiten ab 100 m² errichtet, welcher die Ansprüche des New-Work-Ansatzes erfüllt. Gastronomen haben jetzt die Chance ihr Business von morgen schon heute im Kaiserreich aufzubauen. Bereits eröffnet wurde ein Best-Western-Hotel mit 100 Betten. Dieses wurde ohne Hotel-eigene Gastronomie geplant, um mit hochwertigen Gastro- und Kulinarikangeboten am Areal den Gästen ein Mehr an Genuss zu bieten.

Mehr Infos und Kontakt

Interessenten können sich bei Vertriebskoordinator Sebastian Herbig unter der Telefonnummer +43 5372 64500 oder per E-Mail unter sebastian.herbig@unterberger-immobilien.cc melden. Mehr Details auf:

www.kaiserreich.de



GÄSTE VERWÖHNEN.

Leichte und offene Architektur vor der Kulisse der imposanten Bergwelt. Das Kaiserreich, in Kiefersfelden an der Grenze zu Tirol direkt an der Autobahn A 93 gelegen, ist der ideale Standort um Gäste aus Nah und Fern zu bewirten. Auf 40.000 m² entsteht ein einzigartiges 360° Konzept, das Arbeit, Shopping, Erholung und Unterhaltung verbindet. Gastroflächen mit oder ohne Terrassen, stehen ab 200 m² für wohlschmeckende Ideen zur Verfügung. Gestalten Sie mit!

www.kaiserreich.de

UNTERBERGER
Gruppe



**JETZT
MIETER
WERDEN**

T +43 5372 64500 933
Herr Sebastian Herbig
berät Sie gerne.

Innovative Hygiene.



Delle|fant

[dele'fant] Substantiv, m.

aus lat. delphīnus¹ + elephāntus²

¹ kommunikatives Wesen, das selten alleine kommt

² langlebiger Dickhäuter, der sich an alles erinnert



proboscis
(Rüssel)

XIBU DISINFECT hybrid

spendet Händedesinfektionsmittel in Krankenhausqualität – und Anwendungsdaten (in die Cloud)

pinnæ caudales
(Schwanzflosse)

pinnæ pectorales
(Brustflossen)





Talent comes naturally.

