

rolling pin

FOOD REVOL UTION

VUCKING VEGAN HYPE

MIT ÜBER 16 MILLIONEN
ESSEN TÄGLICH IST DIE
GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG DIE
GRÖSSTE UND GES-
CHMACKLOSESTE
KÜCHE DEUTSCH-
LANDS. DOCH
JETZT BEGINNT
DIE REVOLU-
TION

VON DER RANDGRUPPE
INS RAMPENLICHT:
WARUM VEGAN DIE
KULINARISCHE
ZUKUNFT WIRD
UND TRITT-
BRETTFAHRER
SCHEITERN
WERDEN

I'M
#1
SO WHY
TRY HARDER

BÄM!

—
INKLUSIVE
GROSSARTIGER
JOBS
—

Wie Goldgastonom und TV-Star Tim Mälzer seine
heißgeliebte Bullerei in ein kulinarisches Gesamtkunstwerk
verwandelt und damit das Konzept von morgen definiert

EUR 10,00, P. b., Druck: 27.10.2020
Nr.: 245/17, Jg., Österreichischer Post-AG | MZ
1420/0039 M | ROLLING PIN Media GmbH
Reinighausstraße 13a | 8020 Graz



METRO gleicht den CO₂-Ausstoß von Heizstrahlern aus:

KLIMASCHONEND DIE TERRASSENSAISON VERLÄNGERN!

Mit unserem Angebot an Heizpilzen unterstützen wir Gastronomen im Wintergeschäft, machen uns aber auch für den Klimaschutz stark. Deshalb kompensieren wir die CO₂-Emissionen **aller in den letzten 12 Monaten bei uns gekauften Infrarot- und Gas-Heizstrahler** inkl. Propangas-Flaschen – insgesamt rund 15.000 Tonnen CO₂.



Wir informieren Sie ausführlich:
metro.de/co2-kompensation

VERORDNETES CHAOS



Wir befinden uns alle gerade auf einer regelrechten Achterbahnfahrt ins Ungewisse. Beinahe im Tagesrhythmus müssen wir uns mit wieder neuen Maßnahmen auseinandersetzen und den Kurs erneut korrigieren. Die Gastronomie ist bekannt dafür sich so schnell wie wohl keine andere Branche auf neue Situation einstellen zu können. Das Ziel der Regierungen die Covid-19-Ansteckungsraten nach unten zu korrigieren ist auch vollkommen richtig. Nur muten die derzeitigen Maßnahmen der Regierungen eher Aktionismus als einer klaren Strategie an. Und dies vor allem unter der Tatsache, dass in Deutschland nur zwei Prozent und in Österreich nur vier Prozent aller Ansteckungen in der Gastronomie erfolgen. Die wahren Superspreeder sind ganz woanders. Wir können leider nichts anderes machen, als euch zu versprechen für euch da zu sein und euch mit dieser Ausgabe Inspiration und Mut zu geben sowie euch täglich brandaktuell über die Gastronomie betreffenden News auf www.rollingpin.com und unseren Socialmedia-Channels zu informieren und viel Kraft zu wünschen.

Verordnetes Chaos hat übrigens auch unser aktueller Coverheld in seinem Lieblingsrestaurant ausgelöst. Der Hamburger

Erfolgsgastronom und TV-Star Tim Mälzer hat gerade seine legendäre Bullerei generalisiert und segelt auch gastronomisch auf einem neuen Kurs. Warum der Kreativkopf verstärkt auf Veggie setzt und trotzdem eine neue Metzgerei gebaut hat, erfahrt ihr im großen Exklusivinterview **ab Seite 020**

Umsatzgenerator Weihnachtsfeier. Viele Betreiber bangen derzeit um das überlebensnotwendige Weihnachtsbusiness. Wie Gastronomen auch in Corona-Zeiten zumindest partiell die Verluste kompensieren können und auf welche Mittel erfolgreiche Gastronomen setzen, lest ihr **ab Seite 108**.

Apropos Krisenmanagement: Wir haben für euch in dieser Ausgabe eine wahrhaftige Powerfrau porträtiert, die man getrost als Möglich-Macherin in schweren Zeiten bezeichnen kann. Angélique Weinberger ist Hoteldirektorin im Luxushotel Sacher Salzburg und ist es gewohnt, das Unmögliche möglich zu machen. Ihre außergewöhnliche Erfolgsstory wird euch garantiert mit feuchten Augen und offenen Kinnladen zurücklassen. Ihre packende Story findet ihr **ab Seite 090**.

Ganz oder gar nicht ist auch das Motto vieler Gastronomen, die sich des Themas Gemeinschaftsverpflegung annehmen. Die teils desaströsen Zustände haben viele Betreiber zum Umdenken gebracht. Und der Markt ist mit rund 30 Millionen Essen täglich alleine in Deutschland gigantisch. Die spektakulärsten Konzepte und praktischen Umsetzungen findet ihr in unserem Bericht **ab Seite 034**.

Mit diesen und weiteren genialen Geschichten hoffen wir, euch wie immer mit jeder Menge Ahs und Ohs zu versorgen. Noch mehr Inspiration findet ihr übrigens in unserer ROLLING PIN-App. Mit über 400 kostenlosen Masterclasses mit kulinarischen Superstars wie Tim Raue, Eckart Witzigmann oder Charles Schumann. Außerdem findet ihr dort auch spannende Talks mit Gastro-

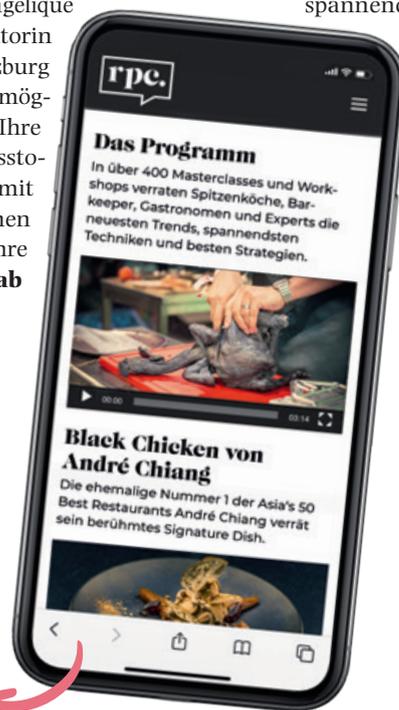
nomen, Hoteliers oder Barkeepern, die über die heißesten Themen der Branche sprechen. Was ihr dafür tun müsst? Einfach ROLLING PIN-App runterladen und genießen!

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

DER MEGA-ERFOLG

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, interaktive Expo inklusive Verkostungen. Was ihr dafür tun müsst? Ganz einfach die ROLLING PIN-App in deinem App Store downloaden und los geht's. Und das vollkommen kostenlos.



MUTTERSCHIFF MIT FETISCH-TOUCH

Wie Tim Mälzer in seiner neuen Bullerei scheinbare Widersprüche unter einen Hut bringt – und was ein Schwarzes Schaf dort zu suchen hat, verrät Deutschlands berühmt-berüchtigster Koch und Multigastonom im Exklusivinterview.



Cover

020 Alles neu

TV-Star Tim Mälzer über die Wiedereröffnung seiner neuen alten Bullerei

News

004 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!



TRIO INFERNALE

Im Hangar-7 zeigen Österreichs Küchenkapazunder Juan Amador, Konstantin Filippou und Alain Weissgerber, warum Österreich längst in der Internationalen Champions League der Kulinarik kocht.

Küche

034 Food Revolution

Die Gemeinschaftsverpflegung ist der größte Gastro-Markt-Deutschlands

046 Made in Austria

Österreichische Kulinarik-Titanen zu Gast im Hangar-7

062 V wie...

Vegane Gastro-Revolution. Das macht den Pflanzentrend so zukunftsträchtig

076 Herd-Amazonie

Der unfassbare Werdegang der peruanischen Spitzenköchin Pía León

084 Soja-Power

Das macht Tommy-Eder-Danamics Soja-Sauce so einzigartig



MASSENFRASS ADÉ

Die Gemeinschaftsverpflegung ist im Wandel. Warum die Nordic Cuisine daran nicht ganz unschuldig ist – und wir möglicherweise vor einem regelrechten Systemwechsel stehen.

Kolumne

099 Corona – und jetzt?

Marc Bonsmann von Koppert Cress über die kommenden Wintermonate

Management

090 Die Möglich-Macherin

So führt Angélique Weinberger das Hotel Sacher in Salzburg in die Zukunft

102 Inspiration

Von Andreas Caminadas Igniv in Bangkok bis hin zum Yoga-Hotel in Paris

108 (Zu) Stille Nacht?

So kreativ können Gastronomen den Umsatz der Weihnachtsfeier retten

114 Give me five

Was die Burger-Kette Five Guys so erfolgreich macht

120 Wie wird der Winter?

WKO-Präsident Harald Mahrer im großen Exklusivinterview

Karriere

126 Mein größter Fehler

Don't try this at home! Diesmal mit Thomas Dorfer

128 Mr. Little Italy

Das Leben der Gastro-Legende Frank Pellegrino

Stellenmarkt

134 HUNDERTE TOP-JOBS



VERBORGENE SCHÄTZE

Wie Latin America's Best Female Chef 2018 von der Frau an Virgilio Martínez' Seite zur stilprägenden Küchenchefin ihres eigenen Restaurants wurde.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG



ALLES AUSSER GRÜNZEUG

Ricky Saward ercochte im Frankfurter Seven Swans den ersten veganen Michelin-Stern der Welt. Warum vegane Küche der wohl zukunftsträchtigste Trend der Spitzengastronomie ist – und was Fleischköche von einer frischen Karotte lernen können.



HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!

ZIEMLICH BESTE FREUNDE

Tim Mälzer und ROLLING PIN-Boss Jürgen Pichler sind seit über 15 Jahre auch privat befreundet. Das Ergebnis sieht man an der Exklusivität unserer aktuellen Coverstory sowie daran, dass die ROLLING PIN-Facebook-Fans die ersten waren, die eine Führung durch die neue Bullerei bekommen haben. Nachzusehen – genauso wie der kreative Entstehungsprozess von Bullerei-Gerichten – gibt es das alles in der ROLLING PIN-App.



GEERDETE POWERFRAU

Letztes Jahr war Latin America's Best Female Chef 2018, Pía León, noch auf der ROLLING PIN Convention Austria in Graz auf der Mainstage zu bewundern. Ihr kompetenthafter Aufstieg, warum sie immer eine extra Meile gehen musste und alles über ihren Küchenalltag zwischen Mutterschutz und Fine-Dine-Pass lest ihr exklusiv ab **ab Seite 076**.



MADE IN AUSTRIA



Wie jeden Monat durften wir auch am 1. Oktober wieder exklusiv am Chef's Table des Salzburger Hangar-7 das kulinarische Sneak Preview des Best of Österreich-Menüs probieren. Was Juan Amador, Konstantin Filippou und Alain Weissgerber dort ablieferten, ist kaum in Worte zu fassen. Wir haben es dennoch versucht und für euch **ab Seite 046** zusammengefasst.

impressum

UNSERE GRÖSSTEN HELDEN

Vorbilder, Mentoren oder einfach nur geile Typen. Mit diesen spektakulären Persönlichkeiten würde die ROLLING PIN Crew gerne mal auf ein Bier gehen.

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)

REDAKTION:

Lucas Palm

ART DIRECTOR:

Talida Anabel Tatpas

CREATIVE DIRECTOR:

Bianca Moschkowski

LAYOUT:

Leslie Steiner

VIDEO:

Sebastian Lackner

EVENTS:

Lia Maxein | Mona Strobl

KEY ACCOUNT:

Jasmine D'Orazio (Leitung)

Sebastian Tropper

KUNDENBETREUUNG:

Isabella Mottl (Leitung)

Marlene Schöberl | **Manuela Gspurning**

Tanja Prinz | Axel Körner

ONLINE:

Simon Schandl | Benedikt Schaur

Lukas Komar | Philipp Rappold

PROJEKTMANAGEMENT:

Jennifer Silberschneider

ASSISTANT TO CEO:

Nadja Rabitsch

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 | Offenlegung lt. § 24

Mediengesetz www.rollingpin.com/impressum



DAS MAGAZIN FÜR DIE HELDEN DER GASTRONOMIE

Wenn Du wissen willst, was hinter den Kulissen der Gastroszene wirklich abgeht, dann hol dir jetzt dein Rolling Pin-Abo!



HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS INKLUSIVE



Einzigartige Porträts
Exklusive Einblicke hinter die Kulissen der absoluten Topstars.



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



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



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

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

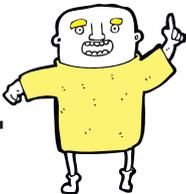
Inklusive Hunderter grossartiger Jobangebote.

www.rollingpin.com/abo

NUR
€ 79,-

PRO JAHR
35% ERSPARNIS GEGENÜBER
EINZELKAUF

WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



Warum kocht Milch so schnell über?

Wer kennt das nicht? Einmal nicht aufgepasst und schon ist es passiert. Die Milch kocht über. Der Grund dafür ist physikalisch schnell erklärt. Der größte Anteil in der Milch ist Wasser mit ungefähr 87 Prozent. Wenn das Wasser in der Milch bei 100 Grad Celsius anfängt zu kochen, steigen viele kleine Wasserdampfbläschen an die Oberfläche. Diese werden von einer Haut – bestehend aus denaturiertem Milcheiweiß – umgeben und platzen deshalb nicht. Doch es steigen immer mehr dieser Bläschen auf und dadurch entsteht auch immer mehr Milchschaum, der die Milchoberfläche thermisch isoliert und die Milch immer weiter erhitzt. Die dadurch entstehenden Gasbläschen bringen die Milch so explosionsartig zum Überkochen.

Glücklicherweise kann dies durch Umrühren verhindert werden, weil damit die Gasbläschen sowie die Haut zerstört werden und der thermische Effekt verhindert wird.



BOCUSE D'OR: DIE SIEGER IM EUROPAFINALE



Die estnische Hauptstadt Tallinn war erstmals Austragungsort des Bocuse d'Or Europe. Insgesamt treten 2020 67 Nationen bei vier kontinentalen Vorausscheidungen gegeneinander an, um sich für das große Finale 2021 in Lyon zu qualifizieren. Aus heimischer Sicht müssen sich Deutschland und Österreich aber diesmal mit dem olympischen Gedanken anfreunden, denn ins Euro-Finale haben es beide Nationen nicht geschafft. 16 Nationen traten im spannenden Europafinale am 15. und 16. Oktober in Estland gegeneinander an. Und auch dieses Jahr wurden die skandinavischen Teilnehmer ihrer Favoritenrolle gerecht und setzten sich gegen die starke Konkurrenz durch. Gold ging wie schon 2018 an Christian André Pettersen aus Norwegen, Silber an Ronni Vexoe aus Dänemark und Bronze an den Schweden Sebastian Gibrand. www.bocusedor.com

SVEN ELVERFELD IST DIE NEUE NUMMER 1



Das Who is who der deutschen Kochszene hat dem 12. Oktober 2020 bereits seit Monaten entgegengefiebert, um endlich zu erfahren, auf welche Plätze sie dieses Jahr von ihren Kollegen bei den 100 BEST CHEFS GERMANY gereiht wurden. Über 13.600 Mitarbeiter der deutschen Gastronomie und Hotellerie haben in

einem zweistufigen Verfahren zuerst die besten Köche des Landes nominiert, um im Anschluss unter den 100 meistnominierten für ihre Favoriten zu voten. Erstmals strahlte Dreisterner Sven Elverfeld aus dem Restaurant Aqua vom Thron. Auf Platz zwei schaffte es Tim Raue aus dem Restaurant Tim Raue vor Grand Chef Joachim Wissler aus dem Restaurant Vendôme. www.100bestchefs.de

WIBERG

Süßer DREIER

NEU



Schoko, Karamell und Erdbeere machen Dessertträume wahr. Die drei neuen süßen Saucen erweitern das WIBERG Sortiment um eine komplett neue Range. Probieren Sie die piffigen Geschmacksrichtungen Schoko & Kardamom, Karamell & Ursalz sowie Erdbeere & Limette.

www.wiberg.eu

Innovative Hygiene.



De|le|fant

[dele'fant] Substantiv, m.

aus lat. delphīnus¹ + elephantus²

¹ kommunikatives Wesen, das selten alleine kommt

² langlebiger Dickhäuter, der sich an alles erinnert

proboscis
(Rüssel)

pinnæ caudales
(Schwanzflosse)

pinnæ pectorales
(Brustflossen)



XIBU DISINFECT hybrid

spendet Händedesinfektionsmittel in Krankenhausqualität –
und Anwendungsdaten (in die Cloud)



Nicht nur Wolfsbarsch: Michael Eberhart ist für das gesamte Frischfischsortiment bei R&S Gourmets zuständig.

IM AUFTRAG DER BESTEN

ALS PARTNER FÜR ERSTKLASSIGE LEBENSMITTEL BRILLIERT **R&S GOURMETS** AUCH MIT EINEM UMFANGREICHEN **FRISCHFISCHSORTIMENT**. KUNDEN PROFITIEREN DABEI VON EINEM EINZIGARTIGEN **LOGISTIKPROZESS**.

Was bringen die besten Produkte, wenn man sie den Kunden nicht schnell, frisch und flexibel liefern kann? Eine Frage, auf die viele Lieferanten ihre ganz eigene Antwort geben. Doch nur wenige Antworten sind so durchdacht und bis ins letzte Detail optimiert wie die von R&S Gourmets. Und wo spielt Frische eine größere Rolle als beim Fisch? Genau hier zeigt sich, wie Gastronomen von der langjährigen Partnerschaft zwischen R&S Gourmets und den besten Lieferanten und Produzenten vor Ort profitieren.

Vertrauenssache

Eben noch schwimmt der Wolfsbarsch im

wilden Atlantik vor der Bretagne, schon geht's mit den kleinen Fischerbooten in die Küstenstadt Concarneau. Vor Ort vertraut R&S Gourmets seit Jahren auf die Expertise ausgewählter Lieferanten, denn diese schicken nur den besten Fang auf die Reise nach Salzburg. „Direkt nach der Fischauktion wird unsere Ware verpackt und der Lkw startet über Paris in Richtung Alpen“, erklärt Michael Eberhart, selbst gelernter Koch und seit acht Jahren für den Fischeinkauf bei R&S Gourmets zuständig.

Nachtschicht für die Frische

Gemeinsam mit anderen Frischeprodukten aus aller Welt erreicht der Wolfsbarsch

gegen drei Uhr morgens R&S Gourmets bei Salzburg. Auch hier nur ein kurzer Zwischenstopp: „Denn kaum bei uns eingetroffen, geht die Ware bereits im Morgenrauen wieder raus zum Kunden. Wir beliefern von Salzburg aus alle Kunden – egal ob in Vorarlberg, Südbayern oder im Burgenland. Fangfrisch bedeutet bei uns eben wirklich fangfrisch.“ Das alles verlangt viel Erfahrung, ein feines Gespür und optimale Planung, doch nur so kann man in Salzburg nahezu vollständig auf Lagerhaltung im Frischesortiment verzichten. Fangfrisch bedeutet eben fangfrisch.

www.rs-gourmets.at

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

SANDKUCHEN

Foto: Monika Reiter



„MEINE GERICHTE BESTEHEN MEIST AUS NUR WENIGEN ZUTATEN.
MEINE SAHNE MUSS DAHER VOR ALLEM EINES SEIN:

PERFEKT“

THOMAS BÜHNER | OSNABRÜCK



Ein Drei-Sterne-Restaurant, Kunst an den Wänden – Thomas Bühner weiß genau, was er will. Das Beste ist für ihn gerade gut genug. „Meine Gerichte bereite ich mit nur sehr wenigen Zutaten zu. Aber die müssen perfekt sein – wie meine Kochsahne Debic Culinaire Original 20%. Sie ist natürlich cremig in Geschmack und Textur, bietet ein perfektes Koch- und Bindeverhalten, gerinnt nicht und Fett setzt sich nicht ab.“ Mit 100 Jahren Erfahrung hat Debic die perfekte Kochsahne für Profis kreiert. **Scan den Code und erfahre mehr auf [Debic.com](https://www.debic.com).**

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.



100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

feed.back

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

*Hat auch
echt lange
gedauert, bis
viele Barkeeper
erkannt haben,
dass kleine
Destillieren
besser sind!*

Sebastian Müller über unsere Bar-Story aus der letzten Ausgabe

**BARS OHNE ALKOHOL IST DOCH
WIE AUTOFAHREN OHNE AUTO ...
BRAUCHT KEIN MENSCH!**

Gunther Eichinger über alkoholfreie Bars

*Selten habe ich so etwas
geschmackloses wie dieses
Cover gesehen. Sorry, aber
das geht gar nicht!*

Mike Mauerhofer über unseren Coverhelden Max Stiegl. Lieber Mike, Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, dennoch ging es uns bei diesem Cover nicht um Provokation, sondern um die Metapher Herzblut mit der viele in der Branche zu Werke gehen.

Wenn man bedenkt, wie viel S*** man im
Supermarkt und teilweise leider sogar in der
Gastronomie bekommt und, noch schlimmer,
wie viele Leute das auch noch kaufen, wird
mir schlecht. Darum finde ich solche Züchter
einfach nur genial, weil sie zeigen, dass
nichts über richtig gutes Fleisch geht :)**

Sam Dollinger über unseren Beefreport aus der letzten Ausgabe

**BERLINER REGIONALITÄT:
FISCHE AUS DER SPREE
UND GEMÜSE AUS DER
TIEFKÜHLTRUHE? ABER MAL
OHNE SPASS, SCHON GEIL,
WAS DIE MACHEN. KANN ICH
NUR EMPFEHLEN!**

Britta Ellinger über das Berliner Konzept eins unter null

**DIE POLITIK
MUSS ENDLICH
KAPIEREN, DASS
GASTRONOMIE
NICHT GLEICH
GASTRONOMIE
IST. DIE GLEICHEN
REGELN FÜR ALLE
AUFZUSTELLEN,
FUNKTIONIERT
IN UNSERER
BRANCHE
EINFACH NICHT!**

Kevin Feuersinger via Facebook



GOURMET

100% aus Österreich.
100% Bio.

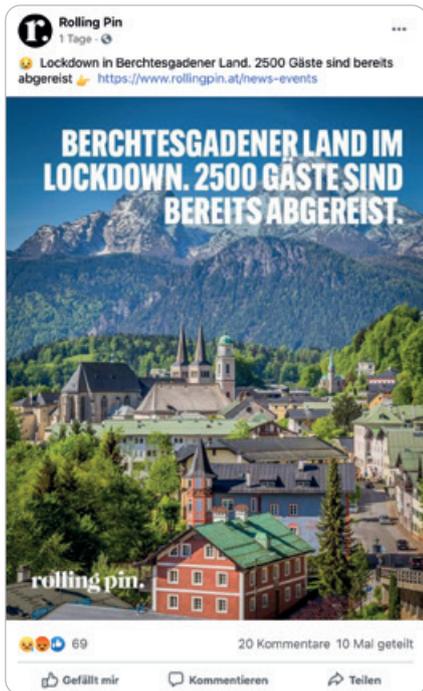
NEU



- AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT
- HÖCHSTE BIO-QUALITÄT
- STRENG KONTROLLIERT

#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



Bleib up to date: die wichtigsten News der Branche immer als Erstes auf facebook.com/rollingpin.co



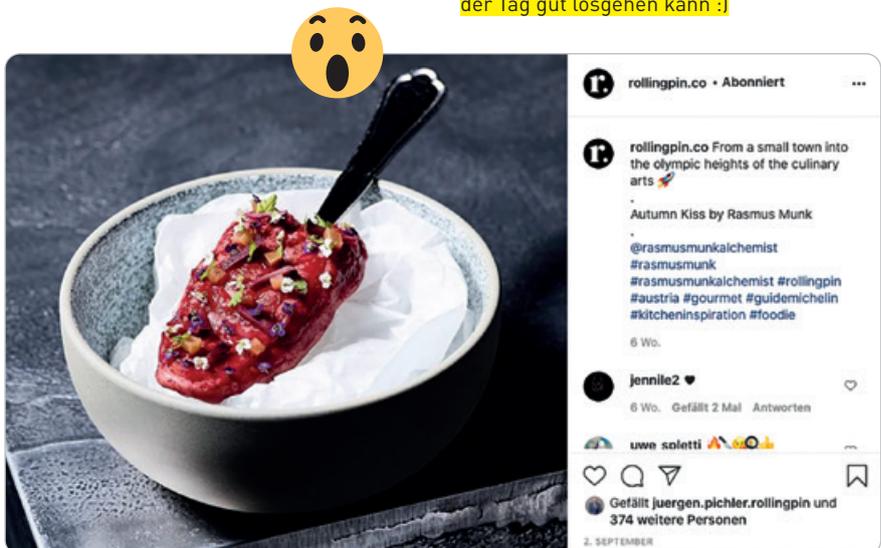
Die spannendsten Jobs der Branche und fantastische Karrieretipps findet ihr auf www.rollingpin.com/jobs



Inspiration pur und mittendrin statt nur dabei. Näher dran an der internationalen Kochelite geht einfach nicht!



Die tägliche Dosis Spaß muss sein, damit der Tag gut losgehen kann :)



Fresh und fancy: Die besten Food-Pics rund um den Globus haben wir für euch auf instagram.com/rollingpin.co

bindi

fantasia nel dessert®



#READYTOGO

So geht Mise en Place, auf Italienisch!

Entdecke eine Auswahl unserer hochwertigen TK-Desserts, die dich jetzt in deinem Geschäft unterstützen!



Ready
in 60 Seconds



Ready
to Serve



Ready
for Delivery



bindi.de | bindi.at

Wie bringt man Genuss in Einklang mit der Region?

“ Wenn für alle die
Wertschätzung stimmt. ”



Das Beste aus den Regionen ist auch das Beste für die Regionen. Deswegen erweitern wir unser regionales Sortiment stetig. Davon profitieren unsere heimischen Produzenten, Gastronomen und natürlich auch die Gäste – und damit ganz Österreich.



Weil wir bei AGM die Einzigartigkeit jeder Region schätzen, unterstützen wir sie auch. Ob Fleisch, Obst und Gemüse oder Milchprodukte – echte Schmankerl aus Österreich und seinen Regionen sind bei AGM gut gekennzeichnet. So sind diese für den Gastronomen einfach und schnell erkennbar. Und wir tragen dazu bei, dass das Bewusstsein für Regionalität geschärft wird. Denn wer Produkte aus unserem Land bezieht, sichert Arbeitsplätze und stärkt die Wertschöpfung in den Regionen. Davon profitiert die heimische Wirtschaft und damit auch jeder Einzelne von uns.

Gastronomen und Hoteliers, die ihre Gäste mit Qualität und Vielfalt aus Österreich und seinen Regionen begeistern wollen, brauchen bei AGM nicht lange zu suchen. Denn das Gute liegt noch immer für alle nah.

WIR VERSTEHEN UNS.



„Wertschätzung für die Regionen bedeutet für uns, dass wir unser Sortiment stets um heimische Produkte erweitern. Davon profitieren alle.“

Michael Kager-Foltin
Geschäftsführer
C&C Abholgroßmärkte Gesellschaft m.b.H.

private chat.

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



Matthias Peter Förster
 Hamburg
 Verheiratet
 09.02.1978
 Gastgeber im NIKKEI NINE
 Vespa
 Tennis & Fußball
www.nikkei-nine.de

Lebensereignisse
1997 beruflicher Start im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg
2005 nach London als stellvertretender Restaurantleiter
2009 Restaurantleiter im Ritz-Carlton Berlin
2013 Restaurantleiter der Bullerei von Tim Mälzer in Hamburg
2016 erfolgreiche Neueröffnung des NIKKEI NINE im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg
2019 Hochzeit

Freunde

 Miguel Calero

 Tobias Becher

 Jürgen Pichler

Gefällt

 Prism

 Karawane der Köche

 Roger Federer Tennis

Moin, Matthias, legen wir gleich los: Was war dein schrägster Job bisher? 📺 09:24 ✓

Regenrinnen sauber machen. Was man als Schüler nicht alles für Geld tut. 🤪🌧️ 09:26

Wann ist es in Ordnung, auf Butter zu verzichten? 🐰 09:31 ✓

Niemals. ! 09:34

Deine Lieblingszutat? 09:36 ✓

Muskat! 🍷 09:42

Kann die Jugend von heute noch kochen? 09:44 ✓

Wird wieder besser. 😊 09:47

Wie lange kannst du ohne Handy leben? 📱 09:49 ✓

Gar nicht! 09:55

Was ist dein Lieblingsfilm? 🍿👁️ 10:04 ✓

Léon – der Profi. 10:07

Ui. Und mit welcher Berühmtheit würdest du gerne ein Bier trinken gehen? 🍷 10:10 ✓

Eckart Witzigmann, der hat bestimmt viel zu erzählen! 🗨️😊 10:12

Das beste Kostüm, das du je getragen hast? 10:16 ✓

Ein Hasenkostüm 🐰 im Ritz-Carlton Berlin. Die Kinder waren auf jeden Fall happy! 🤪🐰 10:20

Was ist dein Sehnsuchtsort? 10:24 ✓

Zu Hause! 🏠 10:24

Die schlechteste Ausrede, die ich je gehört habe ... 🙄 10:32 ✓

„Ist noch nicht fertig“ als Ausrede für „Wurde noch nicht gemacht“ – der Klassiker und einfach schon viel zu oft gehört! 😊 10:36

Welcher Abend in einer Bar wird dir ewig in Erinnerung bleiben? 🍷 10:38 ✓

Zu meiner Berliner Zeit 🏠 war ich mal im Kumpelnest3000. Da kam ich damals aus dem Staunen nicht raus, das war die große weite Welt, versammelt an einem Ort. 10:42

Und zu guter Letzt: Als was soll sich die Welt an dich erinnern? 🌍 10:50 ✓

Als einen Gastgeber, der nie das Kind im Manne verloren hat! 🙄😊 10:52



**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



Nummer eins, ja – aber auf seinen rosa Lorbeeren ausruhen ist nichts für Mister Hands-on Tim Mälzer: Nach sechsmonatiger Kernsanierung hat seine Bullerei neu eröffnet – und ist ästhetisches Gesamtkunstwerk und vorausblickendes Gastro-Konzept in einem.

CHAOS UNTER EINEM DACH

DEUTSCHLANDS BEKANNTESTER TV-KOCH **TIM MÄLZER** ERÖFFNET SEINE HAMBURGER **BULLEREI** NEU. WARUM DER **BEGNADETE KONZEPT-TÜFTLER** DORT LEEREM GEWÄSCH ENDLICH INHALT GIBT – UND WAS **TANTE HELGA** UND **ONKEL HOLGER** DAMIT ZU TUN HABEN.

Text: Lucas Palm, Fotos: Philipp Rathmer Photography

DER FETISCHIST

Es wird gehämmert und geschraubt, gebrutzelt und getan: In Tim Mälzers Bullerei laufen zum Zeitpunkt unseres Exklusivinterviews die Vorbereitungen für die lang ersehnte Neueröffnung auf Hochtouren. Ein halbes Jahr lang wurde das gastronomische Mutterschiff des Hamburger Erfolgsgastronomen und TV-Stars kernsaniert. Dabei blieb nach elf Jahren kein Stein auf dem anderen: Neben einer rosaroten „Fetisch-Metzgerei“ im alten Kaminzimmer wird die Bullerei um eine nordische Karte mit mehr regionalen Produkten erweitert – und im Deli nebenan ist gleich alles neu. Warum Tim Mälzer gerade in dieser schwierigen Zeit damit Gastro-Geschichte schreiben könnte und warum Restaurantessen nicht hypergesund sein sollte, verrät Mr. Kitchen Impossible in unserem Exklusivinterview.

ICH MACHE MIR SORGEN, DASS DA VIELES ZEITVERZÖGERT STATTFINDEN WIRD. VIELE GASTRONOMEN SIND SCHLIESSLICH HERZENSTÄTER.

Tim Mälzer befürchtet, dass viele Gastronomen die Coronakrise nicht überleben werden, wenn sie nicht rechtzeitig die Reißleine ziehen

Tim, wir sind hier in der fast schon neuen Bullerei, wo die Umbauarbeiten auf Hochtouren laufen. Ein idealer Ort, um nicht nur über die Bullerei 2.0 zu sprechen, sondern überhaupt über Gastronomiekonzepte der Zukunft.

Tim Mälzer: Ich glaube ja, dass es schlau-

ere Köpfe gibt, um darüber zu sprechen, aber ich stehe gerne dafür bereit. Ich habe ja zur Genüge bewiesen, dass bei mir sehr viel Licht, aber auch sehr viel Schatten ist.

Wo ist Licht, wo ist Schatten?

Mälzer: Licht ist auf jeden Fall einmal in meinem Stammhaus, der Bullerei. Hier betreibe ich eine Art Gastronomiekonzept ohne Konzept, das sich in den letzten Jahren zu Recht am Markt behauptet hat. Schatten hingegen sehe ich bei konzeptionellen Ideen wie beispielsweise dem Hausmanns in Düsseldorf, dem Off Club in Bahrenfeld oder auch in einem Restaurant in New York, das nie das Licht der Welt erblickt hat. Aber jemand, der viel macht, macht eben auch viel falsch.

Ist nicht gerade die große Kunst, sich als jemand Erfolgsverwöhnter recht- ►



01 02



04



03



05



06



07

Suche den Fehler:

ES GIBT
KEINE
WEISSEN
TOMATEN
...



...

UND DIE
PATISSERIE
MACHT NUR
NACHTISCH



JETZT NEU: Vorspeisen von der Patisserie Walter. Köstlichkeiten, wie man sie selbst machen würde: Frisch, mit guten Zutaten, schön anzuschauen und vor allem lecker. Alles wie immer. **ALLES NEU.**

www.patisserie.de



PATISSERIE
NACH TISCH KULTUR

1+2+7 Alles bleibt anders: Die neue alte Bullerei wurde ordentlich aufgepimpt – und der eine oder andere Eyecatcher perfekt in Szene gesetzt **3** Das Schwarze Schaf ist das Veggie-Pop-up im Deli und steht unter dem Motto: weder Fisch noch Fleisch **4** Bullerei-Duo: Tim Mälzer (li.) der Bullerei-Betriebsleiter Tom Roßner **5+6** Eines hat sich natürlich nicht verändert: In der Bullerei werden weiterhin Schlemmergerichte serviert, für die Tim Mälzer mit jedem seiner Konzepte bewundert und beneidet wird.

WIR HATTEN FÜR DEN UMBAU EINEN INVEST-PLAN, DER UNTER DER BEDINGUNG EINER NORMAL PRAKTIZIERBAREN GASTRONOMIE BERECHNET WORDEN IST. JETZT KOMMT ES ALSO AUF UNSERE GELEBTE PRAXIS AN.

So mutig die Wiedereröffnung der Bullerei sein mag: Auch ein Tim Mälzer muss in Corona-Zeiten alles geben

zeitig Misserfolge einzugestehen? Es gehört doch eine gewisse Härte dazu, ab einem bestimmten Punkt zu sagen: Nein, so geht es nicht mehr weiter.

Mälzer: Ich glaube, das wird in der nächsten Zeit die ganz große Herausforderung für viele Gastronomen sein. Die besonderen Umstände, unter denen wir in letzter Zeit arbeiten, werden wohl viele dazu bringen, über einzelne ihrer Betriebe nachzudenken und sich einzugestehen: Es geht nicht weiter, es ist vorbei. Ich mache mir Sorgen, dass da vieles zeitverzögert stattfinden wird. Denn viele Gastronomen sind Herzenstäter. Sie glauben an das, was sie machen. Und dafür riskieren sie oft ihre gesamte wirtschaftliche Lebensgrundlage. Dass man dann immer länger doch noch mit dem Kopf durch die Wand will, kann gefährlich werden und zu Situationen führen, die ich persönlich auch schon durchgemacht habe.

Der Umbau der Bullerei war keine Reaktion auf die Coronakrise. Trotz allem ist es ein mutiger Schritt, gerade jetzt wiederzueröffnen. Die Situation könnte ja schwieriger nicht sein.

Mälzer: Ja, die Sanierung wurde von langer Hand geplant. Als die Krise begonnen hat, machte ich mir Hoffnungen,

dass im Oktober, wenn also wiedereröffnet wird, die Situation so sein wird, dass wir alle besser damit umgehen können. Zum Beispiel mithilfe von allgemeingültigen Regelwerken oder indem wir die Pandemie irgendwie im Griff haben. Jetzt ist es so, dass wir uns genau zum Zeitpunkt der Eröffnung in einer neuen Phase der Verunsicherung befinden. Wir eröffnen trotzdem, aber natürlich unter strikter Einhaltung aller Bestimmungen. Ob das mutig ist? Mutig ist man doch erst, wenn man seinen Feind kennt und wenn man weiß, wie stark der Herausforderer ist – und man nur wenige Chancen gegen ihn hat. Aber jetzt ist es ja so, dass die Wiedereröffnung schlicht und ergreifend notwendig ist. Wir hatten für den Umbau schließlich einen Invest-Plan, der unter der Bedingung einer normal praktikierbaren Gastronomie berechnet worden ist. Die Bullerei zeichnet sich bekanntlich durch eine fröhliche, kommunikative Atmosphäre aus. Die meisten Maßnahmen, die wir treffen müssen, verhindern das aber eher. Das sind Herausforderungen, mit denen wir keine Erfahrungen haben. Es wird also auf unsere gelebte Praxis ankommen.

Die Atmosphäre eines Restaurants ist ein Kernpunkt eines Restaurantbesuchs. Wie kann man sie in dieser Zeit ▶

TO FLEISCH OR NOT TO FLEISCH



Tierisches Gewebe gibt es in der neuen Bullerei zwar weiterhin, aber im dazugehörigen Deli nebenan gibt's dafür weder Fisch noch Fleisch. Das V-Wort kommt Patrick Rütter (li.) und Tim Mälzer (re.) aber nicht über die Lippen.

MAN MUSS WIE EIN DIRIGENT AN DER ATMOSPHERE ARBEITEN. JETZT IST DER MOMENT, IN DEM ES NOCH GRÖßERER GASTGEBERFÄHIGKEITEN BEDARF.

Sitzplatzplanung, optimale Nutzung des vorhandenen Raumes: Auch in der Bullerei tüftelt Tim Mälzer am kleinsten Detail, das in Corona-Zeiten den Unterschied machen kann

dennoch erschaffen, trotz aller Hindernisse?

Mälzer: Unser Konzept besteht ja nicht primär in der Zelebration reiner Nahrungsaufnahme. Bei uns ist es ein buntes Sammelsurium von Eindrücken, die die Gäste auf- und mitnehmen. Jetzt aber geht es um Stell- und Sitzpläne, um Plexischeiden, Mundschutz, um Desinfektionsmittel, Namenslistungsführung und so weiter. Bis auf den Mindestabstand ist auch alles ohne große wirtschaftliche Einbußen umsetzbar. Das liegt daran, dass man Raum nicht unermesslich erweitern kann. Man muss sich also als Gastronom neu mit seinen Räumen auseinandersetzen. Wenn du fünf Zweiertische nebeneinandersetzen möchtest, brauchst du entweder Plexischeiden – dann ist es halt so ein bisschen wie im Internetcafé, finde ich persönlich jetzt nicht so geil – oder du kriegst auf einer Strecke von zwölf Metern gerade mal zehn Leute gesetzt. Um es ganz klar zu sagen: Das ist wirtschaftlich katastrophal. Was geht: Du kannst zehn Leute aus mehreren Haushalten an einen Tisch setzen. Dann kannst du jeweils links und rechts noch zwei hinsetzen, das geht ja mit Mindestabstand. Da gilt es, sich solche Dinge genau anzuschauen. Und nicht die Leute einfach blind wo hinzusetzen. Damit kann man atmosphärisch versuchen, das Beste herauszuholen. Man muss eben wie ein Dirigent an der Atmosphäre arbeiten. Jetzt ist der Moment, in dem es noch größerer Gastgeberfähigkeiten bedarf. Jeder, der schon einmal geheiratet hat, weiß, was ich meine: Es geht um Tischplanung. Wenn Tante Helga nicht mit Onkel Holger kann, dann setze ich sie nicht nebeneinander. Wer kann mit

wem? Wie funktioniert's am besten? Das ist doch das, was Gastronomie ausmacht. Nicht das Konzept an sich – sondern wie ich mein persönliches Konzept so gestalte, dass es bei den Leuten ankommt.

Wer dich kennt, weiß, dass du dir über Konzepte viel Gedanken machst. Was glaubst du, können andere Gastronomen aus deiner neuen Bullerei mitnehmen?

Mälzer: Die Schließung war aufgrund eines Sickerwasserschadens zwingend notwendig, sodass wir fast alles rausreißen mussten. Dadurch ist natürlich alles teurer, als wenn wir einfach das Konzept neu definiert hätten. Jedenfalls geht es bei einer Neukonzeptionalisierung darum, sich seinen Laden einmal genau anzuschauen und sich dabei auf seine Stärken zu besinnen. Sich also konkret zu fragen: Was sind die Stärken meines Restaurants? Was macht seine Atmosphäre aus? Geht es um Produkte? Um Preis-Leistung? Um die Lage? Um einen selber? Ums Licht? Dann braucht man auch eine Minus-Liste. Was also läuft nicht gut? Womit kämpft man? Womit tun sich Mitarbeiter schwer? Dann geht es darum, das Plus zu erhalten und das Minus zu ändern. Bei mir war es so, dass die Küche an ihre Grenzen gekommen ist aufgrund der – natürlich sehr erfreulichen – Entwicklung des Ladens. Wir hatten einfach ursprünglich für wenige Gäste geplant. Also haben wir sie komplett rausgerissen und eine neue hineingegeben, die wirklich unseren neuesten Ablaufgedanken entspricht. Doch letzten Endes darfst du nie die Frage ver- ▶

Besonders vielseitig einsetzbar!

Jedes Mahl begeistern



Kurkuma – das goldene Gewürz

Kurkuma gemahlen von UBENA ist vielseitig einsetzbar und eignet sich hervorragend für Geflügel-, Reis- und Eiergerichte, helle Saucen und Suppen sowie Gemüse.

UBENA

www.ubena.de



Tim Mälzer und sein neues altes gastronomisches Mutterschiff sind eins. Die Dry Ager in seiner Fetisch-Metzgerei machen klar: Auch Fleischgerichte haben weiterhin ihren festen Platz in der Bullerei.

Was mögen Sie an sich selbst?

was nicht?

Die beste Musik fürs Mise en place und fürs Service?

Northern Soul

Ihre größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre?

Familie

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Schwarz mit
Eiswürfel

Dieses Gericht würde ich für mein Idol, kochen:

Stampfkartoffeln mit
Soße und Parmesan.
Ich liebe es!

Was halten Sie von Lebensweisheiten?

einen Schreibdreck

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

... ich diesen Fragebogen ausgefüllt habe :-)

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

Na Du Kackvogel!
:-)

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

Restaurant an der Elbe aufmachen ohne Elbblicke ist Blödsinn!
-> offensichtlich nicht / Das weiße Haus

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

Ich bin gut!

Zeichnen Sie das, was Ihnen gerade einfällt!



Wofür möchten Sie im kulinarischen Gedächtnis der Nation verankert werden?

Zitat FAZ: für
"die Proletarisierung der Kulinariik"

Die wichtigere Tugend: Intelligenz oder Ehrlichkeit?

(intelligente) Ehrlichkeit

Von wem wollten Sie immer schon die Telefonnummer haben?

-/-

Sind Sie dort, wo Sie immer hinwollten?

auf dem Weg

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

wenn es beruflich bei ihm mal nicht laufen sollte, sollte er was mit kochen machen

In dieses Restaurant wollten Sie schon immer:

New York, The Clays Table
at Brooklyn Fare, ist wissst ja
wann ich Geburtsstag habe
Erinnern sich Ihre Eltern gerne an Ihre Pubertät?

Ein kulinarisches Kindheitstrauma?

Hammelbraten in
Friedenland

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

intuitiv

-/-

Sie haben die Wahl, Strand oder Berge?

Strand

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

... gebe ich die aus.

Die größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre in der Gastronomie?

die Weiterentwicklung der modernist cuisine



Alles da: Während es im Deli vegetarisch zu und her geht, wird in der Metzgerei Fleisch zelebriert.

gessen: Für wen mache ich das alles? Wer sind meine Gäste – und wen möchte ich als Gast wirklich haben? Für uns ist klar: Unsere Gäste sind Menschen, die mit Genuss am Leben teilhaben, vielleicht auch eine gewisse Begeisterung für meine Person haben aufgrund meiner medialen Aktivität, und die Essen wertschätzen – aber nicht mit einer Intellektualität, mit der jedes Gramm Salz in eine Philosophie umgewandelt wird. Der nette Italiener um die Ecke eben.

Das Gefühl, das man hat, wenn man es so sieht, geht in Richtung zeitgemäßes Wirtshaus.

Mälzer: Wir haben ursprünglich die Bullerei gestartet, indem wir gesagt haben: Es soll ein Lieblingsrestaurant sein. Der Begriff Restaurant ist ja – zumindest in Deutschland – irgendwie immer noch ein ziemlich schwerer. Fragt man jemanden auf der Straße: „Gehen wir ins Restaurant?“, dann ist wohl die erste Frage: „Ist das teuer?“ Mit dem Begriff Pizzeria ist es etwas anderes. Da besteht keine Hemmschwelle. Die Bullerei war immer schon etwas zwischen Lieblingsitaliener und Restaurant. Wenn man

das jetzt nach außen irgendwie kommunizieren müsste, dann würde ich sagen, es ist ein zeitgenössisches Wirtshaus. Es ist ein Raum mit einer gewissen Größe, der eine nachvollziehbare, emotionale, deutlich erkennbare Küche in Kombination mit Handwerk serviert und dabei versucht, möglichst wenig Hemmschwellen aufzubauen.

Neu ist das Deli mit dem Namen Das Schwarze Schaf. Damit sprichst du auch die wachsende Zielgruppe an Vegetariern an.

Mälzer: Das ist falsch. Ich gebe damit nur dem sonst so leeren Gewäsch einen gewissen Inhalt. Bei jedem Symposium oder Event, auf dem ich bin, heißt es immer: Wir

SCHAUT MAN DEN LEUTEN AUF'S MAUL, HÄLT SICH KEINER DARAN. WIRKLICH NIEMAND, AUCH DIE PROFIS NICHT.

Wasser predigen, Fleisch essen: Die wenigsten halten sich laut Tim Mälzer an ihre selbst propagierte Reduktion des Fleischkonsums

müssen weniger Fleisch essen, und wenn, dann nur richtig gutes. Schaut man den Leuten dann aber aufs Maul, hält sich keiner dran. Wirklich niemand, auch die ganzen Profis nicht. Weil nach wie vor vegetarische Küche als Verzichtsküche betrachtet wird. Das ist bei mir grundsätzlich anders. Pasta, Tomatensauce, Mozzarella, Bratkartoffeln – da denkt bei mir doch keiner an Verzicht. Aber eines müssen wir uns abgewöhnen: Dem Gesundheitsdogma im Restaurant zu folgen. Denn Restaurantessen ist nicht hypergesund. Es ist meistens zu fettig. Es ist meistens zu salzig. Und es ist meistens zu süß. Aber es ist eben lecker! Das Schwarze Schaf ist jetzt eine Pop-up-Location, damit wir die

Denkstruktur erweiternde Konzepte anbieten können, deren bisherige Auslegung uns noch nicht so ganz gefällt. In diesem Fall sagen wir: weder Fisch noch Fleisch. Das Wort Vegetarismus benutzen wir nicht. Stattdessen kann es auf Folgendes heruntergebrochen werden: Fressen, Saufen, Ficken – aber mit Gemüse. Darum geht es: eine lustvolle Küche, die weder Fisch noch Fleisch ist. ▶



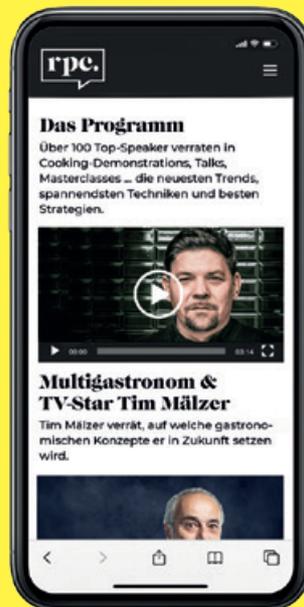
THE WORLDWIDE 1. DIGITAL INSPIRATION CONVENTION FOR HOSPITALITY HEROES.

**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.

Fleisch für einen Produktfetschisten, der vegetarisch massenkompatibel machen will: In seiner Bullerei tariert Tim Mälzer (vermeintlich?) widersprüchliche Konzeptlinien meisterhaft miteinander aus – und könnte damit für ein flächendeckendes Umdenken unter deutschen Gastronomen sorgen.



**ROSA,
BITTE!**

DAS WORT VEGETARIS- MUS BENUTZEN WIR NICHT. STATTDESSEN KÖNNTE ES SO HERUNTERGEBROCHEN WERDEN: FRESSEN, SAUFEN, FICKEN - ABER MIT GEMÜSE.

Für Tim Mälzer wird vegetarische Küche zu oft mit Verzicht verbunden, darum nimmt er das V-Wort nicht in den Mund

Was ist dein Favorit auf der Karte vom Schwarzen Schaf?

Mälzer: Wir haben sehr an der Begrifflichkeit gearbeitet und sämtliche Begriffe gestrichen, die auch nur ansatzweise darauf hindeuten könnten, dass das Gericht vegetarisch ist. Wir haben eine Art Eigenentwicklung betrieben, die dicht an der alten römischen Pizza ist. Also vorgebacken und leicht fluffig. Es ist eine Mischung aus römischer Pizza und einem orientalischen Gebäck – und das mit deutscher Brotbackkultur kombiniert, also mit Sauerteig. Das Gericht heißt, zumindest Stand jetzt, Flat Breath. Und niemand, der das isst, würde jemals denken, dass das beispielsweise mit Rind richtig geil wäre. Du nimmst es, es spricht dich emotional an und es ist klar, dass es Genuss- und nicht Verzichtsküche ist. Das ist momentan wohl das Ding, das am meisten das Konzept erklärt.

Könntest du dir eine Entwicklung in Richtung vegan auch vorstellen?

Mälzer: Wir haben das Schwarze Schaf ja bewusst als Pop-up definiert, um zu schauen, wo das Bedürfnis des Gastes hingeht. 40 Prozent unserer Umsätze haben wir vor dem Umbau mit Burger und Bolognese gemacht. Als wir die Bullerei gegründet haben, habe ich gesagt: „Ein Gericht wird nie von der Karte verschwinden, nämlich die Bolognese.“ Jetzt ist sie verschwunden. Man sieht also, auch ein alter Hund kann dazulernen. Es ist an der Zeit, diesen alternativen Ernährungskonzepten ein fröhliches, buntes und allgemeingültiges Gesicht zu verleihen, damit es auch einmal massenkompatibel wird.

www.bullerei.com



VIDEO:
Exklusiv & Backstage in
der neuen Bullerei.
www.rollingpin.com/249



Mit **Abstand**
das Beste.
Das **Beste**
mit Abstand.

Covid machte die Rolling Pin Conventions wie 2019 mit Massimo Bottura (Foto mit Jürgen Pichler) unmöglich. Die Lösung die Convention zu Digitalisieren wurde zu einem Mega-Erfolg.



VIDEO:
Nähere Infos inkl. Preview der
Masterclasses gibt es unter:
www.rollingpinconvention.com

„Wie Netflix. Nur mit Lernfaktor.“

WÄHREND FAST ALLE MESSEN UND KONGRESSE IHRE VERANSTALTUNGEN ABGESAGT HABEN, GING ROLLING PIN VOLLKOMMEN ANDERE WEGE UND ERSCHUF MIT DER DIGITALISIERUNG DER CONVENTION EINEN UNGLAUBLICHEN ERFOLG SOWIE VOLLKOMMEN NEUE CHANCEN UND MÖGLICHKEITEN.

ROLLING PIN CEO und Founder Jürgen Pichler erklärt im Interview, warum die Digitale ROLLING PIN Convention explodiert, sich Mut auszahlt und man sich immer neu erfinden muss.

Die Covid-19 Pandemie machte eine physische Durchführung der ROLLING PIN Convention 2020 mit ihren CHEFDAYS, BARSDAYS und NUTSDAYS unmöglich. Seit 30. September ist die digitalisierte ROLLING PIN Convention online. Was ist dein aktuelles Fazit?

Jürgen Pichler: Unser Fazit ist, dass wir mit unserem Gefühl goldrichtig lagen. Die Gastronomie sucht gerade jetzt in diesen herausfordernden Zeiten nach Inspiration und Motivation. Das sieht man an unseren unfassbaren Zugriffszahlen. In nicht einmal 20 Tagen haben über 20.000 Teilnehmer aus der Gastronomie unsere Digitale Convention mit ihren Masterclasses und unserer interaktiven Expo besucht. Ein unglaublicher Wert. Wir gehen davon aus, dass wir am 31. Dezember mehr als 50.000 Teilnehmer haben werden.

Worin liegt das Erfolgsgeheimnis?

Pichler: Die einzigartige Mischung aus den über 400 Masterclasses, die wir zum Schluss veröffentlichen werden sowie unsere interaktive Expo machen es aus. Gute Leute suchen ständig nach Inspiration. Und genau diese bieten wir und zwar auf mehreren Ebenen. Zum einen durch unsere interaktive Expo, in welcher man die spannendsten Lieferanten und Produkte erkunden kann. Zum anderen durch un-



DIE DIGITALE EVOLUTION

2014 hat ROLLING PIN Founder Jürgen Pichler 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 Gastronomen – 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.

sere einzigartigen Masterclasses mit den Top-Stars der Branche. Und um es spannend zu halten, fügen wir jeden Sonntag neue Masterclasses hinzu. Unsere Digitale Convention ist somit wie Netflix, nur mit hohem Lerneffekt.

Wie geht es weiter?

Pichler: Wir produzieren gerade wie verrückt Masterclasses mit dem Who's Who der österreichischen Koch- und Barszene. Diese ersetzen dann die Masterclasses unserer DRPC 20 (Digitale ROLLING PIN Convention 2020), welche noch bis 31.12.2020 läuft. Ab 1. Januar beginnt dann unsere Digitale ROLLING PIN Convention 2021, welche bis zum 31. März 2021 laufen wird. Während der Fokus der DRPC 20 auf deutsche Köche und Barkeeper lag, wird die DRPC 21 ihren Fokus auf österreichische Köche und Barkeeper legen. Und natürlich sind wieder die spannendsten Lieferanten und Produzenten dabei. Und das alles vollkommen kostenlos.

Für alle, die es noch nicht wissen: Kannst du kurz erklären, wie die Teilnahme funktioniert?

Pichler: Die Teilnahme an der Digitalen ROLLING PIN Convention ist vollkommen kostenlos. Einfach im App Store die ROLLING PIN-App downloaden und sich von über 400 Masterclasses von Top-Stars wie Eckart Witzigmann, Tim Raue und vielen mehr inspirieren lassen. Inklusive interaktiver Expo.

www.rollingpinconvention.com

Bald nur noch ein Mittagsalbtraum von gestern? Statt Fertigpizza – oder Lasagne, wer weiß das schon? – mit Käsemakkaroni und Milkshake landen heute Mittagsmenüs auf Kantinentischen, die an Gerichte von kulinarischen Topadressen erinnern.





YES, WE GANTTEEN

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE UMGIBT BIS HEUTE EINE HARTNÄCKIGE **IGITT-AURA**. DOCH HINTER DEN KULISSEN FINDET SEIT KURZEM EINE **HISTORISCHE QUALITÄTSREVOLUTION** STATT. WAS **NORDIC CUISINE** MIT SCHULKANTINENESSEN ZU TUN HAT – UND WARUM **BIO-GE-MÜSE** WICHTIGER ALS EIN **FIRMENAUTO** IST.

Text: Lucas Palm

Auf dem Online-Marktplatz Ebay gibt es sie noch: die DDR-Plastik-Menüteller aus den stramm sozialistischen Schulkantinen. Ein Relikt aus einer längst vergangenen Zeit, einerseits. Andererseits: Während die berüchtigte Deutsche Demokratische Republik längst auf dem Müllhaufen der Geschichte gelandet ist, haben die dreiteiligen Portionsteller wacker überlebt. Bundesweit gibt es eine immer noch unüberschaubare Vielzahl an Schulen, Krankenhäusern und Betriebskantinen, in denen aus diesen charmanten Utensilien, nun ja, gespeist wird. Doch genauso wie der Honecker'sche Sozialismus scheinen auch sie langsam, aber sicher ihrem Untergang geweiht – zumindest wenn man das, was man gemeinhin als Gemeinschaftsverpflegung versteht, genauer betrachtet. Denn was vor wenigen Jahren noch unverkennbare Betriebskantine im Turnhallencharme der 1960er-Jahre war, lässt sich heute von einem stilsicheren Hipster-Lokal, wie es in jedem gentrifizierten Großstadtbezirk steht, ►



1



2



3



4

1+6 Das hessische Workwear-Familienunternehmen Engelbert Strauss belegte im diesjährigen Food-&-Health-Ranking den ersten Platz in der Kategorie bis 750 Essen pro Tag **2** Brainlab in München sicherte sich mit seiner Kantine den zweiten Platz **3** Die Kantine der PERI-Zentrale im deutschen Weißenhorn belegte im Food-&-Health-Ranking den dritten Platz in der Kategorie bis 750 Essen täglich **4** Theresa Geisel ist Vorsitzende der im Jahr 2017 gegründeten Initiative Food & Health **5** Vom Sternere-restaurant in die Gemeinschaftsverpflegung: Spitzenkoch Patrick Wodni.



5



6

kaum noch unterscheiden. Außerdem hat seit Neuestem auch Corona ein Wörtchen mitzureden: Die von Max Strohe ins Leben gerufene Initiative „Kochen für Helden“, in der Gastronomen deutschlandweit für Menschen in sogenannten Funktionsberufen kochen, spülte das sonst so vernachlässigte Thema der Gemeinschaftsverpflegung an die diskursive Oberfläche. Wie also steht es um dieses weite Feld? Was bedeutet Gemeinschaftsverpflegung heute? Und wo liegen die Unterschiede zwischen ihren einzelnen Ausprägungen wie Betriebskantinen, Kindergärten, Schulen und Seniorenheimen? Und warum hat das viel mehr mit Spitzengastronomie zu tun, als man denken mag?

Kopenhagen als Kantinen-Königin

„Ich bin in die Gemeinschaftsgastronomie, weil mich damals die Individualgastronomie mit ihrer Dekadenz anwiderte“, fackelt Patrick Wodni nicht lange herum. Der gebürtige Gießener arbeitete nach seiner Kochausbildung unter anderem im Berliner Sternerrestaurant Nobelhart & Schmutzig, das mit seiner „Brutal lokal“-Linie Essen an sich zwar als politischen Akt versteht – Wodni aber offenbar nicht weit genug ging. „Meine Motivation war es irgendwann, wirklich etwas zu bewegen.“ Und das konnte Wodni eben nach am besten dort, wo Essen die größte und gleichzeitig wohl unterschätzteste Auswirkung hat: im Krankenhaus. In der Klinik Havelhöhe stellte der unbeirrbar Ide- ▶

ICH BIN IN DIE GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE, WEIL MICH DIE INDIVIDUAL-GASTRONOMIE MIT IHRER DEKADENZ ANGEWIDERT HAT.

Patrick Wodni wechselte vom Berliner Nobelhart & Schmutzig in die Küche der Klinik Havelhöhe



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

GUTES KANN NUR



AUS GUTEM ENTSTEHEN.



KATEGORIE:
KALBIN
TEILSTÜCK:
ROSTBRATEN (RIBEYE)

CULT BEEF SELECT

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

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus



MIT DER GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG HAT MAN WIRKLICH EINEN HEBEL, UM EIN GANZES SYSTEM MITZUGESTALTEN.

Dinah Hoffmann von Kantine Zukunft ist von der gesellschaftspolitischen Relevanz ihres Tuns überzeugt

alist die Küche auf bio und frisch um – und versorgte so mit einem Budget von 4,76 Euro pro Teller 500 Patienten mit, ja, vernünftigem Essen. Das sprach sich schnell herum. Nicht nur bei so manchem Paar, das sich für die Entbindung bewusst für Berlins wohl einziges Spital mit kulinarischem Anspruch entschied. Auch die New York Times machte sich vor Ort ein Bild von diesem „German Chef“, der seine Küchenlinie als „Reformhaus, aber in geil“ bezeichnet – und widmete ihm einen hymnischen Artikel. Heute ist Wodni stellvertretender Projektleiter für das Berliner Projekt Kantine Zukunft. Seine Mission, zusammen mit rund elf anderen Mitarbeitern: Kantinenessen – von der Kita bis zum Seniorenheim – besser und gesünder zu machen. Und das, indem Kantinen-Küchenteams vor Ort mit einem umfangreichen Beratungsprogramm darin unterstützt werden, ohne Mehrkosten den Anteil von Bio-Lebensmitteln auf mindestens 60 Prozent zu steigern. Ausgangsmaxime ist dabei das bewährte Kopenhagener Modell. Es war schließlich die dänische Hauptstadt, in der über die Erhöhung des Bio-Anteils in Essen Kantinen-Mahlzeiten nicht nur gesünder und umweltfreundlicher, sondern auch schmackhafter wurden. „Natürlich gibt es verschiedene Ansätze, wie man Menschen dazu bringt, sich besser zu ernähren“, erklärt Wodnis Kollegin Dinah Hoffmann, ebenfalls stellvertretende Projektleiterin. „Aber mit der Gemeinschaftsverpflegung hat man wirklich einen Hebel, um ein ganzes System mitzugestalten. Für viele Menschen ist das Mittagessen in der Kantine schließlich die einzig warme Mahlzeit am Tag.“ Das weiß auch das Land Berlin: 1,1 Millionen Euro lässt es sich die Unterstützung von Kantine Zukunft pro Jahr kosten, zumindest drei Jahre lang. Bedenkt man, dass allein Betriebskantinen deutschlandweit 30 Millionen Portionen pro Woche produzieren, mögen die 1,1 Millionen für Deutschlands bevölkerungsreichste Stadt nicht astronomisch wirken. Aber sie sind zweifelsohne ein Anfang. Wie also sorgen Wodni und Co. dafür, dass Berlin gesünder isst?

Kulinarischer Trickle-down-Effekt

„Im Moment“, so Wodni, „sind wir drei Köche, die sich die Arbeit vor Ort aufteilen. Beim ersten Termin gehen wir zu zweit in die Küche, um uns erst einmal einen Überblick zu verschaffen. Dann versuchen wir, die ersten Felder auszumachen, in denen am meisten Bedarf besteht: Das kann bei der einen Kantine das Handwerk sein, bei der anderen ist es wiederum der Einkauf.“ Wodni spricht von Zielvereinbarungen und Roadmaps, die mit „allen Verantwortlichen“ besprochen werden, bevor die konkrete Arbeit losgeht. Wobei es gar nicht so einfach sei, sie allgemein herunterzubrennen. Von der Kita bis zur Betriebsgastronomie ist alles dabei. „Bei sehr großen Betrieben sitzen wir meist an Schreibtischen. Bei kleineren stehen wir oft in der Küche.“ Die Problemfelder hingegen sind oft dieselben: zu viel vorgefertigte Ware, zu viel Fleisch, zu wenig Bio-Angebot im konventionellen Großhandel. Was tun dagegen?

Dass die Ware – Kartoffeln also geschält oder Brokkoli bereits vorgegart – vorgefertigt ist, macht sie nicht automatisch schlecht. „Wenn man aber die Region miteinbinden will“, so Wodni, „wird es schwierig. Denn gerade kleine Betriebe haben keine Ressourcen, um vorverarbeitete Ware anzubieten.“ Weiter auf vorgefertigte Produkte zu bauen, würde also gerade kleine, regionale Betriebe, die in hervorragender und nicht selten Bio-Qualität produzieren, von einem hochpotenten Markt ausschließen. Eine der Lösungen, zumindest für kleinere Betriebe: Die Kartoffeln vom regionalen Bauern von nebenan um viel weniger Geld bestellen, sie dafür aber eben selbst schälen – oder eben einfach ungeschält verarbeiten. Größere Betriebe und solche, die aus personellen Gründen ▶

FACTS

30 MIO.
PORTIONEN IN DER BETRIEBS-
GASTRONOMIE PRO WOCHE
IN DEUTSCHLAND

SEIT 1. AUGUST 2020
ZAHLT BERLIN

€ 4,09

STATT 3,25 EURO FÜR
PORTIONSPREISE BEIM
MITTAGESSEN

+ 101 MIO. €

UMSATZ DER BETRIEBS-
GASTRONOMIE VON
VOLKSWAGEN IM JAHR 2019

**60 %
BIO-ANTEIL**

DAS IST DAS ZIEL LAUT
KOPENHAGENER MODELL



CHURCHILL

THE ART OF PLATING



LEIDENSCHAFT, FACHWISSEN UND INNOVATION
STECKEN IN JEDEM EINZELNEN TELLER.

Entdecken Sie mehr und fordern Sie Muster online
an www.churchill1795.com oder scannen Sie den Code.
f churchill1795 | @churchill_1795 | info@churchill1795.com



HOCHLEISTUNGSWERKSTOFFE



FORM UND GESTALTUNG



VERGLASEN & BRENNEN



HOCHWERTIGE GLASUR



QUALITÄT UND KONFORMITÄT



INNOVATIVES DESIGN



SERVICE & LAGERBESTAND



GESCHICHTE & TRADITION



Google hat's Anfang der 2000er vorgemacht: Gutes Essen und ein stimulierendes Ambiente sind ihre Investitionen allemal wert – Mitarbeiter bleiben durch solche Benefits nicht nur länger im Unternehmen, in der Mittagspause hecken sie auch gerne mal die neuesten Innovationen aus.

über keine Kapazitäten zum Schälen von Gemüse verfügen, können stattdessen auf regionale Schäl- und Verarbeitungsbetriebe sowie auf Plattform- und Logistiklösungen setzen. „Regionale Schäl- und Tiefkühlware ist für eine flächendeckende Grundversorgung ja von großer Relevanz“, stellt Wodni klar.

Schwieriger wird es mit den Bio-Produkten: Während sie im Einzelhandel die Nachfrage der Konsumenten in ausreichender Menge befriedigen, haben Kantinen oft nicht die Möglichkeit, ihren Bedarf – ganz zu schweigen von den anvisierten 60 Prozent – über den Gastro-Großhandel auch nur ansatzweise zu decken. Dänemark und der skandinavische Raum sind ein Beispiel dafür, wie schnell sich das ändern kann. Dort nämlich brachte der Boom rund um die Nordic Cuisine auch Politik und Verwaltung dazu, den Anteil an regionalen Bio-Produkten in Kantinen zu forcieren. Mit dem Ergebnis, dass der dortige Großhandel die Gelegenheit am Schopf ergriff und Kitas, Seniorenheime und andere Institutionen tatsächlich mit ausreichend Bio-Produkten beliefern kann. Ein kulinarischer Trickle-down-Effekt, wenn man so will, ausgehend von der Spitzengastronomie.

Den größten Hebel jedoch sieht Wodni beim Fleisch: „Wenn ich 14 Mal pro Woche Fleisch anbiete, dann kann das schon weniger sein. Abgesehen davon kann das Angebot bei vielen ruhig ausgedünnt werden. Ich finde es ja gut, dass es mal Kuchen gibt, aber es müssen nicht immer gleich 50 verschiedene sein. Vieles davon landet dann ohnehin wieder in der Tonne.“

Homeoffice vs. Mittagmenü

Auch Theresa Geisel plädiert für weniger Fleisch in Kantinen. Als Vorsitzende des Vereins Food & Health, den sie 2017 mitbegründet hat, zeichnet sie gemeinsam mit einer interdisziplinären Experten-Jury und dem Focus-Magazin als Medienpartner die 50 besten Betriebskantinen Deutschlands aus. Wer der Münchnerin zuhört, merkt schnell: Der nötige gesellschaftspolitische Systemwechsel kann, ja soll nicht zuletzt durch betriebswirtschaftliche Finesse erreicht werden. „Man spürt, dass immer mehr Betriebe verstehen, was für ein Potenzial in der Kantine steckt“, so Geisel. Das mag auf den ersten Blick als elitärer Nischenzugang zum Thema Kantine scheinen. Doch es waren gerade die Tech-Firmen aus dem Silicon Valley wie Google, Facebook und Co., die in den Nullerjahren damit begannen, ▶

Foto: Shutterstock

Rezept- Inspirationen

die Lust auf MEHR machen!

**ROLLING PIN
GOES DIGITAL**
UND WIR SIND DABEI!



Ob **Powersnack** oder **Healthy-Lunch**.

Entdecken Sie unser Superfood neu in Szene gesetzt.



— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

 reschundfrisch

 reschundfrisch | #reschundfrisch

www.resch-frisch.com/gastro

OCHS-TATAR

Spargel | Eierschwammerl | Dashi | Haselnüsse



Das Kantinenessen der Zukunft? In seinem 2020 eröffneten Arravané sorgt der 5-Hauben-Koch Konstantin Filippou für ordentlich Furore. Teller wie diese beweisen: Verpflegung und (Spitzen-) Kulinarik schließen sich nicht aus – ganz im Gegenteil. Sie gehören zusammen wie Ochs und Spargel.

ihren Mitarbeitern gutes Essen in stimulierender Atmosphäre zu bieten – und damit bewiesen: Hier geht es um mehr als eine kleine Annehmlichkeit über Mittag. Bis heute bietet Google seinen Mitarbeitern das Essen den ganzen Tag über kostenlos an. Klar, das kostet eine Menge Geld. Aber die kühnen Innovationen, die von den Nerds beim Mittag- oder Abendessen ausgetüfelt werden, sind diese Investition allemal wert. Geisels Food-&-Health-Initiative ist gewissermaßen der Beweis, dass dieser Ansatz langsam, aber sicher in den deutschen Mittelstand vordringt: „Es gibt nun einmal immer mehr junge Menschen, die heute von den Schulen und Unis in die Firmen strömen, und deren Prioritäten sind eben nicht mehr das eigene Firmenauto oder das Gehalt allein. Stattdessen geht es um das Umfeld am Arbeitsplatz, das kreativ und wertschätzend sein soll. Und da erweist sich die Betriebsgastronomie als zentrales Spielfeld.“

Das haben auch Betriebe in Österreich erkannt. Vorreiter der Alpenrepublik: die Red Bull Base Elsbethen im malerischen Salzburger Land. Allein unter räumlichen Gesichtspunkten nimmt die kulinarische Verpflegung dort schon einen prominenten Stellenwert ein: „Unsere Kantine wurde ja in eine ehemalige Kaserne, die Rainerkaserne, gebaut“, so Werner L. Depauly, Global Head of Procurement bei Red Bull. Das Mittagessen als zelebrierendes Ritual, zu dem fast schon gepilgert wird – zumindest gewinnt man in der genauso urig wie traditionell angehauchten Red-Bull-Kantine den Eindruck. Sie verfügt über 400 Sitzplätze, die es in mehreren Sitzungen auf bis zu 1200 Mittagessen bringen. „Hierzu haben wir auch ein eigenes Tool entwickelt für die Reservierung und Abrechnung, das ist einzigartig“, so Norbert Harasek, Sr. Hospitality Procurement Manager bei Red Bull. Damit wird auch die in vielen anderen Betrieben ▶

**MAN SPÜRT, DASS
IMMER MEHR BETRIEBE
VERSTEHEN, WAS FÜR
EIN POTENZIAL IN DER
KANTINE STECKT.**

Theresa Geisel weiß: Auch für die Arbeitnehmer der Zukunft erweist sich die Betriebsgastronomie als zentrales Spielfeld



Internorga Hamburg

13.03. - 17.03.2020

Halle A3, Stand 313 | Halle B6, Stand 503

Nachhaltiger Genuss mit Brattechnik von **silex®**

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

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

www.silex-de.com

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



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

silex®

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

Made in Germany



1



2



1+4+6 Das Mitarbeiterrestaurant „CANTine by Traube Tonbach“ bei Vector in Stuttgart. Das Kantinenkonzept des Feinschmeckerhotels für den markt führenden Automobilsoftwareentwickler belegt Platz 1 in der Kategorie „Genuss“ sowie Platz 4 in der Kategorie „Gesundheit“ bis 1500 Essen täglich **2** Der italienische Spitzenkoch Massimo Bottura engagiert sich mit seinen Refettorios Paris für sozial schwache Menschen. Dort werden überschüssige Lebensmittel in ausgezeichnete Mahlzeiten verwandelt **3** Der kulinarische Kantinenleuchtturm in Österreich: In der Red Bull Base in Elsbethen werden die Mitarbeiter kulinarisch verwöhnt **5** Von der trendigen Trattoria „Cucina del Campo“ über den Burger-Grill „e.s.Bar“ bis hin zum Pop-up-Barbecue „La Pampa“: das Unternehmen Engelbert Strauss bietet seinen Mitarbeitern mit zahlreichen Gastronomie-Konzepten am Headquarter kulinarischen Hochgenuss



4



5



6

WO SONST BEKOMME ICH EIN SO HOCH- WERTIGES ESSEN? IM HOMEOFFICE MÜSSTE MAN DAFÜR ZWEI STUNDEN LANG AUFKOCHEN!

Werner L. DePauly von Red Bull über die Vorzüge des rituellen Mittagessens in einer der besten Betriebskantinen des Landes

immer noch im Argen liegende Essensverschwendung vermieden, da im Vorfeld bekannt ist, für wie viele Personen aufgekocht werden muss. „Mit Henry by DO&CO haben wir uns außerdem bewusst für einen Marktführer im betriebsgastronomischen Segment entschieden, weil sie extrem kreativ sind“, so Harasek. 16 Mitarbeiter kochen hier täglich mit regionalen und saisonalen Produkten, die unter anderem zu drei Hauptspeisen verarbeitet werden, aus denen die Red-Bull-Mitarbeiter aussuchen dürfen: Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Außerdem gibt es als Vorspeise Salate und zum Schluss ein Dessert. Für DePauly ist genau diese abgerundete Vollständigkeit Grund dafür, dass viele Mitarbeiter nicht auf Teleworking bestehen: „Wo sonst bekomme ich ein so hochwertiges Essen? Im Homeoffice müsste man dafür zwei Stunden lang aufkochen!“ Davon abgesehen: Der Mehrwert der Betriebsgastronomie kann im besten Fall auch über das rein Kulinarische hinausreichen. „Wir ermutigen die Mitarbeiter dazu, auch mit Kolleginnen und Kollegen außerhalb ihrer Abteilungen essen zu gehen. Natürlich redet man da übers Geschäft. Und damit erhält man auch Informationen und Einblicke, die man ansonsten nie bekommen hätte.“

Ganz gleich, ob nun im Krankenhaus, in der Kindertagesstätte oder bei einem der größten Energydrink-Hersteller der Welt: Eine Kantine, das ist heute weit mehr als ein Ort trockener Kalorienzufuhr. Und gerade das Kopenhagener Modell zeigt: Wer die Gemeinschaftsverpflegung als wirksamen Hebel versteht, der kann nicht nur kulinarisch, sondern gesellschaftspolitisch Historisches erreichen.

Foto: Kahrmann Fotografie, Eng Albert Strauss GmbH & Co.KG, Traube Tombach, VECTOR, Angelo Dal Bo, RED BULL, beigestellt



www.chroma-messer.de

SCHARF & SCHNITTIG



type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHKE

CHROMA

DEUTSCHLAND



Brachial genial

IM **SALZBURGER HANGAR-7** ZÜNDET DIE ÖSTERREICHISCHE KOCHELITE RUND UM **JUAN AMADOR, KONSTANTIN FILIPPOU UND ALAIN WEISSGERBER** EIN KULINARISCHES FEUERWERK DER SUPERLATIVE.

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



Best of Österreich: Küchenkapazunder Juan Amador, Konstantin Filippou und Alain Weissgerber versetzen gemeinsam mit Hangar-7 Executive Chef Martin Klein und Patron Eckart Witzigmann alle Sinne in Ekstase.



Kulinarik-Staatsmeisterschaft: Die heimischen Küchen-Granden Juan Amador, Konstantin Filippou und Alain Weissgerber stehen im Oktober am Pass des Hangar-7 und kredenzen mit der Ikraus Crew rund um Executive Chef Martin Klein ein fulminantes Best of Österreich-Menü.





ZWIESEL
GLAS

Auch wenn man so etwas eigentlich nicht sagen und noch viel weniger schreiben sollte, sie hat in diesem Fall doch etwas Gutes, diese sonst so furchtbare Coronakrise. Aus der Not wird sozusagen eine Tugend. Denn dort, wo eigentlich gerade der schwedische Zweisterner Daniel Berlin mit geballter New Nordic Cuisine die volle Ladung skandinavischer Radikalküche hätte servieren sollen, steht ein Trio und kredenzt ein Best of Austria. Aufgrund der aktuellen Situation besinnen sich die Hangar-7-Masterminds auf das Wesentliche und verzichten im Oktober auf internationales Blitzlichtgewitter. Kulinarisch – um es gleich vorwegzunehmen – kein schlechter Zug. Mit Juan Amador, Konstantin Filippou und Alain Weissgerber stehen gleich drei Gastköche gleichzeitig am Pass des Restaurants Ikarus. Alle irgendwie ein bisschen österreichisch und dann irgendwie auch wieder nicht. Wenn man diese drei Ausnahmeköche auf einen Nenner bringen will, dann ist es eine Art österreichisch-international stilisierte Hochküche, die in Kombination kaum zu überbieten ist.

Den Ersten, Juan Amador, kennt man. Allein sein Kunststück, mit drei verschiedenen Restaurants drei Sterne zu erlangen, hat ihn in eine eigene Kulinarik-Liga aufsteigen lassen, die ihresgleichen sucht. Im Gepäck hat der deutsch-spanische Wahl-Wiener ein Showreel seiner erfolgreichsten Gerichte. Bereits bei seinen Grüßen aus der Küche zeigt Amador, dass seine Liebe zur Molekularküche ungebrochen ist. Auch wenn der Happen nominell als Donaulachs-Ceviche getarnt auf der Karte steht, würde man den Südamerika-Klassiker am Teller so nicht erkennen. Als unfassbar geniale Creme kommt er daher und lässt die Geschmacksknospen gleich von Anfang an wissen: Heute wird gefeiert.

Bevor die Information vom Gaumen ans Hirn weitergegeben werden kann, liefert auch schon der nächste Gastkoch seinen Beitrag zum kulinarischen Volksfest. In einer gefühlvollen Hommage an den kürzlich verstorbenen österreichischen Küchenpionier Jörg Wörther serviert Alain Weissgerber Flusskreb-Paradeiser. Der pannonische Kronprinz aus dem Taubenkobel versteht es, seine Wurzeln auf dem Teller zu vereinen. Einerseits klassisch französisch, andererseits modern pannonisch. Und auch der Dritte im Bunde, Austro-Griechen Konstantin Filippou aus dem gleichnamigen 2-Sterne-Restaurant in Wien, lässt sich nicht lumpen und serviert mit Wiener Schneck eine abgewandelte Klassiker seiner Küche. Bewusst inszenieren alle drei mit der Hauptkomponente ein österreichisches Produkt am Teller. ▶



Sensa

Das Aroma entscheidet.

Mit Sensa wird moderner Weingenuss ganz einfach: Denn mit nur fünf Glasformen werden in dieser Serie sämtliche Weinstile abgedeckt. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um Rotwein, Weißwein oder aber Rosé handelt. Welches Glas gewählt wird, entscheidet alleine das Aroma des Weines – und nicht seine Farbe. Die filigrane und modern gestaltete Serie, die im Bayerischen Wald aus Tritan®-Kristallglas gefertigt wird, bildet folgende fünf Aromenrichtungen ab: LEICHT & FRISCH, FRUCHTIG & FEIN, SAMTIG & ÜPPIG, KRAFTVOLL & WÜRZIG sowie LEICHT & FRISCH (SEKT).

Brick in the Wall

von Juan Amador, Restaurant Amador, Wien



REZEPT:
Hier geht's zu Amadors
legendärem Rezept:
www.rollingpin.com/249



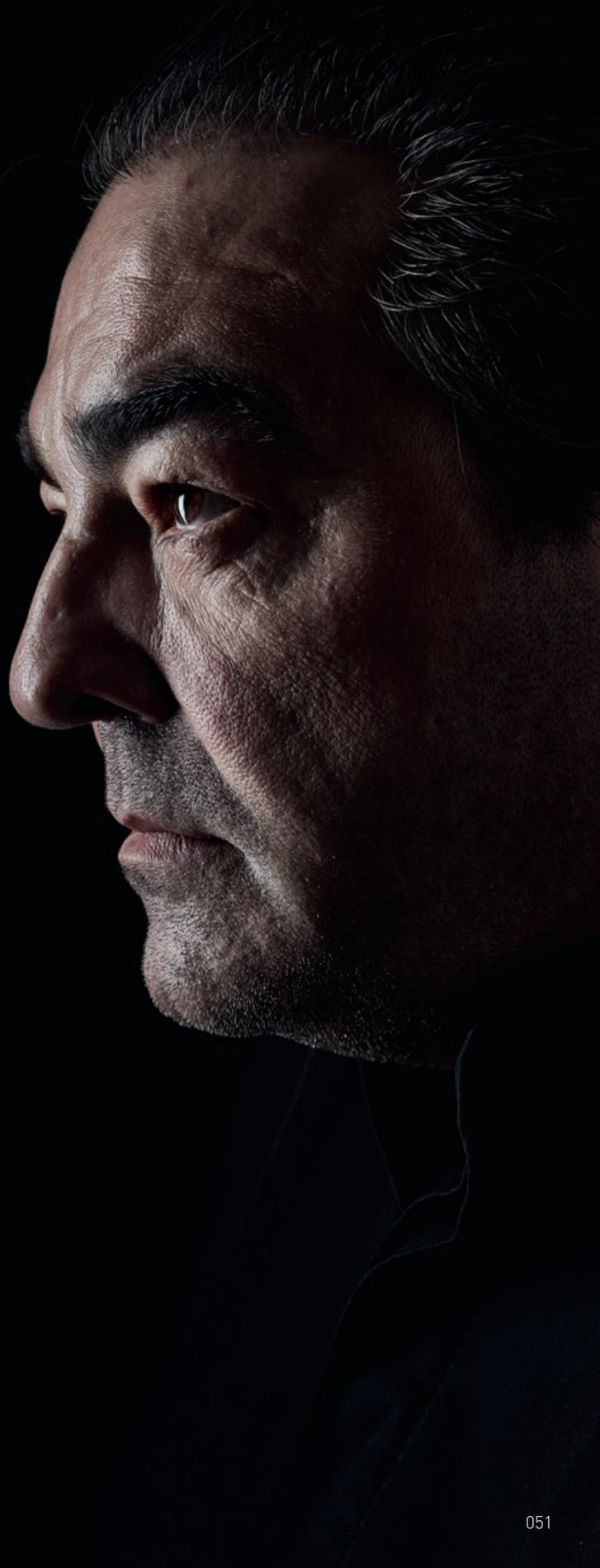
Wenig dogmatisch, dafür umso aromengewaltiger servieren die drei Spitzenköche im Minutentakt ein Best of ihres kulinarischen Repertoires. Ob der berühmte Brick in the Wall oder Taube mit Mango, Kokos über Purple-Curry aus der Feder von Juan Amador, Aal, Entenleber und Apfel von Alain Weissgerber oder Langostino mit Kalbszunge, Cochayuyo und Zitrus: In diesem spektakulären Menü fehlt es einfach an gar nichts. Dafür sorgt aber auch Hausherr und Hangar-7-Executive-Chef Martin Klein mit seiner eingespielten Crew. Denn sind wir mal ehrlich: Drei Gastköche inklusive ihrer Assistenten muss man in seiner Küche erst mal organisieren. Doch wie man es in Salzburg gewohnt ist, läuft alles smooth und wie am Schnürchen. Auch wenn die Sperrstunde auf 22 Uhr vorverlegt wurde, haben die Verantwortlichen es geschafft, einen perfekten Abend zu inszenieren.

Die geballte Ladung

Wie ihre Küche könnten aber auch die Persönlichkeiten der drei Gastköche und ihre dazugehörigen Geschichten kaum unterschiedlicher sein. Wie eingangs erwähnt schaffte Juan Amador das Kunststück, mit drei verschiedenen Restaurants die Höchstmarke im Guide Michelin zu erkochen. Für den Sohn spanischer Eltern war seine ganze Karriere eine Achterbahnfahrt der Gefühle. Zwischen kulinarischen Bestmarken und wirtschaftlichen Rückschlägen bewies Amador aber immer wieder seinen langen Atem und vor allem, dass er sich von Talfahrten nicht aus der Fassung bringen lässt. Zu Spitzenzeiten führte Amador vier Restaurants in einem kleinen Hotel. Von Mannheim über Singapur bis nach Abu Dhabi eröffnete der Spitzenkoch Restaurants. 2011 dann der Tiefpunkt. Von der Wirtschaftskrise 2008 hart getroffen, musste Amador mit seiner AG Insolvenz anmelden und damit auch sein 3-Sterne-Restaurant, das er von Langen ▶

**ICH HAB JETZT
KEINE YOGA- ODER
SELBSTERFAHRUNGS-
KURSE GEMACHT.
ICH HAB FAMILIE UND
FREUNDE BESUCHT UND
MIR EINE NEUE HÜFTE
REINBAUEN LASSEN.**

Juan Amador über seine kulinarische Auszeit



Aal-Entenleber-Apfel

von Alain Weissgerber, Taubenkobel, Schützen am Gebirge



REZEPT:

Aal wie Alain Weissgerber zaubern? Hier lang: www.rollingpin.com/249



WIR WUSSTEN: DAS WAR'S. UND: WIR MÜSSEN JETZT ETWAS ANDERES MACHEN.

Alain Weissgerber nach dem Brand in seinem Restaurant Blaue Gans

nach Mannheim übersiedelte, schließen. „Ich habe viele Fehler gemacht, indem ich zu viel zu schnell aufgemacht habe und wir zu schnell gewachsen sind. Dann ist alles so zusammengebrochen“, erklärt Amador. „Meine Kreativität war weg und ich musste einfach wieder zu mir kommen.“ Die Auszeit hat ihm gutgetan. „Ich hab jetzt keine Yoga- oder Selbsterfahrungskurse gemacht. Ich hab Familie und Freunde besucht und mir eine neue Hüfte reinbauen lassen, weil ich kaum noch zwei Stunden am Herd stehen konnte vor lauter Schmerzen“, gab er damals zu Protokoll. Im April 2016 war es dann endlich wieder so weit. Der Liebe wegen kam er nach Wien und sehr zur Freude seiner Fans eröffnete er Amadors Wirtshaus und Greißlerei. Das Konzept von 2016 hat mit dem von heute nicht mehr viel zu tun.

Spätestens als er 2017 vom Fleck weg mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde, war klar: Wer einmal in der Champions League gespielt hat, will wieder dorthin zurück. Mittlerweile heißt das Restaurant Amador und sorgte 2019 für einen Paukenschlag in Österreichs Kulinarik-Geschichte. Das erste 3-Sterne-Restaurant des Landes. Er ist also wieder zurück am Kocholymp. Stilistisch war und ist Juan Amador geprägt von spanischen Legenden wie Ferran Adrià oder Juan Mari Arzak, die seine Leidenschaft für die Molekularküche entfachten.

Der pannonische Kronprinz

Von Rückschlägen und Höhepunkten kann auch der gebürtige Elsässer Alain Weissgerber ein Liedchen singen. Der pannonische Kronprinz und Erbe von Walter Eselböck im burgenländischen Taubenkobel zählt heute zu den besten Köchen Österreichs und machte sich mit seiner gefühlvollen pannonisch-kronländischen Küche zu einem Unikat im Land. Dass er einmal ein Großer werden würde, war eigentlich von Anfang an klar, lernte Weissgerber doch bei Granden wie Otto Koch sein Handwerk. Im zarten Alter von nur 22 Jahren war er bereits Sous Chef in Otto Kochs Le Gourmet. ▶



Wiener Schnecke Herzmuschel-Sellerie Roggen

von Konstantin Filippou, Restaurant Konstantin Filippou, Wien



REZEPT:
Der Klassiker von
Konstantin Filippou:
www.rollingpin.com/249





Der Traum vom eigenen Restaurant trieb den gebürtigen Franzosen aber wieder zurück nach Österreich, wo er mit der Blauen Gans im Burgenland diesen erfüllte. Doch es war zu schön, um wahr zu sein. Bereits mit einem Stern im Gepäck machte sich Weissgerber mit seiner Frau Barbara Eselböck auf den Weg in den wohlverdienten Urlaub, als ihn die Schreckensmeldung erreichte. Die Blaue Gans war sprichwörtlich in Schutt und Asche gelegt. Ein Brand im darüberliegenden Nachtclub zerstörte seinen Traum. Jahrelange Arbeit, die Alain und Barbara mit Herzblut investiert hatten, lag mit einem Mal in Trümmern. „Wir wussten: Das war’s. Und: Wir müssen jetzt etwas anderes machen.“ Etwas anderes war der Taubenkobel, das zweifach besternte Restaurant seines Schwiegervaters Walter Eselböck, mit dem er sich anfangs den Pass teilte. Mittlerweile hat Weissgerber allein das Sagen in der Küche des Taubenkobels und führt das kulinarische Erbe mit seiner eigenen DNA fort.

Der Aufsteiger

Seine eigene DNA lässt auch der dritte Spitzenkoch im Bunde in seine Gerichte einfließen. Konstantin Filippou wurde 1980 als Sohn einer Österreicherin und eines Griechen in Graz geboren. Nach renommierten Stationen wie den Obauers, dem Steirereck in Wien, bei Englands Küchentitan Gordon Ramsay oder dem Arzak in San Sebastián eröffnete der austro-griechische Spitzenkoch sein eigenes Restaurant in Wien. Bereits nach einem Jahr leuchtete der erste Stern über dem Restaurant Konstantin Filippou. 2016 wurde er vom Gault Millau zum Koch des Jahres ausgezeichnet. Noch dicker kam es aber im Jahr 2018 für den ehrgeizigen Küchenkapazunder. Mit dem zweiten Stern und der vierten Haube katapultierte sich Filippou zu den besten Adressen des Landes und machte seinen Gourmettempel endgültig zu einem der angesagtesten Hotspots in Österreich. ▶

**MEINE MUTTER HAT DIE
HEIZKÖRPER GESTRI-
CHEN. DIE ELTERN MEINER
FRAU HABEN DIE ALTEN,
ROSTIGEN SECOND-
HAND-MÖBEL GEKAUFT
UND ABGEPUTZT.**

Konstantin Filippou über seine Interior-Designer

WAS DIE HIER MACHEN, IST DER ABSOLUTE WAHNSINN. DAS MUSS MAN WIRKLICH WERTSCHÄTZEN!

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann über das Best-of-Österreich-Menü



Sein Reich hat er sich gemeinsam mit seiner Familie von null weg aufgebaut. „Meine Mutter hat die Heizkörper gestrichen. Die Eltern meiner Frau haben die alten, rostigen Secondhand-Möbel gekauft und abgeputzt. So haben wir gestartet“, beschreibt der Küchenchef die ersten Wochen des Konstantin Filippou. Neben seinem Gourmet-Flagship betreibt der umtriebige Gastronom noch die angesagte Weinbar O Boufés – übrigens mit drei Hauben ausgezeichnet – sowie das Bistro Arravané in Graz. Für Trends und Hypes hat der Ausnahmekoch wenig übrig. So zelebriert er im Konstantin Filippou abseits des regionalen Wahns seine Liebe zum Wasser und spickt sein Menü mit viel Fisch und Meerestieren.

Different but same

Und so unterschiedlich diese drei Herren auch sein mögen, ihr uneingeschränkter Antrieb, täglich ihr Bestes zu geben, vereint dieses österreichische Triumvirat an Spitzenköchen. Mit seiner Erfahrung von mehr als 150 Gastköchen hat Executive Chef Martin Klein es zu Wege gebracht, diese drei Spitzenköche mit all ihren kulinarischen Unterschieden und Gemeinsamkeiten in einem Menü der absoluten Sonderklasse zu inszenieren und damit ein Best of Österreich mit vielen internationalen Einflüssen und jeder Menge Wow-Effekten auf den Teller zu bringen.

www.hangar-7.com

www.restaurant-amador.com

www.taubenkobel.com

www.konstantinfilippou.com



WELTNEUHEIT

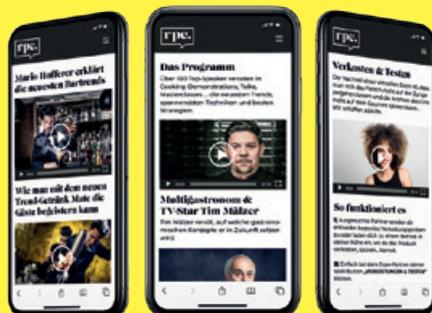
DIE 1. DIGITALE INSPIRATION CONVENTION FÜR KÖCHE, BARKEEPER, GASTRONOMEN ...

**AB SOFORT
VERFÜGBAR
VOLLKOMMEN
KOSTENLOS**



ÜBER 200 MASTERCLASSES, TALKS & WORKSHOPS

Die spannendsten Köche und besten Barkeeper präsentieren ihre neuesten Kreationen und Techniken, während die innovativsten Gastronomen und führenden Experten die besten Strategien für mehr Erfolg in der Gastronomie verraten.
Inklusive einzigartiger, interaktiver Expo.



VIDEO:
Backstage am Chef's Table:
www.rollingpin.com/249

JETZT APP DOWNLOADEN!

www.rollingpinconvention.de



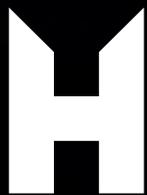


THE PERFECT MATCH

Jackson & Morgan



Scan to shop this look and visit LeNouveauChef.com



Le Nouveau Chef

EST. 1986

CHAMPAGNER ALS QUELLE DER INSPIRATION

REGINA LOSTER, HEAD OF MARKETING **PERNOD RICARD** AUSTRIA, ÜBER **PERRIER-JOUËT CHAMPAGNER**, DIE NEUE KELLERMEISTERIN DES BOUTIQUE-CHAMPAGNERS UND DARÜBER, WARUM DIE **NON-VINTAGE-QUALITÄTEN** AUCH BEI CHEFS IMMER BELIEBTER SIND.

Einer der bedeutendsten deutschen Schriftsteller sagte einst: „Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden.“ Dem stimme ich in meiner Marketing-Verantwortung für Perrier-Jouët Champagner in Österreich zu, möchte aber hinzufügen: Es ist eine Frage der Speise, für welche Qualität man sich entscheidet, und die heimischen Chefs haben zig kulinarisch hochwertigere Varianten im Food-Pairing mit Champagner gefunden. Vorab aber zu den Non-Vintage-Qualitäten von Perrier-Jouët. Der zarte, weinige und doch kraftvolle Grand Brut charakterisiert den blumigen Stil des Hauses Perrier-Jouët vortrefflich. Blason Rosé ist ein cremig-samtiger Rosé-Champagner, der von dem intensiven Duft nach Granatapfel und roten Früchten beherrscht wird. Und unser Blanc de Blancs wurde aus einer handverlesenen Auswahl aus charaktervollen Chardonnays der Champagne komponiert, um Austern oder auch japanische Gerichte mit rohem Fisch zu veredeln. Er wurde von Kellermeister Hervé Deschamps speziell für die asiatische Küche kreiert. Apropos Kellermeister: Seit 27 Jahren hielt Deschamps das Zepter über

die Qualitäten von Perrier-Jouët in der Hand, soeben hat er es an seine Nachfolgerin übergeben. Séverine Frerson leitet ab sofort die Geschicke im Champagner-Keller und wird für alle weiteren großartigen Jahrgänge verantwortlich zeichnen. Übrigens: Wussten Sie, dass Perrier-Jouët aus einer Liebesgeschichte entstanden ist? Pierre Nicolas Perrier und Adèle

Jouët – er war Korkfabrikant, sie Winzertochter. Die beiden heirateten im Zeichen der Anemone, jener Blumen ihres Brautstraußes, die nach wie vor jede Flasche ziert. Weil Liebe bekanntlich durch den Magen geht und wir bereits zahlreiche Chefs von Perrier-Jouët überzeugen konnten, möchte ich mit den Worten von Mark Twain abschließen: „Champagner ist wohl die glücklichste Inspirationsquelle.“



www.perrier-jouet.com

**CHAMPAGNER IST WOHL
DIE GLÜCKHAFTESTE
INSPIRATIONSQUELLE.**

Gut möglich, dass Mark Twain dieser Satz bei einem Glas Perrier-Jouët zuflog

WIR VERSTEHEN UNS.

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

“Unsere Welt
der Getränke –
so vielseitig
wie Ihre Gäste.”

*Ob heimisch oder international,
ob Klassiker, Newcomer oder Raritäten –
mit unserer großen Auswahl setzen Sie
immer auf die richtige Getränkearte.*

agm.at

VUCKING VEGAN HYPE

VOM ZWEIFELHAFTEN **KÖRNCHEN-FRASS** FÜR **MILITANTE ÖKO-SPINNER** ZUM **STERNEWÜRDIGEN KULINARIK-TREND** FÜR DIE **SPITZENKÖCHE DER ZUKUNFT**: WARUM **VEGAN** ZUR NEUEN GASTRO-NORMALITÄT WERDEN KÖNNTE – UND WAS SATTE **STROMRECHNUNGEN** DAMIT ZU TUN HABEN.

Text: Lucas Palm

Megatrends“, so formuliert es das Zukunftsinstitut in Wien, „muss man nicht voraussagen, denn sie sind schon da und markieren Veränderungen, die uns schon lange prägen und auch noch lange prägen werden.“ Die renommierte Forschungseinrichtung nennt als Beispiele zwar vergleichsweise abstrakte Begriffe wie Individualisierung, Konnektivität und Neo-Ökologie. Doch Hanni Rützler, für den alljährlichen Food-Report zuständig, bricht ebendiese gesellschaftlichen Abstraktionen auf eine kulinarische Greifbarkeit herunter, die für jeden weitsichtigen Gastronomen wegweisend ist. In der letztjährigen Ausgabe ihres Reports brachte sie einen jener Megatrends, der genauso gegenwärtig wie zukunftsträchtig ist, mit dem Begriff Plant-based Food auf den Punkt – und machte damit klar: Der Kampf begriff

des Veganismus hat ausgedient. Nicht, weil das Phänomen der veganen Ernährung gescheitert wäre. Ganz im Gegenteil: Die veganen Vorkämpfer, ursprünglich als Öko-Spinner verschrien, waren mit ihrer Sache so erfolgreich, dass sie – nach einer kurzen Etappe als Trendsetter – plötzlich und unverhofft im Mainstream gelandet sind. Rützlers Theorie: Mit dem Terminus Plant-based vermeide man den Begriff vegan, den viele Konsumenten als „ideologischen Kampfbegriff inklusive Verzichtsverbot“ wahrnehmen. Damit mochte sie noch im vergangenen Jahr recht haben. Doch die neueste Gemengelage beweist: Unter gastronomischen Gesichtspunkten hat der Begriff vegan vieles von seinem

Ursprungsschrecken eingebüßt. Ja, ein Veganer-Menü – oder gar ein Veganer-Restaurant – kann die Aura radikal chic ausstrahlen. Lange Rede, ►

**1,3 MIO.
VEGANER**

gibt es heute in Deutschland – das entspricht einem jährlichen Wachstum von 15 Prozent seit dem Jahr 2010.

Was in Ricky Sawards Seven Swans so auf den Teller kommt:
Auf offener Flamme gegrillte
junge Paprika, gefüllt mit
unreifer Zwetschke, Dörripflaume
und geröstetem Blaumohn.





Ricky Saward ist Küchen-
chef des ersten besternten
rein veganen Restaurants
weltweit: Dem Seven Swans
in Frankfurt am Main.

ÜBER 60 PROZENT

der Veganer geben als Hauptbeweggrund für ihre Ernährungsweise Tierschutz an.

kurzer Sinn: Vegan, das ist nicht nur ein Mega-, sondern auch ein Turbo-Trend. Was heißt das in konkreten Zahlen? Wie kann es sein, dass sich die Anzahl der Menschen, die sich selbst als Veganer bezeichnen, in den vergangenen acht Jahren um das Sechzehnfache gestiegen ist? Und warum verlieren immer mehr Gastronomen die Scheu vor dem vermeintlichen Kampfbegriff des Veganismus?

Ersatz war einmal

Zunächst einmal: Veganismus, das bedeutet laut Duden so viel wie „völliger Verzicht auf tierische Produkte bei der Ernährung“. Die Definition könnte präziser und griffiger nicht sein, doch gerade für Laien wartet sie mit der einen oder anderen Überraschung

auf: Lebensmittel wie Honig – stammt von Bienen – oder der Großteil konventionell hergestellter Weine – werden mithilfe von tierischem Protein geklärt – mögen zwar auf den ersten Blick unverfänglich wirken, kommen jedoch ohne tierische Hilfe nicht aus – und sind daher nicht vegan. Übertrieben formuliert könnte man sagen, vegane Ernährung ist eine Wissenschaft. Realistisch gesprochen ist an dieser Übertreibung etwas Wahres dran: Denn laut einer Skopos-Studie verfügen 70 Prozent der Veganer über einen hohen Bildungsabschluss. Ganze 1,3 Millionen Veganer gibt es heute in Deutschland – das entspricht einem jährlichen Wachstum von 15 Prozent seit dem Jahr 2010. Bezeichnend dabei: Über 60 Prozent ▶

UNICORN-MISO

Um herauszufinden, ob Miso auch ohne Soja funktioniert, ließ sich Saward von einem Getreidehändler aus der Umgebung verschiedenste Getreide zukommen: Weizen, Dinkel, Einkorn, Roggen und so weiter. Mit jedem einzelnen fing er daraufhin an, Miso anzusetzen, heißt: Getreide mit vier Prozent Salz bei 27 Grad gären lassen – und zwar mindestens drei Monate lang. Wichtig: im Dunkeln, aber nicht zu feucht. Nach drei Monaten erhält man mit den konventionellen Produkten bekanntlich ein leichtes Miso, nach sechs Monaten ein mittleres und nach neun ein schweres. Sawards Kreationen gären nun 14 Monate vor sich hin. „Das ist der Wahnsinn“, so Saward. „Vor allem Dinkel und Einkorn sind hochinteressant. Beim Einkorn erreichst du dieses köstliche käsige Aroma mit starken Umami-Noten“, erklärt Saward. Auch mit Roggen lässt sich hervorragendes Miso kreieren. „Wir machen daraus ein Espuma, das ergibt durch den Roggen etwas Malziges, das ist unglaublich.“



Made in Germany

Beste Qualität seit 1967.
Für perfekte Ergebnisse.



offizieller Partner von
JUNGE WILDE



KAROTTE WIE NOCH NIE

Wie kann eine Karotte eine Konsistenz erreichen, die interessanter ist als die der Urkarotte – aber gleichzeitig so puristisch und unverfälscht wie möglich? Ricky Saward ging dieser Frage mit folgenden Tricks nach: Die Karotte wird für ein paar Minuten gegart, damit der Zucker und die Proteine aktiviert werden. Sie wird dann mit einer veganen BBQ-Sauce eingeschmiert. Parallel dazu werden die Karottenschalen dehydriert, getrocknet, damit ein Pulver daraus gemacht werden kann. Darin wälzt Saward die Karotte und dehydriert sie erneut für ein paar Stunden. Nur: Diesmal ist sie eben durch die Panade geschützt. Das heißt, sie schrumpft zwar dadurch ein, erhält aber gleichzeitig eine wachsige Konsistenz. Das Ergebnis: Karotte mit einer nougatähnlichen Konsistenz, aber mit einem spürbaren Restbiss, der alle Karottenaromen am Gaumen implodieren lässt.

der Veganer geben als Hauptbeweggrund für ihre Ernährungsweise Tierschutz an. Der ethische Keim des Veganismus dominiert also auch seinen Erfolgsweg, und das offenbar dank den Frauen: Ganze 81 Prozent aller Veganer in Deutschland sind weiblichen Geschlechts. Über die Hälfte aller Veganer ist zwischen 20 und 39 Jahre jung. Marktanalytisch lässt sich also der Schluss ziehen: Veganismus ist einer der zukunftsträchtigsten Trends, die man sich in der Food-Industrie nur vorstellen kann. Das zeigt sich vor allem am Markt für Fleischersatzprodukte: Einer Studie der Berater von A.T. Kearney zufolge soll der Anteil dieser pflanzlichen Ersatzprodukte bereits im Jahr 2030 ganze 28 Prozent am gesamten Fleischmarkt ausmachen. Im

Jahr 2040 könnten es sogar 60 Prozent sein. Die Firma Beyond Meat ist dabei nur die Spitze des pflanzlichen Eisbergs: Mit Investoren wie Leonardo DiCaprio und Bill Gates im Rücken legte das Unternehmen mit seinem gehypten fleischlosen Burger im Mai 2019 den erfolgreichsten Börsengang der USA seit Jahren hin. Auch Nestlé – immerhin der größte Lebensmittelhersteller der Welt – wittert mit seiner fleischlosen Burger-Variante namens „Incredible Burger“ das Mega-Geschäft. Wie Hubert Stücke, Vorstand von Nestlé Deutschland, gegenüber der Frankfurter Allgemeinen Zeitung zu Protokoll gab, habe er „eine solche Dynamik bei einem einzelnen Produkt in all den Jahren nur sehr selten erlebt“.

60 PROZENT ALLER VEGANER SIND ZWISCHEN 20 UND 39 JAHRE ALT.

Damit ist auch für die Gastronomie Veganismus ein vielversprechendes Zukunftsthema

KNACKIGES VORSPIEL

Diese Kreation eignet sich vor allem für Amuse-Bouches: Junge Vogelkirschen sind länglich, sehen aus wie Oliven und haben noch keinen Kern, wenn man sie Ende Juni pflückt. „Ich lege sie für zwei Tage in einem Liter Wasser mit zwei Prozent Salz ein, dadurch wird die Blausäure entzogen“, erklärt Saward. Danach braucht man sie nur auszuwaschen – und fertig sind sie. Klar: Saward verfeinert sie mit eigenem Öl und betont, dass bei diesem Schritt viele Freiheiten bestehen. Der Clou: Auf den ersten Biss wirkt die junge Vogelkirsche wie eine Olive, hat aber gegen Ende den fruchtigen Abgang einer Kirsche. „Die Konzentration liegt auf der fruchtigen Note am Schluss.“



DIE THALHEIMER EIN DREIFACHES HOCH



...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. Die einzigartige Mineralstoffkombination aus natürlich gelöstem Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium wirken sich neben vielen weiteren Stoffen, wie dem stimmungsaufhellenden Lithium, auf einzigartige Weise auf die Produkte aus Thalheim aus.

THALHEIM



SELLERIE

Kopfsalat | Trüffel

von Tim Raue, Restaurant Tim Raue, Berlin



REZEPT:

Vegan kochen wie Tim Raue? Hier lang: www.rollingpin.com/249

FRUITY CHRISTMAS

Hier wird alles herausgekitzelt, was geht: ganz gleich, ob von Quitten, Äpfeln oder Birnen. Zuerst schält Saward das Obst. Dann vakuumiert er es luftdicht, das geht aber auch in Gläsern. Und dann geht es für drei Monate bei 60 Grad in den Ofen. „Das Obst fängt an zu gären ohne Alkoholgewinnung. Es wird schwarz, so richtig schwarz.“ Dabei wird es zwar weich, behält aber seine Struktur und ist schnittfest – und vor allem: wachsig. Heißt, man kann es in Tranchen herunterschneiden. Das Ergebnis: Weihnachtsmarkt. „Wir kochen ja bis auf den selbst angebauten Sichuan-Pfeffer und Salz ganz ohne Gewürze. Aber hier stecken Zimt, Anis, Lakritz und noch so vieles mehr drin, nur durch den eigenen Saft und das lange Warten.“



Das alles darf über eines nicht hinwegtäuschen: Der Wettlauf um das Primat auf das begehrteste Fake-Fleisch der Welt ist nur eine Facette der, sagen wir es ruhig, veganen Zeitenwende. Denn auch das ist die Konsequenz des Einzugs in den Mainstream: Vegane Ernährung, bei aller (vermeintlichen?) Strenge, hat mittlerweile genauso viele Gesichter wie unterschiedliche Zugänge.

Vegane Vorreiter und Bekehrte

Sie alle gebühlich zu beleuchten, würde an dieser Stelle den Rahmen sprengen. Doch die grundsätzlichen Ernährungsfragen

unserer Zeit verschonen auch den Veganismus nicht und sorgen dafür, dass sich verschiedene Linien herauskristallisieren: Regionalität ja oder nein? Luxusprodukte ja oder ein? Geht es darum, pflanzliche Eigengeschmácke (wieder) zu entdecken, oder eher darum, den Geschmack nichtveganer Produkte möglichst gefinkelt zu imitieren? Und so weiter. Das Neue an der jetzigen Situation: Die Spitzengastronomie beginnt, mit Antworten auf diese Fragen über spitz positionierte Konzepte nachzudenken – oder sich zumindest sanft vorzutasten. Der deutsche Spitzenkoch Andreas Krolík beispielsweise bietet in seinem Frank- ▶



AUF BÄUME IST VERLASS

Wenn im Frühling die Birkenknospen sprießen, ist der Moment gekommen, den Baum anzuzapfen. Dafür bohrt Saward ein kleines Loch in den Stamm, das nicht zu tief sein darf, da ansonsten die Birke darunter leidet. „Dann hängt du eine Plastikflasche dran – und nach einer Nacht hast du da bis zu drei Liter Birkensaft in der Flasche.“ Birkensaft ist zähflüssiger als Wasser, säurebetont und hat gleichzeitig eine leichte Süße. Saward benutzt ihn, um Gerichten eine subtile Säure zu verleihen. Auch kann der Birkensaft karamellisiert werden. Und wie aus Ahornsirup kann man daraus auch Birkensirup machen, der sich hervorragend für Sorbets eignet.



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



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



ROTE BEETE ODER SCHINKEN?

Fleisch kann auch vegane Köche inspirieren, die es eigentlich nicht imitieren wollen. Doch die fleischige Konsistenz der Roten Beete war für Saward zu verführerisch. Also versuchte er, sie wie ein Stück Fleisch zu behandeln: Sie wird für drei Tage eingesalzen und anschließend für einen Tag gewässert. Danach wird sie ganze sieben bis acht Monate im dunklen, leicht feuchten Keller aufgehängt. Dabei wird sie regelmäßig abgebürstet, eben wie ein reifender Schinken. Zum Schluss wird sie geräuchert. „Wenn du sie aufschneidest und die Augen schließt“, schwärmt Saward, „merkst du erstaunlicherweise keinen Unterschied zu Schinken. Es ist noch eine leichte Süße da, aber die hast du in bestimmten Schinkensorten ja auch.“

GANZE 81 PROZENT

**aller Veganer in
Deutschland sind
weiblichen Geschlechts.**

furter Zweisterner Lafleur bereits seit der Eröffnung im Frühjahr 2015 neben dem „normalen“ auch ein dezidiert veganes 7-Gänge-Menü an. Angefangen hatte er damit schon ein Jahr zuvor in seiner früheren Frankfurter Wirkungsstätte, dem Tiger-Restaurant. Die Maxime: keine Imitationen, ausschließlich frische Zutaten. Im Nachhinein erstaunlich: Niemand von Krokis Spitzenkochkollegen tat es ihm gleich. Genauso erstaunlich: Plötzlich ging alles ganz schnell. Kein Geringerer als Tim Raue, ehemals explizitester Vegan-Verschmäher der Nation, ergänzte in seinem Berliner Zweisterner wie aus dem Nichts die Karte um ein veganes Menü. Was ist passiert? „Im Rahmen eines Pop-ups hatten wir eine Klientel, die so zwischen 18 und 35 war. Da habe ich festgestellt, dass davon circa 50 Prozent

vegan, 30 vegetarisch und 20 Prozent Burger essen. Das hat mir vor Augen geführt, was die kommende Generation will – und dass man daran nicht vorbeikommt.“ Das mag nach

betriebswirtschaftlicher Notwendigkeit klingen, aber Raue, ganz Kind seiner Zeit, outet sich selbst im selben Atemzug auch als Teilzeit-Veganer: „Irgendwann habe ich mich überzeugen lassen, eine vegane Diät zu machen, weil ich körperliche Beschwerden hatte. Da habe ich gemerkt, dass es mir geholfen hat. Heute mache ich das zwei, drei Tage in der Woche – und mir geht’s besser! Ich hab abgenommen, ich bin fitter und im Kopf einfach klarer.“

Vegan kann Sterne

Über die Gründe lässt sich wohl trefflich spekulieren, doch Deutschland ist mittler-

weile der größte Markt für vegane Produkte – und das weltweit. Dahinter rangieren Großbritannien und die USA. Kein Wunder also, dass das erste vegane Sternerestaurant in deutschen Landen anzutreffen ist. Seit Dezember 2019 wird im Seven Swans in Frankfurt ausschließlich vegan aufgekocht. „Wobei wir eigentlich schon im Juni letzten Jahres damit angefangen hatten“, gibt Spitzenkoch Ricky Saward unumwunden zu. „Interessant war, dass von all den Gästen, die in diesen Monaten bei uns gegessen haben, gerade einmal drei bemerkt haben, dass es vegan war.“ Das zuvor vegetarische Restaurant bot dafür ohne Zweifel eine ideale Versuchsfläche. Vor allem, da sich die vegane Klientel offenbar immer zahlreicher im Seven Swans einfand: „Oft fiel den Leuten erst am Tisch ein, dass sie eigentlich vegan sind. Für uns als kleines Team, das noch dazu alles frisch kocht, war das dann oft gar nicht so einfach. Irgendwann dachte ▶

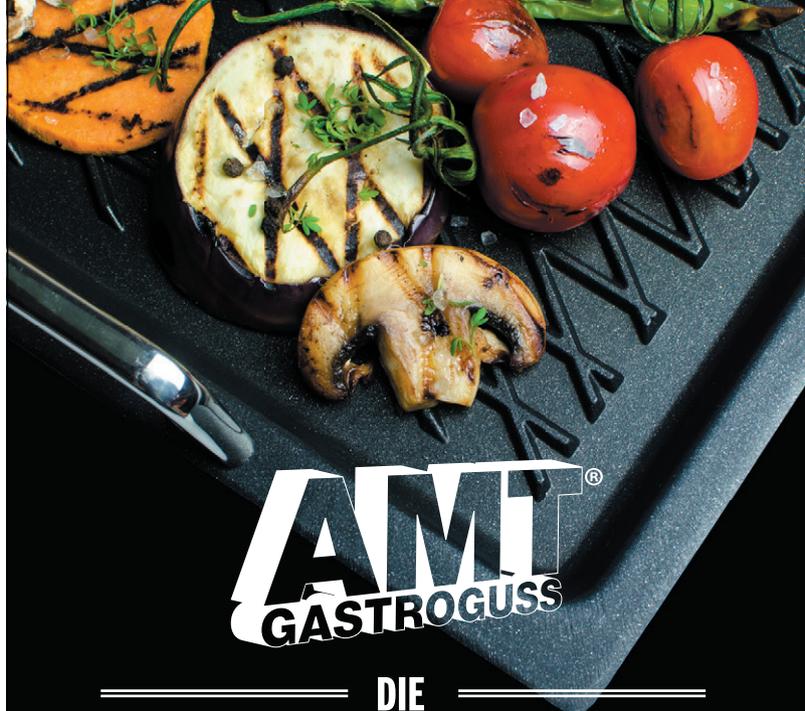
FRÜHLINGS- VITAMINE

Das Zeitfenster ist zwar sehr beschränkt, doch wer den richtigen Zeitpunkt und den richtigen Ort wählt, kann mit jungen, gerade aufgegangenen Birkenbättern Großes kreieren. Wichtig dabei ist nur, dem Baum nicht zu viele Blätter auf einmal wegzupflücken, idealerweise bedient man sich also bei mehreren nebeneinanderstehenden Birken. Es könnte einfacher nicht gehen: Die jungen, grün-knackigen Birkenblätter kann man frittieren oder ganz einfach herausbraten wie Spinat. Die Blätter sind leicht bitter, aber ausgewogen und haben einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Auch die Knospen kann man kulinarisch hervorragend verwerten: Mit ihrem nussigen Aroma ähneln sie Leinsamen, sind aber noch vielfältiger einsetzbar.



**ABER
DIESEN
KOCH
MÖCHTE
ICH SEHEN,
WENN
ICH IHM
EINE
KAROTTE
FRISCH
AUS DER
ERDE IN
DIE HAND
DRÜCKE
UND IHM
SAGE:
„MACH MAL!“**

Für Ricky Saward aus dem Seven Swans ist vegane Kochkunst echte Champions League



**AMT®
GASTROGUß**

DIE
"BESTE
PFANNE"
DER WELT*

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

Ausgezeichnet mit



GERMAN
INNO
VATION
AWARD '20
WINNER



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018

Empfohlen von



VKD
Verband der Köche
Deutschlands e.V.



Euro-Toques
Europäische
Union der Köche



WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Offizieller Partner von

JUNGE WILDE
rolling pin.

ROTE BEETE

12 Monate gereifer Rote-Beete-Schinken | Holzkohle-Öl | Praline von der Schläe mit Beete-Pulver | Johannisbeercreme und Pimpinelle | Fermentierte Shiitake-Jus
von Ricky Saward, Seven Swans, Frankfurt am Main



EXQUISITES FÜR DIE GASTRONOMIE

ich dann: Es ist doch eigentlich kein großer Schritt mehr hin zur veganen Küche.“ Mit vegan also auf Nummer sicher gehen – mit unverhofftem Erfolg: Der diesjährige Guide Michelin würdigt Sawards kreativ-puristische Gemüsekreationen mit einem Stern, der Pflanzentüftler selbst rangiert auf Platz 41 der Germany's 100 BEST CHEFS. „Pro Gang“, erklärt Saward das Konzept, „steht ein Gemüse im Vordergrund. Das Gemüse soll dabei so gut wie möglich im Originalzustand sein, sodass der Gast weiß, was er isst. Aber es soll eben so kreativ gemacht sein, dass es sternewürdig ist.“ Dank der hauseigenen Permakultur im 20 Kilometer entfernten Bad Homburg verfügt das Seven-Swans-Küchenteam über hauseigene Produkte, darunter auch vermeintlich exotische wie Sichuan-Pfeffer und Chili, die in der idyllischen Kreisstadt prächtig gedeihen. Der Rest wird radikal regional bezogen – oder eben gepflückt. „Wir wissen, wo unsere Kiefern sind, unsere Fichten,

unsere Kirschbäume und Wacholdersträucher.“ Neben all den Bäumen, Kräutern und Knollen, die Saward im Laufe der über drei Jahre als Küchenchef des Seven Swans entdeckte, tat sich ihm auch dank der veganen Linie eine neue, höchst anspruchsvolle Welt (neuer?) Techniken auf. Da wird Rote Beete monatelang im Keller getrocknet, Kernobst drei Monate bei 60 Grad gegart – sofern man sich die Stromrechnung leisten will – und Einkorn in Miso verwandelt. „Was machen denn die meisten Köche mit Fisch und Fleisch? Er hängt es kurz ins Wasserbad, brät nach und erntet draußen die Lorbeeren, wenn es ein gutes Produkt ist. Aber den möchte ich sehen, wenn ich ihm eine Karotte frisch aus der Erde in die Hand drücke und ihm sage: ‚Mach mal!‘“, bricht es auch Saward heraus. Fest steht: Der Spitzenkoch ist nicht der letzte seiner Zunft, der dank der neuen veganen Normalität noch lange nicht ausgelernt hat.



ANZAPFT IS!

Wer hätte das gedacht, aber in jungen Kiefernzapfen steckt tatsächlich eine Menge an Aromatisch-Essbarem: Saward kocht sie drei Tage lang bei 90 Grad in einem Rübenzucker-Wasser, also einer Mischung, die zur Hälfte aus Wasser und besagtem Zucker besteht. „Sirup und Zapfen sind dann pechschwarz. Aber die Zapfen haben neben der harzigen Note eine unglaubliche Frische, daneben auch Anis.“ Aus dem Saft macht Saward eine Creme oder benutzt diese für einen Sud, genauso aber auch als Sorbetbasis. „Momentan haben wir einen Tomatengang mit Mangold, das harmoniert super mit den Anisnoten aus diesem Saft.“



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.

ALLES NEU ...



**KRÖSWANG-GESCHÄFTSFÜHRER
MANFRED KRÖSWANG** SPRICHT IM
INTERVIEW ÜBER DAS **BRANDNEUE
ZENTRALLAGER** IN GRIESKIRCHEN,
DAS SEINEN KUNDEN EINE FAST
**100-PROZENTIGE LIEFERZUVER-
LÄSSIGKEIT** BIETEN WIRD.

Blick in die Zukunft: Frischelieferant
Manfred Kröswang stellt mit seinem
neuen Zentrallager in Grieskirchen
die Weichen auf Erfolg und
Zuverlässigkeit für seine Kunden.

IN ALTER FRISCHE

Seit über 40 Jahren beliefert Frischelieferant Kröswang Gastronomie, Hotellereie und Großküchen mit frischen und tiefgekühlten Lebensmitteln in absoluter Top-Qualität. Jetzt geht Geschäftsführer Manfred Kröswang neue Wege, um seinen Kunden künftig noch mehr bieten zu können.

Herr Kröswang, alles neu lautet die Devise aktuell in Ihrem Haus. Was hat es damit auf sich?

Manfred Kröswang: Alles neu ist vielleicht nicht ganz zutreffend, aber vieles neu stimmt auf jeden Fall. In den letzten Monaten haben wir unseren Hauptstandort in Grieskirchen maßgeblich verändert und erweitert. Wir haben ein neues Frische-Zentrallager, neue Büroräumlichkeiten und eine neue Küche errichtet, in der wir unsere Produkte testen und verkosten können. Also ja, wir befinden uns gerade in einer Veränderung, aber alles neu wäre übertrieben. Bei unserer Auswahl setzen wir auf bewährte Konzepte und Partner, unsere 24-Stunden-Frische-Produktauslieferung sowie unser Sortiment an Tiefkühlprodukten bleiben in gewohnter Qualität bestehen.

Also vieles neu und vieles bleibt, wie es war. Warum haben Sie sich entschieden, in dieser doch eher ungewissen Zeit in das Unternehmen zu investieren?

Kröswang: Wir sind in den letzten Monaten absolut an unsere Lagerkapazitäten gestoßen und mussten dringend neue Flächen schaffen – sowohl im Frischelager als auch im Tiefkühlager. Natürlich haben wir versucht, hier etwas Zukunftsweisendes hinzustellen, um ein paar Jahre damit arbeiten zu können. Den Zeitpunkt für die Investition haben wir schon lange festgelegt gehabt. Wir haben versucht, uns nicht von äußeren Einflüssen ablenken zu lassen. In erster Linie war uns wichtig, die Inbetriebnahme des neuen Lagers so „unauffällig“ wie möglich für unsere Kunden zu gestalten.

Haben Sie ein paar Hard Facts und Zahlen für uns?

Kröswang: Unser neues Frische-Zentrallager umfasst 16.500 neue Lagerplätze – wir haben ordentlich in die Höhe gebaut, um die vorhandene Fläche bestmöglich nutzen zu können. Wir haben auch zukunftsorientiert gebaut, damit wir theoretisch die Lagerflächen noch erweitern können. Bei derzeitigem Entwicklungsstand rechnen wir allerdings damit, die nächsten zehn Jahre ohne Erweiterung auszukommen. Damit die Inbetriebnahme reibungslos verläuft, haben wir 11.000 Etiketten zu Testzwecken generiert und damit einen Probelauf simuliert, um Kinderkrankheiten schon im Vorfeld zu

identifizieren. Nun haben wir ein stabiles Lager- und Logistiksystem, welches in der Lebensmittelbranche mit Sicherheit zu den modernsten gehört.

Wie profitieren Ihre Kunden von Ihrer Lagererweiterung?

Kröswang: Für die Kunden bedeutet es vor allem noch eine weitere Verbesserung der Liefertreue. Durch den Einsatz von automatischen Verwiegeanlagen schaffen wir nun beinahe eine 100-Prozent-Liefertreue. Jede einzelne Kundenbestellung wird gesondert kommissioniert und verwogen. Die Fehlerquote geht damit praktisch gegen null. Unsere Frische-Lieferanten können sich in Zukunft darauf verlassen, die Ware pro Kunde



DAS NEUE FRISCHE-ZENTRALLAGER IM TESTBETRIEB.

bereits richtig kommissioniert zu bekommen. Das spart zusätzlich Zeit. Natürlich haben wir durch die gewonnene Lagerfläche auch mehr Möglichkeiten, unser Sortiment zu vertiefen. Bei unserer letzten Neuartikel-Listung hatten wir so viele Produkte wie noch nie, die wir unseren Kunden vorstellen können. Das können wir nur mit einer höheren Lagerkapazität bewerkstelligen.

www.kroswang.at

SPOT: LEÓN

PÍA LEÓN IST DIE ERSTE FRAU IN DER KÜCHE DES CENTRAL.
 DAMALS ERWARTUNG: KARENZ UND HOCHZEITSURLAUB.
 HEUTE REALITÄT: **LATIN AMERICA'S BEST FEMALE CHEF 2018**
 IN IHREM EIGENEN RESTAURANT, DEM **KJOLLE.**

Text: Alexandra Polič, Fotos: Raphael Gabauer

noch nie hat Pía León die Herausforderung gescheut. Ständig pusht sich die Köchin bis an ihr Limit und verliert doch nie ein Wort über den Verzicht: auf Freizeit, auf die Geburtstagsfeiern der Freunde, oft auch auf Anerkennung. Aber die Askese der Peruanerin macht sich belohnt, das prognostiziert ihr Lebenslauf:

Als erste Frau wird sie im Central arbeiten. Sie wird die kulinarische Welt im Sturm erobern und 2018 – nur wenige Monate nach der Eröffnung ihres ersten eigenen Restaurants – den Titel Latin America's Best Female Chef tragen. León wird im Rampenlicht stehen, das sie so lange scheut, aber sich mehr als verdient hat: mit dem Kjolle, der Nummer 21 unter Latin America's Best Restaurants.

Der kulinarischen Sonne entgegen

Schon der jungen Pía scheint die Sonne entgegen. Sie reist viel, „durch ganz Peru“, wie sie sagt. „Ich habe immer versucht, mehr über meine Kultur zu lernen.“ Wenn sie nach Hause, in die peruanische Hauptstadt Lima, zu-

rückkehrt, schaut sie ihrer Mutter in der Küche über die Schulter. Viel in Pías Leben dreht sich um Essen, um Lebensmittel und darum, Neues zu entdecken. Ihre Mutter führt ein Cateringunternehmen und Pía in das Universum der Kulinarik. Sie scheint ihr früh die Augen für die Welt geöffnet zu haben. Schon als Mädchen ist sie wissbegierig, brennt vor Neugier, hat den Kopf voll mit blonden Locken und wilden Ideen. „Ich habe viel von meiner Mutter gelernt, ich lerne noch immer sehr viel von ihr.“

Alles, was sie in ihrer Kindheit aufnimmt, hebt sie im Institut Le Cordon Bleu in Lima auf ein professionelles Level. Dann bekommt die Peruanerin einen Praktikumsplatz im Hotel Ritz in New York. Zurück in Lima visiert sie bereits die nächste berühmte Adresse an: die Avenida Paz Soldan 290. Dort vollbringen Astrid y Gastón kulinarische Wunder, die die peruanische Küche über ihre Landesgrenzen hinaus bekannt machen. Auch León spürt, dass hier etwas Großes passiert. „Gastón hat viel für Peru getan“, sagt sie. Ein Praktikum unter seiner Schirmherrschaft ▶

PÍA LEÓN

Wenn Pía León kocht, ist sie in ihrem Element. Die Pflicht erlernt sie in einer der besten Kochschulen in Lima. Die Kür absolviert sie erst im New Yorker Hotel Ritz, später bei Astrid y Gastón und im Central, das auf vielen Ebenen ihre Heimat werden sollte. Sie heiratet Virgilio Martínez, eröffnet ihr erstes eigenes Restaurant, das Kjolle, und wird Teil der Mater Iniciativa. Die Organisation entdeckt Produkte an den entlegensten Orten des Landes und bringt sie in Leóns Küche. Dort spielt sie mit Wasser, Feuer, Erde und Luft, um die Geschmäcke Perus auf den Gaumen tanzen zu lassen.



Kometenhafter Aufstieg:
Pía León rackerte sich
vom kulinarischen Nobody
zu Latin America's Best
Female Chef 2018.

sollte ihr nun endgültig alle Türen öffnen – das könnte man zumindest meinen.

Im Epizentrum Limas

Aber León liebt die Herausforderung – und weiß genau, was und wohin sie will: ins Central, das sich zu dieser Zeit seinen Weg Richtung Kulinarikolymp bahnte. Die Begegnung mit Virgilio Martínez ist eine schicksalhafte. 22 Jahre jung ist León damals, aber im Gepäck trägt sie Erfahrung, Wille und Stärke in Größenordnungen, wie sie nur wenige kennen. Dass Martínez sie einstellt, markiert eine Zäsur. León ist die erste Frau, die in Martínez' Küche arbeitet. Das dürfte keine einfache Zeit gewesen sein, aber über ihr erstes Jahr im Central verliert León kein schlechtes Wort. „Es war eine Zeit voller Herausforderungen,

in der ich nicht nur neue Techniken und mehr über Kulinarik gelernt habe.

Ich habe vor allem gelernt, im Team zu arbeiten“, reflektiert sie stattdessen. Das Verb „lernen“ fällt oft, wenn León spricht. Es scheint ihr das Wichtigste zu sein. „Man lernt nie aus“, sagt sie gerne. Ihre Einstellung und ihr Talent bringen sie bis ganz an die Spitze. Längst ist es kein Geheimnis mehr, dass sie die Küche des Central dirigiert – und noch viel mehr.

In einem Interview mit dem Eater aus dem Jahr 2017 gibt auch Martínez ihr ohne Umschweife vollen Kredit für ihre Arbeit: „Pía ist diejenige, die die Küche im Central leitet, sie bekommt nicht die Anerkennung, die sie verdient, und sie ist diejenige, die immer in der Küche ist und die harte Arbeit macht.“ Dass der Herdvirtuose ihr das anfangs nicht zugetraut habe, dafür entschuldigt er sich später. Wortwörtlich soll er ihr in den Bewerbungsgesprächen damals gesagt haben, dass er sie zwar einstellen würde, aber befürchte, sie würde gleich um Urlaub für ihre Hochzeit fragen, oder – noch schlimmer – in Karenz gehen. Damals verspricht León, dass das nicht der Fall sein würde. ▶

DAS IST KEINE FRAGE DES GESCHLECHTS, SONDERN EINE FRAGE DER HALTUNG.

Frauen an den Herd!
Sie stehen Männern
in der Küche in nichts
nach, findet Pía León

Der Weg an die Spitze war für Pía León ein steiniger: Anfangs ist sie vor allem mit Vorurteilen konfrontiert. Die setzt sie durch harte Arbeit außer Kraft – langfristig und wohl für mehrere Generationen wirksam.



Foto: Gustavo Vivanco



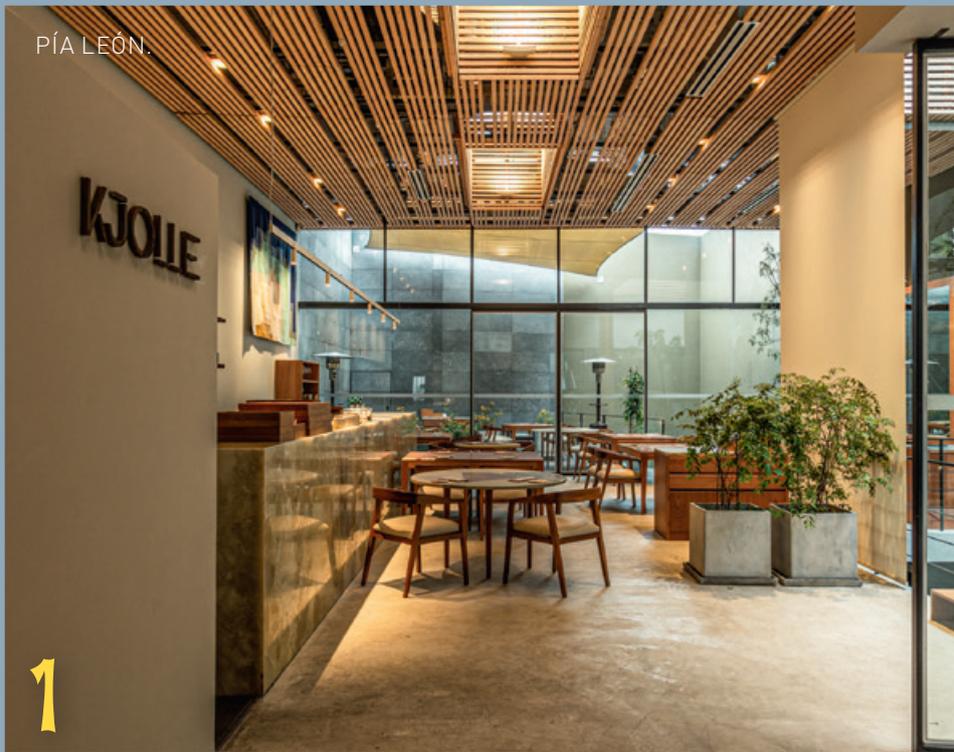
**NOCH MEHR
HILFREICHE
TIPPS?**
isiheroes.com



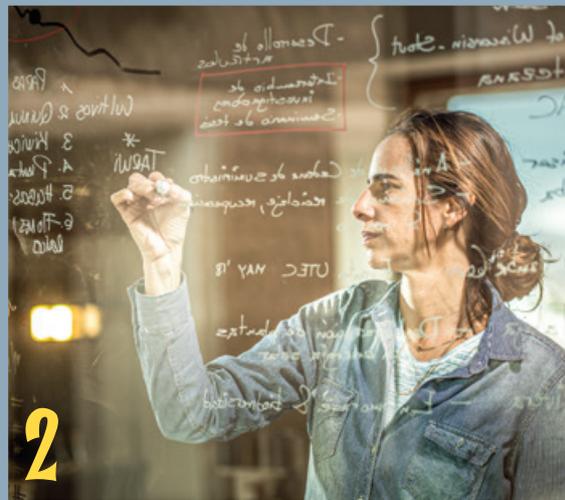
So sparen iSi Heroes!

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





1



2

1+5 Im Kjolle kreiert Pía León Geschmackssymphonien aus peruanischen Zutaten wie dieses Gericht, das sie zu gebeizter Ente serviert
2+3 Malena Martínez leitet die Organisation Mater Iniciativa. Sie verbindet Foodhunting mit Wissenschaften: Gemeinsam mit Pía León und Virgilio Martínez bereist sie ganz Peru, um vergessene Produkte indigener Völker wiederzuentdecken
4 Virgilio Martínez, der Kopf des Central.



3



4



5

BEEF & BURNT CORN

Mais | Macambo | Panca



Am Ende kam es doch genau so, wie es kommen musste, nur nicht ganz so, wie Martínez es vermutet hatte. Denn er ist es, der León 2013 heiratet. Seit 2015 bereichert Sohn Cristóbal das Leben des Traumduos.

Expansion in acht Tagen

Denn Martínez und León werden im Laufe der Jahre zum perfekten Gespann, sowohl in privater als auch in geschäftlicher Hinsicht. Er ist der kreative Kopf, sie behält die Ruhe und die Ordnung im Blick. Gemeinsam gewinnen sie einen Preis nach dem anderen: Aktuell rangiert das Central auf Platz sechs der The World's 50 Best Restaurants, bis auf Platz vier kletterte es gar in den Jahren 2015 und 2016. Die Liste von Latin America's 50 Best Restaurants führte es drei Mal an.

Ob sie jemals das Gefühl hatte, im Schatten ihres Mannes zu stehen? „Nein“, sagt León bestimmt. „Am Anfang muss jeder verstehen, welche Rolle er hat. Mit der Zeit lernt man, Arbeit und Freiraum des anderen zu respektieren“, erklärt die Pragmatikerin. Aber als das Central aus allen Nähten platzt und der gesamte Komplex umziehen muss, sieht die Küchenchefin ihre Zeit gekommen: Sie war bereit für ihr erstes eigenes Restaurant, das Kjolle.

Das León-Martínez-Imperium siedelt in nur acht Tagen in den benachbarten Szene-Stadtteil Barranco, in das Casa Tupac. „Es war schon ein Kulturzentrum, da konnten wir mit unserer Philosophie perfekt ando-

cken“, erklärt León. Dass sie zu jenen Menschen gehört, die Dinge sofort umsetzen, beweist das kühne Vorhaben, das folgt: „Wir sind innerhalb von acht Tagen umgezogen, es waren intensive Tage und wir haben viel gelernt.“ In dieser kurzen Zeit siedelt aber nicht nur das Central. Die Crew legt außerdem den Grundstein für zwei völlig neue Konzepte: die Cocktailbar Mayo und das Kjolle, Leóns erstes eigenes Restaurant.

Resistent wie der Kjolle

„Ich hatte immer Angst, dass das Kjolle nicht mit dem Central würde mithalten können“, gibt León auf den CHEFDAYS 2019 in Graz zu. Aber das Restaurant macht der peruanischen Küche und seinem Namensgeber alle Ehre. In der indigenen Sprache der Quechua bezeichnet das Wort Kjolle einen Baum. Er wächst im andinischen Hochgebirge, setzt sich gegen andere Spezies und schwierige klimatische Bedingungen durch und blüht in leuchtendem Gelb.

Farben spielen auch in Leóns Küche eine große Rolle. Dort tanzt die Ausnahmeköchin mit den Geschmäckern Perus, verleiht vergessenen Zutaten ein kulinarisches Gesicht. Ihre Spezialität sind Knollengewächse, die sie beispielsweise in einem selbst gebauten Ofen gart. Er heißt Huatia. Wie die Inka früher formt León aus natürlichem Ton, Salz, Wasser und Asche einen Teig, der später die Knollen umhüllen wird. ▶

PÍA LEÓN.

CAULIFLOWER

Tamarillo | Zwiebel | Asche



WIR SIND IN ACHT TAGEN UMGEZOGEN. DAS WAREN INTENSIVE TAGE.

Ein Restaurant in acht Tagen umsiedeln und gleichzeitig ein neues eröffnen? Kein Problem für Pía León

Auf den Spuren der Inka

Dass die Küchenteams im Kjolle und im Central mit antiken Techniken arbeiten können, haben sie Malena Martínez, Virgilio's Schwester, zu verdanken. „Malena ist verantwortlich für Mater Iniciativa. Sie bereist Peru, um Produkte zu finden: nicht nur an der Küste, sondern auch in den Anden und im Amazonas“, sagt León. „Gemeinsam entdecken wir Produkte wieder, die nur wenige nutzen oder kennen“, erklärt die Köchin. Diese Produkte untersuchen sie und Martínez in ihren Restaurants. „Wir finden Techniken, um sie zu verarbeiten. Dann können wir sie ins Menü aufnehmen.“ Sie alle treibt ein gemeinsamer Glaube an: „Da draußen gibt es mehr“, lautet ihr Mantra.

Auf zu neuen Welten

„Ich will gar nicht so weit in die Zukunft blicken. Ich fokussiere mich jetzt auf die Dinge, die ich tagtäglich in meinem Familienleben und in meinem Restaurant verbessern will.“ Bloß eine Sache wäre da noch, von der León und Martínez schon länger träumen. Irgendwann soll es ein Restaurant mitten im Amazonas geben – nach dem Vorbild ihres Restaurants in Cusco, dem Mil, das sie seit zwei Jahren auch zu ihrem Repertoire zählen können. Wann auch immer der kulinarische Tempel im Amazonas seine Türen öffnen wird: Wenn in ihm die Ideen seiner beiden Gründer verwirklicht werden, dann dürfen wir wohl gespannt sein.

www.kjolle.com



VIDEO:

Was Pía León bewegt, erzählt sie hier im exklusiven Video-Interview: www.rollingpin.com/249



Picandou®

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



BELIEBT BEI CHEFKÖCHEN*

Picandou®
L'Original



Praktische Formate
als Taler
oder Aufstrich



Picandou®
Cuisine & Création



*1. Durchdringungsrang 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



O SOYA MIO

TOMMY EDER-DANANIC' SOJASAUCE IST ÜBER NACHT ZUR BERÜCHTIGSTEN IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM GEWORDEN. WARUM **ROLAND TRETTL, DOMINIC THIEM** UND CO. AUF SIE SCHWÖREN – UND WAS **VEGANE MAYONNAISE** DAMIT ZU HAT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Patrick Kirchberger

Gewissen Leuten kam der Corona-Lockdown offenbar ganz gelegen. „Endlich Zeit, um den Keller auszumisten!“, ließen die einen ihren lyrischen Ergüssen auf Social Media freien Lauf. Andere posteten das Foto eines dicken Wälzers, den sie mit der Überschrift „Lockdown-Projekt“ versahen, während ein bestimmter Menschen-schlag laut seiner Timeline wohl endgültig

ins Candy-Crush-Delirium verfiel. Und dann war da einer, der am 16. April, in der Hochphase besagten Lockdowns also, Folgendes auf Instagram verkündete: „Bitte habt noch bisschen Geduld – Projekt ist in Arbeit.“ So hieroglyphisch das klingen mag, die meisten von Tommy Eder-Dananic' Followern wussten genau, worum es ging. Schließlich hatte 48 Stunden zuvor kein Geringerer als TV-Star und Ex-Sternkoch Roland Trettl seinen über 300.000 Insta-Followern „Tommy's Soya“ schmackhaft gemacht. „Das ist richtig guter Stoff“, schwärmt er von Eder-Dananic' Kreation und mariniert damit großzügig sein Rindertatar. „Das hat eingeschlagen wie eine Bombe“, erinnert sich Eder-Dananic. „Ich konnte mich vor Anfragen kaum mehr retten!“ So begann das alles, mit dieser jetzt schon wohl berühmt-berüchtigtsten Sojasauce im deutschsprachigen Raum.

Unausstehlich im Lockdown

„Eigentlich war ja nie geplant, dass ich sie rausbringe“, erinnert sich Tommy. ▶

TOMMY EDER-DANANIC

Tommy Eder-Dananic ist Küchenchef im Zweisterner Ikarus im Salzburger Hangar-7. Seit über 13 Jahren schwingt das kulinarische Energiebündel dort die Kochlöffel, zuerst unter Executive Chef Roland Trettl, danach unter Martin Klein. Im Corona-Lockdown begann er, seine Sojasauce herzustellen – die durch Roland Trettl auf Instagram durchstartete. Über 15.000 Flaschen hat Eder-Dananic seither verkauft. Seit Mitte September übernimmt der Luxus-Food-Händler Kate & Kon den Exklusivvertrieb für Deutschland und Österreich.



Tommy Eder-Dananic' Soja-
sauce trägt die Instagram- und
Corona-Lockdown-DNA in sich –
und lässt den Besten der Besten
der Gastro-Branche das Wasser
im Mund zusammenlaufen.

Tommy Eder-Dananic hat gut lachen: Seine Sojasauce verkaufte sich seit dem Corona-Lockdown bereits über 15.000 Mal.



**ICH WAR ZU HAUSE
UNAUSSTEHLICH
UND AUF EINMAL
STANDEN 50 SCHWARZ
BEMALTE FLASCHEN
VOR DER TÜR.**

Der Corona-Lockdown war die unerwartete Geburtsstunde für Tommy Eder-Dananic' Sojasauce

Zwei Sojasaucen-Flavors sind ab jetzt bei Kate & Kon erhältlich: einmal die originale Soya Sauce und einmal die mit Lauch-Aroma.

„Meine Mama hat immer gesagt: ‚Tommy, du musst unbedingt einmal ein Produkt rausbringen!‘ Und auch meine Frau hat mir ständig in den Arsch getreten!“ Doch der Vielbeschäftigte winkte immer ab – wohlgemerkt mit der berechtigten Frage: „Wann soll ich das denn bitte machen?“

Dann kam Corona. „Ich war unausstehlich zu Hause“, bringt der Food-Tüftler das Los vieler Familienväter während des Lockdowns auf den Punkt. „Und auf einmal standen 50 schwarz bemalte Flaschen vor der Tür. Ich frag meine Frau, was das soll – da sagt sie nur: ‚Mach jetzt endlich deine verdammte Sojasauce!‘ Fürs Erste war sie erleichtert, weil ich endlich eine Beschäftigung hatte. Jetzt bereut sie’s, weil ich keine Zeit mehr für irgendwas hab.“ Kein Wunder: Über 200 Flaschen füllte der voll motivierte Saucentüftler nach Trettl’s Video täglich ab – händische Etikettierung inklusive. Die Anzahl der verkauften Exemplare von Tommy’s Soya Sauce bewegen sich bereits jetzt im fünfstelligen Bereich. Und: Seit Mitte September hat der Luxus-Food-Händler Kate & Kon die Rechte am Exklusivvertrieb in Deutschland und Österreich an Eder-Dananic’ Kreation. Was macht sie so besonders? Wie geht Eder-Dananic dabei vor?

Pure Erotik mit Lauch

„Ich infusiere sie“, erklärt Eder-Dananic. „Ich habe einen großen Anteil an Sojasauce dabei, an reduziertem Dashi-Fond, frischer Minze, Chili, Ingwer und Zitronengras. Das lasse ich alles über 24 Stunden ziehen mit Kelp – das ist die Alge –, und dann warte ich, bis alles geliert ist. Anschließend schmecke ich das einfach selbst ab.“ Das Ganze passiert Eder-Dananic durch ein feines Haarsieb, wodurch die perfekte Bindung entsteht. Et voilà, fertig ist das Soja-Wunder. „Meine Bombe ist meine Bombe“, analysiert Eder-Dananic sein Soja-Phänomen in gewohnter Subtilität. „Ich will einfach, dass jeder einen Tommy daheim hat.“ Klingt etwas verrückt, zugegebenermaßen.

Doch der Spitzenkoch klärt auf: „Du brauchst ja sonst immer mehrere Flaschen und Zutaten, um dir eine Sauce zusammenzubasteln. Aber mit dieser Sauce hast du ein einziges Fläschchen – und da ist pure Erotik drin.“ Neben dem originalen gibt es dieses Fläschchen auch mit Lauch-Aroma. Und nachdem Tommy Eder-Dananic nun Blut geleckt hat, stehen schon die nächsten Kreationen in den Startlöchern: Von einem Topping ist da die Rede und einer veganen Mayonnaise. Aber werden wir nicht altmodisch. Einfach die Instagram-Profile vom Who’s who der Spitzengastronomie im Blick behalten. Gut möglich, dass man auf Tommys Profil bald erneut lesen wird: „Bitte habt noch bisschen Geduld!“



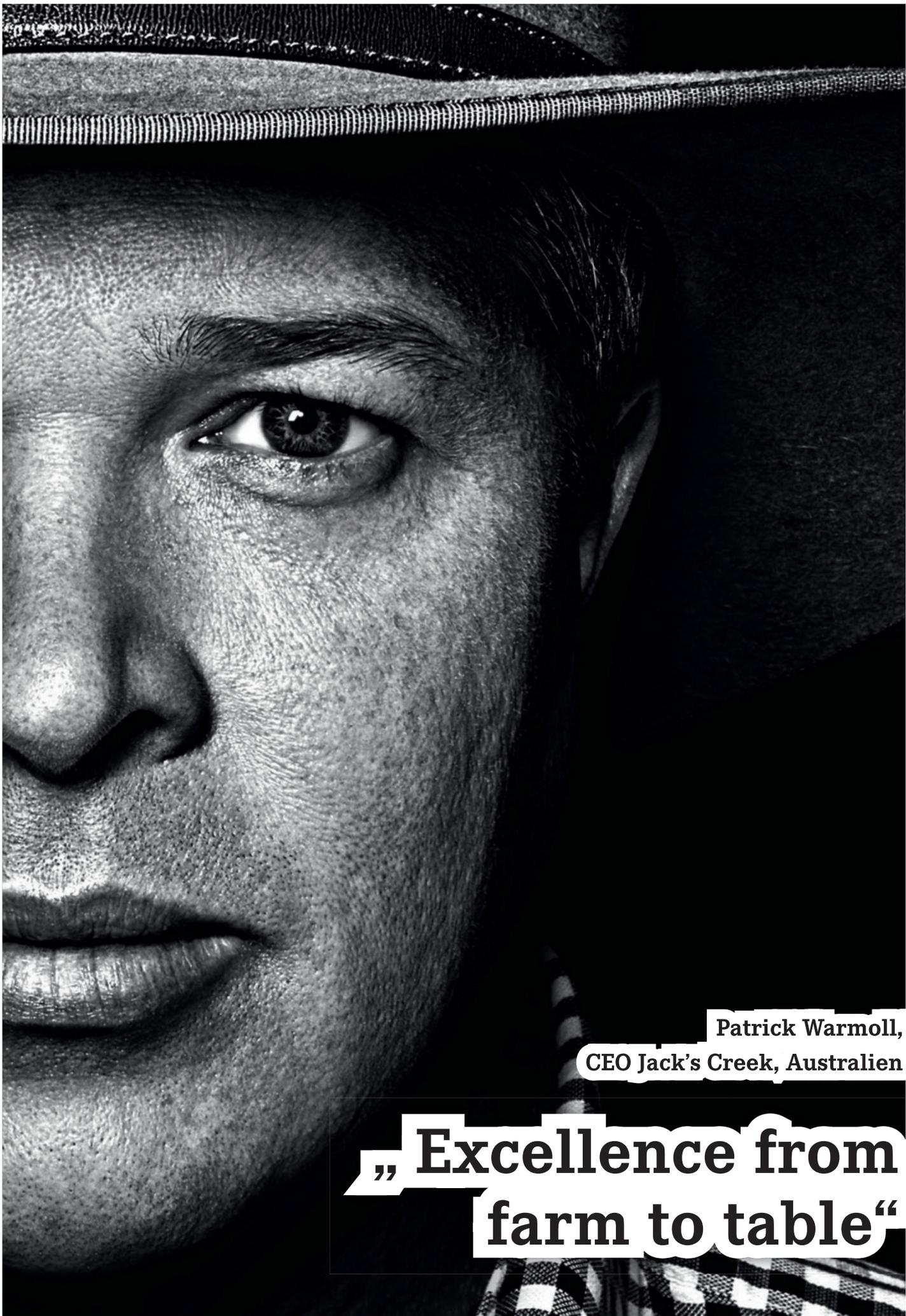
www.tommysfinest.com



VIDEO:
So muss Soja!
www.rollingpin.com/249

Sashimi vom Lachs mit Tomaten, Zitrone – und Tommy’s Soya Sauce.





Patrick Warmoll,
CEO Jack's Creek, Australien

„ Excellence from
farm to table“



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



Eine Frage der Haltung.



Angélique Weinberger gilt als Meisterin des produktiven Hinterfragens. Im Hotel Sacher sorgte sie mit ihrem avantgardistischen Führungsstil zu Beginn für ordentlich Furore – und hat in den vergangenen sechs Jahren eine beeindruckende Bilanz vorgelegt.



Iron Lady

VOR SECHS JAHREN WURDE **ANGÉLIQUE WEINBERGER** MIT GERADE EINMAL 32 JAHREN DIREKTORIN DES **HOTELS SACHER SALZBURG**. WARUM IN DEN ERSTEN ZWEI JAHREN **80 PROZENT DER MITARBEITER** ABSPRANGEN – UND WAS VON **DER CORONAKRISE** BLEIBEN SOLL.

Text: Lucas Palm, Fotos: Helge Kirchberger Photography

Eigentlich hätte Wien ja nur ein Zwischenstopp werden sollen. Und eigentlich, ja, eigentlich wäre es dann endlich nach Abu Dhabi gegangen. Zumindest, wenn es nach der damals 24-jährigen Angélique Weinberger gegangen wäre. Hätte man hingegen den Sacher-Geschäftsführer Matthias Winkler und Elisabeth Gürtler gefragt, wie sie die Sache sehen, hätten sie geantwortet: Wien, das ist das Sprungbrett. Und Abu Dhabi kommt nicht infrage. Salzburg heißt das Ziel. Chefetage, um genau zu sein. Als Weinberger davon erfährt, ist sie erst einmal baff. „High risk“ nennt sie, ganz Managerin, diesen Plan im Nachhinein. Heute steht fest: Dieses Risiko war es wert. Denn die sechs Jahre, in denen sie das ehrwürdige Hotel Sacher leitet, haben es – im besten Sinne – in sich. Das liegt auch daran, dass Weinberger vom ersten Tag an aufs Ganze ging – trotz (oder wegen?) des high risk ihrer Mentoren. 80 Prozent ihrer Mitarbeiter gefällt das gar nicht. Innerhalb der ersten zwei Jahre, in denen die Hoteldirektorin den Laden schupft, sind sie weg. So beginnt sie die Erfolgsgeschichte der „Ära Weinberger“ im Hotel Sacher an der Salzach.

ANGÉLIQUE WEINBERGER

Als Tochter eines deutschen Berufssoldaten und einer Philippinin wuchs Angélique Weinberger zwar in Deutschland auf – doch die häufigen Reisen inklusive Hotelaufenthalten ließen bald keine Zweifel mehr daran, dass sie in der Hotellerie Fuß fassen wollte. Nach der Hotelfachschule arbeitete Weinberger in der Kempniski-Kette und wechselte mit 24 Jahren ins Hotel Sacher Wien. Dort stieg sie zur Empfangschefin auf und wurde schließlich mit 32 Jahren im Jahr 2014 Hoteldirektorin des Hotel Sacher Salzburg. Ein Umbau von 34 Millionen Euro bei laufendem Betrieb, ein Schicksalsschlag und die Corona-Krise waren seither nur einige der Herausforderungen, in denen Weinberger beneidenswerte Führungsstärke bewies.

Als Tochter einer Philippinerin und eines deutschen Berufssoldaten wächst die kleine Angélique dreisprachig auf. Deutsch mit dem Vater, Philippinisch mit der Mutter, die Eltern untereinander sprechen Englisch. Von Hamburg, wo sie aufwächst, geht es regelmäßig auf den südostasiatischen Inselkomplex. „Da machten wir“, erinnert sich

Weinberger. „regelmäßig in den schönsten arabischen Ländern halt. Deswegen wollte ich als Kind für Singapur Airlines arbeiten. Wenn ich die Stewardessen sah, dachte ich mir immer: Die haben so schöne Uniformen, sind immer gut drauf, können reisen – und verdienen noch dazu Geld damit.“ Wer viel fliegt, steigt viel ab, und wer viel absteigt, verbringt viel Zeit in Hotels. Gut möglich, dass die Weltenbummlerin in der Hotellerie so etwas wie das Flair ihrer Kindheit sucht und wiederfindet. Nach dem Abi steht jedenfalls fest: Das von den Eltern so heiß ersehnte Medizinstudium wird's erst einmal nicht. Stattdessen macht die geborene Kosmopolitin die Hotelfachschule und lernt in einem kleinen, aber feinen familiengeführten Hotel. Dem einzigen neben dem Sacher im Laufe ihrer Karriere. Denn danach geht's erst einmal ins Kempinski-Imperium. „Von der Bar über Roomservice und Fine Dine bin ich eigentlich erst spät in die Logis gerutscht“, erinnert sich Weinberger an diese für sie prägende Zeit. „Zu dieser Zeit wollte ich unbedingt nach Abu Dhabi, das war seit Anfang der 2000er das Ding, wo alle hinwollten.“ Zuerst wurde der von rastloser Neugier Getriebenen jedoch nahege- ▶

Familienjuwel



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

werk. Und damit, zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein.“ Mit 32 war Angélique Weinberger Hoteldirektorin des Hotels Sacher in Salzburg. Ein krönender Abschluss einer langen Vorbereitungszeit, einerseits. Andererseits: ein Neuanfang, bei dem sich der klischeehafte Zauber, der ihm innewohnen soll, in Grenzen hielt. „Niemand hat gesagt, dass es einfach wird“, so Weinberger. 160 Mitarbeiter übernahm sie in Salzburg. „Es begann eigentlich mit einer hohen Fluktuation, weil viele langfristige Mitarbeiter mit meinem Führungsstil nicht klargeworden sind.“ Oder

anders ausgedrückt: mit dem Führungsstil einer neuen Generation, der weniger autoritär, aber auch nicht weniger fordernd ist. „Viele Mitarbeiter waren gewohnt, dass jemand Befehle gibt und sie führen sie aus. Heute ist aber ein Teamgefüge da. Damit kann man eben auch gemeinsam gute Entscheidungen treffen, auch wenn ich letztlich natürlich alleine und immer ganz vorne in der Verantwortung stehe. Anstatt zu befehlen, habe ich meine Mitarbeiter gefragt: ‚In welche Richtung möchtest du gehen?‘ Ich glaube, viele hatten plötzlich Angst vor dieser Mitverantwortung. Das hat Panik ausgelöst. Und das verstehe ich.“ 80 Prozent der Belegschaft konnten oder wollten das in den ersten zwei Jahren ▶

legt, eine Station in der Schweiz oder in Österreich einzulegen. Dort könne man „Family firm“ am besten, hieß es. Über einen Kempinski-Stammgast kam Weinberger nach Wien ins Sacher und begann dort als Rezeptionistin. Der Plan: Nach einem Jahr geht’s weiter ins Kempinski nach Abu Dhabi. „Im Sacher bin ich aber ziemlich schnell zur Stellvertreterin der Rezeption befördert worden.“ Damit war sie dort die erste Frau in dieser Funktion. Mit 28 wurde Weinberger Empfangschefin. Klar, das alles hatte seinen Reiz. Und doch: Die Chef-Rezeptionistin wollte weiterhin nach Abu Dhabi. Ein Jahr später teilte sie Matthias Winkler und Elisabeth Gürtler ihre Absicht mit, Wien zu verlassen. „Da sagten sie mir,

sie hätten gerne, dass ich das Haus in Salzburg in zwei Jahren übernehme.“

Mehr Verantwortung, mehr Freiheit

Es folgten Managementtrainings nicht nur in Wien, sondern auch im Vier Jahreszeiten sowie im Bayerischen Hof in München. Dabei nahmen sie die Besten der Besten unter ihre Fittiche: „Für 14 Tage war ich bei Gerd Käfer höchstpersönlich. Auch Karlheinz Hauser hat mich eng gecoacht. Außerdem wurde ich stark von Sepp Schellhorn und den Trettlis unterstützt. Dieser Support aus der Gastronomie und Hotellerie war einzigartig“, erinnert sich Weinberger, die sich im selben Atemzug bewusst ist: „So eine Karriere hat auch mit Glück zu tun. Mit Netz-



01



02

1 Das Zirbelzimmer im Hotel Sacher Salzburg 2 Überlebensgroßer Blumenempfang direkt im Foyer 3 Luxus, Tradition – und vorwärtsschauender Innovationswille, das strahlen auch die lichtdurchfluteten Suiten des Hotel Sacher Salzburg aus 4 Das Hotel Sacher und seine gesamte Geschichte auf einem Teller: Die legendäre Sacher-Torte mit Schlag.



03



04



Team work makes the dream work:
Seit drei Jahren kann Hoteldirektorin
Angélique Weinberger im Hotel Sacher
Salzburg auf ein einzigartiges, perfekt
koordiniertes Team bauen,
das in der obersten Liga spielt.

Dann fragst du dich: Bin ich überflüssig?

Angélique Weinberger über ihren ersten Arbeitstag
nach ihrer Erkrankung

so nicht machen. Mittlerweile jedoch hat Weinberger seit drei Jahren ein konstantes Team, über das sie nicht aus dem Schwärmen kommt. Und das erkannt hat: Mehr Verantwortung, das bedeutet auch mehr Freiheit. Klingt so, als wäre nach einem schwierigen Start alles bald wieder im Lot gewesen. Doch das Schicksal wollte es offenbar anders.

Von Krisen und ihren Chancen

Angélique Weinberger surft gerade auf ihrer Sacher-Salzachischen Erfolgswelle, als ihr die Hiobsbotschaft verkündet wird: Brustkrebs. „Es gab zwei Perspektiven“, erinnert sich die Hoteldirektorin, „entweder ich kämpfe nicht und sterbe – oder ich kämpfe und jeder Tag zählt.“ Matthias Winkler eilt nach Salzburg, beraumt noch am selben Abend ein Meeting ein – und übernimmt kurzerhand, während Weinberger selbst auf unbestimmte Zeit freigestellt wird. Auch dank Winklers Optimismus und dank des Kampfgeistes ihres Teams habe sie gelernt, damit umzugehen. Sechs Monate später dann der erste Arbeitstag. „Das war das Schlimmste“, erinnert sie sich. „Weil: Wenn du sechs Monate weg bist und alles ist weiterhin erfolgreich, alles funktioniert auch ohne dich, dann beginnen die Selbstzweifel. Dann fragst du dich: Bin ich überflüssig?“ Weinberger bricht vor Erschöpfung nach dem dritten Meeting ab. „Plötzlich habe ich wieder die Abläufe hinterfragt: Ist es richtig, was wir tun? Ist es wichtig? Ich bin viel mehr angeeckt als vorher.“ Man könnte auch sagen: noch mehr. „Das war auch etwas, was ich

für die kommende Krise gelernt habe: sich selbst zu hinterfragen und einen Recheck zu machen. Auch mein Team hat sich enorm weiterentwickelt und emanzipiert. Es ging darum, neue Wege zu gehen.“ Und die brauchte es, wie wir wissen, ab dem 16. März 2020.

Der Corona-Lockdown traf die internationale Städtehottellerie bekanntlich am härtesten. Mit der stark eingeschränkten Reisefreiheit fielen sowohl in Wien als auch in Salzburg phasenweise über 70 Prozent der Gäste – und damit des Umsatzes – aus. Abgesehen von den Weltkriegsjahren in der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts eine noch nie da gewesene Situation. „Wir haben natürlich viele Strukturen über Bord geworfen“, erklärt Weinberger. „Wir sind alle viel hybrider geworden und arbeiten abteilungsübergreifend. Wir haben digital unheimlich viel auf den Weg gebracht. Vor ein paar Monaten haben wir nicht gewusst, was IGTV ist – da gibt es einfach so viele neue Tools, von denen ich hoffe, dass sie bleiben.“ Weinbergers Haltung ist von tiefem, überzeugten Optimismus, auch wenn die Coronakrise gerade für ihr Haus noch lange nicht ausgestanden zu sein scheint. Fest steht: Die Coronakrise ist auch für das Hotel Sacher eine Transformationszeit – dank Weinberger eine zukunftssträchtige. Sofern sich heutzutage überhaupt noch etwas voraussagen lässt. Fest steht aber auch: Wie die meisten Transformationsprozesse ist auch dieser ein schmerzhafter. 140 Mitarbeiter musste das Hotel Sacher in Wien und Salzburg Mitte September kündigen. Davon 35 in Salzburg. Weinberger führte jedes ▶

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



Seit 2014 wurde das Hotel Sacher Salzburg bei laufendem Betrieb umgebaut, 34 Millionen Euro investiert. Im vergangenen Juni öffnete nach dem Shutdown wieder – unter anderem mit diesem neuen Schmuckstück, dem neuen Eiswagen mit Original Sacher Eis.





Das hat bei vielen Mitarbeitern Panik ausgelöst.

Angélique Weinberger über ihren neuen Führungsstil, der weniger autoritär, aber mitnichten weniger fordernd als der ihrer Vorgänger war

dieser 35 Kündigungsgespräche persönlich. „Wir sind mit allen Gekündigten weiterhin in Kontakt. Wir haben einen Härtefonds eingerichtet und eng mit den Sozialpartnern zusammengearbeitet. Es gab eine unglaubliche Solidarität von Hoteliers und Gastronomen, die uns gesagt haben: Schickt sie uns, so und so viele können wir aufnehmen.“ Weinberger höchstpersönlich begleitete eine Mitarbeiterin aus der Küche, die von Hangar-7-Executive-Chef Martin Klein und Servicechef Matthias Berger durch den Hangar-7 geführt wurde. „Sie haben sie beraten, wie sie weitermachen könnte, ob Ausland Sinn macht, das war unglaublich. Durch die Krise sind Gastronomie und Hotellerie auf jeden Fall näher zusammengedrückt.“

So oder so: Mit Angélique Weinberger als Kapitänin kann das Hotel Sacher Salzburg darauf vertrauen, gestärkt aus der Coronakrise hervorzugehen. Weinberger selbst zwar beteuert, momentan auf Sicht zu fahren, da Ziele und Perspektive für die kommenden Jahre nicht definierbar seien. Doch dann bricht es eben doch aus ihr heraus: „Ich möchte mit dem Hotel Sacher in Pension gehen, aber nicht als Direktorin. Weil ich glaube, dass es richtig ist, rechtzeitig das Zepter an wen anderen zu übergeben. Man muss eben immer einen Recheck machen.“ Es sind Sätze wie diese, warum Angélique Weinberger wohl noch lange die Geschicke des ehrwürdigen Hauses an der Salzach leiten wird. Ja, die Ära Weinberger, ist man versucht zu sagen, hat gerade angefangen.



Der österreichische Bio-Großhändler!

Die Nr. 1 für Bio aus Österreich!




Ihr Partner für kontrolliert biologische Lebensmittel:

- 4.400 Bio-Artikel aus Österreich
- 14.000 Bio-Artikel (Vollsortiment)
- 470 Lieferanten

Horst Moser
www.biogast.at

schaukasten.

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



WINTER IS COMING

Die Red-Bull-Winter-Edition kombiniert die Flügel von Red Bull mit dem coolen Geschmack von Gletschereis und einer Note von Himbeere. Ob morgens zum Start in den Arbeitstag, in der Pause bei langen Autofahrten oder für den Extra-Boost vor, während oder nach dem Wintersport – als Variante des Red-Bull-Energydrinks ist die limitierte Edition das Highlight in diesem Winter.

www.redbull.com

KILLER-KOMBO

Mit der Lizenz zum Genießen liefert KATE & KON edles James-Bond-Feeling direkt nach Hause. Die geniale Kombination aus Gold Selection Kaviar und der James Bond Special Cuvée Limited Edition 007 aus dem Hause Bollinger lässt selbst unter den anspruchsvollsten Gaumen keine Wünsche offen. Geschmacklich besticht dieser Kaviar durch eine subtil pflanzliche Note sowie feine Aromen von Jod und getrockneten Früchten.

www.kateandkon.com



FÜR IMMER KNUSPRIG

Was gibt's Schlimmeres als labbrige Pommes? Dank eines bahnbrechenden Verfahrens hat McCain dem nun ein Ende gesetzt und die speziell ummantelten Pommes auf den Markt gebracht. Davon profitieren Gastronomen nicht nur im „stationären Restaurant“, sondern vor allem bei der Zustellung.

www.mccain.com



ALPIN GIN

Die Rezeptur für den einzigartigen Geschmack von XI Gin wurde gemeinsam mit Spitzenkoch Alain Weissgerber ausgetüfelt. Dabei werden elf handverlesene alpine Kräuter und Wurzeln verwendet, die dem Highend-Gin noch mal richtig Punch verleihen.

www.xi-gin.com



ZU DISH!

Die DISH-Produkte wurden von Gastronomie-Experten entwickelt, um das Food-Business von Gastronomen im Internet präsent zu machen, neue Kunden anzuziehen sowie den Gewinn zu steigern. Von einem Cockpit mit welchem man jederzeit Überblick über alle Umsatzdaten, allen Bestellungen, die Kontrolle der Lebensmittel- und Getränkekosten hat. Bis zur Kreation der eigenen Website mit wenigen Klicks.

www.dish.co



Corona und kein Ende?

DER **KRESSE-EXPERTE MARC BONSMANN**, COUNTRY MANAGER DACH VON KOPPERT CRESS, ÜBER DIE **AUSWIRKUNGEN DER CORONAKRISE AUF DAS WEIHNACHTSGESCHÄFT** – UND DARÜBER, WARUM AUF KOPPERT CRESS AUCH IN DIESER SCHWIERIGEN ZEIT VERLASS IST.

MARC BONSMANN
IST COUNTRY
MANAGER DACH
VON KOPPERT
CRESS.

So langsam kann man es nicht mehr hören oder lesen. Corona hat uns fest im Griff und immer noch fragt man sich, wieso manche Mitmenschen die Tatsachen der Ansteckungsgefahren völlig ignorieren. Aber was machen eigentlich Produzenten und Händler, die abhängig sind von Gastronomie & Co.? Eine gute Planung ist derzeit vonseiten der Restaurants so gut wie unmöglich, da sie gerade auch nicht wissen, wann und ob es wieder eine Schließung oder neue Einschränkungen gibt und somit auch ihre Bestellungen und die Menüplanung darauf angepasst haben. Daraus resultierend ist es für die Großhändler ebenso schwer, eine planbare Bestellung bei den Produzenten abzugeben, was wiederum dazu führt – zumindest in unserem Fall –, dass eine vernünftige und nachhaltige Produktion nicht möglich ist. Unsere Produkte brauchen teilweise bis zu drei Wochen, bevor sie ausgeliefert werden können, und dann ist die Planung schon wieder hinfällig bzw. alle Regeln haben sich geändert. So aktuell geschehen mit der Schließung der Restaurants in Holland, die für uns gut ein Drittel des Absatzmarktes ausmachen. Dennoch haben

wir uns dazu entschieden, alle Produkte voll zu produzieren und vorrätig zu haben, damit Köche und Verwender sich bei ihrer Menüplanung darauf verlassen können, alle Produkte von Koppert Cress zu bekommen.

Was ist mit Weihnachten?

Apropos Planung: Wie wird es Weihnachten aussehen? Malen wir mal den Teufel nicht an die Wand und gehen von einem halbwegs „normalen“ Geschäft aus – wenn man das in heutiger Zeit überhaupt sagen kann. Aber was ist „normal“? Früher waren in den Monaten November und Dezember unsere Gewächshäuser bis unter die Decke gefüllt, um den Markt bedienen zu können. Mit Sicherheit wird es in diesem Jahr nicht ganz so extrem sein, aber was, wenn doch wieder neue Rege-



lungen getroffen werden, die den Absatz stark beeinträchtigen? Es liegt an uns, damit umzugehen und ausreichend Produkte zur Verfügung zu haben, blöd nur, dass hin und wieder auch die Natur noch ein Wörtchen mitredet und unsere Planungen zunichtemacht. In jedem Fall möchte ich hier eine klare Botschaft senden: Wir sind für euch da und werden alles daransetzen, dass ihr unsere Produkte auch bestellen könnt.

www.koppertcress.com

MINERALWASSER MIT GRÜNER ZUKUNFT

SÜSSLICH, SALZIG ODER LEICHT BITTER: WIE EIN **MINERALWASSER** SCHMECKT, IST EINE FRAGE DER **MINERALISIERUNG**. UND DIE GESCHIEHT DIREKT IN DER NATUR. **S.PELLEGRINO** IST ES DESHALB WICHTIG, SEINE QUELLE **NACHHALTIG** UND **LANGFRISTIG** ZU SCHÜTZEN UND SORGSAM MIT DER WERTVOLLEN RESSOURCE **WASSER** UMZUGEHEN.

Lebhafte Sprudelbläschen und ein leicht salziger, ideal ausbalancierter Geschmack – das ist S.Pellegrino. Mit jedem Schluck hinterlässt das italienische Fine Dining Water ein erfrischendes und durstlöschendes Gefühl. Gleichzeitig ist es wegen seiner ausgewogenen Mineralisierung der perfekte Begleiter für aromareiche Speisen und strukturierte Weine. S.Pellegrino sensibilisiert den Gaumen für Aromen, ohne diese zu überdecken. Das macht den Genuss von Essen und Trinken noch intensiver.

Eine lange Reise

Seinen einzigartigen Geschmack verdankt S.Pellegrino einer 30-jährigen Reise durch die Natur. Als Schnee oder Regen sickert das Wasser in den Dolomiten in den Boden ein. Durch den Kontakt mit unterirdischen Gesteinsschichten wird es auf natürlichem Weg mit Mineralstoffen und Spurenelementen angereichert – bis es schließlich an seiner Quelle an den Ausläufern der italienischen Alpen entspringt.

S.Pellegrino unter (Öko-)Strom

Mit jedem Schluck spürt

man diese Herkunft. Daher hat es sich S. Pellegrino zur Aufgabe gemacht, die einzigartigen Gegebenheiten seiner Herkunft zu bewahren. Um die natürlichen Ressourcen langfristig zu schützen, geht die Mineralwasser-marke unterschiedliche Wege. So werden 2021 sowohl die Quelle von S.Pellegrino als auch die Quelle von Acqua Panna mit dem „Alliance for Water Stewardship Standard“ (AWS) zertifiziert. Bereits seit 2011 betreibt

S.Pellegrino alle seine Anlagen mit Ökostrom. Und zwar zu 100 Prozent. Dafür wurde es durch das „Renewable Energy Certificate System“ zertifiziert.

**SEINEN EINZIGARTIGEN
GESCHMACK VERDANKT
S.PELLEGRINO EINER
30-JÄHRIGEN REISE
DURCH DIE NATUR.**



Bahn frei für weniger CO₂

Ein weiterer wichtiger Schritt: Fast 80 Prozent der Transporte laufen klimafreundlich über den Schienenweg. Verglichen mit dem herkömmlichen Lkw-Verkehr können so durchschnittlich 2.500 Tonnen CO₂ im Jahr eingespart werden. Doch es geht noch mehr. S.Pellegrino und Acqua Panna haben sich zum Ziel gesetzt, bis Ende 2022 klimaneutral zu werden. Eine grünere Zukunft rückt damit immer näher.

www.sanpellegrino.com

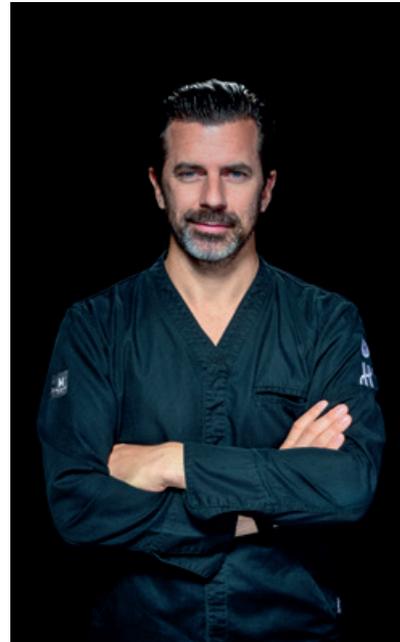
Durch den Kontakt mit unterschiedlichen Gesteinsschichten wird S.Pellegrino auf natürlichem Weg mit Mineralstoffen und Spurenelementen angereichert.



Mit jedem Schluck hinterlässt das italienische Fine Dining Water ein erfrischendes und durstlöschendes Gefühl. Mit seiner ausgewogenen Mineralisierung ist es außerdem der perfekte Begleiter für aromenreiche Speisen und strukturierte Weine. [eine](#).

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



GOURMET NEST

IGNIV, BANGKOK

Mit den bisherigen drei Igniv-Outlets in Bad Ragaz, St. Moritz und Zürich bewies der Schweizer 3-Sterne-Kapazunder Andreas Caminada sein Gespür für Zeitgeist. Aus dem Rätomanischen übersetzt heißt Igniv so viel wie Nest – und genau das soll es auch sein. Ein Nest für Gourmets. Die Philosophie ist klar: Die Gerichte basieren allesamt auf der Geschmackswelt Caminadas und werden mit regionalen und internationalen Einflüssen perfekt am Teller inszeniert. Bereits mit zwei Sternen ausgezeichnet überzeugt die Karte mit spektakulären Gaumenkrachern und natürlich einer sensationellen Weinbegleitung. Jetzt will Caminada auch international durchstarten und eröffnet das erste Igniv außerhalb der Schweiz in der asiatischen Mega-Metropole Bangkok. Der Schweizer Gastronom nutzt mit dem Igniv in Bangkok auch ein weiteres Mal die Chance, einem vielversprechenden Koch aus seiner Brigade eine eigene Bühne zu geben: Caminadas Statthalter ist sein Landsmann David Hartwig. „David bringt alles mit, was ich mir für Bangkok wünsche. Er ist nicht nur talentiert, international erfahren und ein guter Teamplayer. Durch seine Zeit bei mir hat er auch unsere Küche perfekt verinnerlicht.“

KONZEPT Fine Dine Sharing Experience aus der Feder von 3-Sterne-Koch Andreas Caminada

SPEISEN UND GETRÄNKE Spektakuläres 4-Gänge-Menü für rund 160 Euro pro Person. Dazu gibt's edle Tropfen aus der enormen Weinkarte.

www.igniv.com



HOCH IM KURS

MOBY DICK, WIEN

Kaum ein anderes gastronomisches Segment unterzog sich in den letzten Jahren einer vergleichbaren Metamorphose: Von der dunklen, verrauchten und schummrigen Edeltränke hin zum hellen, freundlichen Wellness-Konzept. Am Puls der Zeit surft damit auch der Wiener Kult-Barkeeper Sammy Walfisch mit seiner Moby Dick Bar. Zwischen CO₂-neutralem Gastgarten aus hart gepresstem Bambus und Interieur mit Möbeln genäht aus Pfeifensteppung zeigt der Mixologe, wie genial moderne Bars sein können. Die

monatlich wechselnde Karte überzeugt mit selbst gemachten Likören, Essenzen, Bitters und Sirups und sogar eigenes Ginger Beer und Tonic stehen am Programm. Die 15 Signature Cocktails werden perfekt mit den Gerichten von Küchenchef Maximilian Hauf abgestimmt. Gemeinsam mit World Class entwickelte Sammy Walfisch ein dem Moby Dick eigenes Zapfanlagen-System, welches das in Fässer abgefüllte und hausgemachte Ginger Beer und Dry Tonic direkt in die Barstationen pumpt.

KONZEPT Nachhaltiges Barkonzept von Starbarkeeper Sammy Walfisch mit Foodpairing

DRINKS 15 Signature Cocktails mit selbst gemachten Likören, Essenzen, Sirups und Bitters

www.mobydickvienna.at



RAW, BAYBY

ROST, MILAN

Die Macher hinter dem Rost in Milan, Hippolyte Vautrin, Enrico Murru und Lucia Gaspari, setzen auf nachhaltige Lebensmittel ihrer kompromisslosen Produzenten. So wird das Gemüse, 48 Stunden bevor es den Weg in die Küche findet, handverlesen, um die perfekte Qualität sicherzustellen. Das Menü variiert je nachdem, was Küchenchefin Lucia Gaspari angeboten bekommt. Neben der feinfühligem gemüselastigen Küche fokussiert sich die Ausnahmeköchin auf weniger beliebte Cuts wie Zunge, Hirn oder Leber, um zu zeigen, dass Edelcuts alleine nicht alles sind. Das hippe Interieur unterstreicht die Philosophie des Trios, das auch in Sachen Wein nur auf Winzer seines Vertrauens zählt. Und auch in puncto Service wird auf steife Formalitäten verzichtet.

KONZEPT Hipbes Casual-Fine-Dine-Konzept mit starkem Fokus auf Gemüse und Innereien

SPEISEN Die Lebensmittel werden handverlesen ausgewählt und bestimmen die Karte, die täglich je nach Angebot variiert.

www.rostmilano.com



MEHR MULTI BITTE

MAMA SHABZ, BERLIN



KONZEPT Street-Food-Restaurant mit pakistanischen Klassikern

SPEISEN Pakoras, Samosa Chaana, Chaat oder Nihari. Scharfe und Authentische Gaumenkracher aus der Heimat von Gastgeberin Shabnam Syed

www.mamashabz.com

Pakoras, Samosa Chaana Chaat. Noch nie gehört? Kein Problem, denn das Mama Shabz kann helfen. Shabnam Syed, gebürtige Londonerin mit pakistanischen Wurzeln, hat ihre Zelte mit einem authentischen Street-Food-Konzept in Berlin-Kreuzberg aufgeschlagen. Das Interieur im Mama Shabz leuchtet in grellen Farben und verspricht schon von außen: „Hier gibt’s definitiv etwas Abgefahreneres zu erleben.“

Mit pakistanischen Klassikern wie Pakoras, Samosas, Dals und Currys serviert Gastgeberin Shabnam Syed Multikulti-Gerichte aus ihrer Heimat gepaart mit

Berliner Twist. Die gelernte Sozialarbeiterin folgte 2015 ihrer wahren Bestimmung und wagte mit verschiedenen Pop-ups in der Markthalle Neun, beim Bite Club und auf dem Fusion Festival den Einstieg in die Gastronomie. Seit Oktober 2019 ist sie mit ihrem Konzept zwischen Görli und Paul-Lincke-Ufer sesshaft geworden. Aktuell werden vier Menüs, die wöchentlich wechseln, angeboten. Am Wochenende serviert die energetische Chefin das Nationalgericht Pakistans – Nihari. Wer also Lust auf sprichwörtlich scharfe Küche hat, sollte das Mama Shabz auf jeden Fall auf die Bucket-List setzen.



KONZEPT Zero Waste und Yoga-Hotel in Paris

SPEISEN Holistische Küchenphilosophie mit pflanzenbasierten Gerichten aus Südamerika

www.hoyparis.com

YOGA

HOY, PARIS

Entschleunigung pur lautet das Motto im Pariser Hotel HOY. HOY steht übrigens für House of Yoga und wenig überraschend ist der Name hier Programm. Jedes Zimmer dieses außergewöhnlichen Konzept-Hotels ist mit Yoga-Sets, Tanzstangen und Luftfiltern ausgestattet, um Gästen jederzeit die Möglichkeit zum entspannten Workout zu bieten. Selbstverständlich spiegelt sich diese Philosophie auch in der Küche wider. Ausschließlich ausgewählte Produzenten, die sich dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben haben, dürfen die Brigade im HOY-Restaurant beliefern. Die Karte wird zu 100 Prozent von pflanzenbasierten Gerichten aus Südamerika bestimmt. In Zusammenarbeit mit einem dem ersten Zero-Waste-Shops in Paris, dem Naked Shop, wird außerdem versucht, nicht-recyclebaren Müll auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. In diesem Sinne: Namasté!

eingeschenkt.

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



FRESH VIVA MATE

Barkeeper Xhylbehar Dauti aus dem Wiener Kultlokal Viva La Mamma kredenzt mit dem Fresh Viva Mate einen grandiosen alkoholfreien Drink, der einfach immer passt. Egal ob Sommer, Winter oder Herbst, der Fresh Viva Mate überzeugt mit dem brandneuen ORGANICS Viva Mate als modernem Fill-up, einem Schuss Zitronensaft, Zitrone und Minze als erfrischender Lifetime Drink – ganz ohne Alkohol, dafür aber mit dem Extra-Mate-Kick. Im Viva La Mamma wissen aber nicht nur die Mixologen zu überzeugen, hier gibt's neben original italienischer Pizza und fancy Pasta auch geniales Sea Food, perfekte Steaks und natürlich Dolci aus bella Italia.



www.vivalamamma.at

www.rollingpin.com » Ausgabe 249

Kulinarische Urlaubsreise

NANNERL HAT EIN EINZIGARTIGES **PRODUKTPAKET** GESCHNÜRT, MIT DEM MAN UNKOMPLIZIERT UND GELINGSICHER **URLAUB** AUF DEN TELLER BRINGT – **WINTERDESSERTS** INKLUSIVE.

Mit dem neuen Nannerl-Asia-Sortiment machen Sie unkompliziert und gelingsicher Urlaub auf dem Teller! Nannerls kulinarische Schwerpunktaktion ist so abwechslungsreich und vielfältig wie lecker und führt quer durch ganz Asien. Von Pakistan und Indien über das Reich der Mitte, China bis nach Thailand und Vietnam. Das Nannerl-Team hat ein Paket mit den spannendsten Produkten geschnürt. Angefangen hat es bei einfachen, aber unverzichtbaren Grundzutaten wie der klassischen Umami-Würzsauce, ganzen Kardamomsamen mit ihrem typisch süßlich-scharfen Geschmack. Was natürlich bei dieser kulinarischen Fernostreise nicht fehlen darf, sind die Klassiker der indisch-pakistanischen Küche: Garam Masala, neben Curry der Inbegriff der indischen Gewürzmischung, und zwei Curry-Gewürzzubereitungen: rotes Curry mit einer angenehmen

Schärfe, dominiert von Sumach, Bockshornkleesamen, Paprika und Koriander, und grünes Curry mit der feurigen Schärfe von

Cayennepfeffer, abgerundet durch Kokosnussmilch, Mango und einen Hauch Zimt.

Eine von Nannerls Kernkompetenzen sind bekanntlich Suppen – und da hat sich das Unternehmen aus Salzburg ein paar besonders feurige Spezialitäten ausgesucht: Vietnams Nationalsuppe Pho wurde als vegane Suppe „Pho Saigon“ neu interpretiert, auch an das thailändische Pendant, die Thom-Kha-Gai-Suppe, hat sich Nannerl herangewagt, diesmal aber ganz klassisch mit Huhn und Galgant. Die scharf-saure Pekingsuppe ist, wie man am Namen unschwer erkennen kann, eine chinesische Suppenspezialität. Die vegane Ausführung begeistert durch ihre pikante Schärfe aus Chilis, die durch Weißkraut, Ingwer und Zitronenaromate ihren angenehmen säuerlichen Konterpart bekommt. Abgerundet wird das Sortiment noch durch ein herrlich erfrischendes Buttermilchdessert Grüntee, ein raffiniertes Premiumöl Curry, einen vollmundigen Mango-Fruchtbalsam und ein Litschi-Limetten-Getränkonzentrat (mit dem man übrigens auch hervorragend abschmecken kann). Mit diesen Produkten in der Hinterhand steht einer kulinarischen Fernostreise nichts mehr im Weg. Mit etwas Fantasie kann man diese Produkte auch als Grundstein für neue Kreationen im Zeichen des Genusses sehen.

- 1 Die Nannerl-Green-Curry-Gewürzmischung
- 2 Die Nannerl Mousse Maroni-Vanille.

02



Winterliche Dessertspezialitäten: Nannerl-Schokokuchen mit flüssigem Kern

Pünktlich zur kalten Zeit wartet Nannerl mit einem trendigen Nachtschiff für alle Schokoladenliebhaber und Naschkatzen auf: dem Schokokuchen mit flüssigem Kern, oder Lava Chocolate Cake, wie die anglophilen Schlecker ihn betiteln. Und wenn man durch den knusprigen Teig zum flüssigen Schokokern mit seiner zart schmelzenden Textur vordringt, dann empfindet man diese Beschreibung als durchaus treffend. Die Backmischung ist einfach zu handhaben und eignet sich sowohl für kleine Küchlein als auch für größere Backwerke. Konsistenz und Größe des Kerns sind durch die Backzeit einstellbar.

Nannerl-Mousse Maroni-Vanille

Endlich bekommt die weihnachtliche Lebkuchen-Mousse mit der Mousse Maroni-Vanille einen weiteren winterlichen Begleiter als Verstärkung. Edle Esskastanien und feine Bourbonvanille ergeben eine köstliche, stichfeste Mousse von locker luftiger Konsistenz, die sich sowohl für Nockerln als auch als Füllcreme eignet.

www.nannerl.at



01



DICK

Traditionsmarke der Profis



TYPISCH F. DICK!

Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler
in Ihrer Nähe:

www.dick.de/haendler

www.dick.de

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

Stell dir vor, es ist Weihnachten und keiner geht hin. Sosehr dieses Katastrophenszenario wie ein Damoklesschwert über die umsatzstärkste Zeit des Gastro-Jahres hängt – es besteht Hoffnung, durch aktives Handeln das Winterbusiness zu retten.



So kann gefeiert werden!

**UMSATZGENERATOR WEIHNACHTSFEIER:
WIE GASTRONOMEN TROTZ CORONA
WEIHNACHTSFEIERN UND WINTERBUSINESS
RETTEN KÖNNEN.**

Text: Bernhard Leitner

Für viele Betriebe ist sie die umsatzstärkste Zeit im Jahr. Die Weihnachtszeit. Große Gruppen feiern, essen und trinken den ganzen Abend, ohne dabei auf das eigene Budget achten zu müssen. Denn die Rechnung zahlt ja schließlich die eigene Firma. Dieses Jahr bangen viele Gastronomen um diese immens wichtige Säule in ihrem ohnehin schon angeschlagenen Umsatzjahr. Doch wer jetzt den Kopf in den Sand steckt, der hat bereits verloren. Für alle anderen bieten sich trotz der widrigen Umstände Hoffnungsschimmer am Horizont. Viele – vor allem – größere Firmen haben schlicht und ergreifend Angst. Angst vor einem Cluster im eigenen Unternehmen, Angst vor einem Medienrummel, Angst vor dem Imageschaden. Doch müssen wir eigentlich wirklich Angst haben? Es kann doch nicht sein, dass

man die Weihnachtsfeier nicht auch zu Corona-Zeiten zelebrieren kann ohne mulmiges Gefühl im Bauch – das stellt ohnehin der Kater am nächsten Tag kostenlos zu. Was also tun?

„Das Wichtigste ist, sich als Allererstes die Frage zu stellen, was in meinem Betrieb überhaupt möglich ist“, erklärt der österreichische Erfolgsgastronom Christof Widakovich. Nicht weniger als 13 Betriebe führt der Kronprinz des Grazer Gastro-Clans Grossauer gemeinsam mit der Familie. Vom gehobenen Steakhouse über ein Fischlokal, ein traditionelles Wirtshaus bis hin zur atemberaubenden Event-Location hat die Grossauer Gruppe das volle Gastro-Spektrum im Port- ▶

**DAS
WICHTIGSTE
IST, SICH ALS
ALLERERSTES
DIE FRAGE
ZU STELLEN,
WAS IN
MEINEM
BETRIEB
ÜBERHAUPT
MÖGLICH IST.**



DER GUTE SCHEIN

Oldie but Goldie, vertrauen Gastronomen zusätzlich auf den Verkauf von Gutscheinen. Vor allem anstelle der Weihnachtsfeier könnten viele Unternehmen auf diese Option zurückgreifen und Gastronomen so den Umsatzeinbruch einigermaßen auffangen.

folio. „Die kleineren À-la-carte-Betriebe sind nicht das Problem“, erklärt der Haubenkoch. Der Schloßberg mit knapp 100 Mitarbeitern und Platz für bis zu 900 Gäste schon. Hier, wo die größten Firmen der Region Jahr für Jahr ihren Mitarbeitern ein Fest in Saus und Braus ermöglichen, hagelten in den vergangenen Wochen die Absagen. „Natürlich haben sie Angst.“ Doch genau darin sieht Christof Widakovich auch eine Chance. „Man muss den Gästen die Angst nehmen und ihnen ein Konzept bieten, mit dem sie sorgenfrei ihre Weihnachtsfeier genießen können.“ Dazu empfiehlt der gastronomische Tausendsassa, den persönlichen Kontakt zu suchen. Den Ablauf bis ins kleinste Detail zu erklären und natürlich das dazugehörige Sicherheitskonzept zu präsentieren. Kärtchen auf den Tischen erklären allen Beteiligten die Regeln, auch die der Servicemitarbeiter. „Hygienechecks inklusive Fiebermessen am Eingang, regelmäßige Corona-Tests der Mitarbeiter, Maskenpflicht, Teller und Besteck werden vom Personal nicht angefasst, die Speisekarten werden desinfiziert. Man kann schon einiges machen, um Sicherheit zu gewährleisten“, gibt sich der Erfolgsgastronom in dieser harten Zeit kämpferisch. „Das Schlimmste, was Gastronomen jetzt machen können, ist, aufzugeben. Den Betrieb auf

ein Minimum zu reduzieren, weil man glaubt, so am besten über die Runden zu kommen. Klar haben wir am Schloßberg den Vorteil, dass wir viel Platz haben und so die erforderlichen Abstände ohne Probleme einhalten können. Die Bar ist zu. Dafür fahren die Mitarbeiter dann mit einer mobilen Bar von Tisch zu Tisch und servieren den Gin Tonic eben direkt am Gast, ohne dass der aufstehen muss. Man kann auch in diesem Setting eine Atmosphäre schaffen, die den Leuten Spaß macht.“ Doch was machen, wenn man keine riesige Event-Location zur Verfügung hat?

Kommt Schein, kommt Rat

Speziell in der Steakhouse-Kette El Gaucho boomt derzeit das Geschäft mit den Gutscheinen. Auch wenn das für viele ein alter Hut sein mag, helfen sie dennoch, finanziell einen Teil des Verlustes aufzufangen. „Was wir in unseren kleineren Restaurants erkennen, ist, dass die Menschen derzeit

MAN MUSS DEN GÄSTEN DIE ANGST NEHMEN UND IHNEN EIN KONZEPT BIETEN, MIT DEM SIE SORGENFREI IHRE WEIHNACHTSFEIER GENIEßEN KÖNNEN.

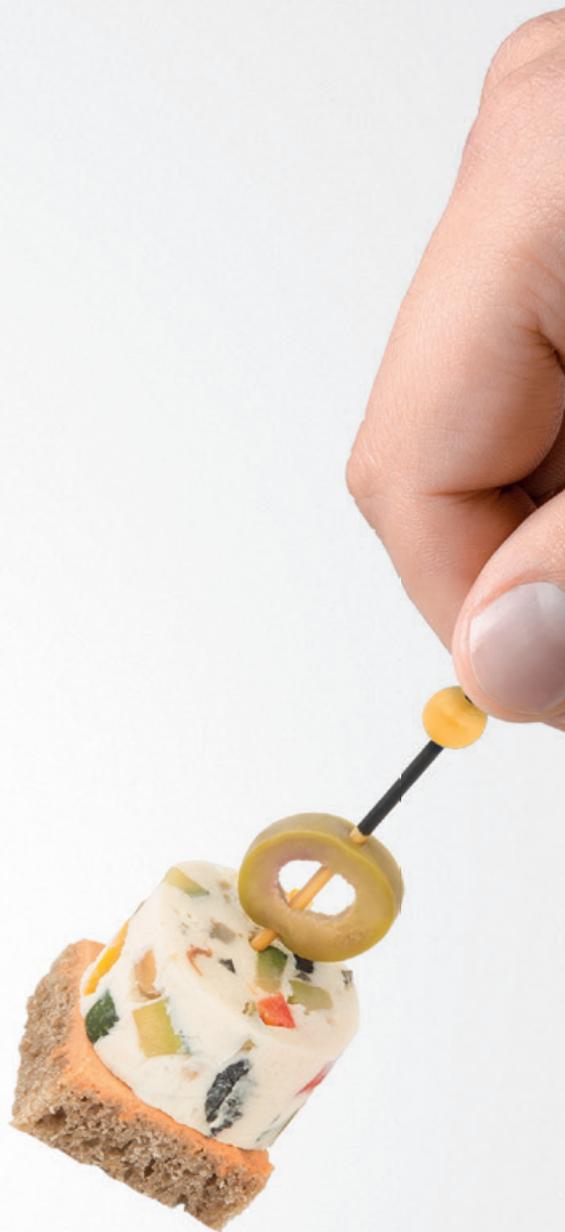
viel spontaner sind. Gruppen entschließen sich Freitagabend kurzerhand, doch noch gemeinsam essen zu gehen. Und sie bekommen plötzlich kurzfristig einen Tisch in einem Restaurant, wo du normalerweise zwei Wochen vorher reservieren musst“, so Widakovich. „Dass wir nächstes Jahr schon wieder Events und Feiern wie gewohnt abhalten können, wage ich zu bezweifeln und darum muss sich die Gastronomie derzeit einfach bestmöglich auf die Situation einstellen. Den Leuten wieder das Gefühl geben, dass sie sicher sind, wenn sie ins Restaurant gehen.“ Der Imageschaden eines ▶



PERSÖNLICHER KONTAKT

Die Absagenwelle von Weihnachtsfeiern trifft viele Betriebe extrem hart. Proaktiv auf Kunden zugehen und ihnen ein alternatives Konzept im Betrieb oder sogar zu Hause anbieten, damit sich Firmen keine Sorgen um ein Cluster machen müssen.

„Nimm mich, Spießer!“



LeckerBISSchen

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

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

www.ein-bisschen-marquard.de





SAFETY FIRST

Der Gast geht im Zweifelsfall dorthin, wo er das Gefühl hat, am besten vor Ansteckungsrisiken geschützt zu sein. Regelmäßige Corona-Tests der Mitarbeiter, Fiebermessen am Eingang, desinfizierte Speisekarte, Stühle, Tische und Besteck sowie das Tragen einer Maske gehören in diesem Winter zum Alltag. Je sicherer der Betrieb ist, umso mehr Gäste werden ihn empfehlen.

Clusters in einem Betrieb, einer Stadt oder einer Region wäre fatal. Darum warnt Christof Widakovich auch davor, rechtliche „Hintertürchen für den kurzen Erfolg“ zu nutzen, denn langfristig leiden alle darunter.

Das wohl vielversprechendste Pferd, auf das man in diesem Winter aus gastronomischer Sicht setzen kann, ist der Gastgarten. Mit Ausnahmeregelungen, die künstlichen Feuermachern wie Heizpilzen zu ihrem Comeback verhelfen, könnte mit gutem Marketing so einiges gelingen – eben auch, weil die Weihnachtsmärkte heuer zum Teil keinen Alkohol ausschenken dürfen. „Wenn du nach Skandinavien schaust, dort ist es gang und gäbe, dass die Gäste im Winter mit offenem Feuer und Decken im Freien sitzen und teilweise sogar essen“, erklärt Widakovich. Bedacht werden muss nur, dass aktuell das Einnehmen von Speisen und Getränken ausschließlich im Sitzen erlaubt ist.

Weiter nördlich geht ein anderer Erfolgsgas-

WENN DU NACH SKANDINAVIEN SCHAUST, DORT IST ES GANG UND GÄBE, DASS DIE GÄSTE IM WINTER MIT OFFENEM FEUER UND DECKEN IM FREIEN SITZEN UND TEILWEISE SOGAR ESSEN.

tronom einen ähnlichen und dann doch wieder ganz anderen Weg. Der Salzburger Heiner Raschhofer, der mit Konzepten wie den Glorious Bastards einmal mehr sein goldenes Händchen bewies, setzt voll und ganz auf den Feel-Good-Faktor. In Corona-Zeiten heißt das allerdings, dass sich Gäste sicher fühlen sollen. Seine Restaurants hat Raschhofer mit Luftfiltersystemen von Ozonos ausgestattet, die bis zu 99 Prozent aller Covidviren in Räumlichkeiten vernichten. Zusätzlich setzt Raschhofer auf Marketing, um den Gästen auch die frohe Botschaft



ALLEIN ZU HAUSE

Der Gedanke an die perfekte Zubereitung der traditionellen Weihnachtsgans lässt vielen Menschen den eiskalten Schauer über den Rücken laufen. Zusätzlich verstärkt die aktuelle Corona-Situation das Lieferservice-Business und stellt für viele potenzielle Gäste eine willkommene Alternative dar.





OUTDOOR LOUNGE

Dank der temporären Genehmigung der umstrittenen Heizpilze setzen viele Gastronomie-Betriebe in diesem Winter auf ihre Gastgärten. Innovativ inszeniert und mit genügend Decken, offenem Feuer etc. ausgestattet, bietet die Winter-Outdoor-Lounge coronatechnisch kaum ein Risiko für Gäste und Mitarbeiter.

verkünden zu können, dass man in seinen Betrieben sicher essen gehen kann. „Wenn das mal in den Köpfen drin ist, überlegt sich natürlich jeder Gast zweimal, wo er hingeht.“ Sogar mit Plaketten will der Salzburger Vollblutgastronom seine Betriebe kennzeichnen, um so für einen coronafreien Winter zu werben.

Weitere bewährte Möglichkeiten sind natürlich Lieferservice, der beispielsweise durch gut inszenierte Anleitungsvideos gepimpt werden kann, bis hin zum Chef, den man für zu Hause buchen kann. Unterm Strich sind sich aber die meisten Gastronomen in zwei Punkten einig: proaktiv mit der Situation umzugehen und sich im Rahmen seiner Möglichkeiten einen Schlachtplan zu machen. Die Sicherheit und das Image sind der Schlüssel zum Erfolg, denn im Zweifelsfall geht der Gast dorthin, wo er sich am besten aufgehoben fühlt.

Unser
Meisterwerk
für anspruchsvolle Kunden



Black&White|4

Die **Black&White4** ist ein Kaffeevollautomat der Superlative. Unser innovatives Multitalent ist optimiert auf den Einsatz im Profibereich und bietet Ihnen zahlreiche Vorteile:

- frei konfigurierbare Ausstattung
- passende Stellfläche für jeden Einsatzbereich
- einzigartiges Design
- intuitive Bedienung
- herausragende Milchschaum-Technologie
- perfektioniertes Modulsystem
- einfachste Reinigung
- Telemetrie-System ThermoplanConnect

Verlassen Sie sich auf die Thermoplan
Exzellenz – Tasse für Tasse für Tasse.

www.thermoplan.eu

HIGH 5

FIVE GUYS IST EINE DER SCHNELLSTWACHSENDEN **RESTAURANTKETTEN DER WELT**. WIE DAS EINMALIGE KONZEPT IN DEUTSCHLAND TROTZ **CORONA** UM DAS **DOPPELTE** WACHSEN WILL – UND WAS DIE GENEHMIGUNG EINER **DEUTSCHEN KARTOFFEL IN AMERIKA** DAMIT ZU TUN HAT.

Text: Lucas Palm



Die sechs von Five Guys: Ursprünglich hatten Jerry und Jenny Murrell vier Söhne, die zusammen mit ihrem Vater die namensgebende Männertruppe der erfolgreichen Burgerkette waren. Dass später ein fünfter Sohn zur Welt kam, war zwar umso besser, doch die Saga der Erfolgsmarke war bereits in vollem Gange – und eine Umbenennung daher kein Thema.



Fotos: Sarah Swannje Fischer, beigestellt



1



2



1+5 Bei einer Kette wie Five Guys muss an jedem Standort auch die Atmosphäre gewährleistet sein – und das ist sie auch
 2+3 Totale Burgertransparenz und - individualisierung, darin liegt das bewährte USP von Five Guys
 4 Die sagenhaften Pommes werden in hochwertigem Erdnussöl herausgebraten.



3

Erfolgsgeschichten haben in Zeiten wie diesen nicht gerade Hochkonjunktur. Ist noch dazu von Gastronomie die Rede, wird es erst recht düster. Und begibt man sich ins vermeintliche Land der unbegrenzten Möglichkeiten, tja, dann sieht man momentan schlicht und ergreifend schwarz. Umso erstaunlicher, um nicht zu sagen: ungewöhnlicher ist das Beispiel Five Guys. 1986 in der amerikanischen Kleinstadt Lorton im Bundesstaat Virginia gegründet, eröffnete die Familie Murrell im Jahr 2013 den ersten Franchise-Standort – und expandierte bis heute das Burger-Imperium auf sage und schreibe 1400 Standorte weltweit. Five Guys, der Name war Programm: Jerry und Jenny Murrell hatten zum Zeitpunkt der Gründung vier Söhne. Diese und der Vater bildeten die Five Guys. Dass später ein fünfter Sohn zur Welt kam, war betriebswirtschaftlich ohne Zweifel ein Segen – und zeigt gleichzeitig auch, wie viel die Gründerfamilie schon damals von Marketing verstand: Eine Marke graviert sich durch

Kohärenz in das Konsumverhalten der Menschen – die six Guys blieben also die Five Guys. Das Konzept: Burger und Pommes, aber mit Qualitätsanspruch. Heißt: Keine Tiefkühlprodukte – Tiefkühltruhen werden in Five-Guys-Küchen nicht einmal montiert –, keine Mikrowellen, keine Dosenöffner, hochwertiges Erdnussöl zum Braten – und eine offene Küche. Und doch: Gute Burger im Rahmen des viel besprochenen Better-Burger-Segments gibt es mittlerweile wie Sand am Meer. Was also macht die Marke Five Guys so erfolgreich?

Jedem sein Burger

„Bei uns hat man totale Transparenz“, wagt Jörg Gilcher einen Erklärungsversuch. Als Head of Germany verantwortet der erfahrene Gastro-Manager den gesamten Aufbau der Marke in Deutschland. Im Dezember 2017 erfolgte der Markteintritt mit einer Filiale in Frankfurt. Mittlerweile sind es 15. „In der offenen Küche wird, wenn du das willst, dein ganz eigener Burger für dich

JEDE JEDE EINZELNE KARTOFFEL WIRD VON DER FAMILIE MURRELL PERSÖNLICH ABGESEGNET.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser: Das Erfolgsrezept einer der schnellstwachsenden Restaurantketten der Welt?

5 GUYS

1986 im verschlafenen Nest Arlington, Virginia, gegründet, gehört die Restaurantkette Five Guys heute zu den schnellstwachsenden Restaurantketten der Welt. Ohne Tiefkühlgeräte und Mikrowellen ausgestattet, steht beim Burger-Imperium der Familie Murrell die handgemachte Zubereitung in der offenen Küche im Vordergrund. Das und die Möglichkeit, jeden Kunden seinen Burger selbst zusammenstellen zu lassen, machen aus Five Guys ein Imperium mit über 1650 Filialen weltweit – davon alleine 15 in Deutschland. Im Herbst eröffnet außerdem die erste Filiale in Wien.

vor deinen Augen produziert. Und der ist extrem individualisierbar. Wenn du also einen Cheeseburger bestellst, hast du als Grundgerüst lediglich zwei Patties, Brötchen und Käse. So, aber jetzt kannst du aussuchen, wie du deinen Burger genau haben möchtest, also mit welchen Toppings.“ Für Gilcher ist dieser Trend zur unkomplizierten Individualisierung ein Hauptansatzpunkt, der die Erfolgs-DNA von Five Guys maßgeblich prägt. Den Nerv der Zeit, so viel steht fest, trifft das Unternehmen damit zweifellos. Auf 15 Filialen ist das Five-Guys-Imperium in Deutschland mittlerweile angewachsen. „Es geht aber auch um die Atmosphäre, den Service, die Leute, die gut drauf sind. Genau das

macht die Five-Guys-Erfahrung aus und positioniert uns in einer Nische, die noch nicht belegt war.“ Doch wie geht Gilcher das Wachstum der Marke Five Guys in Deutschland genau an?

Standort über alles

„Die Qualität des Standortes steht bei uns an erster Stelle“, sagt Gilcher. Wir werden auch oft gefragt, warum wir nicht in Hamburg sind. Ganz einfach: Wenn wir den besten Standort nicht finden können, dann gehen wir von unseren Kriterien nicht runter und nehmen halt einen etwas schlechteren. Das ist auch der Grund, warum wir auch noch nicht in Hamburg sind, dafür aber in Ulm oder Düsseldorf. Qualität ▶



DIE QUALITÄT DES STANDORTS STEHT BEI UNS AN ERSTER STELLE.

Jörg Gilcher, der Head of Germany von Five Guys, pflegt wie die Familie Murrell kompromisslose Prinzipien



WIR SIND SICHER, DASS WIR BALD WIEDER DAS LEVEL VON VOR CORONA ERREICHEN.

Auch wenn Corona eine Zäsur in der Five-Guys-Saga war: Head of Germany Jörg Gilcher ist sicher, dass man weiter wachsen wird wie vor der verheerenden Pandemie

des Standortes geht also vor Schnelligkeit“, bringt es Gilcher auf den Punkt.

Das klingt betriebswirtschaftlich genauso kompromisslos wie legitim. Und doch fragt man sich: Kann oder muss ein weltweit so uniformes Konzept auf regionale Handschriften verzichten? „Ich glaube“, erklärt Gilcher, „es ist eine Stärke des Konzepts, dass die Umsätze rund um die Welt im Großen und Ganzen dieselben sind. Das größte Kompliment, das wir auch bekommen, ist, wenn Touristen, die hier in Deutschland bei einem Five Guys einkehren, sagen: Das schmeckt genauso wie zu Hause!“

Abläufe, Rezepturen, Qualitätscontrolling und so weiter – das alles kommt also weiterhin von ganz oben. Gilcher versichert, dass die gesamte Familie – allen voran der Vater Jerry – weiterhin voll im Business sei. Jeden Dienstag gebe es eine Besprechung zwischen den Familienmitgliedern, und jeder der fünf Söhne habe seine eigenen Kompetenzen, um die er sich kümmert. „Man muss sich außerdem vorstellen“, verrät Gilcher, „dass alles, was weltweit geplant wird, persönlich von der Familie abgesegnet werden muss.“ Und zwar nicht nur, was hochtrabende Angelegenheiten wie Baupläne oder Investments betrifft, sondern auch Kartoffeln. „Wenn wir beispielsweise einen neuen regionalen Kartoffel-Lieferanten hier in Deutschland haben, dann muss diese Kartoffel in einem persönlichen Meeting

mit mindestens einem Five-Guys-Familienmitglied vorgestellt werden. Und dort wird sie dann genehmigt oder nicht.“

Wer ist diese Corona?

Man könnte meinen, dass ein fast schon weltweiter Lockdown und die Corona-Nachwehen, die bekanntlich vor allem den Städtetourismus treffen, für Five Guys der plötzliche Genickbruch bedeuteten. Denn die besten Städtelagen, die ein unbestrittenes Kapital der Marke sind, erweisen sich seit dem Lockdown nicht selten als öde, ausgestorbene Landstriche, die von Touristen nicht besucht und von den Einheimischen eher gemieden werden. „Klar, das alles war für uns eine Zäsur, und die Auslastung ist auch wegen der Mindestabstandsregelungen schwer in dem Ausmaß zu erreichen, wie das vor Corona der Fall war.“ Und doch hält Gilcher an seinem ambitionierten, ja fast schon verrückten Plan fest, in diesem Jahr noch 20 Five-Guys-Restaurants auf deutschem Boden zu sehen. „Wir sind sicher, dass wir bald wieder das Level vor Corona erreichen“, gibt er sich zuversichtlich. Und: „Ich bin sicher, dass wir auch die nächsten Jahre so weitermachen können wie bisher.“ In Wien hat bereits der erste österreichische Standort am prominenten Graben eröffnet. Standort ist eben alles.

www.fiveguys.de

Innovative Hygiene.

hagleitner



xibudesigner.com

Weil das Leben bunt ist

1.000 Designs je Hygienespender

für Händedesinfektion, WC-Brillen-Desinfektion,
WC-Papier; zudem um WC-Papier zu befeuchten –
ferner für Schaumseife, Papierhandtücher, Hautschutz
und Raumduft



SICHERHEIT GEHT VOR

WIRTSCHAFTSKAMMER-PRÄSIDENT HARALD MAHRER SPRICHT IM GROSSEN EXKLUSIVINTERVIEW ÜBER MASSNAHMEN UND **MÖGLICHKEITEN FÜR DEN KOMMENDEN WINTER**. WARUM NACHHALTIGKEIT UND EIN SICHERES GEFÜHL FÜR DEN ERFOLG UNABDINGBAR SIND.

Interview: Bernhard Leitner

WAS TUN, WENN'S BRENNT?

Viele Betriebe haben Angst vor einem ungewissen Winter und wissen nicht, welche konkreten Vorkehrungen sie treffen sollen. Harald Mahrer sieht neben niedrigen Infektionszahlen vor allem ein sicheres Image als Schlüssel zum Erfolg.

Wie lautet Ihr Fazit zu den seit März getroffenen Maßnahmen für Gastronomie und Hotellerie bis jetzt?

Harald Mahrer: Die Covid-Pandemie hat unsere gesamte Tourismuswirtschaft in einem noch nie da gewesenen Ausmaß erschüttert. Hotellerie und Gastronomie zählen mit zu den am massivsten betroffenen Branchen. Die Wirtschaftskammer hat in den vergangenen Monaten alle Hebel in Bewegung gesetzt, um die betroffenen Betriebe bestmöglich bei der Bewältigung der Krise zu unterstützen. Viele gemeinsame Hilfsmaßnahmen konnten wir mitverhandeln, vieles für die Branche erreichen, zum Beispiel Kreditgarantien, Verlustrücktrag oder die Ausweitung der Gastgewerbesteuerpauschalierung. Durch die verschärften Schutzmaßnahmen, die angesichts steigender Infektionszahlen notwendig geworden sind, und Reisewarnungen spitzt sich die Lage weiter zu. Dennoch steht fest: Die einzige Chance, um groben Schaden für den Tourismus und die ganze Wirtschaft abzuwenden, sind wieder niedrigere Infektionszahlen.

Wie muss es jetzt weitergehen – einfach durchtauchen mit den bestehenden Maßnahmen oder gibt es weiteren Handlungsbedarf?

Mahrer: Wir müssen Österreich nicht nur medizinisch, sondern auch wirtschaftlich wieder gesund machen. Es braucht weitere Maßnahmen, um die betroffenen Unternehmen zu stützen und Einnahmeausfälle zu kompensieren. Mit der Senkung der Mehrwertsteuer, die bis Ende 2021 verlängert wurde, und dem Rettungsschirm für

die Veranstaltungsbranche wurden hier bereits wichtige Schritte gesetzt. Weitere müssen folgen.

Nach einem teilweise guten Geschäft im ländlichen Bereich und einem desaströsen im städtischen Bereich bangen viele Gastronomen und Hoteliers um die bevorstehende Wintersaison. Wie sollten die betroffenen Betriebe in dieser unsicheren Zeit handeln, um ihr Geschäft retten zu können?

Mahrer: Mit der anlaufenden Wintersaison stehen wir vor drei großen Herausforderungen: Es gilt, das Infektionsrisiko möglichst gering zu halten, den Betrieben wirtschaftliches Überleben zu ermöglichen und gleichzeitig eine angenehme Urlaubsstimmung für Gäste zu schaffen. Denn niemand fährt auf Urlaub, wenn er sich unsicher fühlt. Es ist wichtiger denn je, alle notwendigen Schutzmaßnahmen zu treffen, um Wintertourismus zu ermöglichen. Mit dem „Testangebot – Sichere Gastfreundschaft“, dem wahrscheinlich größten präventiven Testprogramm Europas, haben wir gemeinsam mit dem Tourismusministerium bereits im Frühsommer eine Initiative gestartet, die nun schrittweise weiter ausgerollt wird. Die Ausweitung der kostenlosen Testungen auf noch mehr Beschäftigte in der Tourismuswirtschaft hat ein klares Ziel: Österreich ist und soll ein sicheres Urlaubsland bleiben. Bei ▶

**ES GILT, DAS INFEKTIONS-
RISIKO MÖGLICHST
GERING ZU HALTEN, DEN
BETRIEBEN WIRTSCHAFT-
LICHES ÜBERLEBEN ZU
ERMÖGLICHEN UND
GLEICHZEITIG EINE
ANGENEHME URLAUBS-
STIMMUNG FÜR GÄSTE
ZU SCHAFFEN.**

WKO-Präsident Harald Mahrer über die
Marschrichtung im Corona-Winter



Für WKO-Österreich-Präsident Harald Mahrer ist klar, was im Winter zu tun ist: Infektionszahlen niedrig halten, wirtschaftliches Überleben sichern und Gästen ein gutes Gefühl geben.

uns können sich Gäste und Gastgeber wohl und sicher fühlen.

Wie groß ist das Interesse an den Testungen?

Mahrer: Nach einem etwas zaghaften Start läuft das Programm sehr gut. Bis jetzt – Stand Anfang Oktober – wurden österreichweit bereits über 263.000 Testungen in knapp 4600 Betrieben durchgeführt. Ich halte es für extrem wichtig, gerade auch mit Blick auf die sehr herausfordernde Wintersaison. Diese Testungen sind auch Teil der Winterstrategie, die die Regierung mit den betroffenen Branchen und Ländern erarbeitet hat, um die Wintersaison 2020 zu sichern. Konkret war es entscheidend, mit klaren und strengen Gesundheits- und Hygienemaßnahmen die dringend notwendige Planungssicherheit und Perspektive für unsere 90.000 Betriebe zu schaffen. Denn es geht um Zigtausende Existenzen und Hunderttausende Arbeitsplätze, die in Österreich am Wintertourismus hängen.

Immer wieder beklagen Betreiber, dass es schwer ist, den Gästen Vorschriften zu machen. Könnte man mit höheren

Strafen für Missachtungen für Gäste Betreiber entlasten?

Mahrer: Natürlich müssen wir alle gemeinsam anpacken und mithelfen, damit die Infektionszahlen rasch sinken. Was aber sicher nicht sein kann, ist, dass es für die Betriebe gerade jetzt zu bürokratischen Belastungen und überbordenden Strafdrohungen kommt. Jede zusätzliche Belastung wiegt in der momentanen Situation besonders schwer auf den Schultern der Unternehmer. Entscheidend ist, dass die Gäste kooperieren – hier setzen wir auf Eigenverantwortung und Hausverstand. Klar ist auch, dass unverantwortliches Handeln weniger sehr kritische Auswirkungen auf uns alle haben kann.

Der aktuelle Maßnahmenkatalog sowie die Vorverlegung der Sperrstunde in manchen Bundesländern auf 22 Uhr sorgt für viel Unmut in der Branche. Ist eine Lockerung der Maßnahmen bei entsprechenden Zahlen realistisch oder ist das Risiko zu hoch?

Mahrer: Um die Infektionskurve ehestmöglich abzuflachen und einen zweiten

**WER IN ZUKUNFT,
DAS HEISST IN EINER
LÄNGERFRISTIGEN
PERSPEKTIVE GANZ
VORNE MIT DABEI SEIN
WILL, MUSS EINEN
KLAREN FOKUS
AUF NACHHALTIG-
KEIT, REGIONALITÄT
UND AUTHENTIZITÄT
SETZEN.**

WKO-Präsident Harald Mahrer über die zukünftige Entwicklung der Branche



Lockdown zu verhindern, sind bestimmte Maßnahmen ein notwendiger, wenn auch für unsere Betriebe sehr schmerzhafter Schritt. Ich fürchte, wir müssen da aus Rücksicht auf das große Ganze in den sauren Apfel beißen.

Die Vorverlegung der Sperrstunde auf 22 Uhr ist zweifellos eine weitere Zuspitzung in einer ohnehin extrem schwierigen Situation. Da ist sicher mehr wirtschaftliche Vernunft gefragt, wenn es um die Detaillierung von Maßnahmen geht. Ganz generell ist mir wichtig, dass bei allen neuen Verschärfungen die ökonomischen Folgen mitgedacht und berücksichtigt werden. Und wo notwendig, müssen wir die Betriebe – rasch – unterstützen.

Wie ist die Situation in der Stadthotellerie? Und was tut die Wirtschaftskammer?

Mahrer: Die Stadthotellerie, die ja bis zur Coronakrise Wachstumsmotor der Tourismuswirtschaft war, wurde weltweit mit voller Wucht getroffen. Alleine in Wien sind die Nächtigungszahlen seit März um 82 Prozent eingebrochen und vor dem Hintergrund der aktuellen Entwicklungen sind auch die Aussichten für die kommenden Monate mehr als trist. Deshalb hat die Wirtschaftskammer Anfang September eine Taskforce ins Leben gerufen, in der betroffene Unternehmerinnen und Unternehmer und Branchenplayer mit an Bord sind. Nach vier Wochen konnten bereits erste umfassende Ergebnisse präsentiert werden.

Welche Vorschläge gibt es konkret, um die Stadthotellerie zu retten?

Mahrer: Das prioritäre Ziel ist, das Überleben der Betriebe zu sichern. Dafür müssen gezielte Maßnahmen die Liquidität und Bonität der Unternehmen sicherstellen. Besonders wichtig für die Liquidität: Der Fixkostenzuschuss 2 und auch das Kreditmoratorium, bei dem Tilgungen vorübergehend ausgesetzt werden, müssen nun schnellstmöglich umgesetzt werden. Um



den Betrieben auch Investitionen zu ermöglichen, soll mit einem Eigenkapitalfonds die Bonität gewährleistet werden. Und für den touristischen Arbeitsmarkt wird aus unserer Sicht eine weitere Verlängerung der Kurzarbeit notwendig sein – um durch die Krise zu kommen, aber auch mit Blick auf die Zukunft. Wir werden nach der Krise unsere ausgezeichneten Fachkräfte in der Branche dringend benötigen, daher müssen sie auch in der Branche in Beschäftigung gehalten werden.

Corona wird die Tourismusbranche weltweit nachhaltig verändern. Wie wird sich dieser Wirtschaftszweig Ihrer Meinung nach in den kommenden Jahren entwickeln?

Mahrer: Kurzfristig geht es jetzt einmal darum, die Herausforderungen der Coronakrise für die Tourismuswirtschaft bestmöglich zu meistern. Vor dem Hintergrund erneut

steigender Infektionszahlen stehen aktuell vor allem die Themen Sicherheit und Hygiene im Fokus. DER entscheidende Faktor für Tourismusunternehmen, aber auch für den gesamten Tourismusstandort Österreich ist, dieses Bedürfnis der Gäste nach Hygiene und Sauberkeit „sichtbar“ zu machen und somit die gewünschte und notwendige Sicherheit zu vermitteln. Wer in Zukunft, das heißt in einer längerfristigen Perspektive ganz vorne mit dabei sein will, muss einen klaren Fokus auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Authentizität setzen – denn all diese Punkte werden auf betrieblicher Ebene enorm an Bedeutung gewinnen. Und sie entsprechen in einem verstärkten Ausmaß auch den Wünschen der Gäste. Da hat Österreich global gesehen extrem viel anzubieten. Diese Poleposition werden wir bestmöglich nutzen.

www.wko.at

DER CORONA KILLER



Der geniale Luftreiniger von OZONOS beseitigt Coronaviren zu 100 Prozent aus der Luft und zu über 90 Prozent von allen Oberflächen.

Das Gründer-Duo: Thomas Brunauer und Fredy Scheucher haben mit OZONOS einen Welt-Coup gelandet.

OZONOS: WAS ALS STYLISCHE ALTERNATIVE ZUR ABZUGSHAUBE ERFUNDEN WURDE, IST HEUTE DIE ULTIMATIVE ALLZWECKWAFFE GEGEN CORONAVIREN FÜR DIE GESAMTE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE.

Eist eine Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht. Heute gilt OZONOS nicht nur als stylischer Luftreiniger für Privat- und Profiküchen, sondern vor allem als Corona-Killer, der Betrieben ein sicheres Image verleiht. Doch alles der Reihe nach. 2017 von Innenarchitekt Thomas Brunauer und Fredy Scheucher gegründet, dauerte es nicht lange, bis das Salzburger Start-up die ersten Auszeichnungen für sein ansehnliches Design einheimste. Kein Wunder, denn Thomas Brunauer waren in seinen Projekten vor allem Dunstabzugshauben in Funktionalität und Optik immer schon ein gewaltiger Dorn im Auge. „Die Idee war es, Keime und Aerosolpartikel aus der Luft zu beseitigen – ohne Filter und ohne dass dabei ein Dunstabzug von der Decke hängt“, bringt es Geschäftsführer Fredy Scheucher auf den Punkt. Doch womit damals keiner rechnen konnte: Dieses smarte Gadget sollte knapp drei Jahre später die perfekte Allzweckwaffe gegen das Coronavirus werden.

Lässt Viren keine Chance

Dass die beiden mit OZONOS gerade jetzt den Zeitgeist voll getroffen haben, darf man getrost als schicksalhaft bezeichnen. Denn die Luftreiniger beseitigen nachweislich Coronaviren. Und zwar zu 100 Prozent aus der Luft und bis zu über 90 Prozent von Oberflächen. Letzteres wurde vom anerkannten Prüflaboratorium für Hygiene- und Medizinprodukte HygCen Germany GmbH

bestätigt, das die Wunderwaffe gegen die unsichtbare Gefahr unter die Lupe genommen hat. Das aufwendige Prüfverfahren beweist, dass OZONOS Coronaviren eliminiert und die Ansteckungsgefahr in Innenräumen bedeutend senkt. Gastro-Genies wie der Salzburger Heiner Raschhofer haben sich bereits vor Monaten mit den Corona-Killern eingedeckt, um ihren Gästen maximale Sicherheit gegen Covid-19 zu gewährleisten.

Die Allzweckwaffe

Die verschiedenen Modelle können aber nicht nur in der Küche, sondern auch stationär und mobil in Gastronomie und Hotellerie eingesetzt werden. So kann beispielsweise das Housekeeping mit den mobilen Geräten Zimmer für Zimmer absolut zuverlässig

von sämtlichen Gerüchen, Allergenen, Bakterien, Schimmelpilzsporen, Keimen und Viren befreien.

Dank des kometenhaften Aufstiegs von OZONOS stieg natürlich auch die namhafte Fanbase des Salzburger Erfolgs-

unternehmens. Neben dem Gründer-Duo zählen sich mittlerweile Fußballtrainer Niko Kovac und Starkoch Roland Trettl als Gesellschafter zum Team OZONOS. Und für viele Experten ist klar: Wer sich 2020 auf eine sichere Wintersaison vorbereiten will, kommt an diesem Teil auf keinen Fall vorbei.

www.ozonos.com



DIE IDEE WAR ES, KEIME UND AEROSOLPARTIKEL AUS DER LUFT ZU BESEITIGEN – OHNE FILTER UND OHNE DASS DABEI EIN DUNSTABZUG VON DER DECKE HÄNGT.

OZONOS-Co-Founder Fredy Scheucher über die Entstehungsgeschichte



Der Quotenbringer: Spitzenkoch und TV-Star Roland Trettl steht als Investor hinter OZONOS.



Thomas Dorfer leitet seit 2002 die kulinarischen Geschicke im legendären Landhaus Bacher im niederösterreichischen Mautern. Wenn er nicht gerade auswärts kochen muss und den Schlüssel seines Messerkastens vergisst, gehört er ohne Zweifel zu den Größten seiner Zunft.

**WER WEISS, VIELLEICHT
WÄRE DIE CHANCE
WIRKLICH DA GEWESEN.**

Ob Thomas Dorfer mit seinem Messerkasten-Schlüssel den Wettbewerb gewonnen hätte?

MEIN GRÖSSTER FEHLER

AUCH DIE **GROSSEN DER BRANCHE** MACHEN NICHT ALLES RICHTIG. HIER ERZÄHLEN SIE VON IHREN **FEHLTRITTEN** UND **RÜCKSCHLÄGEN**, DAVON, WAS SIE DARAUS GELERNT HABEN UND WIE SIE ES HEUTE BESSER MACHEN. DIESMAL: **THOMAS DORFER**.

Text: Lucas Palm

Er gilt nicht nur hierzulande als einer der inspiriertesten seiner Zunft. Allein Thomas Dorfers prestigeträchtige Stationen sprechen Bände über seine virtuose Köchekunst, die der Gault Millau bekanntlich mit 18,5 Punkten und vier Hauben auszeichnet: Vom sagenumwobenen Restaurant Tantris in München über den Dreisterner Arzak in San Sebastián bis hin zum ebenfalls mit drei Sternen ausgezeichneten Vendôme in Köln und dem Bareis in Baiersbrunn lernte Dorfer ohne jeden Zweifel von den Besten der Besten. Seit 2002 verleiht er dem legendären Landhaus Bacher im niederösterreichischen Mautern seine ganz eigene kulinarische Handschrift – und das, ganz ohne den historischen Stempel von Küchenikone Elisabeth Wagner-Bacher abzuwaschen. Doch so hochtrabend seine Kreationen, so abgehoben seine Fertigkeiten und so einflussreich das Wirken des Küchengenieus auch sein mögen – um ein Haar wäre es an einem Messerkoffer gescheitert. Und das zwei Mal.

Beginnen wir von vorne. Der junge Thomas Dorfer ist gerade im Begriff, die erste – und wer weiß, womöglich auch wichtigste – Etappe im Berufsleben eines ambitionierten Kochs hinter sich zu bringen. Die Lehrabschlussprüfung, die seine Lehrzeit im Hotel Alte Post in Bad Kleinkirchheim abschließen soll, droht aber kurz vor Beginn zum totalen Fiasko zu werden. „Ich habe alles mitgebracht, sogar frische Kräuter und alles, was man sonst noch so brauchen könnte. Bis ich kurz vor dem Vorkochen bemerke, dass ich meinen Messerkoffer vergessen habe“, erinnert sich der Küchenchef.

Und ohne Messer kein Kochen. Und ohne Kochen kein Lehrabschluss. Sein bester Freund, der ihn damals mit dem Auto zu Berufsschule gefahren hatte, konnte den Koffer gerade noch rechtzeitig holen, damit Dorfer seine Gesellenprüfung noch bestehen konnte. Wer damals glaubt, der ausgelernte Thomas habe damit die Lektion seines Lebens gelernt, wurde einige Jahre später eines Besseren oder eben Schlechteren belehrt.

Dorfer, der Schmetterer

Aus dem jungen Thomas wurde mittlerweile ein gestandener Sous Chef im Restaurant Bareis in Baiersbrunn, das unter Claus-Peter Lumpf seit 2008 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Sein Können ist ebenso gereift, was sich unter anderem am grandiosen Sieg des Grand Prix Culinaire von Taittinger bemerkbar macht. Daraufhin ging es weiter nach Paris, wo er für die nächste Wettbewerbsrunde für Deutschland in den kulinarischen Ring stieg. „Das Wichtigste“, betont Dorfer, „war für mich damals: den Messerkoffer mitzunehmen.“ Das Trauma der Lehrabschlussprüfung saß offenbar noch tief. „Ich stehe also in der Wettbewerbskoje und habe alles mit: Ausstecher, Formen, alles, was es braucht. Dann fange ich an, meinen Schlüssel zu suchen.“ Den Schlüssel für den Messerkoffer, wohlgermerkt. „Ich schaue in jeder Jackentasche nach. In meinem Gepäck, überall.“ Nichts. Bis Dorfer, wieder ganz der Lehrling Thomas, feststellt: Der Schlüssel liegt im Hotel. „Damit er ja nicht verloren geht, hatte ich ihn auf meinen privaten Schlüsselbund gegeben. Und damit wiederum der private

Schlüsselbund nicht verloren geht, habe ich den eben bewusst im Hotel gelassen.“ So sehr Dorfers Schlüsselabsichten auch waren: Loslegen konnte er in seiner Koje damit nicht. Die Zeit drängte, um ihn herum hatten seine Konkurrenten alle bereits mit ihrem Mise en place gestartet. Dorfers bester Freund war auch nicht da, und wenn schon, bis nach Mautern mit dem Auto hätte es ohnehin etwas länger gedauert. Also machte sich Dorfer daran, diesen verwunschenen Messerkoffer mit Brachialgewalt aufzubrechen. Wer diese Koffer kennt: Das macht einen Riesenschall. Und einfach ist das übrigens auch nicht. Doch da es in Paris generell für jeden Küchenchef immer und ständig um alles geht, schafften es Dorfers Schmetterkünste, den Koffer letztlich wohl oder übel aufzubrechen.

Letztlich reichte es für den geteilten vierten Platz. Ob Dorfer ohne Schlüssel-Fiasko den Sieg errungen hätte? Wir werden es nie erfahren. „Vielleicht“, sinniert Dorfer, „wäre die Chance wirklich noch da gewesen.“ Dass der Herdmagier nach dem Wettbewerb den aufgebrochenen Messerkasten umständlich einwickeln musste, damit er damit wieder in den Flieger nach Österreich steigen durfte, ist eine Geschichte für sich.

Die Moral unserer Messerkasten-Erzählung jedenfalls liegt auf der Hand wie der Schlüssel in Dorfers Pariser Hotelzimmer: „Man muss auch an die kleinen und kleinsten Dinge denken“, so der Spitzenkoch. „Es gibt einfach immer etwas, woran es scheitern kann.“

www.landhaus-bacher.at



Mit Schirm, Charme und italienischem Soulfood: Hollywoodstar Frank Pellegrino machte aus dem netten Italiener Rao's in New York eines der legendärsten Restaurants des Big Apple.

Legenden: Frank Pellegrino

DER ITALIENISCH-AMERIKANISCHE TRAUM: VOM ERFOLGLOSEN SÄNGER WURDE FRANK PELLEGRINO ZUM HOLLYWOODSTAR UND EINEM DER EINFLUSSREICHSTEN GASTRONOMEN DER USA.

Text: Bernhard Leitner

Immer wieder versuchen sich radikale Quereinsteiger als Gastronomen oder Hotelliers. Meistens nur um rasch festzustellen, dass es sich dabei nicht um den erwarteten Teilzeitjob mit Spaßfaktor handelt, sondern um beinharte Knochenarbeit. Im Fall von Frank Pellegrino gelang dieses kulinarische Kunststück dennoch. Das liegt natürlich zum einen an seinen Genen, viel mehr aber daran, dass der italienischstammende Pellegrino dieses Unterfangen nicht auf die leichte Schulter nahm.

Berühmt berüchtigt wurde der 1944 in New York geborene Pellegrino durch seine Rolle als FBI-Agent Frank Cubitosa in der amerikanischen Kult-Serie „The Sopranos“. Doch wie viele seiner Schauspielerkollegen musste auch Pellegrino lange auf den Durchbruch warten. Als mäßig erfolgreicher Sänger tourte er durch New Yorker Clubs und gab sein Talent auf Kreuzfahrtschiffen zum Besten. 1972 sollte sich aber alles ändern. Seine Tante rief ihn an, weil sie Aushilfe in ihrem Restaurant brauchte – dem heute legendären Rao's im Stadtteil East Harlem. Schnell arbeitete sich Pellegrino

vom Ausflüskellner zum unverzichtbaren Gastgeber hoch. „Eigentlich wollte ich nur zwei Wochen aushelfen. Geblieben bin ich 44 Jahre“, erklärt Pellegrino später.

Der Nobelitaliener aus Harlem

Das Rao's ist ein charmanter Italiener, das auch dank vieler Italo-Mafia-Filme aus

**EIGENTLICH WOLLTE
ICH NUR *ZWEI WOCHEN*
AUSHELFEN.
GEBLIEBEN BIN ICH
*44 JAHRE.***

Nie da zu sein, ist doch nicht gut fürs Geschäft,
weiß Ludwig Maurer

Hollywood in den 70er Jahren einen unfassbaren Boom erlebte – vor allem Dank Pellegrino, der die Rolle des Italo-Amerikaners perfekt spielte und dem man wohl auch die Rolle als „Der Pate“ abgenommen hätte. Als später auch noch seine Hollywoodkarriere ordentlich Fahrt aufnahm, wurde aus dem Rao's ein regelrechter Celebrity-Treff. 2006 folgte das erste Outlet in Las Vegas und 2013 in Hollywood.

Das Marketing-Genie Pellegrino ließ natürlich seine weltbekannten Kontakte spielen, um da Rao's immer wieder ins Rampenlicht zu rücken. So speiste Leonardo DiCaprio getarnt als Wolf of Wallstreet im Nobel-Italiener und Rapper Jay-Z drehte im Restaurant das Musikvideo zum seinem Hit „D.O.A.“. Die New York Post bezeichnete das

Rao's als „einen der exklusivsten Orte von New York“. Kein Wunder gaben sich von Leinwand-Superstars wie Robert DeNiro und Al Pacino bis hin zu US-Präsidenten Bill Clinton und Donald Trump im Rao's die Klinke in die Hand. Neben dem Umsatzgaranten Celebrity-Faktor, überzeugt das Rao's mit authentischer Napolitanischer Küche und erntete dafür von New York Times Kritikerin Mimi She-

raton die Höchstmarke von drei Sternen.

Zusätzlich zum Restaurantbetrieb nutzen die Rao's-Masterminds heute diese einzigartige Brand, um Produkte wie Pasta, Saucen oder Olivenöl bei Gourmet-Märkten zu verkaufen. Diese sind wohl auch einfacher zu bekommen als ein Tisch im Rao's.

raosrestaurants.com

Karlowsky Fashion präsentiert:

GREEN GENERATION®



GEGENWART PRÄGEN UND ZUKUNFT GESTALTEN: DIE KARLOWSKY FASHION GMBH ÜBERNIMMT VERANTWORTUNG FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT. MIT EINEM NEUEN PRODUKTSIEGEL UND EINER DAZUPASSENDEN KOLLEKTION WIRD ÖKOLOGISCHES HANDELN ZU EINEM MODESTATEMENT.

Das Thema Nachhaltigkeit betrifft jeden von uns. Ob arm oder reich, ob jung oder alt, ob Chefkoch, Küchenhilfe, Universitätsprofessor oder Bauarbeiter: Wenn wir unsere Umwelt zerstören und wertvolle Ressourcen leichtfertig verschwenden, entziehen wir uns selbst die Lebensgrundlage und beeinflussen zugleich die Zukunft unserer Kinder und Enkel zum Negativen. Es gilt, Verantwortung für das eigene Handeln zu übernehmen – nicht nur zum persönlichen Vorteil, sondern auch zum Wohl von Mensch und Natur. Von einer zunehmenden Ausrichtung auf Aspekte wie soziale Sicherheit, faire Arbeitsbedingungen und einen schonenden Umgang mit den Ressourcen unseres Planeten bleiben auch viele Berufs-

und Industriezweige nicht unberührt, wie auch die Gastronomie und Hotellerie.

Gastronomie und Nachhaltigkeit

Ökofreundliche Arbeitsgeräte, saisonale Bioprodukte sowie die Vermeidung von Verpackungsmüll und langen Transportwegen sind nur einige Beispiele für die tiefgreifenden Veränderungen in Hotellerie und Gastronomie. Um ihren Gästen höchste Qualität zu bieten, bauen zum Beispiel Restaurants enge Netzwerke mit regionalen Zulieferern auf. Selbst die Betreiber von Fastfood-Ketten fangen an, umzudenken. Und auch in der Bekleidung soll dieses Umdenken zum Ausdruck kommen – nachhaltige Berufsmode wird zu einem Statement für eine bessere Zukunft.

Das Produktsiegel Green Generation® des Mag-

deburger Traditionsunternehmens Karlowsky Fashion GmbH steht für innovative und ökologisch-nachhaltige Berufsbekleidung für heute und morgen, weltweit faire Produktions- und Arbeitsbedingungen und regelmäßige Prüfung der Produkte auf Schadstoffe. Es unterstreicht, wie der Weg zu nachhaltiger Mode schon heute beschritten werden kann. Die neuen Green Generation®-Produkte bestehen unter anderem aus zertifizierter Biobaumwolle und Polyester aus 100 Prozent recyceltem Plastik. Als Hersteller wird Karlowsky beim Thema Nachhaltigkeit damit der Vorreiterrolle



Unser Produktsiegel Green Generation® ist eine Investition in die Zukunft unseres Planeten und soll einen grundlegenden Wandel anregen. Zusätzlich werden wir alle Produkte auch mit dem Zertifikat „Grüner Knopf“ ausstatten, um mit größtmöglicher Transparenz unseren Kunden echte nachhaltige Qualitätsprodukte anbieten zu können.

So fasst Geschäftsführer Thomas Karlowsky ein Konzept zusammen, das die Berufsbekleidung in eine nachhaltige Zukunft führen wird



Art.-Nr.: JM 35



Art.-Nr.: JM 36

Das Produktsiegel Green Generation® von Karlowsky Fashion steht für innovative und ökologisch-nachhaltige Berufsbekleidung.

1+2+3+4 Servicewear mit stylischen Kontrastbändern und frechen Details und coole Öko-Streetwear für den Berufsalltag.



Art.-Nr.: LS 36 + VS 12

1



2



3



Art.Nr.: TM 7 + HM 11

4

gerecht – mit einer Kollektion, die durch ihren ausgefallenen Stil nicht nur die Gegenwart prägt, sondern durch die Verwendung nachhaltiger Materialien die Zukunft (mit-)gestaltet. Köche mit Berufsbekleidung aus der „grünen“ Kollektion werden zu Botschaftern für das Thema Nachhaltigkeit, beweisen Stil und Geschmack und strahlen Kreativität und gute Laune aus.



Bei Green Generation® ist der Übergang zwischen Berufskleidung und Streetwear fließend.

Zu den brandneuen Produkten gehören zwei exklusive und einzigartige Kochjacken mit kurzem bzw. langem Arm aus Bio-baumwolle und Polyester aus 100 Prozent recyceltem Plastik. Der raffinierte Rücken aus Jersey-Piqué ermöglicht einen optima-

len Tragekomfort und zudem eine hohe Atmungsaktivität, auch wenn es in der Küche mal heiß hergeht.

Voll im Trend und ebenfalls mit recyceltem Plastik hergestellt sind die beiden Green Generation® Schürzen, die in schönen und angesagten Naturfarben zur Auswahl stehen. Die Schürzen ergänzen farblich und stilistisch perfekt die beiden Kochjacken und komplettieren so ein ganzes Restaurant-Team. Ungewöhnlich sind die angeschrägten Kanten und abnehmbaren Kreuzträger in Naturoptik. Echte Hingucker sind auch die Streetwear-Style-Shirts und -Hosen. Hergestellt natürlich aus Polyester aus 100 Prozent

recyceltem Plastik. Der sportliche Look passt sowohl perfekt ins trendige In-Café an der Ecke als auch zum täglichen morning run. Mit coolem Stehkragen beim Shirt und dem besonders ausgefallenen Baggy-Schnitt der Hose ist dieses Outfit nicht nur nachhaltig, sondern ein echter „Schritt in die Zukunft“.

www.karlowsky.de



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.



HOTEL POST ISCHGL

Seit Juni 2000 ist Mario Karpf Hotel-
direktor im Hotel Post Ischgl. Davor
hatte er verschiedenste Stellen im
In- und Ausland als Servicemitarbeiter inne,
arbeitete aber auch vier Saisonen als Koch
in der Tophotellerie. Im Interview erklärt er,
was seinen Betrieb so einzigartig macht
und warum es sich dort so sehr zu arbeiten
lohnt.



1 Mario Karpf ist Hoteldirektor des renom-
mierten Hotels Post Ischgl **2** Das Hotel
erstrahlt inmitten des Zentrums von Ischgl.

melier, Diätkoch, diverse Sprach-
kurse, interne Workshops, um nur
einige zu nennen.

Was macht Ihr Unternehmen als Arbeitgeber besonders?

Karpf: Wir wurden im Jahr 2019 auf den
ROLLING PIN Awards als Arbeitgeber des
Jahres ausgezeichnet. Mit den Votings unse-
rer Mitarbeiter und vor allem mit den vielen
Votings ehemaliger Mitarbeiter konnten wir
diesen Award gewinnen – und sind bis heute
sehr stolz darauf!

Welche Gäste erwarten die Mitarbeiter in Ihrem Haus?

Karpf: Eine international gehobene Gäste-
klientel mit 80 bis 90 Prozent Stammgästen.

Gibt es spezielle Events, die Sie ausrich- ten?

Karpf: Ja, die renommierten Gourmettage
mit Gastköchen und internationalen
Winzern.



JOB:
Du willst im Hotel Post
Ischgl durchstarten? Dann
bewirb dich jetzt unter:
www.rollingpin.com/249

FACTS

Das legendäre Hotel Post der Familie
Wolf liegt direkt im Zentrum von Ischgl.
Das renommierte Haus verfügt über 180
Gästebetten, das Apartmenthaus „Postre-
sidenz“, die Diskothek „Posthörndl“, das
„URSPRUNG“ Restaurant & Weinbar, die
„BAR 67“ – Hotel- und Cocktailbar, das
„Postillion SPA“ und die Hotel-Post-Land-
wirtschaft samt Reitschule.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Chef de Rang für Hotelrestaurant
Commis de Rang | Demi Chef de Bar
für Hotelbar | Masseur

INFO UND BEWERBUNG

Hotel Post Ischgl
Dorfstraße 67
direktion@postischgl.at
www.postischgl.com

Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

Mario Karpf: Wir haben von 98 Mitar-
beiter 72, die bereits in der letzten Saison
beziehungsweise schon viele Jahre bei uns
beschäftigt sind.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Karpf: Bei uns wird Work-Life-Balance
großgeschrieben, das heißt: geregelte Ar-
beitszeiten sowie geregelte Freizeit. Wir
bieten leistungsgerechte Entlohnung,
Kost und Logis sind kostenlos, genauso
das WLAN. Auch der Parkplatz für den
Pkw von Mitarbeitern ist gratis, außerdem
dürfen sie die Freizeiteinrichtungen wie
Wellness, Fitnessraum et cetera kostenlos
nutzen. Und last, but not least: Wir sind
ein familiär geführtes Hotel mit viel Kon-
takt zur Familie.

Welche Aus- und Weiterbildungen bieten Sie Ihren Mitarbeitern?

Karpf: Sämtliche berufsorientierten Aus-
und Weiterbildungen wie zum Beispiel Som-

Hotel Jenbacher Hof Gruber GmbH

Postgasse 22-23 / A-6200 Jenbach
Tel.: 0043(0)5244-62442
E-mail: info@jenbacherhof.at

Zur Verstärkung
unseres Teams suchen
wir eine/n

Servicemitarbeiter

für die kommende Winter-
saison in Tirol (Österreich).
Bezahlung laut
österreichischem Kollektiv-
lohn/Überbezahlung möglich.
Die Unterbringung erfolgt in
einem geräumigen
Einzelzimmer mit Dusche/WC,
SAT-TV und gratis W-Lan.

Kontakt: Albrecht Katrin
Tel.: +43(0) 676 7316130
E-mail: katrin.81@hotmail.de

Hotel Jenbacherhof
Postgasse 22-23
A-6200 Jenbach
Tirol/Österreich

249037-AT



„...MIT SCHWUNG IN
DIE NEUE SAISON!“

Ab Dezember 2020:

Küchenchef (m/w)

Commis de Rang (m/w)

...für unser Berghotel
und -restaurant

Logis in unserem
NEUEN Mitarbeiterhaus!

Attraktive Entlohnung!
Jobdetails online!

Details können bei persönlicher
Kontaktaufnahme folgen.

Wir freuen uns über Ihre
Bewerbung unter:

249043-AT

AlpenOase SONNHOF
Martenweg 135, A-5754 Hinterglemm
E-Mail: info@AlpenOase.at
+43 (0) 6541 6295
Familie Dragosics
www.AlpenOase.at

Niveauvolle Zimmermädchen (m/w/d) und/oder erfahrene Hauswirtschafter (m/w/d) für gehobenen Privathaushalt in Kärnten gesucht!

Sie verfügen über langjährige Praxis im Housekeeping in der 4- oder 5-Sterne Hotellerie und suchen den Einstieg in die private Dienstleistung? Oder bringen Sie bereits einschlägige Erfahrung als HaushälterIn mit? Dann nutzen Sie jetzt Ihre Chance!

In dieser Vertrauensposition übernehmen gemeinsam mit Ihren kompetenten KollegInnen die fachgerechte und umsichtige Reinigung des 2-Personen Haushaltes sowie die Pflege des hochwertigen Inventars (Silber, Porzellan, Antiquitäten etc.). Darüber hinaus sind Sie verantwortlich für die Wäschepflege (waschen, bügeln, kleinere Näharbeiten) und kümmern sich um die Garderobe. Durch Ihren eigenverantwortlichen, operativen, engagierten Einsatz und Ihre persönliche Fürsorge unterstützen Sie insbesondere die Dame des Hauses in allen privaten Belangen und tragen maßgeblich zum Wohlbefinden der Familie bei.

Ihr Profil:

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

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

Die persönliche Dienstleistung ist Ihre Passion?

Wenn Sie darüber hinaus über eine sehr sorgfältige, diskrete Arbeitsweise, Teamorientierung, starkes Qualitätsbewusstsein und eine ausgeprägte Hands-on-Mentalität verfügen, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf inkl. Foto und Zeugnissen / Referenzen) unter der **Kennummer 80.959** bevorzugt über unser ISG-Karriereportal (www.isg.com/jobs) oder per eMail an bewerbung.otto@isg.com.



ISG Personalmanagement GmbH
A-1010 Wien, Nibelungengasse 1-3/
Stiege 4/Top 52
Marisa Otto, BA LLB.oec
Tel: 0043 664 856 42 58
@: bewerbung.otto@isg.com

249007-AT

SCHIHÜTTE BREITFUSSALM

Wir suchen für die kommende Wintersaison 20/21

KOCH m/w AB € 2.400,- NETTO
AU PAIR MÄDCHEN AB € 1.500,- NETTO

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail!

Schihütte Breitfussalm,
Familie Hart, A-5754 Hinterglemm
info@breitfussalm.at, www.breitfussalm.at

249006-AT

Gosauer Kirchenwirt

Wir suchen zur Verstärkung
unseres Teams ab sofort eine/n

Kellner mit Inkasso

5- oder 6-Tage-Woche, Bezahlung
lt. KV. mit der Bereitschaft zur
Mehrzahlung, je nach Erfahrung und
Qualifikation.

Wir bieten eine Saison oder
Jahresstelle. Freie Kost und Logis im
Einzelzimmer mit Du/WC/TV und
W-Lan.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Monika Peham-Nutz
Wirtsweg 18, 4824 Gosau
Tel: +43/(0)6136/8196
gasthof.kirchenwirt@aon.at

249018-AT



Freude in einem familiären Betrieb
zu arbeiten und Gäste
professionell zu bedienen?
Dann freuen wir uns auf Ihre
Mitarbeit!

Zur Vervollständigung unseres
Teams suchen wir ab sofort
engagierte und freundliche
Mitarbeiter (m/w)

Koch/Köchin Jungkoch

Commis de Rang
Unterkunft und Verpflegung frei.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Frau Fankhauser | Hotel Persal
A-6292 Finkenberg 261
Tel. +43 (0)5285/62 114
info@persal.at
www.persal.at

249025-AT



Tirol



WANTED YOU!

HOTEL JAGDHAUS Monzabon
Lech am Arlberg

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

Für unser 2 Haubenrestaurant und Halbpensionsbereich:

CHEF ENTREMETIER 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

249034-AT



Tradition & Luxus gehören bei im 5* Hotel Das Central - ALPINE . LUXURY . LIFE in Sölden zusammen. Für die **kommende Wintersaison 2020/2021** suchen wir noch motivierte Mitarbeiter, die gemeinsam mit uns für die familiäre und herzliche Wohlfühlatmosphäre sorgen.



Ab Anfang Dezember 2020 Ab 20. Dezember 2020

KÜCHE	SERVICE
Demichef de Partie m/w/d	Chef de Rang m/w/d
Commis Pâtissier m/w/d	Commis de Rang m/w/d
Commis de Cuisine m/w/d	Barmitarbeiter m/w/d

Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Erfahrung
Unterbringung im Mitarbeiterhaus. Verpflegung auch an freien Tagen
Kostenloser Saisonskipass

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



249039-AT



BEIM HOCHFILZER
HOTEL & PREMIUM-CHALETs

Du bist motiviert, bringst Dich gerne in einem supernetten Team ein und zeigst bei der Arbeit Herz und Verstand?
Wetten, dass ein Job „Beim Hochfilzer“ genau das Richtige für Dich ist?

ZEIG UNS, WAS DU DRAUFHAST!

WIR SUCHEN AB MITTE DEZEMBER:	WIR BIETEN DIR:
Rezeptionist (m/w) Voll- oder Teilzeit	. Eine spannende Jahresstelle in einem Ganzjahresbetrieb
Mitarbeiter für die Zimmerreinigung (m/w) Voll- oder Teilzeit	. Ein tolles Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team
Sous Chef Küche (m/w) Vollzeit	. Top-Arbeitsbedingungen
Abwäscher (m/w) Vollzeit	. Eine gute Entlohnung
Commis de Rang (m/w) Voll- oder Teilzeit	Du möchtest diese Chance beim Schopf packen und uns von Deinen Fähigkeiten überzeugen?
Hausmeister (m/w) Vollzeit	Dann schicke Deine Bewerbung an Helmut Hochfilzer (info@hochfilzer.info).
	Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen! Deine Familie Hochfilzer

BEIM HOCHFILZER . HOTEL & PREMIUM-CHALETs
Heidi & Helmut Hochfilzer . Reit 1 . 6306 Söll . Österreich
T +43 5333 5491 . info@hochfilzer.info . www.hochfilzer.info

249004-AT





Zur Verstärkung unseres jungen, engagierten Teams suchen wir ab Dezember 2020, als Saison- oder Jahresstelle, motivierte und gut ausgebildete Mitarbeiter m/w:

**KÜCHEN CHEF
SOUS CHEF
GARDEMANGER
PATISSIER
COMMIS DE RANG
REZEPTIONIST**

WIR BIETEN:
Eine Bezahlung über KV je nach Qualifikation und Berufserfahrung, freie Kost & Logis, Mitarbeiter Saison-Skikarte, Benefitcard im Sommer mit vielen Aktivitäten in der gesamten Schladming-Dachstein Region kostenlos oder ermäßigt

Bewerbungen bitte unter:
info@almwelt-austria.at
oder +43 (0) 6454/72577

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Familie Keinprecht – Almwelt Austria – Restaurant Schnepfn Alm – Preunegg 45, 8973 Schladming, Steiermark – Österreich

249001-AT



Wir suchen Verstärkung!

Für unser familiär geführtes Hotel suchen wir ab Anfang Dezember in Saison oder Jahresstelle:

Sous Chef

•

Entremetier

•

Jungkoch

•

Pâtissier

•

Restaurantfachfrau

•

Commis de Rang

•

Zimmermädchen

•

Abwäscher

•

Masseurin

Freie Kost und Logis, gute Entlohnung – Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung möglich! Wir freuen uns auf deine Bewerbung per E-Mail an norbert@auhof.com oder telefonisch unter +43 (0) 6645734459

Familie Rohmoser

249024-AT



Wir suchen für die kommende Wintersaison ab Ende November noch folgende Mitarbeiter m/w:

- Rezeptionist
- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Frühstückskoch / Hilfskoch

Kost und Logis frei!
Beste Bezahlung!

Vielen Dank für Ihre Bewerbung an:

Hotel Enzian, Familie Santer
Kressbrunnenweg 5
A-6456 Obergurgl/Ötztal/Tirol
Tel. +43/5256 6340 oder 6235
enzian@obergurgl.com



Fax + 43/5256 63405
johannes@obergurgl.com
www.johannes-obergurgl.com

249010-AT





Das Himmeleck befindet sich im Herzen der Berge St. Antons am Arlberg in Tirol und verfügt über 160 Terrassenplätze und 120 Plätze im Haus. Im Jahre 2015 wurde unser Bedienrestaurant komplett neu gebaut und ist somit auf dem neuesten Stand der Technik und Architektur. Als Mitarbeiter/in im größten zusammenhängenden Skigebiet in Österreich, können Sie sich auf uns als sicheren Arbeitgeber verlassen. Die Bezahlung erfolgt lt. Kollektivvertrag, Überzahlung nach Qualifikation möglich.

Für unser À la Carte Restaurant Himmeleck suchen wir:

- Commis de Range (m/w)
- Köche (m/w)

Außerdem suchen wir für unser SB-Restaurant:

- Köche (m/w)
- Abräumer und Küchenhilfen (m/w)

Wir bieten:

- Tagesarbeitsplatz
- 6-Tage-Woche
- freie Unterkunft oder gratis Buskarte bis Landeck
- freie Verpflegung
- Saisonskipass für die Arlberger Bergbahnen

Bei Interesse rufen Sie uns bitte einfach an oder schicken Sie uns eine E-Mail (siehe Signatur):

ARLBERGER BERGBAHNEN AG | KANDAHARWEG 9 | 6580 ST. ANTON AM ARLBERG
HERR ANDREAS PAPACEK | TEL.: +43 676 848 54 25 31 | MAIL: papacek.a@abbag.com

249006-AT




UNSER MOTTO „NATUR IST FREIHEIT“ – SEI TEIL EINER NEUEN LEBENSWELT

Massives Mondholz, Design & Architektur, Schauküche mit Holzkohlegrill bei Steak, Fisch oder Veganem, Bio, Yoga, Ayurveda, think green,

Wir verstärken unser Team:

Restaurant: Restaurantleiter/Sommelier (m/w), Chef de rang (m/w), Commis de rang (m/w)

Rezeption: Mitarbeiter (m/w) Rezeption/Reservierung

Küche: Sous Chef (m/w), Chef de partie (m/w)

Hotel: Spaleitung (m/w), Yogatrainer (m/w) mit Massageerfahrung

Wir freuen uns über **Initiativbewerbungen**. Schriftliche Bewerbung unter: job@forstthofalm.com, www.forstthofalm.com/job
Almhotel Forstthofalm GmbH und Co. KG., Hütten 37, A-5771 Leogang




249008-AT



Die Rote Wand ruft.

Für unser Hotel, unsere Restaurants sowie für den **Rote Wand Chef's Table** suchen wir für den kommenden Winter 2020/21 m/w mit guten Englisch- und Deutschkenntnissen:

- Reservierungsmitarbeiter
- Rezeptionist/in
- Commis de Rang
- Chef de Rang
- Zimmermädchen
- Hausmeister mit technischen Kenntnissen
- Kindermädchen
- Chef de Partie
- Sous Chef
- Commis de Cuisine
- Gardemanger
- Entremetier

Bezahlung laut Kollektivvertrag für Arbeiter und Angestellte. Leistungsbezogene Überbezahlung möglich. Kost und Logis frei. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Lebenslauf mit Lichtbild und Zeugnissen unter direktion@rotewand.com

Walch's
ROTE WAND
Gourmet Hotel



A-6764 Lech Zug am Arlberg · T +43(0)5583-3435-0
gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com

249007-AT

★★★★S
SINGER
Our heart, your holiday



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

CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
CHEF DE BAR
COMMIS DE BAR

CHEF DE PARTIE
JUNGKOCHE
FRÜHSTÜCKSKOCHE
MASSEUR
HAUSMEISTER

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

249020-AT



KRONE  **IN AU**

DAS BREGENZERWALDHOTEL

Wir sind ein familiengeführtes 4* Hotel im Bregenzerwald mit 124 Betten, 2 Haube bei Gault&Millau, einem jungen, motivierten Team und tollen Gästen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

CHEF DE PARTIE (w/m)

COMMIS DE RANG (w/m)

JUNGKOCHE (w/m)

REZEPTIONIST (w/m)

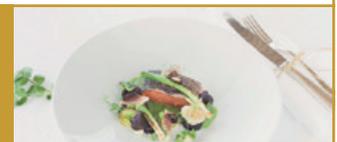
CHEF DE RANG (w/m)

KOSMETIKERIN (w/m)

Wir bieten Ihnen:

- Geregelte Arbeitszeiten, 5-Tage Woche, Ganzjahresstelle
- Entlohnung nach Vereinbarung und Qualifikation (14x pro Jahr)
- Kostenlose Unterkunft im Einzelzimmer mit eigenem Bad
- Kostenlose Verpflegung (auch an den freien Tagen)
- StarCard für tolle Vergünstigungen in Vorarlberg u.v.m.
- Great Place to Work Betrieb

Hotel Krone in Au –
DAS BREGENZERWALDHOTEL
Familie Lingg | Jaghausen 4 | 6883 Au
+43 (0) 5515/22010
bewerbung@krone-au.at
www.krone-au.at



249021-AT



Wir sind ein familiär geführtes 4* Hotel am Arlberg und suchen für die kommende Wintersaison:

- Tournant Gardemanger**
- Servierer/Innen** mit oder ohne Inkasso (Deutsch und Englisch, Praxis)
- Rezeptionist/in** (Praxis)

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

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



249019-AT



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

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

für unser Küchenteam
ab sofort:

- Chef de Partie** m/w
- Unterstützung Pâtissier** m/w

für unser Restaurant
ab sofort:

- Chef de Rang** m/w

ab sofort:

- Haustechniker/ Abwäscher** m/w

- Masseur**
mit Erfahrung 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

249005-AT



LeBüsch

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

- ***CHEF DE PARTIE**
- ***COMMIS DE CUISINE**
- ***SOMMELIER**
- ***CHEF DE RANG**
- ***COMMIS DE RANG**
- ***SCHANK-HILFE**

ZU BESTEN BEDINGUNGEN MIT DEMENTSPRECHENDER ÜBERZAHLUNG DES KV JE NACH QUALIFIKATION

ILB GmbH
Graben 26
4020 Linz

Bewerbung
Email: heidi.engel@gmx.at

249069-AT



Hotel Austria & Hotel Bellevue 4* S

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



- COMMIS DE PARTIE/ FRÜHSTÜCKSKOCH**
- CHEF DE RANG**
- HOTELASSISTENT/IN**

Entlohnung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung

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



249062-AT

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU ONLINE AUF

www.rollingpin.jobs

“NUTZE DIE CHANCE”
Wir suchen für unser neues Boutique und Design Hotel the Place (Cafe, Restaurant, Lounge & Bar) in Flachau echte Persönlichkeiten, kreative, junge, dynamische, zuverlässige und engagierte Mitarbeiter (m/w) ab Anfang Dezember!

KÜCHENCHEF/IN
PIZZAKOCH
CHEF DE RANG
FRÜHSTÜCKSKELLNER/IN

für unsere Bars Almrausch & Downtown suchen wir
BARKELLNER/INNEN

KOCH/KÖCHIN
ABWÄSCHER/ALLROUNDER/IN
KELLNER/IN MIT INKASSO
REZEPTIONIST/IN

Bezahlung weit über KV je nach Qualifikation und Ausbildung!
6-Tage-Woche, Kost und Logi frei!



THE PLACE
HOTEL RESTAURANT BAR & LOUNGE

almrausch
pub | bar | flachau

downtown
bar | discothek | flachau

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!
Rohmoser Matthias | tomjack1@live.de
Tel: 0043 664 5301244 oder ab 21 Uhr: 0043 664 3411214



Winter am Arlberg, in Zürs, im Sporthotel Enzian****
Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende qualifizierte & motivierte Mitarbeiter:

ab Dezember 2020:

- Gardemanger** m/w
- Tournant** m/w
- Chef de Rang** m/w
- Barmann/-maid**
- Hausmeister** m/w

Wir bieten leistungsbezogene Bezahlung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung, sowie freie Kost und Logis.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Ihrem aktuellen Lebenslauf inkl. Foto und Zeugnissen per Mail.

Fam. Richard Elsensohn
Sporthotel Enzian****
6763 Zürs am Arlberg AUSTRIA
Tel. +43 (0)5583/22420
Fax +43 (0)5583/3404
www.hotelenzian.com
office@hotelenzian.com



STARTE GEMEINSAM MIT UNS IN DIE ZUKUNFT!
Neueröffnung am 05.12.2020!

Wir sind immer offen für motivierte und engagierte Mitarbeiter/Innen, die unser Team vom Sternenberg Gasthof auf der Hochrindl verstärken.



WIR SUCHEN AB SOFORT FOLGENDE MITARBEITER (M/W):

CHEF & COMMIS DE RANG
CHEF & COMMIS DE CUISINE
SOUS CHEF

Wir bieten eine 5-Tage-Woche | TOP Trinkgeld
Freie Kost und Logis
Arbeitskleidung kostenlos und ein junges, motiviertes Team mit familiärer Stimmung!
Bezahlung laut aktuellem KV mit der Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Erfahrung, Motivation und Qualifikation!

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Sternen Berg Gasthof | Hochrindl 106 | A-9571 Sirmnitz
oder per E-Mail an hw@tomas-group.at | Betreff: Bewerbung

SUPERIOR
HOTEL
TIROL
FISS

Für unser familiengeführtes 4-Sterne-Superior-Hotel in Fiss in Tirol suchen wir **ab Dezember** (m/w/d):

Für unsere Hotelküche (kein à la carte)

Küchenchef
Souchef
Pâtisseries
Restaurantleiter
Kellner mit oder ohne Inkasso



Wir bieten gutes Betriebsklima, Bezahlung lt. KV oder mehr, Kost und Logis frei, Einzelzimmer mit DU/WC, WLAN, erm. Skipass, Benützung Fitnessraum sowie viele weitere Vorteile.

Dafür fordern wir Motivation, Einsatz & Teamgeist. Vollzeit nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an

Frau Manuela Pregonzer
manuela@hotel-tirol.net

www.hotel-tirol.net

der wolf – Skihütte Lech

Wir suchen für die Wintersaison 2020/21 noch einen

Chef de Partie (m/w)

Springer Abwasch - Schank (m/w)

6 Tage Woche, kein Teildienst, Arbeitsplatz im Skigebiet, Unterkunft im Tal, Skipass incl. moderne Küche
Bewerbungen bitte an: Christian Wolf, office@derwolf.ski



WE WANT YOU!

Du bist engagiert, kreativ und offen für Neues? Möchtest selbstständig als Systempartner/in eines erfolgreichen Unternehmens tätig sein? Dann brauchen wir dich ab Mitte Mai 2021 im ece Kapfenberg!

Was bieten wir?
Ein neu gestaltetes Lokal mit toller Terrasse. Ein erfolgreiches Gastronomiekonzept aus Graz und österreichweite Vernetzung durch 18 Standorte.

Du denkst du bist der/die Richtige für uns? Dann sende deine Unterlagen an mforstner@inode.at!

EROBERE
DIE
Burg
MIT DEINEM
KÖNNEN!



Im Hotel Burg ****s in Oberlech freuen wir uns immer über neue Kolleg*innen. Bei uns erwarten dich ein freundliches Betriebsklima, gute Bezahlung, interessante Weiterbildungen, freie Unterkunft und Verpflegung in einem unserer gemütlichen Mitarbeiterhäuser, gratis WLAN, Nutzung des Wellnessbereichs und ermäßigte Tickets für die Bergbahnen sowie heimische Aktivitäten.

Aktuell suchen wir folgende Mitarbeiter (m/w):

- Barkeeper für die Eis-/Abendbar m/w
- Chef de rang m/w
- Commis de rang m/w
- Lehrling zum/zur Restaurantfachmann/frau
- Chef de Patisserie m/w
- Bäcker m/w
- Demi Chef de Partie m/w
- Commis de Cuisine m/w

Wenn dich das anspricht und du außerdem freundlich und aufmerksam bist, wirst du bestimmt nicht nur die Burg, sondern auch die Herzen deiner Kolleg*innen und Gäste schnellstens erobern. Sende uns einfach deine Bewerbung an:
Martina.Haueis@burghotel-lech.com

Familie Lucian | Burg Hotel | Oberlech 266 | A-6764 Lech am Arlberg
Tel +43 (0)5583 2291 | www.burghotel-lech.com

249042-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)
Chef de Rang (m/w)

Chef de Partie (m/w)
Commis de Partie (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



249036-AT



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

an „alle“...

... CHEF DE PARTIE
... REZEPTIONISTIN



Best of the Best

88 Punkte



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.



12

Gault: Millau

**** Superior



NATUR - SPORT & SPA

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

www.alpenhof.at

249039-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
- Hausmeister

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

249044-AT

Küche

Für unser familiär geführtes 3-Hauben Restaurant im Herzen Salzburgs suchen wir motivierte Mitarbeiter/innen.

Service

- Chef de Rang

RESTAURANT BRUNNAUER

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

RESTAURANT BRUNNAUER
Fürstenallee 5, 5020 Salzburg | +43 662 25 10 10 | office@restaurant-brunnauer.at | WWW.RESTAURANT-BRUNNAUER.AT

249012-AT

HOTEL CERVOSA
Serfaus Gourmet & Spa Resort

HUGO'S TAPAS BAR & WINE LOUNGE
The fine station

HUGO'S TRATTORIA & PIZZERIA
The fine station

HUGO'S CERVOSA ALM MOUNTAIN LODGE & RESTAURANT
The fine station

AB 11.12.2020 SUCHEN WIR NOCH VERSTÄRKUNG:

RECEPTION m/w
mit Praxis und Fremdsprachen

CHEF DE PARTIE m/w
für 5 Sterne Küche & Hugo's Tapas Bar

STELLVERTRETENDER RESTAURANTLEITER m/w

RESTAURANTFACHMANN m/w
für Hugo's Tapas Bar mit Weinkenntnissen

COMMIS DE SERVICE m/w

CHEF DE RANG m/w
für Hotelservice (kein à la carte)

KELLNER MIT INKASSO m/w
für Hugo's Trattoria und Cervosa Alm

COMMIS DE CUISINE m/w
für Patisserie

LEHRLINGE m/w
(Hotel- und Gastgewerbeassistent, Restaurantfachmann, Küche)

MASSEUR m/w

VITALTRAINER & SAUNAWART m/w

Unsere Leistungen: kostenlose Logis und Verpflegung, leistungsgerechte Entlohnung, geregelte Arbeitszeit (elektronische Aufzeichnung durch den Mitarbeiter, gratis WLAN, Benützung der Freizeiteinrichtungen, Social Benefits, Winter- und Sommersaison, familiäres Arbeitsklima, Weiterbildungs- und Aufstiegschancen.

f i t p y d **www.cervosa.com**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel Cervosa Frau Gertrude Westreicher
Herrenanger 11, A-6534 Serfaus . +43 5476 6211 . gw@cervosa.com

Serfaus-Fiss-Ladis

249033-AT

Der Lärchenhof

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

ab Mitte Dezember 2020:

- Pâtissier**
- Jungkoch**
- Salatkoch**
- Chef de Rang**
- Commis de Rang**
- Rezeptionist**
- Nachtportier**
- Haustechniker**
- Masseur**
mit Gewerbebewilligung
- Kosmetiker**
mit Gewerbebewilligung

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

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

249062-AT

Gut WEISSENHOF
***** Superior

Sie sind **QUALIFIZIERT . MOTIVIERT**
Dann sind Sie bei uns genau richtig!
Wir suchen für die kommende Wintersaison (m/w):

CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE

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

249046-AT

WIR SUCHEN AB 01.01.2021 EINE/N PÄCHTER/IN FÜR DIE GASTRONOMIE

Das Pflegezentrum Hallerhof ist ein Vertragsheim des Landes NÖ mit 50 vorwiegend psychisch erkrankten Menschen, indem gezielte Tagesstrukturen, kreative Ideen in handwerklicher Beschäftigung, tiergestützte Therapie, Garten und Natur eine vorrangige Rolle spielen.

IHR AUFGABENBEREICH:
-Vollversorgung der 50 Bewohner/Tag – 365 Tage/Jahr
-Betrieb des bestehenden öffentlichen Restaurants „Hallerstüb'n“ (Öffnungszeiten individuell)

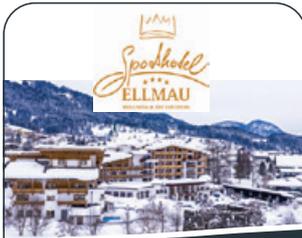
VORAUSSETZUNGEN:
-Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie (Küche, Service)
-Sie haben viel Liebe zum Beruf und sind empathisch
-Sie verfügen über eine gültige Gewerbeberechtigung
-Perfekte Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

WIR BIETEN:
-Fixes selbstständiges Einkommen 365 Tage/Jahr für die Vollversorgung der Bewohner
-Voll eingerichtete Gastronomie und Küche
-Geringer Pachtzuschlag

Über Ihre schriftliche Bewerbung würden wir uns freuen, an **pflegezentrum.hallerhof@aon.at**, z. Hd. Fr. Jani Petra

PH PFLGEZENTRUM HALLERHOF

249011-AT



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

**ab Ende November/
Anfang Dezember:**

REZEPTIONIST
in Jahresstelle 5 T/8 h
oder Teilzeit

ab 17. Dezember 2020:

KOCH

6 T/9 h

PÂTISSIER

6 T/9 h

CHEF DE RANG

6 T/9 h

COMMIS DE RANG

6 T/9 h

**EMPFANGSLEITUNG
BEAUTYBEREICH**

5 T/8 h

KOSMETIKER/IN

5 T/8 h

MASSEUR/IN

5 T/8 h

HAUSMEISTER/IN

6 T/9 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

249078-AT



Ein großartiges Team

Unser Team ist unser Erfolg und sichert Arbeitsplätze. Inspiration, Motivation und Freude schaffen den jugendlich-frischen Spirit. Folgen Sie (männlich/weiblich) diesem Spirit!

Chef de Rang für die Hausgäste

Commis de Rang

Service-Praktikant

Pâtissier

Gardemanger

Jungkoch

Küchen-Praktikant

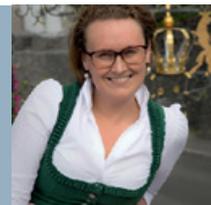
Rezeptionist/in mit guten Englischkenntnissen

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



249066-AT



SOMMELIER

**CHEF & COMMIS
DE RANG**

KÜCHENCHEF

CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

SPÜLER

KÜCHENHILFE

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

249059-AT



Ab Anfang Dezember 2020 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Leading Family Hotels Löwe & Bär motivierte Kollegen/Kolleginnen, die unser Team tatkräftig ergänzen möchten:

CHEF DE RANG

- * 54h/ 6-Tage Woche
- * garantierter freier Tag

JUNGSOMMELIER

- * 54h/ 6-Tage Woche
- * garantierter freier Tag

REZEPTIONIST/IN

- * 54h/ 6-Tage Woche
- * garantierter freier Tag

KINDERANIMATEUR/IN

- * 48h/ 6-Tage Woche
- * geregelter freier Tag am Samstag

Gerne zahlen wir, je nach Qualifikation, übertarifliche Löhne | **Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**

Nicole Heymich (nh@loewebaer.com) | Tel: +43 5476 6228 | Herrenanger 9, A - 6534 Serfaus | www.loewebaer.com

249072-AT



LANDHOTEL**
MARIA THERESIA**
Urlaub wie heimkommen...

Zur Verstärkung ab ca. Mitte Dezember 2020 suchen wir:

- 2 **Küchenprofis** die unsere Gäste kulinarisch verwöhnen (Küchenchef und Jungköchin mit Patisserie Erfahrung - gerne auch Paarbewerbung)
- 2 **Servicefachkräfte**
- 1 **Hotel & Gastgewerbeassistentin** (Rezeption + Service)

Wir bieten: Kost + Logis frei, geregelte Arbeitszeiten, leistungsgerechte Entlohnung über KV, 60 Hotelgäste (kein à la carte). Wir sind ein gepflegtes, persönlich geführtes Hotel im schneesicheren Gerlos im Zillertal und freuen uns auf Ihren Anruf bzw. ihre Bewerbungsunterlagen.

Nicole Kammerlander, 6281 Gerlos 215, +43(0)5284/5317 hotel@maria-theresia.at www.maria-theresia.at

249048-AT



ZAMANGSPITZE
BERG-SPA & HOTEL

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams für die Wintersaison (m/w/d):

- **BARKEEPER/IN**
- **PATISSIER**
- **KELLNER/IN**
- **ZIMMER-MÄDCHEN**
- **KOCH/KÖCHIN**

Gehalt/Lohn:
Dienstvertrag als Vollzeitkraft mit 48h/Woche und 6-Tage-Woche Geregeltte Arbeitszeit Bezahlung lt. Kollektivvertrag mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation & Berufserfahrung

Unterbringung:
im Einzelzimmer in einem unserer 3 Mitarbeiterhäuser direkt neben dem Hotel

Extras:
freie Kost und Logis & freie Benützung des Fitnessraums
kostenloses Internet/W-Lan & ermäßigte Skipasspreise

Wir freuen uns auf Ihre Initiativbewerbungen für kommende Wintersaison!

Hotelbetriebsges. Metzler GmbH
Mag. Christoph Metzler
A-6791 St. Gallenkirch / Montafon
Tel. +43(0)5557/6238 • Fax +43(0)5557/6238 - 5
buero@zamangspitze.at • www.zamangspitze.at

249049-AT



HOTEL AUSTRIA

Für die kommende Wintersaison suchen wir (m/w):

KELLNER
mit Inkasso

COMMIS DE RANG
KOCH

Entlohnung nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Info und Bewerbung
Hotel Austria
Angelika Edinger
T: +43 5339 8188
Niederau 123, Dorfstraße
6314 Wildschönau
info@hotel-austria.at

249054-AT



VILLA SEILERN
VITAL RESORT • BAD ISCHL
★★★★ SUPERIOR

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

COMMIS DE RANG m/w
CHEF DE PARTIE m/w
COMMIS DE PARTIE m/w
NACHTPORTIER 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



249057-AT



sucht ab kommender Wintersaison:

KOCH/KÖCHIN
JUNGKOCH/-KÖCHIN
RESTAURANT-FACHMANN/FRAU
CHEF DE RANG m/w
ZIMMERMÄDCHEN/-BURSCH

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

Wir erwarten:
Einschlägige Berufserfahrung
Gute Deutschkenntnisse

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

249055-AT



KONSTANTIN FILIPPOU
Restaurant

Konstantin Filippou sucht uprising stars für unser neues Projekt Arravané!

Sie sind ein zukünftiger Leader in der Küche oder im Service und bringen bereits Erfahrung in Ihrer Position mit? Sie leben bereits in Graz oder möchten für einen tollen Job die Stadt wechseln? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Chef de Cuisine
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

249056-AT



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

249064-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
CHEF DE RANG**

**CHEF GARDEMANGER
CHEF DE PARTIE**

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

249068-AT

Lebzelter
HOTEL RESTAURANT
ZELL AM SEE

WIR SUCHEN AB MITTE DEZEMBER ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS

FÜR UNSERE HALBPENSIONSGÄSTE:

**KELLNER/IN
MIT INKASSO**

COMMIS DE RANG

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

249065-AT

SUPERIOR**

Hotel Post Ischgl

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

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

FÜR EIN GUTES MITEINANDER HABEN WIR EINIGES ZU BIETEN:

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

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

Ein berühmter Ort, ein renommiertes Haus.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

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

Ab 25.November 2020:

CHEF DE RANG (m/w)
für Hotelrestaurant

COMMIS DE RANG (m/w)

DEMI CHEF DE BAR (m/w)
für Hotelbar BAR 67

MASSEUR/IN

ISKKL **Tirol**

249061-AT



Neue Wege?
FÜHREN INS ZONTAJA!

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

COMMIS DE CUISINE m/w
JUNGGKOCH m/w
ZIMMERMÄDCHEN m/w
SPRINGER/IN Küche - Zimmer

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




249089-AT




Für unser neues á la Carte Restaurant & BAR im Zentrum von Oberaltauern such wir ab Ende November bis Ende April:

Chef de Rang m/w/d
Commis de Rang m/w/d für á la Carte und Pensionsbereich

Kellner mit Inkasso m/w/d
Barkeeper/Kellner mit Inkasso m/w/d

Wir bieten: eine lange Saisonstelle mit 6 Tage/Woche, geregelte Arbeitszeit, ein fixer freier Tag pro Woche, schöne Unterkunft im Hotel, angenehmes Betriebsklima, Kost und Logis frei, W-Lan, vergünstigter Skipass.

Bewerbungen bitte an:
Iris.Hollfelder@zehnerkar.at oder hotel@zehnerkar.at
bzw. +43 (0)6456 7257
zehnerkar.at




249070-AT




Tages- und Abend-Restaurant (Schihtütte) 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**
- **JUNGGKOCH-/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

249067-AT



Almhof Schneider, Lech
***** S

Wir suchen (m/w) für die Wintersaison 2020/21
Almhof Schneider, Lech***** s

HOUSEKEEPING
Haustechniker

SERVICE
Commis de Rang

KÜCHE
Chef Patissier

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
Human Resources Manager/F&B Manager
Hotel Almhof Schneider*****S
Tannberg 59 | 6764 Lech

hannes.rassi@almhof.at
www.almhof.at
t:+43 5583 3500
m: +43 676 6456011

249085-AT

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

CHEF DE PARTIE m/w **JUNGGKOCH** m/w

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




DERBÄR®

HOTEL DER BÄR FAMILIE WINDISCH

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



249084-AT



ART & SKI-IN HOTEL Hinterhag

Du bist auf der Suche nach einer neuen Herausforderung für den kommenden Winter? Dann werde Teil unseres Teams!

Hotel Hinterhag:
HAUSDAME
ZIMMERMÄDCHEN

Seppi's Restaurant:
KELLNER/IN MIT INKASSO
COMMIS DE RANG
BARKEEPER

Bezahlung lt. KV mit Bereitschaft zur Überzahlung – je nach Qualifikation.
 Wir freuen uns auf deine Bewerbung!
 Carmen Rusch | carmen@hinterhag.at

ART & SKI-IN HOTEL HINTERHAG
 FAMILIE FERSTERER
 HINTERHAGWEG 43
 A-5753 SAALBACH
WWW.HINTERHAG.AT

249047-AT



SONNENALM
WINTERSAISON 2020/21 IM SCHNEE?
EIN TOLLES TEAM FREUT SICH AUF DICH!

FREIE STELLEN:

Köche mit Berufspraxis	Servicearbeiter
Tournant	SB Kassierer/in
Gardemanger	Serviceaushilfe
Jungkoch	Schneefräser- Abräumer
Küchenhilfe	(Traktorführerschein)

WIR BIETEN: **Übertarifliche Bezahlung - freie Unterkunft und Verpflegung im Haus - Mitarbeiter WLAN ermäßigter Skipass - gemeinsames Trinkgeld tolles Team!**



BEWERBUNG AN: heike@sonnenalm-damuels.at | www.sonnenalm-damuels.at

249076-AT

À-la-carte-Restaurant mit Live Musik



Für unser À-la-carte-Restaurant Ellmauer Alm (im Ortszentrum) suchen wir ab 17. Dezember 2020

Chef de Rang
 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



249077-AT



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



249088-AT



HOTEL SALZBURGERHOF
 ZELL AM SEE

Sie verfügen über eine entsprechende Praxis, sind motiviert und legen Wert auf Fortbildung und Aufstiegschancen. Wir ergänzen unser erfolgreiches Team in 5-, 5,5 oder 6-Tage Woche, Saison- oder Jahresstelle ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Partie
Commis de Cuisine
Chef de Rang
Spa-Rezeptionist/in
Ganzheitstherapeut
 (Kosmetik&Massage)

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

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

249079-AT



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

Sous Chef (m/w)
 ab € 1.930,- brutto*

Chef de Partie (m/w)
 ab € 1.730,- brutto*

Für unser Cafe Ecco: Alleinkoch (m/w)
 ab € 1.730,- lt. Kollektivvertrag*

*Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation

* Gutes Betriebsklima
 * 5-Tage-Woche
 * Sonn- und Feiertage frei
 * Unterkunft vorhanden
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kontaktdaten:
 Seeber Gastro GmbH
 Promenade 39
 A-4020 Linz
 +43 (0) 732-777661
 office@promenadenhof.at

249081-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

BEWIRB DICH JETZT
BEI UNS ALS:

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

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

ARX
BOUTIQUEHOTEL
ROHRMOOS/SCHLADMING

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

**ALPENHOTEL
ISCHGLERHOF.at**

**TOP
JOB**

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

**JUNGKUCH
PATISSIER
TOURNANT
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE RANG**

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

**HUNDERTE GROSSARTIGE
JOBS FINDEST DU
ONLINE AUF**

www.rollingpin.jobs

GUGGIS
BED & BREAKFAST
ZÜRS AM ARLBERG

Für die Wintersaison 2020/2021
suchen wir für unser
Bed & Breakfast Hotel
noch **Service**mitarbeiter mit
Erfahrung und guten Deutsch-
und Englischkenntnissen.

CHEF DE RANG
ab € 1650,- netto

COMMIS DE RANG
ab € 1550,- netto

Ihre Aufgaben:

- Betreuung der Gäste während dem Frühstück und der Nachmittagsjause
- Mise en Place Aufgaben
- evtl. Bardienst am Abend

Wir bieten:

- Freie Kost und Logis
- Parkplatz und W-LAN
- Unterbringung im Einzelzimmer
- kein Abendgeschäft
- faire Arbeitszeiten

Bewerbungen gerne an:
Hotel Guggis
z.H. Frau Valentina Walch
A-6763 Zürs am Arlberg
Tel. +43 5583 2166
E-Mail: info@guggis.at

Gannerhof
1719
Gut Essen | Trinken | Schlafen



Wir suchen:

**JUNGKUCH
CHEF DE RANG**

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

Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung.

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

HOTEL
Tiroler
BUAM
DAS GIBT'S
NUR EINMAL

**DIESE
CHANCE GIBTS
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
FRÜHSTÜCKSKOCH

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


Slow Food
A LA CARTE 

HOTEL CAFE RESTAURANT FRITZ
sucht ab Anfang Dezember motivierte
Mitarbeiter:

» SERVICEKRAFT
m/w mit Inkasso
» KOCH m/w

Wir bieten ein gutes Arbeitsklima,
freie Kost und Logis im
Einzelzimmer, Entlohnung
nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
unter kontakt@cafe-fritz.at

249092-AT

HOTEL KESSELSPIITZE
***** Obertauern

5* HOTEL KESSELSPIITZE
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
motiviert 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

JETZT BEWERBEN!

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

*Kochjacke, Kochschürze und Kopfbedeckung
249095-AT


FLECK ALM
EST. 1971

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

249094-AT


OFENTÜRL
alpine living & alm

HOTEL RESTAURANT APRÈS SKI

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

- **KÜCHENCHEF / SOUSCHEF**
- **CHEF DE PARTIE**
- **JUNGKOCH**
- **KELLNER**
mit und ohne Inkasso
- **FRÜHSTÜCKSKELLNER**
Voll- oder Teilzeit
- **REZEPTIONIST**

Wir bieten sehr gute Bezahlung
bei einer 5- oder 6-Tage-Woche,
freie Verpflegung,
Mitarbeiterzimmer im Haus.

Bewerbung an:
OFENTÜRL alpine living & alm
Familie Fischbacher
Flachauwinklstraße 265
5542 Flachau
M: info@ofentuerl.at
T: +43 (0) 664 1067066
W: www.ofentuerl.at

FLACHAU

249101-AT


**Hotel-Restaurant
zum Hirschen** *****



**Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen
wir ab sofort oder für die Wintersaison:**

★ **CHEF DE PARTIE** ★
★ **JUNGKOCH** ★
★ **CHEF 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**

249106-AT

Markt.SPIEL
GENIESSE DIE STADT

WIR SUCHEN

5-Tage-Woche,
Ganzjahresstelle,
Hohes Trinkgeld,
Wohnmöglichkeit
vorhanden

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

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

249083-AT

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

- Chef de Rang
- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie
- Gardemanger
- Frühstückskoch

INFO & BEWERBUNG

WIR BIETEN



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



Romantik Hotel
„Die Krone von Lech“
Familie Pfefferkorn
Dorf 13, 6764 Lech am Arlberg
T: +43 5583 2551
verwaltung@kronelech.at
www.kronelech.at

249082-AT




Sie lieben die Hotellerie und die Berge, und es gibt nichts Schöneres als blauen Himmel und weißen Schnee? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für das anspruchsvolle Restaurant in unserem 4-Sterne-Hotel im Herzen von Lech suchen wir für die Verstärkung unseres Teams von Dezember bis Saisonende zuverlässige und teamerfahrene Mitarbeiter:

KÜCHENCHEF (m/w)
SOUS CHEF (m/w)
CHEF DE RANG (m/w)
COMMIS DE RANG m/w)

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz zu besten Bedingungen: familiäres Arbeitsklima, KV-Entlohnung mit Bereitschaft zur Überzahlung, Unterkunft und Verpflegung frei, geregelte Arbeitszeiten, Skipassermäßigung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissen per E-Mail an Familie Elsensohn:
 office@schwarzwand.com
 Tel: +43 5583 2469 oder +39 389 2794682
 schwarzwand.com

Dorf 308 - Hotel Schwarzwand**
 A-6764 Lech am Arlberg**

249103-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

249098-AT



Individuell wie Sie!

Arbeiten im Skiparadies
IHR JOB IM SALZBURGER LAND

SIE BEKOMMEN:
 Spaß, nette Kollegen, ehrliche, spannende Arbeit, sportliche Freizeit

WIR WOLLEN:
 Sie voranbringen, gemeinsam mit Ihnen eine gute Zeit haben und dass Sie sich bewerben als:

- **JUNGKOCHE/-KÖCHIN**
- **CHEF DE RANG**

Richten Sie Ihre Bewerbung an:
 Roland Dolschek
 Hotel Sportalm
 Zauchensee 27
 5541 Altenmarkt
 dolschek@sportalm.com
 Wir freuen uns auf Sie!



249110-AT



SERVICE
 KELLNER MIT & OHNE INKASSO
 KELLNER FÜR ABENDBAR
 RESTAURANTLEITUNG

KÜCHE
 GARDEMANAGER
 ENTREMETIER
 PATISSIER

Informationen
 Bezahlung nach KV mit Überzahlung, kostenlose Mitarbeiterunterkunft (Einzelzimmer)
 Wir arbeiten in einer 48-54 Std. 6 Tage Woche.

Bewerbung an
 Hotel Arlmont
 Herr Stemberger Markus
 Am Alten Hof 1
 6580 St. Anton am Arlberg
 TEL +43 5446 42525
 MAIL bewerbung@arlmont.at

[WWW.ARLMONT.AT](http://www.arlmont.at)

Gesetzlicher Mindestlohn lt. KV. für Arbeiter/Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe. Zu Überzahlung nach Erfahrung/Qualifikation bereit.

249099-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)

ARBEITSWOCHE
 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 & BERG

249105-AT


Seehotel
BRUNNER

**WARUM NICHT
MAL DIREKT
AM MEHR ARBEITEN**

Wir suchen ab 16.12.2020

Entremetier m/w/d
Sous Chef/in
Chef de Rang m/w/d
Servierer/in
 Alle Stellen 6 Tage Vollzeit

**NUR HOTELGÄSTE
KEIN A-LA-CARTE**

*Sehr gute Bezahlung,
deutlich über KV
 *Einzelzimmer Dusche/WC
 *Gratis W-Lan in
allen Zimmern

Bitte bewerben Sie sich unter:
nb@seehotelbrunner.com
www.seehotelbrunner.com
 M. +43 (0) 664 88398782
Im Kaiserwinkl / Tirol

249089-AT


TIROLERHOF
 EST. HOTEL 1964



PERSONALSUCHE

Für das von uns neu übernommene Hotel im Herzen des Salzkammergutes suchen wir:

BETRIEBSLEITER*IN

Gestalten Sie die Zukunft unseres Hotels und entwickeln Sie ein erfolgreiches Hotelkonzept inklusive Restaurantführung.

KÜCHENCHEF*IN

Sie haben Erfahrung mit der Österreichischen Küche und sind offen für ein neues Projekt.

Unterkunft
vorhanden!

249087-AT

www.tirolerhof.org +43 (0)7667 21932
Tirolerhof GmbH, Attergaustraße 30
4880 St. Georgen im Attergau office@tirolerhof.org

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.

249090-AT

T: +43 (0) 699 192 429 27
 Dorfstr. 202, 6450 Sölden – Tirol
 christian.pult@alphofsoelden.com
 www.alphofsoelden.com

**WHERE TALENTS
MEET LUXURY AND
PERSONALIZED SERVICES**

Zur Verstärkung unseres Winterteams 2020/21 suchen wir:

Rezeptionist (m/w/d)
Barman (m/w/d)
Chef de Rang (m/w/d)
Chef de Rang Chalet (m/w/d)
Chalet Gastgeber Duo (m/w/d)

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

FÜR ALLE,
DIE ÜBER DEN
TELLERRAND
HINAUSBLICKEN


pepper
 collection

unique hideaways in Lech am Arlberg





The Arula Chalets
www.arulachalets.com



Hotel & Chalet Aurelio***S**
www.aureliolech.com



Chalet Mimi
www.chaletmimi.com

249085-AT



Wir suchen ab **15.12.2020** in **Saison- oder Jahresstelle** engagierte und qualifizierte Mitarbeiter, alle m/w:

- **SOUS CHEF/ ENTREMÉTIER**
- **CHEF DE RANG**
- **KONDITOR/ PÂTISSIER**
- **COMMIS DE RANG/ SPEISETRÄGER**
- **KOCH FÜR KALTE KÜCHE/ SALATIER**
- **HAUSMEISTER/ ABWÄSCHER**
- **HAUSDAME/ ZIMMERMÄDCHEN**
- **REZEPTIONSMITARBEITER**

Deutschkenntnisse erforderlich! Wir bieten TOP BEZAHLUNG über KV! Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit aktuellem Lichtbild an Herrn Peter Zotz



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

249100-AT



Slip into a #plasticfree future with CORALDO.
Wir suchen für die Regionen Österreich, Deutschland & Schweiz

**SALES MANAGER HOTEL SUPPLIES –
FREIE HANDELSVERTRETER (m/w/d)**

CORALDO - The biodegradable upgrade for our clients.
Sie wollen das Beste für Ihre Kunden? Das wollen wir auch – und nebenbei Gutes für unsere Umwelt tun! Gehen Sie mit uns in eine plastikfreie Zukunft und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit hochwertigen Hotel Slippers, die zu 100% aus organischen Materialien bestehen. Kein Plastik. Zero Waste. Beste Qualität.
Wir suchen zur Verstärkung unseres dynamischen Sales Teams eine/n **selbstständigen Sales Manager (m/w/d)** mit ausgezeichnetem Netzwerk in Hotellerie & Gastronomie in der D/A/CH-Region.
Unsere Produkte sind komplett recycelbar, schonen die Umwelt und sind dabei ein schlichtes Highlight in jedem zu Hause auf Zeit, das in Erinnerung bleibt. Cradle to cadle ist für uns nicht nur ein Statement, sondern unsere Verantwortung. Gegenüber unseren Kunden und der Umwelt.

CORALDO cares! Do you?
#saynotoplastic und werde Teil von CORALDO und melde dich unter
info@coraldo.com // www.coraldo.com // Innsbruck // +43 660 3008666

249102-AT

WIR HABEN EINEN JOB FÜR DICH!

www.kessleralm.at

249112-AT

ullr ULLRHAUS — ST. ANTON

Wir suchen junge Kreative, die begeistern wollen!

Stichwort: Casual Fine Dining! Du bist der oder die Eine? Wir bieten euch die Gelegenheit mitten in St. Anton am Arlberg eure Künste zu präsentieren!

Chef de Rang
Chef Patissier

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

jobs@ullrhaus.at · +43 650 34 62 543 · www.ullrhaus.at

249115-AT

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS FINDEST DU ONLINE AUF

www.rollingpin.jobs



BERGHOTEL

BIBERKOPF

WARTH AM ARLBERG



Opening December 2020

Wir eröffnen unser *Lifestyle Hotel* im Zentrum von Warth am Arlberg und suchen Individualisten mit Gespür für **Design und Menschen**.

Wir suchen Dich

- Gouvernante (w/m/d)
- Chef de Partie (w/m/d)
- Front Office (w/m/d)
- Front Office Leitung (w/m/d)
- Chef de Rang (w/m/d)
- Commis de Rang (w/m/d)
- Zimmermädchen / Roomboy (w/m/d)
- Barman (w/m/d)
- Restaurantleiter (w/m/d)

Wir bieten Dir unser *#BiberFeeling* & unser **All-Inklusive-Paket** mit zahlreichen Benefits!



www.biberkopf.at/karriere

249108-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 November

Entremetier
Chef de Rang
Masseur/in

bereits ab sofort

Zimmermädchen/-bursche

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post!

Hotel Auriga Strolz GmbH & Co KG
Omnesberg 330 · A-6764 Lech am Arlberg
Telefon: +43 5583 2511 · E-Mail: info@hotel-auriga.com
www.hotel-auriga.com/jobs

249107-AT

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 À la Carte
Commis de Rang | Speisenträger
Commis de Bar | Demi de Bar
Rezeptionist | Lehrlinge
(alle Positionen m/w)

249109-AT

Schlosshotel Fiss - Familie Domenig
crew@schlosshotel-fiss.com
Tel.: +43 5476 6397 167 | www.shfcrew.at



WIR SUCHEN DICH!

1 BARKEEPER/IN
2 CHEF DE RANG
1 SERVICEMITARBEITER
1 FRÜHSTÜCKSKOCH
3 ZIMMERMÄDCHEN

Sonnberghof
LANDHOTEL GUT & WELLNESS *****

Wenn du gerne in einem motivierten, netten Team arbeiten möchtest - bewirb Dich bei uns!
Christine Riedlsberger Tel. +43 (0) 6562 8311

Familie Holzer- Riedlsberger
Lämmerbichl 8, 5730 Mittersill, Österreich
Tel. +43 (0)6562 8311, info@sonnberghof.at, www.sonnberghof.at

Wow
Humm
Post

249049-AT

Alm hotel
TÖLLE

Für die Wintersaison ab 17. Dezember 2020 suchen wir zur Verstärkung unseres Almhotel-Teams in Vollzeit, 6-Tage-Woche

**KOCH/
BEIKOCH** m/w

Kost und Logis frei, Bezahlung über Kollektivvertrag, 13. und 14. Monatsgehalt, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.
Bewerbungen bitte an info@told.at oder telefonisch unter der Nummer +43 (0)5675 6294

249091-AT

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

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.

die forelle
genießerhotel



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

SOMMELIER | 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

249050-AT

1928
Sonnhof

BY VITUS WINKLER

Wir verstärken unser Team und suchen ab Mitte Dezember 2020:

REZEPTIONIST/IN

*Überbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation, Kost & Logis frei.

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler | Kräuterreich
A-5621 Sankt Veit im Pongau | Kirchweg 2 | +43 (0) 6415/4323
sonnhof@vituswinkler.at | www.sonnhof-vituswinkler.at



249104-AT

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



Erfolgreich am richtigen Platz landen

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

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

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

WIR SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON (M/W):

CHEF DE RANG **SPA-REZEPTIONIST(IN)**
COMMIS DE RANG **MASSEUR(IN)**
FÜR DIE HOTELBAR
SPEISENTRÄGER

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



Das familiär geführte Hotel Alpenhof in Krün bietet ab sofort oder Mitte Dezember in Jahresstellung oder Saison bei einer 5-Tage-Woche die Stellen als (m/w):

Service Mitarbeiter

Koch/Köchin, Küchenhilfe

Zimmermädchen, Hausdame

Interessante Weiterbildung sowie Verarbeitung von regionalen Produkten.

Wir bieten:
Verpflegung
Unterkunft
W-LAN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Alpenhof, Familie Schober
Edelweißstraße 11 | D-82494 Krün,
bei Garmisch-Partenkirchen
Tel: +49 (0) 8825/1014
E-mail: hotel@alpenhof-kruen.de
www.alpenhof-kruen.de

249022-DE



THE GRAND
Ahrenshoop

Meeresrauschen, Ostseeblick und ein grandioser Arbeitgeber hören sich gut an? Dann komm nach Ahrenshoop und verstärke unser Team!

Zur Erweiterung und Neueröffnung eines zusätzlichen Restaurants sind wir ganzjährig auf der Suche nach neuen Teammitgliedern:

- Sous Chef (m/w/d)
- Chef de Partie (m/w/d)
- Jungkoch (m/w/d)
- F&B-Assistent (m/w/d)
- Restaurantleiter (m/w/d)
- Chef de Rang (m/w/d)

THE GRAND Ahrenshoop ▪ Schifferberg 24 ▪ 18347 Ahrenshoop
www.the-grand.de ▪ personal@ahrenshoop.travel

249074-DE



Wir suchen für unsere traditionellen und modernen gastronomischen Betriebe in Niederbayern eine

KÜCHENLEITUNG m/w

Es erwartet Sie ein sicherer ganztägiger Arbeitsplatz in einem namhaften Traditionsunternehmen.

Bereitschaft zur Überbezahlung abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung.

Wenn Sie in der bayerischen gutbürgerlichen und gehobenen Küche einschlägige Erfahrung haben, setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

LBP Gastronomie GmbH
Franz-Stockbauer-Weg 13 | 94032 Passau
Tel. +49 171 / 679 572 732
info@loewenbrauerei.de
www.loewenbrauerei.de

249114-DE



HOTEL Waldhaus OHLENBACH
Sterne. Staunen. Stille.

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Nach einem Arbeitsplatz, der nicht nur ein Job ist, sondern Kreativität, Genauigkeit, Fachwissen und Teamgeist fordert? Dann passen Sie perfekt zu uns.

Wir sind ein privat geführtes Wellnesshotel im Hochsauerland und suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Chef de Rang • Commis de Rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: info@waldhaus-ohlenbach.de

Hotel Waldhaus Ohlenbach | Ohlenbach 10, 57392 Schmallenberg
Tel. +49 (0) 2975/840 | Fax. +49 (0) 2975/8448 | www.waldhaus-ohlenbach.de

249005-DE

WERDE TEIL UNSERES TEAMS!
– Sous Chef in Vollzeit



Bräustüberl
Martrain

DAS ERWARTET DICH

- Hohe Verantwortung (stellvertr. Küchenchef)
- Koordination & Leitung aller Arbeiten in der Küche
- Planung und Erstellung von Speisen- & Personalpläne
- Sicherung der Qualität der Speisen, Wareneinkauf

VORAUSSETZUNGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Erfahrung in der Branche
- Organisation, Belastbarkeit
- Teamfähigkeit, Kommunikation
- Fingerfertigkeit, Kreativität

Interesse geweckt? Bewerbung an: info@maxtrainer-braeustueberl.de

249075-DE



Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams flexible Mitarbeiter mit einem ausgeprägten Teamgeist

SOUS CHEF (m/w/d)
CHEF DE PARTIE (m/w/d)
CHEF DE RANG (m/w/d)
SOMMELIER (m/w/d)

Du kennst den Unterschied zwischen altbacken und neu interpretiert? Du möchtest einen Arbeitsplatz, der Natur und Stadtnähe vereint?

Dann bewirb Dich sofort bei uns!

LESS ONE GmbH | Speisemarkt 3 | 55411 Bingen am Rhein

- www.geniesserei-altewache.de
- minh-datruong@altewache.org
- +49 (0)175 750 19 00

WIR SUCHEN DICH!

249009-DE



Klosterwirt Höglwörth

Traditionsbetrieb - Ausflugsgaststätte mit bis zu 300 Sitzplätzen für Hochzeiten, Feiern usw. in Anger im Berchtesgadener Land

wir suchen zur Eröffnung ab 01.03.2021

Geschäftsführer m/w/d
Küchenchef / Koch m/w/d
F & B Manager m/w/d
Chef de Rang m/w/d

Vollzeit, Personalzimmer vorhanden

Bewerbungen mit Lebenslauf bitte per E-Mail: info@rupertihof.de
Hansi Berger GmbH & Co.KG | Rupertiweg 17 * D-83404 Ainring

249113-DE

DAS MAGAZIN FÜR DIE HELDEN DER GASTRONOMIE

Wenn Du wissen willst, was hinter den Kulissen der Gastroszene wirklich abgeht, dann hol dir jetzt dein Rolling Pin-Abo!



HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
INKLUSIVE



Einzigartige Porträts
Exklusive Einblicke hinter die Kulissen der absoluten Topstars.



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



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



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

NUR
€ 79,-

PRO JAHR
35% ERSPARNIS GEGENÜBER
EINZELKAUF

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

Inklusive Hunderter grossartiger Jobangebote.

www.rollingpin.com/abo

LUST AUF WAS NEUES?
DEINE CHANCE IM GENUSSHANDWERK!

faber feinkost
bad kissingen
[handwerksmetzger
charcutier seit 1898]

» **SOUS-CHEF** m/w/d
mit langfr. Karriereperspektive
top Arbeitszeiten und Benefits

JETZT BEWERBEN!

» **KÜCHENMETZGER / KOCH**
m/w/d | Produktion u./od. Verkauf
mit Leidenschaft für Steaks & BBQ

faber feinkost | münnerstädter str. 1 | 97688 bad kissingen | tel. 0971/699356-0
www.faber-feinkost.de | BEWERBUNG AN » info@faber-feinkost.de

FLEISCH SOMMELIER
Charcutier

249071-DE

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

BURG HOTEL
FELDBERG | SCHWARZWALD

**APART
HOTEL SONNENBURG**
SCHLUCHSEE | SCHWARZWALD

Wir bieten...

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

...wenn Sie mitbringen:

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

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

249031-DE

RELAIS & CHATEAUX
SCHLOSSHOTEL RESTAURANT
chaste

RELAIS & CHATEAUX
16

Das in Familienbesitz geführte RELAIS & CHATEAUX Schlosshotel Chaste im Untertengadin sucht für sein junges, dynamisches und kreatives Küchenteam folgende Unterstützung:

CHEF DE PARTIE PATISSIER / GARDE-MANGER (M/W)
CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (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.schlosshoteltarasp.ch und bewerben Sie sich bitte online auf chaste@schlosshoteltarasp.ch

249035-CH

TIM RAUE

**SUCHT FÜR DEN
WIENER
PRIVATHAUSHALT
EINES STAMMGASTES**

▼ ▼ ▼

*Hausdame
&
Haushälterin*

**MIT HOUSEKEEPING
BACKGROUND
IN DER LUXUSHOTELLERIE**

Für Details & bei Interesse
bitte Mail an
office@raueconsulting.com

249032-DE

**HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS**

www.rollingpin.jobs



Das Sport- und Wellnesshotel Post mit Erlebnisbar Why Not, Hotel- und Schirmbar sowie zwei a-la-carte-Restaurants liegt mitten im Zentrum des Zollfrei-Ortes Samnaun Dorf.

Ab Herbst 2020 bzw. nach Vereinbarung suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter/-innen:

Gardemanager (m/w)
Entremetier (m/w)
Jungkoch (m/w)
Service Mitarbeiter Why Not/ Launch (m/w)

Wir bieten Ihnen eine 5-Tage-Woche (43,5 h) mit einem Bruttolohn ab ca. CHF 4'647,- / EUR 4'263,- (vorb. Kursänderung). Zusätzlich vergütet werden Überstunden und Feriengeld. Es erwartet Sie ein interessantes Arbeitsumfeld und ein kollegiales Team. Zudem werden Sie komfortabel untergebracht und sehr gut gepflegt.

Kontakt: Daniela Hangl, Tel.: 0041 79 327 25 09, E-Mail: daniela@hangl.ch
Sebastian Lumpi, Tel.: 0041 79 349 00 84, E-Mail: s.lumpi@hangl.ch
Sport- und Wellnesshotel Post, Dorfstrasse 9, 7563 Samnaun Dorf
www.wellnesshotelpost.ch + www.hangl.ch

249014-CH

**FERIENDORF
ZUM STÖRRISCHENESEL**
Korsika Urlaub, der verbindet.

**Lust auf
Korsika?**

Du willst als eigenverantwortliche Führungskraft oder Mitarbeiter (m/w/d) in der Sommersaison 2021 unsere Gäste begeistern?

- KÜCHENTEAMLEITER
- CHEF DE PARTIE
- GASTRONOMIELEITER-TRAINEE
- SERVICETEAMLEITER
- CHEF DE RANG
- CHEF DE RANG – BARMAN
- GASTWIRT FÜR DORFPLATZKIOSK
- KOORDINATOR GÄSTEBETREUUNG/ ENTERTAINMENT
- KINDERBETREUER
- MITARBEITER REZEPTION

Die konkreten Stellenbeschreibungen findest Du unter WWW.STOERRISCHERESEL.COM
Bewerbungen bitte an: jobs@stoerrischeresel.com

249053-INT

**HEY! DEINE BEWERBUNG
FEHLT UNS NOCH!**

Wir vergrössern unser Gastronomieteam und suchen für die Wintersaison oder als Ganzjahresstelle:

CHEF DE RANG (M/W) 100%
SOUSCHEF (M/W) 100%
CHEF DE PARTIE (M/W) 100%
COMMIS (M/W) 100%

Wir bieten dir: Eine Anstellung in einem renommierten 4-Sterne-Superior Hotel mit sehr guter Bezahlung, geregelter Freizeit, Personalwohnungen und diverse Mitarbeiterbenefits!

VALBELLA RESORT
★★★★★

team.valbellaesort.ch | valbellaesort.ch

249030-CH

Schweiz Wallis Bettmeralp

Für unser gepflegtes **Speiserestaurant** in der Aletscharena mitten im Skigebiet suchen wir ab 20. Dezember 2020:

- **Service-Mitarbeiter** (m/w)
- **Buffetmitarbeiter** (m/w) mit Mithilfe im Service
- **Küchenhilfe** (m/w)

zeitgemäße Entlohnung
schöne Personalzimmer
sind vorhanden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Heidy Kreuzer - Restaurant Lusa
CH-3992 Bettmeralp
Tel. 0041(0) 27 927 24 24
info@lusa.ch - www.lusa.ch

249075-CH

Eine Wintersaison 20/21 in der Schweiz mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heidiland

Für unseren lebhaften und anspruchsvollen Hotel- und Restaurantbetrieb mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol auf 1.550m suchen wir für die kommende Wintersaison vom ca 15. Dezember 2020 bis 10. April 2021 eine (m/w):

**Jungkoch | Servicemitarbeiter/in
Hotelmitarbeiter/in für Küche & Allround**

Kost und Logis im Hotel.
Sind Sie ein Freund der Berge und arbeiten Sie gerne in einem jungen, dynamischen Team? Dann verwöhnen wir doch unsere Gäste gemeinsam.
Mit Ihnen freuen wir uns heute schon auf die neuen Herausforderungen der kommenden Wintersaison.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.
Hotel Furt, Artho Meli, CH-7323 Wangs-Pizol
Tel. +41 (0) 81 723 21 66
www.hotel-furt.ch | E-Mail: info@hotel-furt.ch

249077-CH

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab Dezember für unser Hotel motivierte Mitarbeiter (m/w) mit Deutschkenntnissen:

- ♦ **Chef Gardemanger** ♦
- ♦ **Commis de Cuisine** ♦
- ♦ **Servicefachmitarbeiter** ♦

Wir bieten sehr gute Bezahlung.
Modernes & neues Mitarbeiterhaus,
Essen & Logis frei!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an: info@hotel-homann.ch

Hotel Haus Homann | CH-7563 Samnaun-Ravaisch
Tel.: +41 (0) 81/861 91 91 | Fax: +41 (0) 81/861 91 90
info@hotel-homann.ch | www.hotel-homann.ch

249026-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
Küchenchef mit Hingabe
Sous-Chef m/w
Jungkoch m/w
Service-mitarbeiter mit Erfahrung, m/w

Bewerbungsunterlagen an:
direktion@panoramahotels.ch

Auskunft:
+41 81 413 23 73

249051-CH



*Zu kochen bedeutet für Sie eine Kunst.
Dabei wollen Sie hoch hinaus.
Lassen Sie das folgende Erfolgsrezept nicht anbrennen.*

DER SONNBERG
TOP OF ZELL AM SEE

Pachten mit Perspektive – krisenfest in Zell am See

Zutaten: elf Appartements, ein Restaurant, ein Café
Zubereitungszeit: ab 1. Dezember 2020

DER SONNBERG
Restaurant | Café | Appartements

Das Haus thront auf einer Anhöhe, im Tal ruht der Zeller See: eine Aussicht zum Anbeißen. Ihre Küche will dem in nichts nachstehen? Der Eigentümer sucht Pächter mit kulinarischem Anspruch – gern (Ehe-) Partner. Es geht um ein Restaurant samt Café, dazu um elf Appartements – verfügbar ab 1. Dezember 2020. Für besonders ambitionierte Ideen winkt eine Starthilfe.

**Lust, zu pachten? Schreiben Sie an:
gastro@hagleitner.at**



© Faistauer Photography/Zell am See-Kaprun Tourismus GmbH (Winterbild)

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!*

MENÜPLAN smart convenience food
Eine Marke der **MEGA**

Schlachthofstraße 6
70188 Stuttgart
Telefon 0711 1684 222
www.mein-menueplan.de

Jetzt
online shoppen:
20 € Gutschein*
sichern

Gutscheincode:
RP1020

* Teilnahmebedingungen:
Einfach am Ende der Bestellung einlösen. Gültig bis 30.11.2020.
Mindesteinkaufswert 100,00 Euro abzgl. Retoure.
Weitere Teilnahmebedingungen unter:
mein-menueplan.de/gutschein-goldener-herbst



NESPRESSO®
PROFESSIONAL

A BALANCE OF
LAND
&
BEAN



ENTDECKEN SIE PERU ORGANIC - EIN AUSGEZEICHNETER
NESPRESSO KAFFEE AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT, VON
ENGAGIERTEN, PERUANISCHEN KAFFEEBAUERN FÜR SIE KULTIVIERT.



CH-BIO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

Österreich: +43 (0) 810 981 981 (zum Ortstarif)
www.nespresso.com/pro

what else?