

rolling pin

SCHWEINE
SUSHI
CORONA
CUT & CO.

WIE DIESE SCHRÄGEN
CUTS MONOKONZEPTE
REVOLUTIONIEREN

ZURÜCK
IN DIE
ZUKUNFT

SO WIRD CORONA DIE
BRANCHE NACHHALTIG
VERÄNDERN

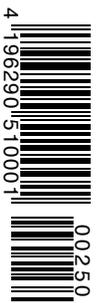
ROLLING PIN
AWARDS UND
100 BEST
CHEFS 2020

DIESE AUSNAHME-
PERSÖNLICHKEITEN
HABEN DAS
JAHR GEPRÄGT

EINE
LEGENDE
TRITT AB

WIE DIE KULINARIK-IKONE HANS HAAS MIT DEM TANTRIS
ÜBER 20 JAHRE GOURMET-GESCHICHTE SCHRIEB UND SICH
AUS DEM SCHATTEN IHRER GROSSEN VORGÄNGER KOCHTE

INKLUSIVE
GROSSARTIGER
JOBS



EUR 10,00 P. h. Druck: 30.11.2020
Nr. 250/77 Jg. Österreichischer Post-AG MZ
142040039 M IROLLING PIN Media GmbH
Reimthausstrasse 19a | 8020 Graz

„Ich bin unglaublich
interessiert am Kochen
und wollte das Spiel mit
Aromen noch fundierter
erlernen.“

Frank Stübinger
Gewürz-Sommelier

Franks
ganze
Geschichte:



GENUSSAKADEMIE BAYERN

BILDUNG. PRAXIS. INNOVATION

Qualifizierung zum Sommelier:

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

ab Januar 2021:

- » Milch-Sommelier

Sommelier-Gipfel:

Das Fortbildungsevent für alle Sommeliers
findet 2021 wieder statt! Jetzt Termin
vormerken:

16. bis 17. Juli 2021 in Kulmbach

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

DIE GANZE WELT STEHT KOPF. UND ERFINDET SICH NEU.



Liebe Freunde! Gleich vorweg: Unser aktuelles Cover ist kein Fehler unseres Layouts oder unserer Druckerei. Wir haben das Cover ganz bewusst mit einer spiegelverkehrten Schrift „auf den Kopf gestellt“, um diese verrückte Zeit, die wir gerade durchleben, plakativ zu untermauern sowie gleichzeitig darauf hinzuweisen, dass sich mit „verrückten“ Ideen, die uns Post-Corona bieten wird, auch das Hospitality-Business auf den Kopf stellen und neu erfinden kann. Wir alle wären vor einem Jahr wohl nie auf die Idee gekommen, uns in einem realen Pandemie-Thriller mit Betriebsschließungen, Lockdowns, Maskenpflicht, an die Grenze stoßenden Intensivstationen & Co. wiederzufinden.

Wenn uns die Vergangenheit eines zeigt, dann, dass die Menschheit – und vor gar nicht allzu langer Zeit auch unsere Eltern oder Großeltern – schon viel Schlimmeres wie etwa einen Weltkrieg erleben musste und sich immer wieder erholt und neu erfunden hat. Die Covid-19-Pandemie ist nicht das Ende der Welt. Das lehrte uns nicht nur die „Mutter aller Pandemien“ –

die Spanische Grippe, die zwischen 1918 und 1920 in drei Wellen zwischen 20 und 50 Millionen Menschenleben gefordert hat. Oder ihre Nachfolger, wie die 1977/1978 tobende Russische Grippe mit 500.000 bis 700.000 Todesopfern. Eines ist jedoch sicher, Covid-19 wird nicht die letzte Pandemie sein, welche die Menschheit er- und überleben wird. Klar ist aber auch, Covid-19 wird unser Leben, unser Business für immer verändern.

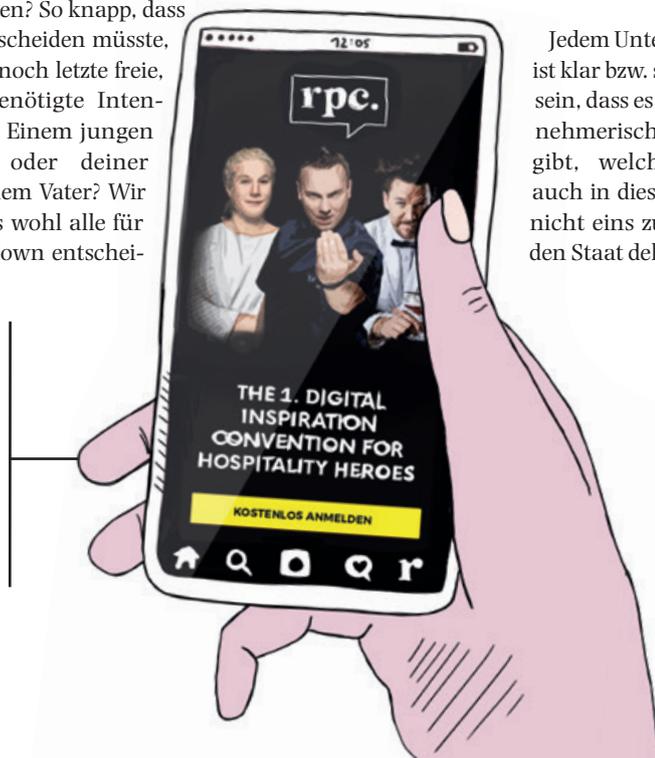
Schwere Entscheidungen

An dieser Stelle sei ein kleiner Exkurs in die Lockdown-Verordnungen und staatlichen Unterstützungen erlaubt. Wie würden wir reagieren, wenn wir die Regierung wären und wüssten, dass die Intensivbetten knapp würden? So knapp, dass ein Arzt entscheiden müsste, wem er das noch letzte freie, dringend benötigte Intensivbett gibt. Einem jungen Menschen oder deiner Mutter, deinem Vater? Wir würden uns wohl alle für einen Lockdown entschei-

den, damit niemand so eine Entscheidung treffen muss. Ein Lockdown hat natürlich immense Auswirkungen auf jedes Unternehmen und in weiterer Folge auf die Mitarbeiter. Wirtschaftsforscher gehen davon aus, dass 15 bis 20 Prozent aller Gastronomiebetriebe und Hotels die Krise trotz aller staatlichen Unterstützungen nicht überleben werden. Und natürlich könnte jede staatliche Unterstützung immer höher und schneller ausfallen. Aber jetzt mal Hand aufs Herz: Während in Deutschland 70 Prozent und in Österreich bis zu 80 Prozent des entgangenen Umsatzes vom Staat ersetzt werden, gibt es in vielen anderen Ländern viel geringere bis gar keine Unterstützungen. Von der Kurzarbeit gar nicht zu sprechen.

Jedem Unternehmer ist klar bzw. sollte klar sein, dass es ein unternehmerisches Risiko gibt, welches man auch in diesen Zeiten nicht eins zu eins an den Staat delegie- ▶

ÜBER 37.000 TEILNEHMER IN UNSERER DIGITALEN ROLLING PIN CONVENTION MACHEN „THE GREATEST INSPIRATION CONVENTION FOR HOSPITALITY HEROES“ ZUM SENSATIONELLEN ERFOLG. DARUM GEHT DAS ERFOLGSKONZEPT VON 1. JÄNNER 2021 BIS 31. MÄRZ 2021 IN DIE ZWEITE RUNDE UND DAS MIT KOMPLETT NEUEM PROGRAMM UND 400 EINZIGARTIGEN MASTERCLASSES – WIE NETFLIX – NUR MIT HOHEM LERNFaktor.





ren kann. Wird die Pandemie Unternehmen viel Geld kosten? Auf jeden Fall. Außer sie stellen Hygienemittel oder PCR-Tests her. Werden viele Jungunternehmer, die erst vor der Krise mit viel Enthusiasmus und dem letzten Cent gegründet haben, durch den Rost fallen? Ja, leider. Werden bereits angeschlagene Betriebe den Return nicht mehr schaffen? Auch hier ein klares Ja.

Das gute am Menschen ist, dass er sich schnell auf neue Situationen einstellen kann und einmal Angewöhntes normal wird. Im Jänner 2021 wird es zu den ersten Impfungen kommen. Bis April oder Mai werden wir eine Durchimpfungsrate haben, die ein normales Leben wieder zulässt. Das bedeutet, dass ein Ende in Sicht ist. Die Frage, die wir uns jetzt stellen müssen, lautet: Wie können wir die Chancen, welche uns die Zukunft bietet, nutzen und gestalten? Vieles, was wir in der Pandemie „gelernt“ haben, wird ein Teil unseres neuen Lebens werden. Wir werden wohl auch weiterhin eine Zeit lang etwas mehr Abstand zu anderen halten und uns bei jeder erkennbaren Möglichkeit die Hände desinfizieren. Zoom, Skype, Teams und Co. werden mittelfristig 30 Prozent von Business-Reisen ersetzen. Der internationale Städtetourismus, das Kreuzfahrt-, Messe- und Kongress-Business werden noch zwei bis drei Jahre brauchen, bis sie wieder dort sind, wo sie vor der Pandemie waren. All das brauchen wir nicht zu beschönigen, sondern müssen diesen Tatsachen ins Auge blicken und uns neu erfinden.

„Ich denke viel an die Zukunft, weil das der Ort ist, wo ich den Rest meines Lebens zu bringen werde.“ Dieses von Woody Allen stammende Zitat bringt die Challenge der ganzen Menschheit auf den Punkt – und uns zu den brennendsten Zukunftsfragen für die Gastronomie und Hotellerie. Wohin entwickelt sich die Gastronomie? Wie werden Gäste in Zukunft konsumieren? Diese und viele weitere Fragen stellen wir den besten Zukunfts- und Wirtschaftsforschern sowie den absoluten Top-Experten. Die Gastro Live Talks, die wir gemeinsam mit der Metro veranstalten, werden vollkommen kostenlos auf unserem Facebook-Channel ausgestrahlt. Mehr unter: www.rollingpin.com/gastrotalks

Doch bei all den negativen Dingen, die wir dieses Jahr erleben mussten, konnte unsere Spezies einmal mehr unter Beweis stellen, dass sie sich auf jede Lebenslage perfekt einstellen kann. Diese überlebenswichtige Anpassungsfähigkeit hat uns bereits in der Vergangenheit aus vielen schier ausweglosen Situationen gerettet. Und darum können wir uns sicher sein, dass auch die klassische Gastronomie und Hotellerie ab Mitte 2021 wieder zu einer gewissen Normalität zurückkehren wird und wir relativ rasch wieder – wenn anfangs vielleicht etwas gehemmt – in unser Prä-Corona-Verhalten zurückfinden werden.

2020 war auch für uns ein sehr forderndes Jahr. Im ersten Lockdown haben wir uns erstmals seit unserer Gründung vor

**DAS GEHÖRT GEHÖRT!
DIE SPANNENDSTEN
PERSÖNLICHKEITEN DER
BRANCHE UND RADIKALE
QUERDENKER WIE CHRISTIAN
RACH ODER FRANK
ROSIN EXKLUSIV UND
GANZ PRIVAT FINDET IHR
NUR IN UNSEREM POD-
CAST ROLLING PIN TALKS.**

17 Jahren dazu entschlossen, eine Magazinpause einzulegen. Jede Ausgabe wäre in dem Moment, wo wir sie in Druck geschickt hätten, aufgrund der sich überschlagenden Ereignisse veraltet gewesen. Wir haben all unsere Kraft in die Onlineberichterstattung gelegt, wodurch unsere Reichweite aufgrund unserer Aktualität und Tiefe durch die Decke ging. Mit den ROLLING PIN Talks konnten wir ein wunderbares Podcast-Format ins Leben rufen, das in kürzester Zeit für eine große Hörerschaft zum absoluten Pflichttermin wurde. Alle Episoden findet ihr auf: www.rollingpin.com/podcast

Als wir im ersten Lockdown bemerkt haben, dass es seitens der Regierung noch kein Verständnis für die Gastronomie und Hotellerie gab, haben wir die #restartgastro-Gruppierung rund um Tim Mälzer, Patrick Rüter und Onur Elci mit Videoproduktionen unterstützt und in Österreich die Petition www.rettetdiegastronomie.at ins Leben gerufen. Eine respektvolle, aber sehr fordernde und lösungsorientierte Petition mit dem Ergebnis, dass wir ein paar

Tage später mehrere persönliche Brainstorming-Runden mit dem österreichischen Bundeskanzler sowie der Tourismusministerin Elisabeth Köstinger hatten und dazu beitragen konnten, dass viele unserer Forderungen wie die Reduktion der Mehrwertsteuer von bisher 20 auf 5 Prozent umgesetzt wurden. Gleichzeitig wurden wir in den Expertenrat der österreichischen Regierung berufen und konnten unseren Beitrag leisten, dass der Umsatzensatz für die Gastronomie und Hotellerie im Gegensatz zu anderen Branchen bis zu 80 Prozent beträgt. Dass wir als „Rebellen“ einmal zum Expertenrat der Bundesregierung gehören, hätten wir uns auch nie träumen lassen. Aber eigentlich ist es eine fast logische Entwicklung. Schließlich waren es immer wir, die mit neuen Ideen verkrustetes Denken aufgerissen haben: Von unserer einzigartigen Bild- und Textsprache, unseren Jungen Wilden, die gezeigt haben, dass Kochawards auch zeitgemäß sein können, bis zu unserer ROLLING PIN Convention mit ihren CHEFDAYS, die bewiesen haben, dass man Infotainment mitreißend, unterhaltsam und lehrreich gestalten kann.

Apropos ROLLING PIN Convention, CHEFDAYS und 100 BEST CHEFS: Wie sehr haben wir uns auf diese gefreut. Bis Corona kam. Da aber gerade in schwierigen Zeiten Menschen Inspiration und Motivation suchen, haben wir uns entschlossen, alle unsere Veranstaltungen zu digitalisieren. Unsere ROLLING PIN Awards mit den 100 BEST CHEFS haben wir durch ein unglaublich aufwendiges, aber sensationelles Live-Streaming veranstaltet und der Bran-

che damit auch in dieser herausfordernden Zeit die notwendige Bestätigung und Motivation gegeben. Dass unsere Live-Streamings über 150.000 Zuschauer hatten, macht uns mächtig stolz. Alle Gewinner findet ihr **ab Seite 066**.

Bei der coronabedingten Absage unserer ROLLING PIN Conventions mit ihren CHEFDAYS in Deutschland und Österreich sind wir noch einen Schritt weiter gegangen. Wir haben die spannendsten Köche besucht und über 400 Masterclasses mit Top-Stars wie Eckart Witzigmann, Tim Raue, Joachim Wissler gedreht und all den einzigartigen Content in unsere digitale ROLLING PIN Convention gepackt, welche es gemeinsam mit unserer interaktiven Expo – wo sich die spannendsten Produzenten präsentieren – vollkommen kostenlos in der ROLLING PIN-App gibt. Seit 30.09.2020 konnten wir über 37.000 Teilnehmer in unserer digitalen ROLLING PIN Convention begrüßen und damit voller Stolz behaupten, „The Greatest Inspiration Convention for Hospitality Heroes“ zu sein.

Was planen wir 2021?

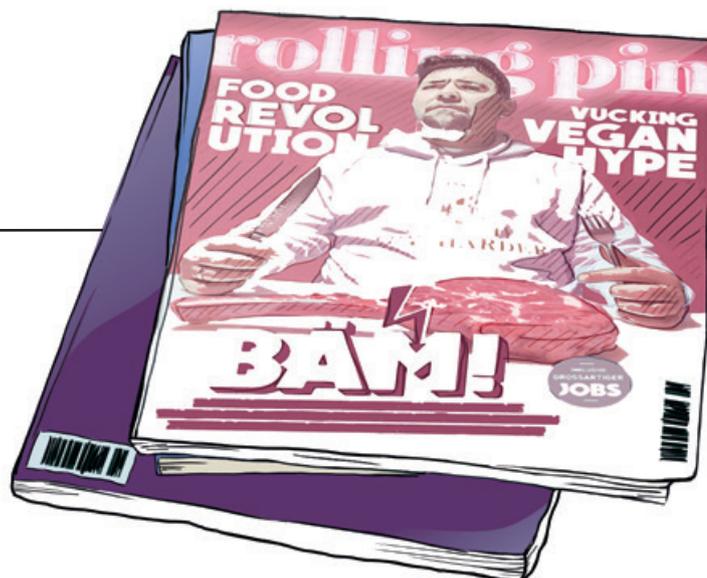
Eine unserer Stärken war schon immer, uns laufend neu zu erfinden. Die Corona-Pandemie war für die ganze Wirtschaft ein Digitalisierungsbrandbeschleuniger. Viele digitale Projekte, die erst für die nächsten Jahre geplant waren, werden wir bereits 2021 launchen. Lasst euch überraschen. Wir haben unglaublich viel Großartiges in der Pipeline. Aufgrund des sensationellen Erfolges wird es eine digitale ROLLING PIN Convention 2021 mit über 400 voll-

kommen neuen Masterclass-Videos sowie neuen, spannenden Produkten in unserer interaktiven Expo geben. Mehr dazu findet ihr **ab Seite 032**. Diese Ausgabe könnt ihr gut und gern als Sammlerausgabe aufbewahren. Nicht nur wegen der großartigen Storys wie der über die Legende Hans Haas, sondern auch wegen des Designs. Wir denken, dass wir voller Stolz behaupten können, mit unserer Bild- und Textsprache etwas Unvergleichbares geschaffen und einen komplett neuen Standard gesetzt zu haben. Wir sind aber zur Erkenntnis gekommen, dass die neue Realität auch eine andere Bildsprache benötigt. Daher arbeiten wir bereits sehr fleißig an einem kompletten Re-Design unseres Magazins. Lasst euch überraschen! ROLLING PIN 3.0. Ein großes Danke an dieser Stelle an unser einzigartiges ROLLING PIN X-Team, das in der Krise auch unter schwierigsten Umständen Unglaubliches geleistet hat, um euch mit den heißesten News, inspirierendem Content zu versorgen und für unsere durch die Krise verunsicherten Kunden da zu sein. Und euch tausend Dank für eure Treue und euer unglaubliches Feedback, das uns täglich bestätigt, das Richtige zu tun. Wir versprechen, auch weiterhin mit voller Power für euch da zu sein und euch zu inspirieren. Bleibt gesund! Vieles wird anders, aber alles wieder gut!

Jürgen Pichler
Herausgeber

Bernhard Leitner
Chefredakteur

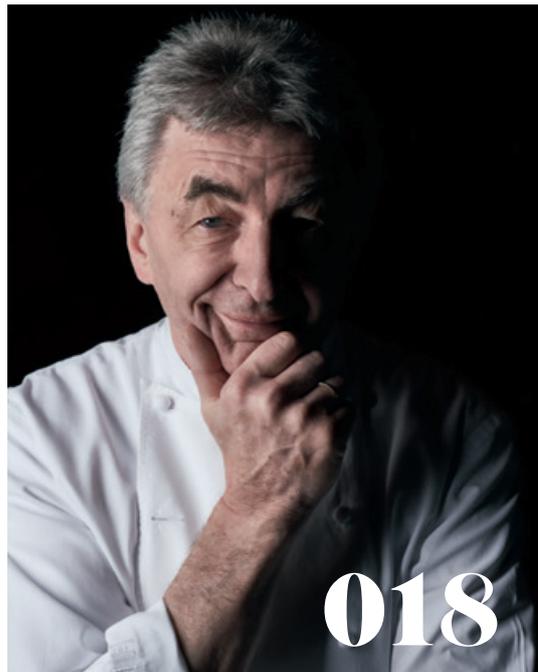
NEUES JAHR, NEUE REALITÄT,
NEUES DESIGN: PACKENDE STORYS,
EXKLUSIVE INTERVIEWS, SCHO-
NUNGSLOSE REPORTAGEN UND EIN
BRANDNEUER LOOK. LASST EUCH
VON UNSEREM RELAUNCH ROLLING
PIN 3.0 ÜBERRASCHEN.





SAG ZUM ABSCHIED LEISE SERVUS

30 Jahre Tantris sind genug. Alles über das kulinarische Vermächtnis der lebenden Legende Hans Haas und darüber, wie er Gourmet-Deutschland geprägt hat.



018



108

20 JAHRE UND KEIN BISSCHEN MÜDE

Ausnahmechef Sven Elverfeld über 20 Jahre Aqua, Inspirationsquellen und seinen Schlüssel zum Erfolg.



124

DIE ZUKUNFT GEHT UNS ALLE AN

Digitalisierung, Konzeptwahnsinn und jede Menge Ungewissheit: Wir blicken mit Zuversicht ins nächste Jahr.

Cover

018 Eine Legende tritt ab

Die unfassbare Erfolgsgeschichte von Kulinarik-Ikone Hans Haas.

News

006 Amuse Gueule

Namen und Nachrichten: Darüber spricht die Branche!

Küche

036 Samba am Pass

So kocht sich Shootingstar Ivan Ralston zum heißesten Eisen Südamerikas.

050 Meatmania

Wie diese schrägen Cuts Monokonzepte revolutionieren.

108 20 Jahre Königsklasse

Kultkoch Sven Elverfeld exklusiv über sein großes Jubiläum.

116 Frau Maier und das Glück

Johanna Maier: die Grande Dame der österreichischen Küche im Interview.

Awards

066 ROLLING PIN AWARDS

Diese Persönlichkeiten haben 2020 geprägt.

070 100 BEST CHEFS

Das sind die besten Köche des Landes.

Kolumne

047 Beef Buddy

Fleisch-Guru und Gourmetfleisch-Händler Frank Albers über die richtige Reife.

Management

094 Inspiration

Von der Parfümerie-Bar in Hongkong bis zu den Traumdeutern in Wien.

100 Der Hotel-Tycoon

Die beeindruckende Lebensgeschichte von Ausnahmehotelier Thomas H. Althoff.

124 Ein Jahr zum Vergessen

Wie Corona unsere Branche verändert (hat).

Karriere

134 Legenden

Herbert Schönberner: heimlich, still und leise zum ersten deutschen 3-Sterne-Koch.

138 Don't try this

Gastro-Rocker Ludwig Maurer über seinen größten Fehler.

Stellenmarkt

149 SPANNENDE TOP-JOBS



EIN MANN UND SEIN IMPERIUM

Vom Hotelpächter mit 21 zum Luxusrevolutionär und kompromisslosen Strategen: Wie sich Ausnahmehotelier Thomas H. Althoff sein eigenes Imperium erschuf.

SALON beef

EXKLUSIV
BEI
KRÖSWANG



050

NUR DU ALLEIN

Schweine-Sushi, Corona-Cut und Co.: Monokonzepte boomen rund um den Globus. Wir zeigen euch die erfolgreichsten Fleischteile und wie man damit Geld verdient.



HOL DIR JETZT DEIN ABO!

www.rollingpin.com/abo

backstage.

DAS GAR NICHT SO GEHEIME ROLLING PIN-TAGEBUCH!



Unsere Projektmangerin Jennifer Silberschneider (re.) wurde in der Coronakrise zur wunderbaren ROLLING PIN-Fernseh-Chefin.



BACKSTAGE @ROLLING PIN AWARDS

Corona hat versucht, uns auch noch die heiß begehrten ROLLING PIN Awards sowie die Verleihung der 100 BEST CHEFS zu nehmen. Aber ohne Erfolg. Unsere großartige Projektmanagerin Jenni hat es geschafft, mit riesigem Aufwand, literweise Herzblut, drei Kameras und fünf Technikern unseren Branchenaward für Tausende Zuseher live auf Facebook, Instagram und Co. zu streamen. Vielen Dank an das ganze Team, welches das möglich gemacht hat. Wir freuen uns schon aufs nächste Jahr, wenn wir wieder live vor Ort feiern dürfen, und gratulieren allen Gewinnern.



ALLES FÜR DIE BRANCHE

ROLLING PIN Big Boss Jürgen Pichler konnte als Teil des kuratierten Expertenrats an der Seite von Tourismusministerin Elisabeth Köstinger für die gesamte Branche mit dem Umsatzersatz von satten 80 Prozent überlebenswichtige Hilfe leisten, während beispielsweise der Handel nur zwischen 20 und 60 Prozent bekommt. Chapeau!

impressum

2020 WAR EINFACH EIN JAHR ZUM VERGESSEN.

Vergessen wollen wir aber dennoch nicht auf unsere guten Vorsätze für 2021, denn das wird garantiert um Längen besser!

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 | Mona Strobl

ART DIRECTOR: Talida Anabel Talpas

CREATIVE DIRECTOR: **Bianca Moschkowski**

LAYOUT: Leslie Steiner

SOCIAL MEDIA: Lia Maxein

KEY ACCOUNT: Jasmine D'Orazio (Leitung)
Sebastian Tropper

KUNDENBETREUUNG: **Isabella Mottl** (Leitung)
Marlene Schöberl | Manuela Gspurning
Tanja Prinz

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



Eine Reise nach Südamerika – wenn wir halt wieder reisen dürfen!

Wie jedes Jahr: Konsequenter sein! (und es diesmal WIRKLICH durchziehen 😊)

Mehr Zeit mit der Familie verbringen!

Wieder auf die Insel Kreta fliegen zur Not schwimme ich auch!

Wieder einmal Party machen 🎉

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,-

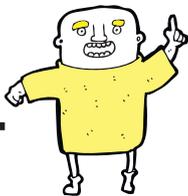
PRO JAHR
35% ERSPARNIS GEGENÜBER
EINZELKAUF

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.

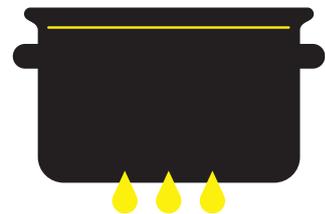
www.rollingpin.com/abo

WER NICHT FRAGT, BLEIBT DUMM



Was bewirkt Salz in kochendem Wasser wirklich?

Es gibt ja viele kulinarische Weisheiten, die meistens direkt von Oma kamen und deshalb auch nicht großartig hinterfragt wurden. Beispielsweise Salz in kochendes Wasser zu geben. Der Hintergrund ist überraschenderweise höchst physikalisch und gar nicht Oma-like. Das Salz löst im Wasser nämlich einen Teilchenausgleich aus. Diese sogenannte Osmose ist zwar hochkomplex, aber runtergebrochen nichts anderes als ein Lösungsmittel, welches darin gelöste Stoffe nicht mehr durchlässt. Im Fall von Salz und Wasser bewirkt die Osmose, dass die Aromen des Kochguts nicht direkt ins Wasser übergehen, sondern im Lebensmittel selbst erhalten bleiben. Das Salz isoliert, wenn man so will, also die Lebensmittel wie eine Membran im kochenden Wasser. Bei welcher Temperatur – ob kochend oder kalt – das Salz ins Wasser gegeben werden sollte? Völlig egal, sagt die Wissenschaft. Die Osmose funktioniert bei jeder Temperatur.



NARDA LEPES IST LATIN AMERICA'S BEST FEMALE CHEF 2020



Narda Lepes, argentinische Lebensmittelaktivistin und Chefköchin im Restaurant Narda Comedor, ist Latin America's Best Female Chef 2020. Die Auszeichnung soll die Inklusivität im kulinarischen Bereich fördern und dazu beitragen, künftige Generationen junger Frauen in der Küche und darüber hinaus zu inspirieren. „Es ist eine Ehre, zur besten Köchin Lateinamerikas ernannt zu werden, besonders in solch schwierigen Zeiten für die Branche“, so Lepes. „Jetzt müssen wir mehr denn je voneinander lernen. Ich bin stolz auf die menschlichen Verbindungen, die wir durch unsere Arbeit im Narda Comedor gefördert haben, und hoffe, dass wir auch weiterhin das Gespräch rund ums Essen anregen können.“ Im Narda Comedor stellt die Kochphilosophin Frauen ab 60 Jahren ein, bildet sie als Gastgeber aus, um sie im Mittagsservice

mitarbeiten zu lassen, und fördert die Gemeinschaft, indem sie lokale Kollegen aus der Branche zu gemeinsamen Kochevents einlädt. www.nardacomedor.com

SERGIO HERMAN STÜRMT DEN GAULT-MILLAU BELGIEN 2020



Am 23. November war es so weit: Der Gault Millau veröffentlichte den 2021er-Guide in Brüssel. Virtuell wurde er vor rund 2000 Gästen aus Gastronomie und Medienbranche Belgiens und der Welt präsentiert. Spannend: Kein Restaurant büßte Punkte ein. Für CEO Marc Declerck ist ganz klar: „Mehr denn je gilt es in diesem Jahr, dieses Handwerk durch den Gault Millau Guide zu ehren, anstatt es zu bewerten.“ Einen sensationellen Einstieg mit

unglaublichen 16/20 Punkten und somit von null auf drei Hauben legte Sergio Herman mit seinem Neo-Gourmetmekka Le Pristine in Antwerpen hin. Er wird auch als Gault Millau Newcomer des Jahres 2021 ausgezeichnet. Im Le Pristine setzt er auf eine Kombination aus Zeelands besten Produkten und italienischem Cosy-Highclass-Flair, von der kulinarischen Welt inspiriert, aber lokal beheimatet. www.lepristine.com



„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

DIE INTERNORGA 2021 IST ABGESAGT



Aufgrund der mit den rasant steigenden Corona-Infektionszahlen und dem zweiten Lockdown einhergehenden Unsicherheit hat sich die Hamburg Messe und Congress GmbH dazu entschieden, die

Internorga 2021, die vom 12. bis 16. März in den Hamburger Messehallen stattfinden sollte, als Präsenzveranstaltung abzusagen. Die nicht voraussagbare weitere Entwicklung mache die seriöse, verlässliche Planung einer Präsenzmesse unmöglich, so Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH. www.internorga.com



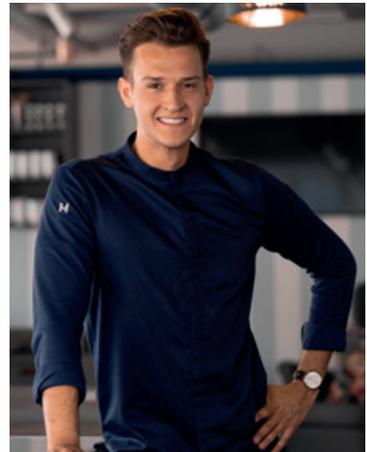
MAURO COLAGRECO FOLGT TIM RAUE IM THE K

Das Kulm Hotel St. Moritz ist der Inbegriff eines Luxushotels der Extraklasse. Das bewies es auch vor drei Jahren mit dem Restaurant The K, das im puristisch angelegten Kellergewölbe bereits Kulinarik-Größe Tim Raue mit seiner asiatisch inspirierten Spitzenküche für drei Monate in der Wintersaison begrüßen durfte. Mit Mauro Colagreco legte man nun noch das berühmte Schippchen nach und holt sich eine ebenso internationale Größe nach St. Moritz. Seine Küche ist geprägt durch besonderen Aromen-Feinsinn und fühlt sich nicht nur im wunderbaren Terroir des französischen Mentons beheimatet, sondern ist für die kulinarischen Einflüsse aus aller Welt offen. An ausgewählten Terminen wird Mauro Colagreco auch persönlich im The K anzutreffen sein. Sonst überlässt er die Agenden seinem hochtalentierten Team rund um Küchenchefin Paloma Boitier. Gäste werden Dienstag bis Samstag empfangen – heuer erstmalig mittags wie abends. www.kulm.com

HELD DES MONATS

NIKLAS OBERHOFER

Schon seit frühester Kindheit war sein Weg klar. Niklas Oberhofer will in die Spitzengastronomie. Mit Leidenschaft, Talent und harter Arbeit stellte der 24-jährige staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt bei renommierten Adressen wie dem zweifach besternten Werneckhof in München oder unter der deutschen Kulinarik-Legende Claus-Peter Lumppp sein Kochtalent eindrucksvoll unter Beweis. Aktuell ist Oberhofer Küchenchef und F&B-Manager in Klettis Genussboutique.



Welchen Tick hast du?

Ultraordentlich, wenn mein Putzlappen nicht gefaltet und rechts neben meinem Schneidebrett liegt, werde ich nervös.

Das Teuerste, das du dir je gönnt hast?

Meine Siebträgermaschine, ohne die geht morgens nichts.

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

Boot und Benzin, um die Insel zu verlassen, wann ich möchte, und eine wunderbar gekühlte Flasche Riesling.

Wenn du einen Wunsch frei hättest?

Es gibt viele Wünsche, die man hat. Doch sie dann selbst zu erreichen. Schritt für Schritt, ist der beste Weg zum Ziel. „Wünschen ist für Anfänger, nimm die Dinge selbst in die Hand“, das ist mein Motto.



DIE HEISSESTEN NEWS DER BRANCHE?

HIER FINDET IHR EXKLUSIV, WAS DIE ZUNFT BEWEGT.

LIES DAS

MIT DEN BESTEN DER BESTEN

Die Weltköche zu Gast im Ikarus, Martin Klein, PANTAURO

Seit über 16 Jahren arbeitet Hangar-7-Executive-Chef Martin Klein mit den besten Köchen der Welt. Die besten Rezepte der Weltstars gibt's im neuen Buch. **316 Seiten, ca. 60 Euro**



LASS DAS

GEFÄHRLICH GLÜCKLOS

Meine Glücklicheküche, Janina Uhse, Nova-MD-Verlag

Das GZSZ-Sternchen erfüllte sich mit diesem Buch einen kulinarischen Herzenswunsch. Das Ausprobieren der Rezepte erfolgt darum auf eigene Gefahr. **240 Seiten, ca. 30 Euro**





DICK

Traditionsmarke der Profis



LIMITED
EDITION

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

feed.back

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

**Ein großes
Danke für euren
unfassbaren
Einsatz im
Expertenrat der
Bundesregierung.
80% Umsatzeratz
sind wirklich ein
Rettungsanker
für die gesamte
Gastro.**

Kevin Siedl via E-Mail

**~~BIN MAL GESPANNT, OB
SICH DER GUTE ALTE
MÄLZER MIT SEINER NEUEN
BULLEREI NICHT EIN WENIG
ÜBERNOMMEN HAT.~~**

Ben Faust über unseren letzten Coverhelden und seine Zukunftspläne. Lieber Ben, das System ist trotz des hohen Investments, wenn man so will, „narrensicher“. Bei genauerem Hinsehen wird klar, dass es viele kleine Konzepte in einer Art Testlauf sind, die man bei Bedarf schnell nachjustieren und verändern kann. Wir sind der Überzeugung, dass dieses Konzept auch ohne die Marke „Mälzer“ auf der richtigen Spur ist.

Wow! Zwei Frauen in einer Ausgabe. Scheint, als wärt ihr auch im 21. Jahrhundert angekommen ;)

Beatrice Horn via Facebook. Liebe Beatrice, wir haben immer schon über außergewöhnliche Persönlichkeiten in der Branche geschrieben. Dabei achten wir nicht auf Geschlecht oder Herkunft. Wir wollen keine Quotenbringer, sondern echte Typen ;) Aber es freut uns riesig, dass es immer mehr Frauen in die Gastronomie und Hotellerie zieht.

Wundert mich nicht, dass bei dem Fraß die Umsätze auf Milliarden ansteigen. Das Essen kostet im Einkauf keine 10 Cent und im Krankenhaus kann ma ja schwer das Restaurant wechseln. Traurig, dass man erst jetzt damit anfängt, gerade in solchen Einrichtungen gesundes Essen zu servieren ...

Paul Engels über unsere Story zum Stand der Gemeinschaftsverpflegung. Lieber Paul, da sind wir voll bei dir. Doch wie heißt's so schön: Lieber spät als nie.

Danke für die vielen hilfreichen Tipps. Leider sind sie aktuell im radikalen Lockdown schwierig umzusetzen.

Pascal Geiger über unseren Artikel „Rettet die Weihnachtsfeier“ aus der letzten Ausgabe. Lieber Pascal, da hast du recht. Leider ist es zurzeit schwierig, vor allem in einem Printmagazin, die Zukunft zu deuten. Dennoch sind wir stets bemüht, unseren Lesern positive Lösungen und Möglichkeiten zu bieten und nicht zu jammern.

**EINE AMERIKANISCHE
BURGERKETTE MEHR
IN DEUTSCHLAND.
GENAU DAS HABEN WIR
GEBRAUCHT! SCHON
VERWUNDERLICH,
DASS DER SCHEISS 15
JAHRE NACH BURGER
KING & CO. IMMER
NOCH FUNKTIONIERT.**

Jaqueline Köhler über die Expansionspläne der Burgerkette 5 Guys.



WIR SIND MITTENDRIN

IN IHREM
KÜCHENALLTAG

... **WEIL BIO
EINFACH
DAZUGEHÖRT**

Unsere **BIO-PRODUKTE** bieten
beste Qualität und
entsprechen der neuen
EU-Verordnung.



EU/Nicht-EU-Landwirtschaft



● ● ● huegli.com

Vermeintliche Nischenprodukte wie Hahnenkamm gibt es bei R&S Gourmets zusammen mit 8500 anderen Artikeln in bewährter Topqualität.



IM AUFTRAG DER BESTEN

IMMER AUF DER SUCHE NACH DEM **AUSSERGEWÖHNLICHEN**. EGAL OB NAH ODER FERN – BEI **R&S GOURMETS** SCHRECKT MAN NICHT VOR VERMEINTLICHEN **NISCHENPRODUKTEN** ZURÜCK. DENN GENAU HIER LIEGT VON BEGINN AN DIE DNA DES SALZBURGER UNTERNEHMENS.

Anders als bei den meisten Großhändlern verändert sich unser Sortiment täglich und es kommen ständig neue Produkte ins Sortiment – aktuell haben unsere Kunden rund 8500 Artikel zur Auswahl“, erklärt Richard Viktor, der stellvertretende Einkaufsleiter von R&S Gourmets.

Die Kunst der Herdmagie

„In unseren Augen ist jeder Koch ein Künstler. Doch Kreativität alleine reicht nicht aus, wenn die passenden Rohstoffe fehlen. Bei der Lieferanten- und Produktauswahl gehen wir daher vor allem auf die Wünsche unserer Kunden ein, denn schließlich stehen ihre Bedürfnisse im Mittelpunkt unseres Handelns. Die Branche ist vielseitig, einzigartig und schnelllebig wie keine andere. Darauf sind wir eingespielt, denn wer will schon gerne

lange warten?“, erläutert Viktor mit einem Augenzwinkern.

Einfachheit als Schlüssel

R&S Gourmets verzichtet – im Gegensatz zu vielen Mitbewerbern – auf einen langwierigen Listungsprozess. Je nach Produkt ist das Objekt der Begierde innerhalb weniger Tage beim Kunden – egal ob es aus der Region oder vom anderen Ende der Welt kommt. Dabei profitieren die Salzburger von ihrem nahezu einmaligen Logistikprozess, der die Lagerhaltung auf ein Minimum reduziert. Anders ist diese Sortimentsvielfalt wohl auch nicht zu bewältigen.

So kann man wohl abschließend nur sagen: Um anders zu sein, muss man die Dinge anders machen. Auf R&S Gourmets trifft das auf jeden Fall zu.

www.rs-gourmets.at



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

 **KASTNER**



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

KR Christof Kastner

www.kastner.at

 FrischeMarkt

 AllesWein

 Feinspitz

 Geschirr&Co

 BIOGAST

#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



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



Emotion pur und live per Stream aufs Smartphone: Das waren die ROLLING PIN Awards 2020 sowie die spektakuläre Verleihung der 100 BEST CHEFS auf facebook.com/rollingpin.co



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



Schonungsloser Enthüllungsjournalismus für den perfekten Start in den Tag gibt's auf facebook.com/rollingpin.co



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

MENÜPLAN

by ANTONIEWICZ.

GÄNSEBRUST ODER KEULE?

Einfach raffiniert, einfach zubereitet, einfach lecker.

Helmut B. Schulz und Heiko Antoniewicz haben für Sie vorbereitet.

Sie machen es zu Ihrem Gericht und Ihre Gäste genießen.



4.74*
€

1 Gänsebrust
ca. 0,35 kg

**VERSAND-
KOSTENFREI
AB 50 EURO**

*Die Macher von
Smart Convenience!*

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



Hans filetiert eine Seezunge. Das Gericht: Seezunge in Strudelteig“, hört man die Stimme aus dem Off. Hans, das ist damals, im Jahr 1984, Eckart Witzigmanns Sous Chef in der sagenumwobenen Aubergine. Neugierig, fast schon lüstern folgt die Kamera in der rund einstündigen Doku des Bayerischen Rundfunks Hans' gekonnten Griffen, die im noch jungen Kulinarik-Deutschland an stupender Exotik nicht zu überbieten sind. Zusammen mit in Butter ange düsteten Schalotten, entkernten und geschälten Tomaten, Rahm, Basilikum und einen Schuss Weißwein wickelt der Weißuniformierte ruhig, aber zügig die kurz angebratenen Seezungenstückchen in den Hauchdünnen Strudelteig. Dass er eigentlich mit ebenjenen Griffen hantiert,

die ihm seit frühester Kindheit vertraut sind und die Wurzel seiner Kochkunst bilden, wird dem aufmerksamen Beobachter erst Jahre später klar. Im Jahr 1993 nämlich sind die Kameras des Bayerischen Rundfunks erneut auf Hans gerichtet. Nur geht es diesmal nicht um die Aubergine oder um Eckart Witzigmann, sondern um Hans höchstpersönlich. Mittlerweile nämlich ist er Herr über die kulinarischen Geschicke der damals schon legendären Wiege der deutschen Spitzengastronomie: des Tantris in München-Schwabing. Und damit wohl oder übel eine Person des öffentlichen Lebens. Kurz: Hans, das ist jetzt nicht mehr einfach nur Hans, sondern Hans Haas.

Zu Besuch in seinem Elternhaus liegt der Fokus der Kameras dieses Mal auf

den in der Tiroler Bergbauernfamilie so begehrten Kaaskrapfen. Genau wie der Strudelteig in der Aubergine ein paar Jahre zuvor faltet Herr Haas – ganz bewährter Commis seiner Mutter – den Teig aus Roggen und Weizen sorgsam um den Graukäse. Die Bilder sprechen eine klare Sprache: Diese Sache mit dem Kochen, die fing schon lange vor Hans' Lehre im nicht weit entfernten Wirtshaus Kellerwirt an. Und dass sie weit übers Teigzusammenwickeln geht, beweisen die letzten 40 Jahre zur Genüge. Fast ist man versucht zu sagen, Haas befand sich in seinen knapp 30 Jahren als Tantris-Küchenchef im Dauerzenit seiner genauso bodenständigen wie raffinierten Kochkunst. Seit 1991 verließ er dem Kulinarik-Tempel nach den Groß- ▶

NACH FAST 30 JAHREN IM SAGENUMWOBBENEN **TANTRIS** GEHT **HANS HAAS** ENDE 2020 ALS **LÄNGSTAMTIERENDER KÜCHENCHEF** IN RENTE. WIE ER MIT **KALBSKOPF** UND **RINDSBACKERLN** DER WIEGE DER DEUTSCHEN SPITZENGASTRONOMIE SEINEN EIGENEN KULINARIK-STEMPEL AUFDRÜCKTE – UND WARUM MIT DEM **ENDE DER ÄRA HAAS** AUCH DIE GESCHICHTE DES TANTRIS ENDET, WIE MAN ES BIS HEUTE KENNT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Volker Debus

DIE (UN)ENDLICHE GESCHICHTE

A close-up portrait of Hans Haas, a middle-aged man with grey hair, wearing a white chef's jacket. He is resting his chin on his hand and looking thoughtfully towards the camera. The background is dark.

Hans Haas prägte mit seiner pinzettenfreien Spitzenküche, die genauso raffiniert wie geradlinig ist, fast 30 Jahre die kulinarische Linie des legendären Tantris in München.

VIDEO:
Erlebe die Legende Hans Haas exklusiv in der ROLLING PIN Masterclass:
www.rollingpin.com/250





1



2



3



4



5

1+2 Das 1971 eröffnete Tantris ist mit seinem eklektischen Interieur einerseits unverkennbares Kind seiner Zeit, andererseits ganz zeitlose Gegenwart. Unter welcher Form es im Sommer 2021 wiedereröffnen wird, ist weiterhin ein Rätsel **3** Fleischgewordene Kulinarik-Handschrift, die in Deutschlands Gastro-Geschichte eingehen wird: Hans Haas' Lammkotelett mit Spinat-Tomaten-Gemüse im Artischockenboden **4** In seiner Rente wird sich Hans Haas wohl – endlich – vermehrt Zeit für seine Kunst nehmen können **5** Die Tantris-Erfinder: Urvater Fritz Eichbauer mit seiner Frau Sigrid Ursula Eichbauer, Sohn und Nachfolger Felix Eichbauer mit Sabine Eichbauer und Tochter Elisa.

WAS SOLL NACH WITZIGMANN UND WINKLER NOCH KOMMEN?

Hans Haas beantwortete die Gretchen-Frage von Gastro-Deutschland aus dem Jahr 1991 mit seiner dogmenfreien Küche, zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau

meistern Eckart Witzigmann und Heinz Winkler seine ganz eigene Handschrift. Kein Nachhecheln hinter (vermeintlichen) Trends. Keine Molekularküche. Keine Pinzetten. Keine Höchstradius-Regionalität. „Für mich“, bringt Haas sein ausgereiftes Küchenhandwerk auf den Punkt, „zählt das beste Produkt, maximal zwei bis drei Zutaten dazu und gut gekocht. Mehr ist es eigentlich nicht.“ Was nach haarsträubendem Understatement klingt, bescherete dem Tantris unter Haas' Federführung durchgehend zwei Michelin-Sterne und 18 Punkte im Gault Millau. Und das mit Mittags- und Abendservice. Letzteres mit bis zu 120 Couverts, was aus dem Tantris noch so ganz nebenbei Deutschlands größten Zweisterner macht.

Mit alledem ist Ende dieses Jahres Schluss.

Dann nämlich wird Hans Haas zum letzten Mal in der von Eckart Witzigmann eigens entworfenen Küche stehen. Haas' Weggang beschließt damit nicht nur eine einzigartige Küchenkarriere, sondern gewissermaßen die Geschichte des Tantris, wie man es bis heute kennt. Das Ende der Ära Haas: Sie ist ohne Zweifel die wohl prägnanteste Zäsur in Kulinarik-Deutschland der letzten Jahre. Wer weiß, vielleicht

sogar der letzten zwei Jahrzehnte. Was also bleibt von diesen 30 Jahren? Was hat sie ausgemacht, diese heute schon zum Mythos gewordene Ära, die erst zu Ende geht? Wie hat sie begonnen? Und was kommt danach?

Nachricht aus München

Als sich Haas mit 19 Jahren aufmacht, um von den Besten der Zunft im Ausland zu lernen, verabschiedeten ihn seine Eltern mit einem Spruch, der Haas'scher nicht sein könnte: „Hansi, wenn du meinst, es ist gut für dich, dann mach es!“ Tat er, und verfeinerte sein Handwerk unter anderem im Restaurant Erbprinz in Ettlingen und als Chef de Partie in Paul Haeberlins legendärem Dreisterner Auberge de l'Ill in Illhaeuern. Es ist dem elsässischen Großmeister zu verdanken, dass der von Neugierde getriebene Hans mit 25 in Eckart Witzigmanns Aubergine als Sous Chef anheuert. Und im Koch des Jahrhunderts mehr als nur einen Mentor findet. Es soll, so Witzigmann einmal, seine Zeit gedauert haben, bis Haas seinen Wunschposten als Poissonnier zur Gänze gemeistert habe. Zu jener Zeit also, als Haas vor der Kamera die eingangs erwähnte Seezunge filetiert, war er erst zwei Jahre dabei. Da bewegte er sich, den Bildern nach zu urteilen, in der Münchner Ka- ▶

HANS HAT ES VERSTANDEN, MIR DEN WIND AUS DEN SEGELN ZU NEHMEN.

Eckart Witzigmann über seinen damaligen Sous Chef in der Aubergine, der auch als Vermittler brillierte, wenn der Jahrhundertkoch schlechte Laune hatte

Hans Haas prägte mit seiner pinzettenfreien Spitzenküche, die genauso raffiniert wie geradlinig ist, fast 30 Jahre die kulinarische Linie des legendären Tantris in München.

derschmiede bereits wie ein Fisch im Wasser. So lange kann es also nicht gedauert haben. Aber die Strenge eines Herrn Witzigmann bestand bekanntlich auch aus einem ordentlichen Maß Ungeduld. Jedenfalls: Haas' handwerkliche Fähigkeiten waren das eine. Seine charakterlichen Eigenschaften das nicht zu vernachlässigende andere: „Haas war der ruhende Pol in der Mannschaft“, erinnerte sich Witzigmann einmal gegenüber dem Bayerischen Rundfunk. „Wenn irgendetwas nicht da war oder etwas nicht in die Reihe passte, dann hat man immer den Hans Haas vorgeschickt, weil er es verstanden hat, mit mir umzugehen und mir den Wind aus den Segeln zu nehmen.“ Fünf Jahre lang vertiefte sich Haas in die kulinarischen Geheimnisse der Aubergine, mit denen sein Chef zum ersten Mal drei Michelin-Sterne nach Deutschland holte. Doch entgegen Witzigmanns Bemühungen, seinen Hans länger bei sich zu halten, zog es den Getriebenen bei aller Bodenständigkeit weiter. Dass man die Aubergine als Sous Chef nur verlässt, um selbst Küchenchef zu werden, versteht sich von selbst. Im Restaurant Brückenkeller in Frankfurt – mittlerweile wieder sternelos – läutete Haas den Übergang zur Haute Cuisine ein. Hielt dort einen Stern – und hätte wohl noch mindestens einen zweiten geholt. Wäre aus München nicht die alles verändernde Nachricht eingetrudelt. ▶



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



Was mögen Sie an sich selbst?

Es passt so wie es ist

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

nur mit Milch

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

ich bin nicht nachtragend, und vergesse schnell

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

Drei Worte
viel Glück

Die wichtigere Tugend: Intelligenz oder Ehrlichkeit?

Ehrlichkeit

Sind Sie dort, wo Sie immer hinwollten?

ich bin schon viel weiter

Ein kulinarisches Kindheitstrauma?

hats keins geb'n

Sie haben die Wahl, Strand oder Berge?

Berge

Die beste Musik fürs Mise en place und fürs Service?

Pop!

Dieses Gericht würde ich für mein Idol, ~~Robert Litzigmann~~, kochen:

Kalbskopf im Ciabatta gebraten

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

Gruß Gott

Zeichnen Sie das, was Ihnen gerade einfällt!



Jean Lapin

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

Wir kommen wieder und das ganz oft

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

Wohlfühlküche

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

spiele ich mir mehr Lotto

Ihre größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre?

Was halten Sie von Lebensweisheiten?

nicht Ignorieren

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

einfach Ignorieren

Wofür möchten Sie im kulinarischen Gedächtnis der Nation verankert werden?

Darß sich viele Leute an meinen Kuchenstil erinnern

Von wem wollten Sie immer schon die Telefonnummer haben?

von lieben Gott

In dieses Restaurant wollten Sie schon immer:

ich will, noch in viele Restaurants gehen geht haben wir Zeit
Erinnern sich Ihre Eltern gerne an Ihre Pubertät?

bei uns hats keine geb'n, ich kann mich nicht erinnern

Die größte Errungenschaft der letzten zehn Jahre in der Gastronomie?

darß man sich wieder mehr auf saisonale und regionale besinnt

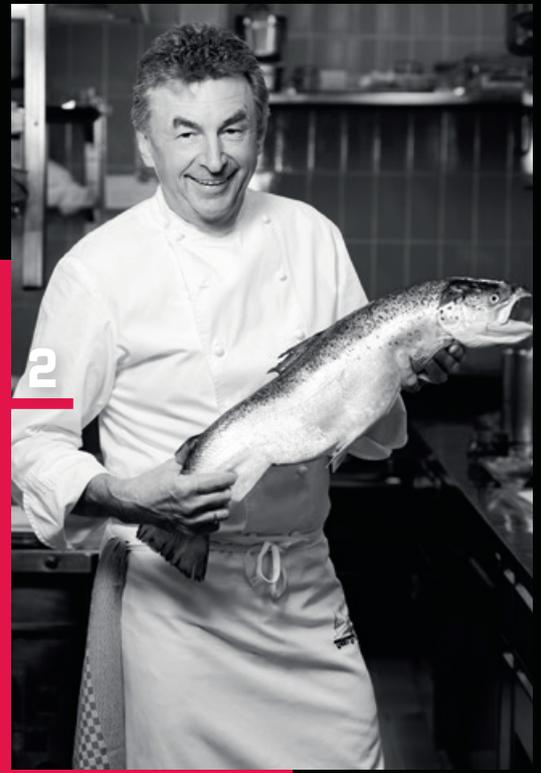
WENN EINE VERÄNDERUNG STATTFINDET, MUSS MAN SIE AUCH SPÜREN.

Hans Haas über seine eigene Handschrift in fast 30 Jahren Tantris

Freigeister in Bieder-Deutschland

20 Jahre gab es das Tantris damals schon. Der Münchner Bauunternehmer Fritz Eichbauer hatte es im Jahr 1971 in Schwabing im wahren Sinne des Wortes aus dem Boden gestampft. Und damit die kulinarische Revolution in Deutschland eingeläutet. Die Begründung dafür liegt zwar nicht auf der Hand, ist aber für einen Erzgourmet wie Fritz Eichbauer absolut nachvollziehbar: „Wo wäre ich sonst hin essen gegangen?“, meinte er einmal lakonisch. Nach ausgiebigen Reisen in die europäischen Hochburgen der Haute Cuisine war ihm das gastronomische Manko Deutschlands Anfang der 1970er-Jahre wie Schuppen von den Augen gefallen. Zu einer Zeit, als deutsche Gaststätten noch den Geruch gediegener Hausmannskost verströmten und den Nachkriegsstandpunkt „Mehr ist nun mal mehr“ auf den Tellern vertraten, legte Eichbauer also mit der Beton-Architektur des Schweizer Justus Dahinden den Grundstein für die deutsche Spitzengastronomie. Der Name Tantris als terminologische Anlehnung an das buddhistische Streben nach Vollkommenheit war Programm, Ambition und gnadenloser Zeitgeist zugleich. Eichbauer sorgte damit sowohl für einen kulinarischen wie auch für einen optischen Paukenschlag: Während Eckart Witzigmann begann, mit seiner Nouvelle Cuisine einen spitzenkulinarischen Trickle-down-Effekt in Gang zu setzen, schlug die akzentuierte Ästhetik hohe Wellen im vergleichsweise biederen Wirtschaftswunder-Deutschland. Ein New Yorker Restaurantdesigner bezeichnete das kompromisslos in orangeroten Farbtönen ▶

Keine Molekularküche. Keine Pinzetten. Keine Höchstadius-Regionalität. Mit seiner von jeglichen Trends entrümpelten Küche hielt Hans Haas im Tantris fast 30 Jahre zwei Michelin-Sterne.



1 Hans Haas vor dem Tantris, der Wirkungsstätte seines Lebens **2** Den kompromisslosen Produktfetschisten erbte Haas von seinem Mentor Eckart Witzigmann: „Für mich zählt das beste Produkt, maximal zwei bis drei Zutaten dazu und gut gekocht. Mehr ist es eigentlich nicht“, so der bald Ex-Tantris-Küchenchef **3** Das Tantris wurde 1971 von Fritz Eichbauer aus dem Boden gestampft. Designt wurde die Wiege der deutschen Spitzgastronomie vom Schweizer Architekten Justus Dahinden **4** Die drei und bisher einzigen Küchenchefs in der Geschichte des Tantris: Heinz Winkler (li.), Eckart Witzigmann (Mi.) und Hans Haas (re.) **5** Der Gründer des Tantris Fritz Eichbauer und seine Frau Sigrid-Ursula **6** 100 Prozent Hans Haas: Seeteufel-Medaillons mit Gemüse-Julienne in Vinaigrette.

gehaltene Restaurant einmal als die schönste Feuerwehrrstation, die er je gesehen habe. So oder so: 1973 holte Witzigmann dort den ersten Stern, 1974 den zweiten. Das entsprach damals der höchsten Auszeichnung im noch jungen Kulinarik-Deutschland. Vier Jahre später eröffnete Witzigmann bekanntlich sein eigenes Restaurant: die Aubergine, die der Guide Michelin 1980 als erstes in Deutschland mit drei Sternen auszeichnete. Den Herd im Tantris indes übernahm der gebürtige Südtiroler Heinz Winkler. Und schrieb dort erneut Kulinarikgeschichte, indem er 1981 als zweites Restaurant nach Witzigmanns Gourmettempel drei Sterne nach Deutschland holte. Mit 31 als jüngster Koch der Welt (!) und als erster Italiener überhaupt. Zehn Jahre hielt Winkler die drei Macarons. Ganz nebenbei führte er die kulinarische Pilgerstätte in die Wirtschaftlichkeit, indem er, wie er einmal mit der ihm eigenen Nonchalance erklärte, „die Couvertzahlen erhöht und gleichzeitig die Kosten gesenkt“ hatte. Größer hätten die Fußstapfen also nicht sein können, in die der damals knapp 34-jährige Hans Haas treten sollte. Verständlich also, dass der Küchenchef des Frankfurter Brückenkellers dankend abwinkt, als Fritz Eichbauer ihn als Winklers Nachfolger ins Gespräch bringt.

Einmal Chef, immer Chef

Bereits zur Aubergine-Zeit hatte es Eckart Witzigmann verstanden, seinen Sous Chef einmal zum Bleiben zu überzeugen. Zwar war dafür eine eigene Skitour in Haas' heimatische Tiroler Gefilde nötig gewesen. Doch Witzigmanns Mühen zahlten sich aus. Wer weiß, vielleicht wusste Eichbauer vom treffsicheren Einfluss des Jahrhundertkochs auf seinen Wunsch kandidaten. „Hans, das machst du!“, lautete letztlich das Machtwort, das Witzigmann sprach. Und dem Haas wohl mit so etwas wie geschmeichelter Skepsis Folge leistete. Das Gewohnheitstier Gast stand diesem Führungswechsel na- ▶

Jedes Mahl begeistern



*Köstliche
Weihnachtszeit*

Gemahlener Zimt und edle Bourbon-Vanillestangen von UBENA – für die feine Weihnachtsbäckerei.

UBENA

www.ubena.de

KALBSKOPF

in Ciabatta gebraten



REZEPT:
Hier geht's zum Rezept:
www.rollingpin.com/250

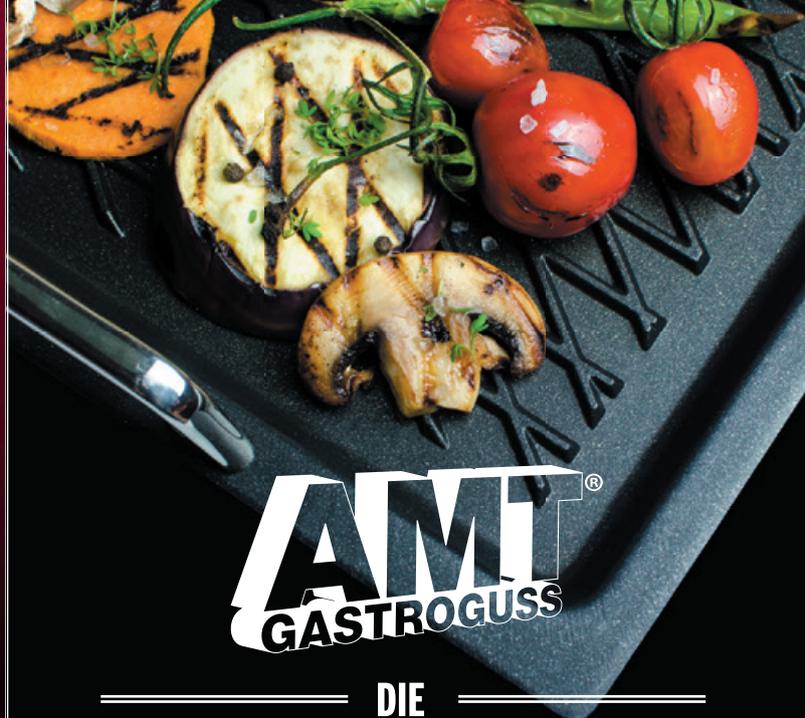
turgemäß skeptisch gegenüber. „Die haben sich schon gefragt, was soll nach dem Witzigmann und Winkler jetzt noch kommen?“, erinnert sich Haas und setzt nach: „Aber wenn eine Veränderung stattfindet, muss man sie auch spüren.“

Das tat das an Luxusprodukte wie Hummer, Gänseleber und Trüffeln gewöhnte Publikum dann auch. Mit Haas hielten Kalbsköpfe, Rindsbackerl und weitere damals zu einer Randexistenz verdamnte Produkte im Tantris Einzug. In der Zubereitung der Gerichte schlugen sich schon in jenen Tagen Haas' hervorstechendste Charaktereigenschaften nieder: geradlinig, bodenständig, aber eben mit raffinierten, kreativen Akzenten, die treffsicherer nicht hätten sein können. Haas' Kreationen wie das gefüllte Ei im Steinbutt, der Kalbskopf im Ciabatta, die Rindsbackerl oder der lauwarmer Lachs, der unter der Folie gegart wird, mit Lauchpüree und Nussbutter zählen heute längst zu den gefeierten Klassikern der deutschen Spitzenküche. „Mir war einfach nur wichtig“, so Haas in unbeirrbarer Untertreibung, „dass wir gut kochen und den Gast gut bedienen. Das war schon immer mein Leitspruch.“ Als einmal ein Gast in Haas' Anfangszeit monierte, dass das Essen nicht so „wie vorher“ sei, konterte dieser souverän: „Schön, dass Ihnen das aufgefallen ist.“

Die Neuen

Als wohl einziges Restaurant weltweit ist das Tantris mit seiner demonstrativen Verwurzelung im Freigeist der 70er-Jahre noch im Jahr 2020 voll und ganz Gegenwart. Von den geflügelten Fabelwesen aus grauem Beton auf den drei Treppenstufen bis hin zu den unverkennbaren Plexiglaslampen auf den Esstischen wirkt nichts, was das Tantris zu diesem unverkennbaren Kind seiner Zeit macht, verstaubt, museal oder gar antiquarisch. Es ist im besten Sinne aus der Zeit gefallen. Eben wie andere zeitlose (Gesamt-) Kunstwerke, die zu Recht die Aura des un- ▶

Fotos: Jörg Lehmann



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.

@ amtgastroguss
amtgastroguss
YouTube: AMT Gastroguss

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

Mit Ende dieses Jahres war's das: Hans Haas hängt die Kochjacke an den Nagel. Gerüchten zufolge wird sich der längstamtierende Tantris-Küchenchef vollständig aus der Gastronomie zurückziehen – und sich seiner (anderen) Kunst widmen: den Skulpturen aus Fischkarkassen.

erreicht Klassischen verströmen. Hans Haas' genauso geradlinige wie raffinierte Küche griff rund 30 Jahre meisterhaft in den eklektischen Ästhetizismus dieses Baus, ja mehr noch: verlieh ihm gewissermaßen jedes Jahr aufs Neue seine gastronomische Existenzgrundlage. Das alles, dessen muss man sich Ende dieses ohnehin nicht ereignisarmen Jahres bewusst sein, ist bald vorbei.

Wie man munkelt, wird das Tantris konzeptuell neu aufgestellt. Matthias Hahn, Schützling von Alain Ducasse und jahrelanger Corporate Chef der Ducasse Gruppe, wird – eine Neuheit im Tantris – Executive Chef. Von einem separaten À-la-carte-Konzept neben der gediegeneren Menü-Schiene ist hinter den Kulissen die Rede. Auch von zwei Küchenchefs, die das unter der Obhut von Hahn umsetzen sollen. Hans Haas jedenfalls soll sich, auch das wird gemunkelt, vollständig vom öffentlichen Gastronomiegeschehen zurückziehen. Keine Konzeptberatungen, kein Patronat, keine Schiffsprojekte, keine medialen Großoffensiven. Stattdessen: Zeit für seine Frau Ina, für seine Kinder Lisa und Florian. Und für seine Kunst, der er bis dato meist nachts in seinem Keller frönen musste. Möglich also, dass Haas' Skulpturen aus ausgekochten und bunt lackierten Fischkarkassen bald genauso von sich reden machen werden wie sein Kalbskopf, seine Rindsbackerl und Co. So oder so: Ganz ohne Kaaskrapfen und andere Teigwickelien wird Haas wohl auch als Ex-Tantris-Chef zu Hause nicht auskommen. Die Kameras indes werden auf die Griffe der neuen Generation hinter dem alten Tantris-Herd gerichtet sein. Wenn er denn überhaupt bestehen bleibt.

www.tantris.de



VIDEO:

Backstage in der heiligen Tantris-Küche:
www.rollingpin.com/250



„Netflix für die Gastronomie – aber mit Lern-effekt“

So bezeichnete Tim Mälzer unsere DRPC (Digitale ROLLING PIN-Convention)

BIS ZUM 31.03.2021 PRÄSENTIEREN WIR:

- ▶ +400 Masterclass-Videos
- ▶ Mit den Top Stars der Branche
- ▶ Von Tim Raue über Heinz Reitbauer bis zu Eckart Witzigmann
- ▶ Wöchentlich neue Masterclasses
- ▶ Interaktive Expo mit den spannendsten Lieferanten und Produkten
- ▶ Und das alles vollkommen kostenlos!

JETZT ROLLING PIN-APP DOWNLOADEN & SICH VON DEN BESTEN INSPIRIEREN LASSEN.



ROLLING PIN CONVENTION.



Mit 31. 12. 20 würde die 1. digitale ROLLING PIN Convention (DRPC) enden. ROLLING PIN-Boss Jürgen Pichler bläst aber nicht das Licht aus, sondern verlängert die DRPC mit über 200 vollkommen neuen Masterclasses und neuer interaktiver Expo bis 31. 03. 2021.



VIDEO:
Unter www.rollingpin.com/masterclasses
gibt es bereits eine Preview auf die neuen
Masterclasses.

Über 37.000 Teilnehmer und der sensationelle Erfolg geht weiter!

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 DRPC (Digitale ROLLING PIN Convention) explodiert, sich Mut auszahlt und das digitale Erfolgskonzept in die nächste Runde geht.

Die Covid-19-Pandemie machte eine physische Durchführung der ROLLING PIN Convention 2020 mit ihren CHEFDAYS, BARDDAYS 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 und voll den Zeitgeist getroffen haben. Die Gastronomie sucht gerade jetzt in diesen herausfordernden Zeiten händelnd nach Inspiration und Motivation. Das sieht man an unseren unfassbaren Zugriffszahlen. Zwischen 30. September und 15. November konnten wir unglaubliche 37.806 Teilnehmer verzeichnen und gehen davon aus, dass wir bis zum 31. Dezember die 50.000-Teilnehmer-Marke knacken werden.

Die DRPC würde planmässig mit 31. 12. 2020 enden. Nun soll sie verlängert werden.

Pichler: Vollkommen richtig! Aufgrund des sensationellen Erfolges haben wir uns entschieden, ab 1. Jänner die „DRPC 21“ (digitale ROLLING PIN Convention 2021) ins Leben zu rufen. Und das mit vollkommenem neuem Programm. Die Teilnehmer können sich schon jetzt auf mehr als 200



100 % DIGITALE INSPIRATION

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. Aufgrund der Covid-19-Pandemie konnten die ROLLING PIN Conventions 2020 in Deutschland und Österreich nicht stattfinden. Um den Köchen, Barkeepern und Gastronomen – vor allem in diesen herausfordernden Zeiten – dennoch die dringend benötigte Inspiration und Motivation zu liefern, veranstaltet ROLLING PIN die Convention – mit über 400 Masterclasses und Workshops – vollkommen digital und kostenlos.

weitere Masterclasses mit Top-Stars wie Heinz Reitbauer, Martin Klein, Tim Raue, Eckart Witzigmann freuen. Perfekt abgerundet wird die DRPC wieder durch unsere interaktive Expo mit den spannendsten Produkten und Lieferanten.

Lieferanten und Produzenten spielen auch weiterhin eine große Rolle in der DRPC?

Pichler: Auf jeden Fall. Neue Produkte sind für Köche und Gastronomen gleich spannend wie neue Kochtechniken. Daher spielt unsere interaktive Expo eine zentrale Rolle in unserer DRPC. Vor allem, weil es bis Mitte 2021 wahrscheinlich keine physikalischen Messen geben wird, wo Lieferanten ihre Produkte präsentieren können. Und dass unsere interaktive Expo mehr als funktioniert, beweisen die 152.195 virtuellen Expo-Besuche. Und das nur in 90 Tagen. Damit schaffen wir auch einen sensationellen Mehrwert für alle Lieferanten und Produzenten.

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

Pichler: Die Teilnahme an der digitalen ROLLING PIN Convention funktioniert ganz simpel. Einfach im App Store die ROLLING PIN-App downloaden und los geht's. 24/7, vollkommen kostenlos und jeden Sonntag kommen neue Masterclasses hinzu. Wir sind wie Netflix – aber mit hohem Lernfaktor.

www.rollingpinconvention.com



Le Nouveau Chef

EST. 1986

Stronger Together



Von links nach rechts:
Top Evy Schürze Bistro
Hemd Liam Latzschürze Seattle **Hose** Oregon

Ivan Ralston interpretiert in seinem Restaurant Tuju die brasilianische Traditionsküche neu – und wird damit mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.



SAMBA DI SÃO PAULO

DER BRASILIANER **IVAN RALSTON** BRINGT IN SEINEN KARNEVALESKEN **MENÜABFOLGEN** DIE EINMALIGE MULTIKULTURALITÄT **SÃO PAULOS** AUF DIE TELLER. WARUM ER DEN **GUIDE MICHELIN** AM TELEFON **BESCHIMPFT** – UND WAS ES MIT SEINEM **JAZZ-STUDIUM** AUF SICH HAT.

Text: Lucas Palm, Fotos: Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7

Jede Menge Haut, volle Schenkel – und ekstatische Freuden bis zum Umfallen. Was für Brasiliens legendäre Samba-Feste gilt, könnte auch die Gerichte Ivan Ralstons nicht besser beschreiben. Das Wunderkind der brasilianischen Spitzenkulinariik kreierte diese zwar nicht in der Karneval-Metropole Rio de Janeiro, sondern in São Paulo, aber: Erstens wissen die „Paulistanos“ diesen Megaevent im Zweivierteltakt mindestens genauso lebensfreudig zu feiern und zweitens geht es dort, man glaubt es kaum, noch bunter zu als in Brasiliens geheimer Hauptstadt. „São Paulo ist die multikulturellste Stadt, die ich kenne“, sagt der gerade einmal 35-Jährige, der es wissen muss: Als

vielgereister Springinsfeld verbrachte er seine prägenden Lehr- und Wanderjahre in den USA, Spanien und Japan. Dass seine Großeltern als deutsch-österreichische Juden im Zweiten Weltkrieg nach Brasilien flüchteten, tut sein Übriges. Es ist genau diese historisch gewachsene Melange, die Ivan Ralston in seinem Restaurant Tuju auf beeindruckende Weise auf die Teller bringt. 2017 bescherten ihm diese den begehrten Platz 45 der prestigeträchtigen Latin-Americas-50-Best-Restaurants-Liste, im selben Jahr den zweiten Michelin-Stern. Doch wer genau ist dieses aufstrebende brasilianische Küchenwunder? Und wie schafft dieser unbändige Kreativling es, seine DNA kulinarisch so konzipiert auf den Punkt zu bringen?

Ralstons Werdegang beginnt mit einem nicht allzu unbekanntem Phänomen: Obwohl – oder gerade weil? – seine Eltern Gastronomen sind, entscheidet er sich nach dem Schulabschluss für eine Laufbahn, die nicht sonderlich viel mit der Welt der Kulinariik gemein hat: Er studiert Jazz am Berklee College in Boston. „Das dauerte keine zwei Jahre“, erinnert sich Ralston, der in dieser Zeit immerhin seinen Bachelor abschloss. „Ich wollte wirklich unbedingt Musiker werden. Aber ich denke, ich habe mehr Talent fürs Kochen.“ Zurück in São Paulo, fängt er zunächst eher aus Orientierungslosigkeit in der Küche des elterlichen Restaurants an. „Ich wusste sofort: Das ist es, was ich für den Rest meines Lebens ►

IVAN RALSTON

Ivan Ralston ist Sohn einer Gastronomenfamilie in São Paulo. Nach der Schule entschied er sich jedoch für ein Jazz-Studium in Boston. Zurück in seiner Heimatstadt, begann er in der Küche des elterlichen Restaurants – und wusste: Er wird Koch. Seine Lehr- und Wanderjahre absolvierte der heute 35-Jährige unter anderem in prestigeträchtigen Dreisternern wie dem Mugaritz und dem El Celler de Can Roca in Spanien oder auch dem Ryu Gin in Tokio. Zurück in São Paulo, eröffnete er im Jahr 2014 sein eigenes Restaurant Tuju. Eigentlich als Casual-Konzept gedacht, erhielt Ralston nach nur sechs Monaten und völlig unerwartet den ersten Michelin-Stern. 2017 rangierte das Tuju auf Platz 45 der Latin-Americas-50-Best-Restaurants-Liste. 2017 folgte der zweite Stern. Heute zählt Ralston zu den vielversprechendsten Köche Brasiliens.



01



02



03



04



05



06

1+3+5+6 Im 2014 eröffneten Restaurant Tuju interpretiert Ivan Ralston die brasilianische Traditionsküche neu
2 Jazzige Unverkramptheit auf dem Teller, kulinarisches Taktgefühl garantiert: Litschi - Honig - Melone
3 Weil er es „einfach liebt“, obwohl nicht dezidiert brasilianisch: Bresse-Taube - Tucupi - Rote Beete.

ALS DER GUIDE MICHELIN MICH ANRIEF, GLAUBTE ICH, ICH WERDE VERARSCHT, UND ANTWORTETE: „FICK DICH!“

Ivan Ralston konnte die Verleihung des ersten Macarons nicht glauben – und tat sich am Anfang schwer, damit umzugehen

machen will.“ Nach drei Jahren im elterlichen Betrieb bildete er sich im Mani weiter, einem der besten Restaurants São Paulos. „Damals war es schwierig, nur durch Stationen in Brasilien ein wirklich guter Koch zu werden.“ Also ging er nach Spanien, wo er seine formelle Kochausbildung in der Culinary School nachholte und im legendären El Celler de Can Roca und im noch legendäreren Mugaritz seinen rastlosen Lernwillen zu stillen versuchte. „Was ich dort gelernt habe, ist unglaublich.“ Dass die kulinarisch so ergiebige Iberische Halbinsel Ralstons Hunger nach Neuem nicht stillen konnte, lag an seiner damals schon unbändigen Neugierde, die bis heute instinktiv über jeden Tellerrand hinausschaut: „Ich wollte immer schon unbedingt nach Japan“, erinnert sich der Ex-Jazzman. Gesagt, getan: In keinem geringeren Gourmet-Tempel als dem mit drei Michelin-Sternen prämierten Ryu Gin in Tokio verfeinerte Ralston nicht nur sein kulinarisches Rüstzeug, sondern schärfte auch seinen Blick für die unterschiedlichen Gastro-Kulturen: „Die Unterschiede zwischen spanischen und japanischen Sterneküche sind der reine Wahnsinn“, weiß Ralston. „Ich war ja die

spanischen 3-Sterne-Küchen gewohnt, die sind alle ungefähr drei Mal so groß! In Japan ist es das komplette Gegenteil: Die Küche des Ryu Gin ist keine 15 Quadratmeter klein. Und ehrlich gesagt: Ich finde die japanische Herangehensweise realistischer. Denn ob mit Sternen oder nicht: Ein Restaurant muss halt auch wirtschaftlich funktionieren.“

Segen und Fluch der Sterne

Womit wir schon bei Ralstons eigenem Gourmettempel wären: Denn nach seinem sechsmonatigen Abstecher nach Tokio kehrt der Weltenkocher zurück in seine Heimatstadt – und eröffnet dort 2014 das Tuju. „Ich habe zwei Geschäftspartner, das heißt: keinen Investor. Es läuft, aber natürlich ist keiner von uns reich“, sagt der Neo-Gastronom. Ursprünglich war das Tuju ein Casual-Konzept, das die brasilianische Traditionsküche neu interpretiert. „Aber nach gerade einmal sechs Monaten bekam ich plötzlich den ersten Stern. Als der Guide Michelin mich anrief, um mir das mitzuteilen, war ich sicher, dass irgendwer mich verarscht. Ich antwortete: ‚Fick dich!‘, und legte auf.“ Doch der pres- ▶

EXQUISITES FÜR DIE GASTRONOMIE



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

IVAN RALSTON.

ZACKENBARSCH

Banane – Curry – Süßkartoffel





KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

#TOGETHERSTRONG
#ALARMSTUFEROT



tigeträchtige Macaron hätte nicht echter sein können – was Ralston in den folgenden Jahren auch selbst zu spüren bekam. Viel zu verbissen habe er plötzlich an sich und seiner Küche gearbeitet. Bis er bemerkte, dass es beim Kochen um mehr geht als nur um das Greifen nach den Sternen. „Es war seltsam: Genau durch diese Entscheidung bekam ich dann den zweiten Stern“, erinnert sich der Erfolgsverwöhnte. Und beweist nur wenige Minuten später schon mit den Amuse-Bouches, warum der scharlachroten Küchenbibel diese Kreationen zwei Sterne wert sind.

Weil eingangs von „jeder Menge Haut“ die Rede war: Der kleine Happen Langoustine – Avocado – Hühnerhaut kombiniert genauso wie Koji-Tartelette – Zucchini – Kaviar die Frische des Atlantischen Ozeans mit den vollen, herzhaften Traditionsaromen Brasiliens. Dass Ralston eine genauso komplexe Aromenvielfalt mit einem vegetarischen Gericht gelingt, verdeutlicht seine Meisterschaft: Das Gericht Artischocken – Erbsen – grüne Tomate – junger Parmesan lässt den Gaumen in alle Richtungen jubeln. Die erstaunlich bissfesten Artischocken bestechen mit virtuosem Säurespiel, der in die Sauce verrührte Parmesan fängt genau

diese bissfeste Säure gekonnt ab – bevor die grünen Tomaten und Erbsen gleich wieder mit einer ordentlichen Portion Frische aufwarten.

Ein weiteres Highlight ist ohne Zweifel das Gericht Oktopus – Palmherz – Lardo – Olivenpesto. Der Oktopus wird für dieses Gericht eine ganze Stunde massiert, dann vier Stunden im Dampfgarer gegart und harmonisiert nach vorne preschend mit dem vollmundigen Lardo und dem Olivenpesto, während das Palmherz – ein Traditionsprodukt São Paulos – die plötzliche Schwere des Gerichts ganz unerwartet auflockert. Selbst eines der untypischsten Gerichte aus Ralstons Heimatstadt wirkt – und schmeckt! –, als stünde es mit all seinen Spitzfindigkeiten bereits seit Jahrzehnten auf der Karte: Zackenbarsch – Banane – Curry – Süßkartoffel gehört ohne Zweifel zu den herzhaftesten Gerichten des Abends. Besonders erfrischend übrigens: Ralstons unverkrampte Neuinterpretation des kulinarischen Erbes seines Heimatlands. „Natürlich gibt es auch in Brasilien Taubenzüchter“, erklärt er verschmitzt das Gericht Bresse-Taube – Tucupi – Rote Beete, „aber Taube ist und bleibt für mich verdammt französisch, und ich sage ganz ehrlich: ▶

SPANISCHE 3-STERNE-KÜCHEN SIND WAHRE SCHLÖSSER. IN JAPAN IST ES DAS KOMPLETTE GEGENTEIL!

Ivan Ralston hat in seinen Lehr- und Wanderjahren die unterschiedlichsten Gastro-Kulturen kennen und schätzen gelernt



KOPPERTCRESS.DE



Mit seiner Kochkunst beweist der Kosmopolit Ivan Ralston, dass die brasilianische Spitzenkulinariik zu Unrecht im Schatten der medial so präsenten peruanischen und chilenischen steht.

ACARAJE-BOHNEN- CROQUETTE MIT GARNELE UND OKRAR



Ich liebe das einfach.“ Umso spielerischer kombiniert Ralston die Taubenkeule mit Tucupi – also der für den Norden Brasiliens so typischen Sauce aus Bittermanioke-Saft –, das unter dem Taubenfleisch platziert wird und augenzwinkernd eine unverkennbar brasilianische Note ins Gericht bringt.

„In Wahrheit koche ich nicht für den Gast“, sagt Ralston ganz selbstbewusst, „ich koche für mich selbst. Weil ich es liebe, zu kochen und mit den Produkten umzugehen. Ich weiß nicht, ob dem Gast gefallen wird, was ich mache, aber ich liebe, was ich für ihn tue.“ Ralstons Können dürfte jedoch auch von internationalen Gästen geschätzt werden. Im März 2020 – kurz bevor der erste Corona-Lockdown die ganze Welt veränderte – war der smarte Brasilianer als Gastkoch im Zweisterner Ikarus im Salzburger Hangar-7 zugegen. Der Monat März konnte bekanntlich nicht im Zeichen des kochenden Kosmopoliten stehen, doch wird damit hinlänglich klar, dass das einmalige Gastkochkonzept unter der Patronanz von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und der Leitung von Executive Chef Martin Klein einen untrüglichen Riecher für die Meister ihrer Zunft hat. Egal, wo sie gerade sind.

Wo auch immer Ivan Ralston in Zukunft kochen mag: Mit seiner Kochkunst beweist er, dass die brasilianische Spitzenkulinare zu Unrecht im Schatten der medial so präsenten peruanischen und chilenischen steht.

tuju.com.br

Ein edles Weinglas für alle Fälle? Schaumweine, Weissweine, Rotweine, Süssweine.



510 ml

17,95 oz (GB)

17,25 oz (USA)

• Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenentfaltung.

• Die leicht konische, innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet.

• Ob weiss, rot oder süss – alle Weine bieten maximalen Genuss.

• Trotz der Leichtigkeit ist das Glas sehr strapazierfähig.

• Weingenuss bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS® erschwinglich.

Gabriel-Glas
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

ONE FOR ALL - UNBELIEVABLE WINE ENJOYMENT

Gabriel-Glas GmbH

Schwarzstraße 9 · 5400 Hallein / Austria
Tel. +43 6245-71156-0 · Fax +43 6245-71156-12
office@gabriel-glas.at · www.gabriel-glas.at

PAUILLAC · MUSKATELLER · BRUNELLO DI MONTALCINO · GABRIEL-GLAS
WACHAU · BURGUND · BAROLO · LANGUEDOC-ROUSSILLON · SAUVIGNON · LISTRAC
CARIGNAN · GRAND CRU CLASSÉ · GABRIEL-GLAS · DOLCETTO D'ALBA
VINO TINTO · CHATEAU D'AY · SANGRE DE GAI · CHATEAU D'AGRAM · TANNAT
ROSÉWEINE · MOURVEDRE · GABRIEL-GLAS · PICCOLIT · KABBINETT RED WINES
BLAUBURGUNDER · VINO ROSSO · HERITAGE · GRAND RESERVA · FEDERSPIEL
THERMENREGION · CÔTE D'OR · PINOT · PINOS · CÔTE BRUNE
RIESLING · CABERNET SAUVIGNON · BORDEAUX · CHENIN BLANC · VOLNAY
HAUT-MÉDOC · NAPA VALLEY · TOSKANA · GRAVES · RISERVA · WHITE WINE
MOULIS · MALBEC · LIGURIA · LANGUEDOC · SÉTUBAL · MERLOT
WEISSWEINE · GABRIEL-GLAS · LANGUEDOC-ROUSSILLON
PULIGNY-MONTRACHET · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
ST. LAURENT · VINO BIANCO · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
RUSSIAN RIVER VALLEY · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
SPÄTLESE · MADIRAN · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
COGNAC · CABERNET · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
SAUVIGNON BLANC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
SILVANER · WHISKY · BURGUND · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
CANON-FRONSAC · KAMPTAL · CÔTE D'OR · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
GABRIEL-GLAS · PINOTAGE · SÜDTIROL · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
EDEN VALLEY · SIZILIEN · CHABLIS · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
CHAMBOLLE-MUSIGNY · CHIANTI RISERVA · TEMPRANILLO · SAINT JULIEN
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · WEISSBURGUNDER · GABRIEL-GLAS · LANGUEDOC · LANGUEDOC
OLD RHUM · NAHE · GEVREY-CHABERTIN · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
CASTILLA LEON · SMARAGD · ACHLEITEN · OREGON · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
NEBUCHADNEDZAR · ARAGON · BURGUND · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
HEIDA · VINTAGE PORT · NAHE · SHIRAZ · VALDEPENAS · GRECCO DI TUFO
PREMIER GRAND CRU · CABERNET · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
AUSLESE · PAARL · NEUSIEDLER · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
SONOMA VALLEY · MONTRACHET · RIOJA · BOLGHERI · JÉROBOAM · FLEURIE
STEIERMÄRK · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
• Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenentfaltung.
GABRIEL-GLAS · LANGUEDOC
GALICIA · ELSSASS · GABRIEL-GLAS · PEDRO XIMENEZ · HAWKES BAY · DOURO
STEINFEDER · ZINFANDEL · POMEROL · MAIPO VALLEY · DOURO · BEAUJOLAIS
GRENACHE · CORTON-CHARLEMAGNE · MAGNUM · PENEDÉS · ARVINE
MELCHIOR · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
• Ob weiss, rot oder süss – alle Weine bieten maximalen Genuss.
LANGUEDOC · LANGUEDOC
GABRIEL-GLAS · CHIANTI · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
SAUVIGNON · RIED SCHÜTT · BRANDY · NEBBIOLO · PANNOBILE · SAINT AMOUR
BAROSSA VALLEY · TORO · MALBEC · BLAUFRÄNKISCH · CHAMBOLLE MUSIGNY
SALMANAZAR · LANGUEDOC · GRAVES · SONOMA VALLEY · GABRIEL-GLAS
STELLENBOSCH · SAUTERNES · DOLE · WEINVERTEL · MARGAUX · CHIANTI
CLASSICO · MARLBOROUGH · AGLIANICO · GARNACHA · CORTON · AUSLESE
PAARL · NEUSIEDLER · SHIRAZ · ENTRE-DEUX-MERS · MOSCATO · RIOJA
SONOMA VALLEY · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC · LANGUEDOC
BOURGEOIS · GABRIEL-GLAS · ADRIATIS · SELECTIO · DOMINARD · GABRIEL-GLAS
GRAUBURGUNDER · DEUXIÈME CRU · IMPERIAL · SARDINIEN · PINOT NOIR
GALICIA · ELSSASS · GABRIEL-GLAS · PEDRO XIMENEZ · HAWKES BAY · OREGON
ZINFANDEL · POMEROL · MAIPO VALLEY · BEAUJOLAIS · GRENACHE · PENEDÉS
CORTON-CHARLEMAGNE · SINGERRIEDL · MOSEL · GRAND CRU · GABRIEL-GLAS
VENETIEN · ZWEIFELT · MAGNUM · MAREMMA · LANGUEDOC · MURCIA
MEURSAULT · GABRIEL-GLAS · MADIRAN · CHIANTI · FRONSAC · MANZANILLA
MERLOT · CABERNET SAUVIGNON · RIED SCHÜTT · BRANDY · NEBBIOLO



Das Carbon Spirit AJAX zeichnet sich durch eine hohe Härte, einen niedrigen Reibungskoeffizienten und sehr gute Widerstandsfähigkeit gegen Säuren, Basen und Salze aus.



Die Kohlenstoff-Beschichtung des Carbon Spirit AJAX erfüllt höchste Ansprüche.

Scharfes SCHMUCK- STÜCK

LEGENDÄRE AJAX-KLINGENFORM IN EDLER HÜLLE: DAS AUF **1500 STÜCK** LIMITIERTE KOCHMESSER **CARBON SPIRIT AJAX VON FRIEDR. DICK** IST SEIT NOVEMBER 2020 ERHÄLTlich.

Friedr. Dick erweckte im Jahr 2017 mit seinem Kochmesser AJAX in der Serie Red Spirit eine antike Klingenform zu neuem Leben. Mit der Neuinterpretation dieser altbewährten Klingenform gelingt Friedr. Dick einmal mehr der Spagat zwischen Tradition und Moderne. Eine ganz besondere Messerform, deren Design auf die 1930er-Jahre zurückgeht. Die außergewöhnliche Form erinnert an einen Spalter, ein unverzichtbares Werkzeug für die Verarbeitung von Fleisch.

Im Jahre 1930 verlieh Friedr. Dick allen Spaltern Namen von Göttern und Helden aus der Mythologie. So verdankt auch das AJAX seinen Namen dem griechischen Haupthelden des Trojanischen Krieges „Aias“, zu Deutsch „Ajax“. Wer einen solch großen Namen trägt, muss die Erwartungen auch erfüllen. Das Kochmesser AJAX hält, was es verspricht: Die auffällige Klingenform mit breitem Klingenblatt und geschwungener Schneide eignet sich ideal zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel, aber auch Gemüse und Obst kann mühelos geschnitten werden. Dank des praktischen Loches in der Klinge kann das Messer problemlos aufgehängt werden.

Seit November 2020 erhältlich!

Friedr. Dick bietet nun das Kochmesser AJAX auch mit einer hochwertigen Kohlenstoff-Beschichtung an: das Carbon Spirit AJAX, eine perfekte Symbiose von Funktion und Design. Die besondere Beschichtung erfüllt höchste Ansprüche. Sie zeichnet sich durch eine hohe Härte, einen niedrigen Reibungskoeffizienten und sehr gute Widerstandsfähigkeit gegen Säuren, Basen und Salze aus. Dadurch ist die Klinge besonders kratzfest, gleitet leicht durch das Schneidgut, ohne anzuhäften, und ist einfach zu reinigen. Die besonderen Eigenschaften des AJAX werden dadurch noch zusätzlich optimiert. Die sinnliche Anmutung des AJAX wird durch die Farbe Schwarz noch verstärkt. Durch die veredelte schwarze Klinge und den schwarzen Griff erscheint das Messer wie ein Schmuckstück, geprägt von Eleganz und hochwertiger Anmutung. Das Carbon Spirit AJAX verspricht nicht nur ein haptisches Erlebnis mit außergewöhnlicher Funktionalität, sondern hat auch den Anspruch eines Designermessers. Die Stückzahl des Kochmessers Carbon Spirit AJAX ist auf 1500 Stück limitiert. Das perfekte und ausgefallene

Messer für alle Messerliebhaber, Grill- und Kochbegeisterte und echte Draufgänger, die Charakter zeigen und Wert auf das Besondere legen.

Erhältlich ist das neue Carbon Spirit Kochmesser AJAX ab November 2020 über den Fachhandel.

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilenhauswerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Kompletprogramm für Köche und Fleischer zum Inbegriff für richtig gute Messer entwickelte. Harte Qualitätskriterien und hohe Ansprüche an Design zeichnen die Traditionsmarke der Profis aus, die heute Einzug in die privaten Küchen hält. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.

www.dick.de

schau fenster.

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



DIE PERFEKTE BOHNE

Die Andraschko Kaffeemanufaktur ist eine Berliner Kaffeerösterei mit jahrelanger Erfahrung, die für besonders ausgewogene Espressoblends und klassisches Handwerk steht. Für gezieltes Sourcing sind Experten weltweit unterwegs auf der Suche nach den besten Speciality-Coffee-Farmen und garantieren die Röstung auf den Punkt des jeweiligen Kaffees.

www.andraschkokaffee.com

NIMM MICH MIT!

Profis suchen nach Desserts, die sowohl in nachhaltigen Verpackungen als auch auf dem Teller serviert werden können. Debic hilft bei diesem Dessert-Take-away-Konzept. Professionelle Qualität, ein frischer, hausgemachter Geschmack, ein garantiert perfektes Endergebnis und benutzerfreundliche Verpackung: Das Debic-Desserts-Sortiment erfüllt all diese Bedingungen und bietet viele verschiedene Optionen, um kreative und köstliche Desserts herzustellen.

www.debic.com



GOURMET-VISIONÄR



Genuss-Entrepreneur und Erfolgsunternehmer Hans Kilger steht für Qualität und Regionalität, und das zelebriert er in seinen Domaines Kilger auf höchstem Niveau. Ob Bisonsalami, Büffelwurst oder erlesene Weine – der gebürtige Münchner lässt die Herzen aller Gourmets höherschlagen.

www.domaines-kilger.com

ECHTES HANDWERK



Inspiziert vom traditionellen Töpferhandwerk wird bei den Table-Top-Spezialisten Rist besonders viel Wert auf Details gelegt. So verschmelzen hochwertige Materialien und erdig warme Farbtöne zu einem Kunstwerk. Dass Tradition und Moderne einander nicht ausschließen, bewies Rist mit der hippen Serie Rakstone Ease beim trendigsten Kochwettbewerb Europas, den JUNGEN WILDEN.

www.rist.at

YES, WE CRAN!

Ein Start-up-Unternehmen aus Südbaden hat sich auf absolutes Neuland gewagt: Es bringt einen Cranberry-Sauerkirsch-Likör mit Minznote auf den Markt. Der aus Cranberrydestillat hergestellte Wolfsjunge empfiehlt sich eisgekühlt und kommt mit herbem Beigeschmack von Cranberry. Und wer es noch fruchtiger will, dem seien Tonic und eine Ecke Limette ins Glas gelegt.

www.wolfsjunge.com



Geduld, ohne Pause

HIER GEHT ES UM DAS **PERFEKTE FLEISCH**. **FRANK ALBERS** IST MIT VIELEN DER **TOP-ZÜCHTER** DIESER WELT PERSÖNLICH BEKANNT UND KENNT DIE HEISSESTEN TRENDS – UND KANN MOMENTAN CORONABEDINGT NUR MIT **GEDULD** ARBEITEN.

Text: Frank Albers



Geduld. Ich tippe diese Zeilen am sechsundzwanzigsten Elften in meinen Rechner. Bis gestern hatten wir auf die neuen Corona Maßnahmen der Bundesregierung gewartet, nachdem man sich eine Woche zuvor nicht hatte einigen können. Jetzt ist es offiziell: Die Gastro bleibt bis zum zwanzigsten zwölften geschlossen. Das heißt nicht, dass sie danach wieder aufmacht, aber weiter darf die Regierung das noch nicht festlegen. Nach dem Seuchenschutzgesetz dürfen immer nur Maßnahmen für die kommenden vier Wochen bekannt gegeben werden. Langfristiges planen bleibt unmöglich, es heißt nun weiter abwarten und Infektionsstatistiken ansehen, auf Sicht fahren.

Geduld. Die Novemberhilfen können ab heute beantragt werden. Bescheidene Frage: Warum hat das so lange gedauert? Ich hoffe für meine Kunden, dass wie versprochen bis zu fünfundsiebzig Prozent der Umsätze ausgezahlt werden, vermute aber, dass es Haken und Ösen geben wird. Der Einzelhandel – unser anderes Standbein – wird in großen Geschäften auf eine Person pro zwanzig Quadratmeter begrenzt. Also bei zehntausend Quadratmetern fünfhundert Kunden. Das

ist wahrscheinlich aus für hohe Weihnachtsumsätze und ein Mega-Konjunkturprogramm für Amazon.

Ich denke sieben Wochen zurück. Eine Ewigkeit in Pandemiezeiten. Auch wenn viele jetzt sagen, war doch schon im Sommer klar, dass wir im Herbst einen zweiten Lockdown haben werden, war das Mitte Oktober überhaupt nicht so: ‚Lockdown‘ war ein Unwort, keiner hielt es für möglich, dass die Wirtschaft noch einmal per Ansage abgedreht wird. Nun denn.

Corona-Kosten wie die Wiedervereinigung

Ein Bekannter sagte letztens zu mir, die Kosten für Covid entsprächen denen der deutschen Wiedervereinigung. Ich habe das mal nachgeschaut, er scheint Recht zu haben: Bis zweitausendvierzehn wurden die Kosten für Deutschlands Reunion auf eins komma drei bis zwei Billionen Euro geschätzt. Aktuell gibt das Bundesfinanzministerium eine Kostenschätzung für die Corona Krise von eins komma fünf Billionen an. Geduld. Wir haben natürlich für das Weihnachtsgeschäft eingekauft. Nun

heißt es Woche für Woche die Verkaufszahlen abwarten, um zu sehen, was von der importierten Ware frisch abgesetzt werden kann. Für die Ware, die nicht verkauft wird, gibt es feste Deadlines: Vier bis Sechs Wochen vor dem MHD wird sie schockgefrostet – wir kaufen Zeit. Zwischenzeitlich trifft weiter Ware bei uns ein. Die Zuchtprogramme in Japan, Australien und den USA können maximal gedrosselt aber auf keinen Fall pausiert werden, wenn wir unser Qualitätsniveau halten wollen. Und das wollen wir.

Geduld. Kein Mensch kann seriös sagen, wie lange der jetzige Zustand anhalten wird. Viele hat es schon jetzt wirtschaftlich hart erwischt. Wir wünschen euch allen, dass die finanzielle Unterstützung ausreichend fließen wird, so dass wir im kommenden Jahr da weiter machen können, wo wir diesen Oktober aufgehört haben. Bis dahin gilt: Geduld und die Nerven behalten.

WIR VERSTEHEN UNS.

“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.*



Konzeptuelle Best Practice: Im Londoner Restaurant Tramshed gibt es ausschließlich Rind- und Hühnerfleisch. Die von Starkünstler Damien Hirst erbaute Vitrine mit einer Kuh und einem Huhn ist dabei ein fleischgewordenes Über-Ich, das dem Gast über die Schulter schaut – und ihm damit seinen Fleischkonsum bewusster macht.

MONO MEAT MANIA

IN ZEITEN VON ZUNEHMENDER **FLEISCHSKEPSIS** HABEN **EINZELNE CUTS** DIE MACHT, GANZE **RESTAURANT-MONOKONZEPTE** ZU DEFINIEREN. SIE STEHEN FÜR PERFEKTES **HANDWERK, TRANSPARENZ** – UND SIND OFT AUCH UM EIN VIELFACHES **GÜNSTIGER** ALS VERMEINTLICHE EDELTEILE. WIE AUS EINEM ZÄHEN RINDSTÜCK EINE GANZE **BEWEGUNG** WURDE – UND WAS DER **CORONA-CUT** DAMIT ZU TUN HAT.

Text: Lucas Palm

Mit dem Fleisch ist es bekanntlich so eine Sache. Was noch vor wenigen Jahren unverfänglicher Hochgenuss war, ist für viele zur problematischen Gewohnheit geworden. Klimawandel, Tierwohl, Gesundheit – die Gründe für die zunehmende Fleischskepsis in weiten Teilen der Bevölkerung haben es ohne Zweifel in sich. Und doch: So sehr Veganismus laut einer Vielzahl an Studien der wohl zukunftssträchigste Ernährungstrend ist – so ganz ohne Fleisch mögen es Restaurantgäste dann eben doch (noch?) nicht.

Sie sind nur anspruchsvoller und penibler geworden, wenn es um das Stückchen Rind, Kalb oder Lamm geht, das ihnen da aufgetischt wird. In den vergangenen Jahren hat die Gastronomie auf diesen langsamen, aber

doch mittlerweile nicht mehr wegzuleugnenden Umschwung reagiert. Vor allem im gehobeneren Segment. „Früher“, erklärt Daniel Veron, „konnte man Gästen ein ganzes Stück Fleisch inklusive Fett und Knochen servieren. Das geht heute nicht mehr. Heute muss ein Stück Fleisch so auf dem Teller landen, dass der Gast es einfach und zur Gänze degustieren kann.“ Der gebürtige Argentinier muss es wissen: Als Cut-Guru war er nicht nur jahrelang im legendären Steakhouse Gaucho in London tätig, sondern berät auch hocheffiziente Konzepte wie die El-Gaucho-Standorte der Familie Grossauer in Wien, München, Graz und Baden. Dort hat Veron mit seinem jahrzehntelangen Know-how – die graue Eminenz der Rindercuts ist immerhin über 60 – neben seinen ausgetüftelten Brattechniken ei- ▶

**WELCHES
STÜCK
GENAU LIEGT
AUF MEINEM
TELLER?
WO KOMMT
ES HER?**

Fragen wie diese unterstreichen die immer höheren Ansprüche von Gästen an Fleisch, das in der Gastronomie zubereitet und serviert wird. Die Beantwortung solcher Fragen kann für Gastronomen große Chancen bergen – wenn sie sie denn ernst genug nehmen



01

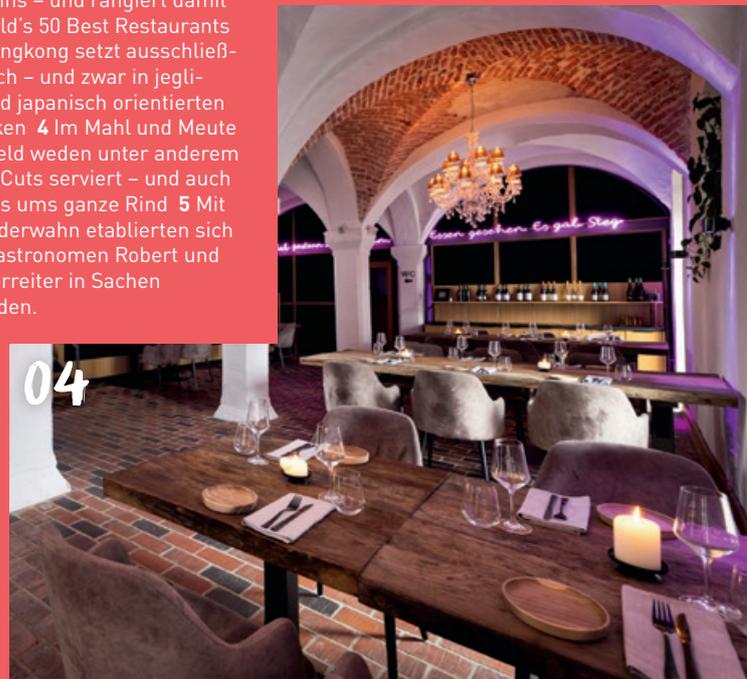


02

1 Daniel Veron ist die graue Cut-Eminenz für internationale Mono-Fleisch-Erfolgskonzepte wie das El Gaucho der Familie Grossauer, das The Bull Steak Expert oder auch das Gaucho in London 2 Im A Casa do Porco in São Paulo verwertet Jefferson Rueda für seine Gerichte alle Teile des Schweins – und rangiert damit auf Platz 39 der World's 50 Best Restaurants 3 Das Yardbird in Hongkong setzt ausschließlich auf Hühnerfleisch – und zwar in jeglichen Cuts, Teilen und japanisch orientierten Zubereitungstechniken 4 Im Mahl und Meute im deutschen Raesfeld weden unter anderem regionale Dry-aged-Cuts serviert – und auch sonst dreht sich alles ums ganze Rind 5 Mit dem Restaurant Rinderwahn etablierten sich die Wiener Erfolgsgastronomen Robert und Gabriele Huth als Vorreiter in Sachen Burger-Konzept-Buden.



03



04

05



DA STECKEN SPÜRBAR LEIDENSCHAFT UND EINE GESCHICHTE DAHINTER.

Gastro-Trendscout Andrew Fordyce über die Bedeutung von Single-Product-Konzepten

gene Cuts entwickelt und nachhaltig etabliert. Damit befinden wir uns auch schon in medias res: Denn wer es heute mit seinem Fleischangebot im Restaurant ernst meint, der setzt nicht auf Bolognese, Cheeseburger und Pulled Pork zugleich. Sondern positioniert sein explizites Fleischkonzept nicht zuletzt anhand einiger Cuts, die dem Restaurant eine Art handwerkliches Profil verleihen, das Fleisch gewissermaßen zelebriert.

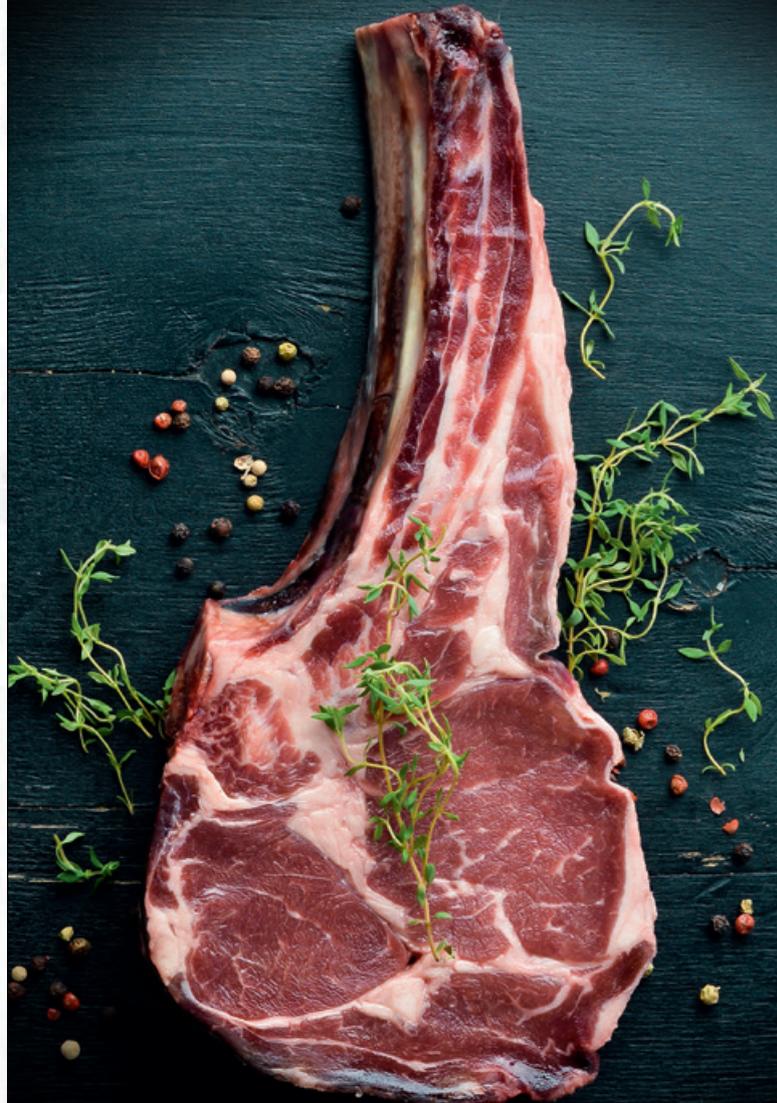
Der Macher ist der Star

„Bei Single-Product-Konzepten steckt nicht nur beim Konsumenten, sondern beim Kreator ein Faible für das Produkt, das dadurch personalisiert wird“, bringt es der gastronomische Trendscout Andrew Fordyce auf den Punkt. „Es stecken spürbar Leidenschaft und mitunter auch eine Geschichte dahinter, die glaubhaft transportiert, dass die Qualität des Produktes an der Messlatte seines Machers gemessen wird.“ Klar, das muss sich nicht ausschließlich auf Fleisch beziehen. Doch das, was Fordyce den neuen „Mono-Fetisch“ nennt, gilt eben nicht nur für Quinoa-Bowls und Falafel, sondern umso mehr für das von den Konsumenten mit Argusaugen verfolgte Fleischangebot. „Welches Stück liegt da auf meinem Teller? Wo wurde es zugeschnitten? Wo kommt das Fleisch her? Wie wurde gezüchtet und gefüttert?“ Alles Fragen, die immer mehr Gästen, die sich ein exquisites Stück Fleisch im Restaurant bestellen, auf der Zunge brennen – und die viele Gastronomen bereits proaktiv in die Speisekarten schreiben oder gar grafisch darstellen. Das Erstaunliche an dieser Umbruchphase: Sie fördert tatsächlich neue Cuts zutage, die ▶

Fotos: el Gaucho | Werner Krug, Sophie Menegaldo, Jan Lackner, Yarbird, beigestellt, Mauro Holanda



Ihr Partner für begeisterte Gäste.



RINDER-CUTS

SO WIRD VOR ALLEM IN DEN USA GESCHNITTEN. DOCH AUCH EUROPA KANN SICH DAVON IMMER WIEDER EIN SCHEIBCHEN ABSCHNEIDEN.



DENVER CUT

Durch seine Zartheit und seinen Geschmack bietet der Cut die Eigenschaften von Filet und Roastbeef.

CHUCK EYE ROLL

Das Chuck Eye Roll ist die Fortsetzung des Entrecote in Richtung Rinderkopf. Aus dem vielseitigen Nackenstück haben wir diese Cuts herausgearbeitet: Beef Roasting, Denver Cut, Sierra Cut und Ribeye.



RIBEYE

Das wertvollste Stück am ganzen Nacken – perfekt marmoriert, superzart und richtig schmackhaft. Zwei bis drei Stücke Ribeye lassen sich aus dem Chuck Eye Roll herauschneiden.



SIERRA CUT

Das Flanksteak im Nacken: Am besten gelingt das Stück, wenn man es brät und danach kurz in den Ofen gibt.



FLAT IRON

Als ein Teil des Top Blade ist dieser Cut ein Teilstück der Rinderschulter und liegt unterhalb des Schulterblatts. Wird die mittig liegende Sehne entfernt, spricht man vom Flat Iron Cut.



BEEF ROASTING

Das Bratenstück lässt sich, wie der Name schon sagt, am besten als Ganzes im Ofen braten. Einfach ein Netz darüber und rein damit.



TRI-TIP

Das Bürgermeisterstück kommt aus dem Bereich der Hüfte und ist besonders zart, da es so gut wie ausschließlich aus Muskelfleisch besteht.



SIRLOIN FLAP

Dieser Cut liegt direkt am Flankenstück und kann durch seine dicken Fasern kaum zäh gekocht werden.



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/amasinfo

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Erneuerung der ländlichen Räume

 Bundesverband
Landwirtschaftsleute für
die Erneuerung der
ländlichen Räume
Herzlichen Willkommen in
der ländlichen Gegend.


FRÜHER KONNTE MAN EIN GANZES STÜCK MIT DEM KNOCHEN SERVIEREN.

Heute, so Daniel Veron, müssen Cuts um ein Vielfaches mundgerechter zubereitet sein als früher

nicht nur geschmacklich für Furore sorgen, sondern auch wirtschaftlich – heißt: was den Wareneinsatz betrifft – hochinteressant sind.

Ein Schulterstück als Sensationsfund

Da wäre zum einen das wohl spektakulärste Beispiel der letzten Jahre: das Flat Iron Steak. Von keinem Geringeren als „Professor Meat“ Dr. Chris Calkins in Nebraska erfunden, erlebte dieser Cut nicht zuletzt durch die Gründung eines gleichnamigen Restaurants – das heute mit acht Restaurants getrost als Kette bezeichnet werden kann – in London seinen Siegeszug. „Das Flat Iron Steak kommt vom Schulterstück“, erklärt Dr. Calkins, der als Professor für Meat Science an der Universität Lincoln in Nebraska unterrichtet. „Jahrelang wurde dieses Stück als zäh betrachtet, da es bei jeder Bewegung des Tieres beansprucht wird. Wir haben aber festgestellt, dass einige der Muskeln sich als hochwertiges Steakfleisch verwenden lassen. Die Herausforderung war dabei, die richtigen Cuts zu finden. Bevor das Flat Iron von der Beef-Industrie aufgegriffen wurde, hat man es großteils als Braten oder als Hackfleisch unter seinem Wert verkauft. Durch den speziellen Cut hat man dann aber begriffen, dass einige

Kilo Steakfleisch einfach durch den Fleischwolf gedreht werden. Mittlerweile werden jährlich zwischen 35 und 45 Millionen Kilogramm Flat Iron Steaks verkauft.“ Kein Wunder: Der Wareneinsatz ist um ein Vielfaches geringer als, sagen wir, beim Filet. Die Zubereitung verhältnismäßig einfach – und das Ergebnis sehr, sehr schmackhaft. Charlie Carroll, Gründer und Geschäftsführer von Flat Iron in London, spricht von der „Demokratisierung von großartigem Steak“. Um gerade einmal zehn Pfund gibt es das im Flat Iron, von englischen oder irischen kleinen Farmern, die in bester Qualität liefern. Und: Im Flat Iron gibt es wirklich nur und ausschließlich Flat Iron. Kein Rumpsteak, kein Ribeye, sondern wirklich und ausschließlich Flat Iron. „Das Fleisch ist kurzfasrig und muss nur kurz gebraten werden“, erklärt Fordyce. „Es ist superzart und supersaftig. Medium-rare in dünnen Scheiben geschnitten, angerichtet auf einem heißen Stein, darunter zum Servieren ein Holzbrett, kommt es als Augenschmaus, bei dem sich sogleich Pfützen auf der Zunge bilden.“



Communication is key

Auch Daniel Veron tüftelte eigene Cuts aus und ist damit, bei aller Erfahrungheit, ganz Kind seiner Zeit: Für das El Gaucho kreierte der umtriebige Fleischpapst beispielsweise den berühmten Corona-Cut, der für die Speisekarte aus nachvollziehbaren Gründen ins englische übersetzt wurde mit King's Cut. „Bei diesem Cut wird die Krone aus dem gut marmorierten Mittelstück des Rinderrückens geschnitten“, erklärt Veron. „Die äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack und spricht vor allem Leute an, die beim Fleisch gerne Fett dabei haben.“ Auch der Cut namens Tara de Ancho Ribeye stammt aus Verons Messer. „Bei diesem Spezialschnitt wird ein großes Ribeye-Stück der Breite nach dünn aufgeschnitten, sodass die Fleischteile, die dieses Steak rund um das Fettagge vereint, perfekt genossen werden können“, so Veron. Damit wir uns aber keinen Illusionen hingeben: Mit dem Cut allein ist es heute trotz allem längst nicht gemacht. Denn das Handwerk muss auch entsprechend kommuniziert, um nicht zu sagen: inszeniert werden. Ob grafisch in der Speisekarte oder auf einer Wand dargestellt oder – wie im El Gaucho – auf einem Tablett in rohem Zustand zur Auswahl präsentiert: Die Möglichkeiten, den Kern eines Konzeptes an die Gäste zu bringen, sind genauso vielfältig wie unabdingbar. Das weiß auch Jefferson Rueda.

Der Schweinepriester

Während in weiten Teilen der Welt die Fleischslust im Abnehmen begriffen ist, ist ►

**BEI DIESEM STÜCK
WIRD DIE KRONE
AUS DEM GUT
MARMORIERTEN
MITTELSTÜCK DES
RINDERRÜCKENS
GESCHNITTEN.**

Daniel Veron, Graue Eminenz hinter erfolgreichen Fleisch-Monokonzepten, über den von ihm entwickelten Corona-Cut

WIBERG

PARTNER FÜR PERFEKTEN GENUSS

Mit hohem Qualitätsbewusstsein und viel kreativem Geist kreierte WIBERG eine enorm breite Produktpalette und bietet seinen Kunden und Geschäftspartnern individuellen Service. Höchster Genuss und bester Geschmack stehen dabei klar im Vordergrund.



LAMM-CUTS

**KOTELETTS SIND LÄNGST NICHT ALLES –
DELIKATE BRATMETHODEN DAFÜR SCHON.**

KOTELETT

Das Karree ist ein Schnitt aus dem Rücken. In Scheiben geschnitten ist es auch als Kotelett bekannt. Das Kotelett wird am besten drei bis vier Stunden mariniert, bevor es für wenige Minuten scharf angebraten wird. Danach kann es nochmals in den Backofen gegeben werden, damit es noch saftiger wird.



LAMM-LACHSE

Dieser fett- und sehnenarme Rückenmuskel wird entweder im Ganzen gegart oder in kleine Steak-Medaillons geschnitten. Neben dem Filet ist der Lachs das zarteste und magerste Stück des Lammes und sollte im Kern rosa gebraten werden. In der Gastronomie wird er häufig nach dem kurzen, scharfen Ancrossen sous-vide gegart.



FILET

Das Lammfilet ist so klein, dass es oft gar nicht getrennt ausgelöst wird, sondern am Lendenkotelett bleibt. Als Einzelcut eignet es sich als sehr kurz gefinischte Salatbeigabe, zu orientalisch angehauchten Gerichten oder auch frischem Spargel. Als Fleisch-Strang sorgt es in von Pasteten oder Terrinen für optisch besonders schöne Schnittflächen.



KEULE

Dieser Schmorklassiker wird noch zarter und saftiger, wenn er nach scharfem Anbraten sehr langsam bei Niedrigtemperatur unter einem fest sitzenden Deckel gegart wird – bis zu 24 Stunden bei 65 Grad Ofentemperatur.



KARREE

Das Lammkarree schmeckt als Braten hervorragend in puristischer Form mit Rosmarin und Thymian. Dadurch wird der typische Geschmack des Lammes zwar verfeinert, sein zartes Aroma aber nicht überdeckt. Im Ganzen und am Knochen zubereitet, können Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch dazugegeben werden, um eine nicht allzu aufwendige Bratensauce zu erhalten.

HUHN

SELBST DAS **OMNIPRÄSENTE HÜHNCHENFLEISCH** WARTET NOCH MIT ÜBERRASCHENDEN CUTS AUF.

WINGS

Ob als klassische Chicken-Wings oder einfach frittiert, der Flügel gehört zu den beliebtesten Hühnerteilen.



SOT-L'Y-LAISSE

Dieser Geheimtipp unter den Hühner-Cuts ist auch als Pfaffenstückchen bekannt und ist ein filetartiges Stück im hinteren Bereich des Rückens.



BRUSTFILET

Das Filet vom Huhn ist eines der schmackhaftesten Teile und sehr zart und fettarm.

BIOGAST

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

SCHWEINE-CUTS

BAUCHFLEISCH

War das Bauchfleisch in der Gastronomie aufgrund seines beachtlichen Fettgehaltes lange Jahre eher im Rückzug, so feiert es in letzter Zeit wieder ein Comeback. Der Schweinebauch ist mit Fett sehr gut durchwachsen und kann teilweise noch von den Rippen durchzogen sein. Er wird dem hinteren, unteren Bereich des Brustkorbs entnommen. Man kann ihn schmoren oder braten, er macht aber auch auf dem Grill eine gute Figur.



KARREE

Als Karree bezeichnet man den Kotelettstrang. Der liegt am Rücken des Schweins und kann je nach Lage Nacken oder Filetanteile beim Fleisch aufweisen. Feine Fetteinschlüsse sorgen für einen ausgezeichneten Eigengeschmack und dafür, dass das Fleisch beim Braten saftig bleibt.

HALF LOINS

Ein Teilstück aus der Hinterhälfte vom Schwein. Es liegt zwischen dem Stielkotelett und der Keule. Ein leichter Fettdeckel sorgt für zusätzlichen Geschmack. Sehr zart und saftig.



FILET

Das Filet ist ein Teilstück aus der Hinterhälfte vom Schwein. Es befindet sich an der Unterseite des hinteren Kotelettstrangs, des Lendenkoteletts. Das Filet ist nach wie vor das begehrteste Teilstück des Schweins. Es ist im Ganzen als Braten oder in Scheiben geschnitten als Medaillons zum Kurzbraten gleichermaßen geeignet. Zudem verwendet man es für die Zubereitung von Geschnitteltem oder Fondue.

FLEISCH, DAS IST DIE ZUKUNFT!

Jefferson Rueda vom A Casa do Porco in São Paulo ist überzeugt: Gutes, nachhaltig verarbeitetes Fleisch ist das Konzept von morgen

für den Küchenchef aus São Paulo klar: Fleisch ist die Zukunft. Wie und warum genau, wird anhand seines 2015 eröffneten A Casa do Porco klar. Dort nämlich dreht sich alles ums Schwein, oder besser gesagt: ums ganze Schwein. Denn in seinem Gourmettempel, das auf Platz 39 der prestigeträchtigen World's 50 Best Restaurants steht, werden Schweine-Cuts serviert, von denen selbst die hartgesottene Brasilianer noch nicht gehört haben. Ob nun Schweinebacke als Sushi oder Ohren und Schwänze als Kroketten bis hin zum Gesicht und der Schnauze, die zu Terrinen und Würsten verarbeitet werden, stehe die kulinarische Hommage an das beliebte Borstentier ganz im Zeichen des Respekts und des tieferen Verständnisses einer tierfreundlichen Aufzucht, Ernährung und eben Verarbeitung, wie Rueda betont. „Die Zukunft von Fleisch ist die transparente Rückverfolgbarkeit der Nahrungsproduktionskette“, so Rueda. „Meine Arbeit besteht darin, das ganze Tier zu verarbeiten und damit Menschen nachhaltigen Fleischkonsum näherzubringen. Es ist einfach wichtig, diesen Austausch von Erfahrungen, von Kulturen und Rezepten zu haben und über die dazugehörigen Probleme und Lösungen zu sprechen – und damit auch über die Zukunft, die Fleisch ist“, so Rueda lakonisch. Fleisch ist gleich Zukunft – das wirkt angesichts der eingangs erwähnten Stichworte Klimawandel, Tierwohl und Gesundheit zumindest kühn. Man könnte hinzufügen: Weniger, besseres und durch innovatives Handwerk zelebriertes Fleisch ist die Zukunft. Möglich also, dass Fleischkonsum in absehbarer Zeit sehr wohl wieder unverfänglicher Hochgenuss wird, und der Beigeschmack der problematischen Gewohnheit bald hinter uns liegt.

Genussvoll durch den Herbst!



Wildpreiselbeeren [Art.-Nr. 911]
Handverlesene Wildpreiselbeeren verleihen Wild- und Fleischgerichten sowie Süßspeisen eine fruchtige Note mit angenehm milder Säure.



Wild Gewürzzubereitung [Art.-Nr. 1808]
Feine Wacholderaromate, eine Prise Knoblauch und eine dezente Pfeffernote für den perfekten Wildgenuss.



Wildfond Konzentrat 1+29 [Art.-Nr. 2321]
Instant-Fondkonzentrat aus kräftig-dunkler Wildbouillon, abgerundet durch eine fruchtige Rotweinnote, unterlegt durch Gemüse- und Preiselbeer-Aromate.

Entdecken Sie unser Sortiment:
Kräuter | Gewürze | Essige & Öle | Fonds | Convenience

Nannerl
SALZBURG

Genuss made in Austria

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



Allan Morris,
CEO John Stone, Ireland

„ Excellence from
farm to table“



JOHN STONE DRYAGED ROASTBEEF



**Eine Frage
der Haltung.**

www.albersfood.de

MEHR ERFAHREN





**LOYALTÄT IN
SCHWIERIGEN ZEITEN:
S.PELLEGRINO
UNTERSTÜTZT DIE
GASTRONOMIE.**

#SUPPORTRESTAURANTS – MEHR ALS EIN HASHTAG

GEMEINSAM GENIESSEN: WO GEHT DAS BESSER ALS IN **RESTAURANTS**? DOCH GERADE DIE SIND VON DER **PANDEMIE** BESONDERS STARK BETROFFEN. ALS **ENGER PARTNER DER GASTRONOMIE** STEHT **S.PELLEGRINO** FEST AN DER SEITE VON GASTRONOMEN UND KÖCHEN – AUCH IN DIESEN ZEITEN.

Lockdown im Frühjahr, Beschränkungen über den Sommer und jetzt erneute Schließungen: Die Corona-Pandemie ist eine nie da gewesene Herausforderung. Hier sind Engagement und Unterstützung gefragt – zum Beispiel in Form persönlicher Gespräche und konkreter Hilfsaktionen. Ein Weg, wie ihn S.Pellegrino beschritten hat.

Gemeinsam für die Gastronomie

Am Anfang der Kampagne #SupportRestaurants standen lange Gespräche. Mit kleinen Gastronomen aus ganz Deutschland genauso wie mit Spitzenköchen wie Tim Raue oder Daniel Gottschlich. Dazu besuchten mehr als 30 Mitarbeiter von S.Pellegrino Restaurantbetreiber, stellten Fragen und hörten zu. Heraus kamen ganz persönliche und wertvolle Erkenntnisse, die in einen bunten Strauß an Maßnahmen mündeten. So versuchte man, auf die Bedürfnisse und Herausforderungen der Branche einzugehen – immer mit dem Ziel, in der Krise für die Gastronomen da zu sein.

#SupportRestaurants – die Kampagne

Ob lokal oder deutschlandweit, mit Gutscheinen oder T-Shirts: #SupportRestaurants ist für S.Pellegrino mehr als ein Hashtag. Als langjähriger Partner der Gastronomie hat S.Pellegrino Restaurants finanziell und mit Sachspenden unter-

stützt. Zum Beispiel im Rahmen der Initiative „Frankfurt bleibt stabil“. Oder in Form von METRO-Gutscheinen im Wert von je 500 Euro als kleine Starthilfe zur Wiedereröffnung. Und ganz wichtig: Gastronomen eine Stimme geben und sie selbst von ihren Erfahrungen berichten lassen. Im Rahmen der Digitalkampagne #SupportRestaurants konnten unter anderem Tim Raue (Restaurant Tim Raue**), Daniel Gottschlich (Qx & Klee**) und auch Christoph Kunz (Alois – Dallmayr Fine Dining**) stellvertretend für all die betroffenen Gastronomen in Kurzfilmen ihre persönliche Geschichte und ihre Erkenntnisse aus dem Lockdown erzählen. Denn hinter jedem Restaurant stehen immer Menschen. Menschen, die leidenschaftlich für den Gast da sind. Menschen, die ihren Traumjob gefunden haben. Und Menschen, die unermüdlich um ihre Existenz kämpfen. Deshalb gilt auch weiterhin: Bleibt stark, haltet durch und #SupportRestaurants.

www.sanpellegrino.com



1+2 Prominente Küchenkapazitäten wie Daniel Gottschlich vom Ox & Klee in Köln oder auch Tim Raue von seinem gleichnamigen Gourmettempel in Berlin zählen zu den Unterstützern der #SupportRestaurants-Initiative.

ROLLING PIN AWARDS 2020

ES WAR EIN FULMINANTER ABEND FÜR **DIE CRÈME DE LA CRÈME DER HEIMISCHEN GASTRONOMIE!** NEBEN DEM BRANDNEUEN RANKING DER **GERMANY'S 100 BEST CHEFS** WURDEN AUCH DIE **ROLLING PIN AWARDS IN GLEICH ZEHN, TEILS NEUEN KATEGORIEN** VERLIEHEN.

FACTS

Das Who is Who der deutschen Kochszene hat dem 12. Oktober 2020 bereits seit Monaten entgegengefeibert, 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 ihren Favoriten zu voten.

Voting-Rekord

Noch nie hatten so viele Mitarbeiter der deutschen Gastronomie und Hotellerie beim härtesten und fairesten Branchenaward ihre Stimmen abgegeben. Ein glasklarer Beweis

Die ROLLING PIN Awards mit der Ehrung der 100 BEST CHEFS hätte eigentlich vor Tausenden begeisterten Teilnehmern auf unserer ROLLING PIN Convention in Berlin stattfinden sollen. Die Corona-Pandemie hat dies leider unmöglich gemacht. Wir wollten uns diese für die Branche unglaublich notwendige Motivation aber nicht nehmen lassen und haben die Awards – mit unglaublich hohem Aufwand – aus dem Headquarter ausgestrahlt. Gut gekleidet führten ROLLING PIN-Boss Jürgen Pichler und Chefredakteur Bernhard Leitner mit unseren großartigen Partnern und gerühmten Gewinnern, die allesamt live zugeschaltet wurden, durch den virtuellen Abend. Wir freuen uns riesig über das tolle Feedback und sagen Danke an unsere Jenny, die wir uns direkt von Servus TV geangelt haben für die spektakuläre Produktion.

dafür, dass die enorme Bandbreite der Fine-Dine-Szene in Deutschland Jahr für Jahr weiter wächst und sich rasant nach oben entwickelt. Damit sind die 100 BEST CHEFS GERMANY der größte und härteste Award für Deutschlands Spitzenköche. Allein schon die Aufnahme in die begehrte Liste ist eine der allerhöchsten Auszeichnungen des Landes.

Corona zum Trotz

Diese außergewöhnliche Zeit, in der wir uns derzeit bewegen, hat uns vor eine enorme Aufgabe gestellt. Nämlich die Ehrung der Helden der Gastronomie trotz des Veranstaltungsverbots in einem dem Anlass gerecht werdenden, festiven Rahmen umzusetzen.

So fand das Spektakel anstatt auf der ROLLING PIN Convention in Berlin coronabedingt via Livestream statt. Abwechselnd wurden die Plät-

DIE 100 BEST CHEFS SIND DER HÄRTESTE UND FAIRSTE BRANCHEN-AWARD FÜR SPITZENKÖCHE.

ze der 100 BEST CHEFS Germany und die Preisträger der ROLLING PIN AWARDS in den Kategorien „Green Award“ powered by Hügli, „Community Caterer“ powered by Nannerl, „Gastronomiekonzept“ powered by San Pellegrino, „Gastronom“ powered by Rational, „Sous Chef“ powered by Koppert Cress, „Pâtissier“ powered ▶



1



2



3



4



5

1 Kevin Fehling vom Dreisterner The Table: #7 2 Neuzugang Andreas Saul vom Bandol sur Mer kocht auf #73 3 Spektakulärer Aufstieg auf #6: Matteo Ferrantino aus dem Bianc 4 Torsten Michel aus der legendären Schwarzwaldstube ist auf #10 5 Deutschlands längstamtierender Dreisterner Joachim Wissler aus dem Vendôme: #3 6 Berliner Schnauze Tim Raue sichert sich dieses Jahr #2 7 Dreisterner Klaus Erfort: #13 8 Jan Hartwig, der Perfektionist: #5 9 Hendrik Otto vom Lorenz Adlon Eszimmer: #15 10 Die neue #1: Sven Elverfeld aus dem Dreisterner Aqua in Wolfsburg 11 Gal Ben Moshe aus dem Berliner Prism, dieses Jahr neu auf #58



6



7



8



9



10



11



1



2



3

1 Deutschlands neuester Dreisterner: Marco Müller aus dem Berliner Rutz ergattert sich dieses Jahr #8
 2 Jörg und Nico Sackmann aus dem gleichnamigen Schlossberg Hotel: #31
 3 Christoph Ruffer aus dem Haerlin in Hamburg: #23
 4 Sebastian Frank aus dem Berliner Horváth: #18
 5 Einst jüngster Sternekoch Deutschlands Benjamin Maerz aus dem Restaurant Maerz: #30
 6 Andreas Krolik aus dem Frankfurter Lafleur: #24
 7 Karlheinz Hauser aus dem Seven Seas in Hamburg: #16
 8 Holger Bodendorf vom Bodendorf's auf Sylt: #34
 9 Der ehemalige Junge Wilde Roland Pieber kocht in seinem SEO Küchenhandwerk auf #96
 10 Peter Hagen-Wiest aus dem zweifach besten Ammolite im Europapark: #26
 11 Thomas Imbusch bringt es mit seinem genialen Konzept 100/200 Kitchen in Hamburg auf #45.



5



6



4



8

9



11



7



10



FACTS

17.143

Votings & Nominierungen

87.737

Zuseher live via Facebook & Instagram

10 KATEGORIEN

100 Best Chefs, Sous Chef, Green Award, Community Caterer, Gastronomiekonzept, Gastronom, Pâtissier, Newcomer, Inspiration Chef, Lebenswerk

10 GROSSARTIGE PARTNER

Herzlichen Dank an Metro, Hügli, Nannerl, San Pellegrino, Rational, Koppert Cress, SMEG, Le Nouveau Chef, Lohberger und Albers, welche nicht nur die Patenschaft für eine Kategorie übernommen haben, sondern auch das ganze Jahr die Gastronomie in allen Bereich inspirieren und unterstützen.

dürfen zu Recht stolz sein. Wir und alle Partner gratulieren von ganzem Herzen.

www.100bestchefs.de
www.rollingpinawards.de

by Smeg, „Inspiration Chef“ powered by Lohberger und „Höchster Neueinstieg“ powered by Le Nouveau Chef bekannt gegeben. Erstmals schaffte es 3-Sterne-Koch Sven Elverfeld aus dem Restaurant Aqua in Wolfsburg auf Platz 1. Gefolgt von Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Platz 2) und Joachim Wissler (Vendôme, Platz 3). Zusätzlich dient die Liste auch als DER ultimative Insiderguide für nationale und internationale Genießer, Gourmets und Foodies, die ständig auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen sind und sich bei der nächsten Restaurantwahl auf die fachliche Bewertung Tausender Gastronomiemitarbeiter verlassen wollen.

ROLLING PIN AWARDS 2020

Trotz oder eigentlich sogar wegen der Corona-Pandemie war es uns ein großes Anliegen, die Helden der Branche dieses Jahr auszuzeichnen. Insgesamt wurden bei den ROLLING PIN Awards 2020 Sieger in zehn Kategorien geehrt. Darunter auch brandneue Kategorien. So ging der erste Green Award powered by Hügli an den Berliner DreiSternen Marco Müller aus dem Rutz. Den Premiersieg in der Rubrik Community Caterer powered by Nannerl holte sich CANTine by Traube Tonbach. Das Gastronomiekonzept des Jahres powered by San Pellegrino ging an das Seven Swans von Ricky Saward, dem ersten veganen Sternekoch weltweit. Der Gastronom des Jahres powered

by Rational ging an die Hamburger Gastro-Kämpfer Koral Elci, Patrick Rütter und Jo Riffelmacher. Sous Chef des Jahres powered by Koppert Cress war diesmal Dennis Melzer aus dem Vendôme, der an der Seite von Grand Chef Joachim Wissler überzeugen konnte. In der süßesten Rubrik sicherte sich René Frank mit seiner genialen CODA Dessert Bar in Berlin den Titel Pâtissier des Jahres powered by Smeg.

Für seine außergewöhnlichen Leistungen wurde auch der Berliner Spitzenkoch und Charity-Chef Max Strohe aus dem tulus lotrek geehrt, der über den Titel Inspiration Chef des Jahres powered by Lohberger jubeln durfte. Für mächtig Furore sorgte auch der Newcomer des Jahres powered by Le Nouveau Chef Lucki Maurer, der mit seinem STOI von Platz 0 auf 27 einstieg.

Gänsehaut pur hieß es dann bei der emotionalen Verleihung des Lebenswerks powered by Albers. Tantris-Mastermind Hans Haas wurde für seine einzigartige Karriere geehrt.

Alle Gewinner sowie alle Nominerten bewiesen in diesem speziellen Jahr ihre außergewöhnlichen Skills und

**FÜR MICH IST ES EINE GANZ BESONDERE
EHRE, SPEZIELL VON FACHKOLLEGEN
GEWÄHLT WORDEN ZU SEIN.**

Sven Elverfeld



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

1 Auf der Überholspur: Bobby Bräuer aus dem Esszimmer in der BMW Welt erkochte sich dieses Jahr #11 2 Jan-Philipp Berner vom Söl'ring Hof auf Sylt rangiert auf #22 3 Boris Rommel klettert mit seinem Le Cerf auf #21 4 Dalad Kambhu vom Berliner Kin Dee ist dieses Jahr neu und auf #51 dabei 5 TV-Star und 2-Sterne-Koch in Personalunion: Frank Rosin, #9 6 Claus-Peter Lumpp vom legendären Restaurant Ba-reiss belegt #12 7 Multikulti-Multigastrom: The Duc Ngo kommt von #0 auf #44 8 Thomas Martin aus dem Jacobs Restaurant, #29 9 Christoph Kunz vom Alois, #14 10 Neuzugang Anthony Sarpong kocht im Anthony's Kitchen dieses Jahr auf #70 11 Neuzugang Frédéric Morel ergattert sich mit seinem Cœur D'Artichaut in Münster Platz #57

100 BEST CHEFS

DAS **HÄRTESTE BRANCHENRANKING** EHRT AUCH DIESES JAHR KÜCHEN-CHEFS UND IHRE TEAMS – UND IST DAMIT DER **ULTIMATIVE GUIDE** FÜR DIE SUCHE NACH DEN **BESTEN RESTAURANTS UND KÖCHEN** DEUTSCHLANDS.

- | | | | | | | | | | |
|----|--|----|---|----|---|----|---|-----|--|
| 01 | ▲ Sven Elverfeld
Restaurant Aqua | 21 | ▲ Boris Rommel
Le Cerf | 41 | 🇳🇷 Ricky Saward
Seven Swans | 61 | ▼ Marco Akuzun
restaurant top air | 81 | ▲ Daniel Schmidthaler
Klassenzimmer |
| 02 | ▼ Tim Raue
Restaurant Tim Raue | 22 | ▲ Jan-Philipp Berner
Söl'ring Hof | 42 | – Alexander Herrmann
Restaurant Alexander Herrmann | 62 | ▼ Tim Extra
Apicius | 82 | ▲ Denis Feix
Die Zirbelstube |
| 03 | ▲ Joachim Wissler
Restaurant Vendôme | 23 | ▲ Christoph Ruffer
Restaurant Haerlin | 43 | 🇳🇷 René Frank
CODA Dessert Dining | 63 | ▼ Achim Schwekendiek
Schlosshotel Münchhausen | 83 | ▼ Henrik Weiser
Romantik Hotel Freiberg in Oberstdorf |
| 04 | ▲ Hans Haas
Tantris | 24 | ▲ Andreas Krolik
Lafleur | 44 | 🇳🇷 The Duc Ngo
Funkij Fish | 64 | ▼ Fabio Daneluzzi
Kronen-Restaurant | 84 | ▼ Marcus Langer
bean & beluga |
| 05 | ▲ Jan Hartwig
Atelier | 25 | ▲ Michael Kempf
FACIL | 45 | 🇳🇷 Thomas Imbusch
100/200 | 65 | ▼ Benjamin Biedlingmaier
Carroussel | 85 | ▼ Dirk Seiger
The Fish Club |
| 06 | ▲ Matteo Ferrantino
bianc | 26 | ▲ Peter Hagen-Wiest
ammolite – The Lighthouse Restaurant | 46 | ▲ Christian Eckhardt
PURS | 66 | ▼ Hubert Obendorfer
Eisvogel | 86 | ▼ André Münch
Der Butt |
| 07 | ▼ Kevin Fehling
The Table | 27 | 🇳🇷 Lucki Maurer
STOI | 47 | ▲ Felix Schneider
Sosein Restaurant | 67 | ▼ Torben Schuster
Gut Lärchenhof | 87 | ▼ Anton Schmaus
Storstad |
| 08 | – Marco Müller
Rutz | 28 | ▼ Hans-Stefan Steinheuer + Christian Binder
Steinheuers Restaurant | 48 | ▲ Christian Scharrer
Courtier | 68 | ▲ Alexander Hohlwein
Restaurant 360° | 88 | ▼ Silvio Pfeufer
Einsunternull |
| 09 | ▼ Frank Rosin
Restaurant Rosin | 29 | ▼ Thomas Martin
Jacobs Restaurant | 49 | 🇳🇷 Daniel Gottschlich + Erik Schmitz
Dx & Klee | 69 | ▲ Sonja Frühsammer
Frühsammers Restaurant | 89 | ▼ Elmar Simon
Restaurant Balthasar |
| 10 | – Torsten Michel
Schwarzwaldstube | 30 | ▼ Benjamin Maerz
Restaurant Maerz | 50 | 🇳🇷 Yannic Stockhausen
Cordo | 70 | 🇳🇷 Anthony Sarpong
Anthony's Kitchen | 90 | ▼ Thomas Merkle
Merkles Restaurant |
| 11 | ▲ Bobby Bräuer
Esszimmer | 31 | ▼ Jörg + Nico Sackmann
Restaurant Schlossberg | 51 | 🇳🇷 Dalad Kambhu
Kin Dee | 71 | ▼ Rolf Straubinger
Burgrestaurant Staufeneck | 91 | ▼ Carmelo Greco
Ristorante Carmelo Greco |
| 12 | ▼ Claus-Peter Lumpf
Bareiss | 32 | ▼ Dirk Luther
Restaurant Meierei Dirk Luther | 52 | 🇳🇷 Christan Grünwald
August | 72 | ▼ Bernhard Reiser
REISERS am Stein | 92 | ▼ Daniel Raub
Genießer Stube |
| 13 | ▲ Klaus Erfort
GästeHaus Klaus Erfort | 33 | ▼ Douce Steiner
Restaurant Hirschen | 53 | ▼ Edip Sigl
Les Deux | 73 | ▲ Andreas Saul
Bandol sur Mer | 93 | ▼ Benjamin Peifer
Restaurant Intense |
| 14 | ▼ Christoph Kunz
Alois | 34 | ▼ Holger Bodendorf
BODENDORF'S | 54 | ▼ Thomas Schanz
schanz.restaurant. | 74 | ▲ Daniel Schimkowitzsch
L.A. Jordan | 94 | ▼ Thomas Kellermann
Gourmetrestaurant Dichterstub'n |
| 15 | ▼ Hendrik Otto
Lorenz Adlon Esszimmer | 35 | ▼ Eric Menchon
Le Moissonnier | 55 | ▼ Marc Rennhack
Sterneck | 75 | ▲ Jens Rittmeyer
Restaurant Nr° 4 | 95 | ▼ Daniel Fehrenbacher
Restaurant Adler |
| 16 | ▼ Karlheinz Hauser
Seven Seas | 36 | ▼ Martin Herrmann
Le Pavillon | 56 | ▼ Sascha Stemberg
Haus Stemberg | 76 | ▼ Christian Sturm-Wilms
Yunico | 96 | 🇳🇷 Roland Pieber
SEO Küchenhandwerk |
| 17 | ▲ Clemens Rambichler
Sonnora | 37 | ▲ Christoph Rainer
Luca d'Oro | 57 | 🇳🇷 Frédéric Morel
Cœur D'Artichaut | 77 | ▼ Ralph Knebel
Restaurant Erbprinz | 97 | ▼ Patrick Bittner
Restaurant Français |
| 18 | ▲ Sebastian Frank
Horváth | 38 | ▼ Dirk Hoberg
Ophelia | 58 | 🇳🇷 Gal Ben Moshe
prism | 78 | ▼ Anton Gschwendtner
Olivo | 98 | ▼ Yoshizumi Nagaya
Restaurant Nagaya |
| 19 | ▲ Christian Jürgens
Restaurant Überfahrt | 39 | ▲ Wolfgang Becker
Beckers Restaurant | 59 | 🇳🇷 Dylan Watson-Brawn
Ernst | 79 | ▼ Christopher + Alejandro Wilbrand
Restaurant Zur Post | 99 | ▼ Alexander Müller
Restaurant 177uffzig |
| 20 | ▲ Christian Bau
Victor's FINE DINING by Christian Bau | 40 | ▲ Max Strohe
Speiselokal tulus lotrek | 60 | ▼ Jean-Claude Bourgueil
Im Schiffchen | 80 | ▼ Alexander Koppe
Skykitchen | 100 | ▼ Wahabi Nouri
Piment |

SVEN ELVERFELD

RESTAURANT AQUA | WOLFSBURG

KOCH DES JAHRES



01

1+2 Seit 2009 ist das Aqua in Wolfsburg mit drei Sternen ausgezeichnet. Dem Gault Millau sind Sven Elverfelds Gerichte sage und schreibe 19,5 Punkte wert **3** Bao Bun mit geschmorter Rehschulter, Douglasiensirup und Eberesche.

DER BESONNENE AVANTGARDIST

Er mauserte sich vom gelernten Konditor zum gefeierten 3-Sterne-Koch: Sven Elverfeld überzeugt seit 20 Jahren im Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton in Wolfsburg. Der Stil der neuen Nummer 1 der GERMANY'S 100 BEST CHEFS ist ein überzeugendes Zusammenspiel von Einfachheit und Raffinesse, wobei er vermeintlich in Marmor gemeißelte Klassiker avangardistisch interpretiert und damit die kommende Generation an Köchen immer wieder fasziniert. Gelernt hat Elverfeld freilich von den Besten seiner Zunft: Bei Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach oder auch in der Guttschänke Schloss Johannisberg in Geisenheim bei Dieter Biesler. Bevor es den leidenschaftlichen Herdkapazunder ins Restaurant ins The Ritz-Carlton Wolfsburg verschlug, leitete Elverfeld das Gourmetrestaurant La Baie im The Ritz-Carlton in Dubai. Das Kreativgenie darf sich schon seit einiger Zeit zur absoluten Koch-Elite Deutschlands zählen: Im Jahr 2002 wurde er erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, 2006 folgte der zweite und seit 2009 wurde das Restaurant Aqua durchgehend mit drei Sternen im Guide Michelin bedacht.

www.restaurant-aqua.com



VIDEO:
Sven Elverfeld und weitere Dreisterner gibt es exklusiv in unseren kostenlosen Masterclasses: www.rollingpin.com/masterclasses



02



03

Fotos: Wonge Bergmann, Ritz-Carlton Wolfsburg, beige stellt

Feuer und Flamme für die gute Küche und mit kochender Leidenschaft am Herd – das finden nicht nur wir ausgezeichnet!

Herzlichen Glückwunsch, Sven Elverfeld, zum Rolling Pin Award als

„Koch des Jahres“

Unsere Anerkennung gilt aber auch allen anderen Gastronominnen und Gastronomen. Für ihr Durchhaltevermögen in dieser schwierigen Zeit. Für ihre Kreativität, neue Lösungen zu finden. Für ihren Willen, immer bestmöglich für ihre Gäste da zu sein.

Wir möchten unseren Teil dazu beitragen, die Gastronomie gerade jetzt zu unterstützen.



Wir unterstützen die Gastronomie!

Gönnst Eurer Küche Eine Pause

Nur für Gewerbetreibende

METRO Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf

METRO

RENÉ FRANK

CODA DESSERT DINING | BERLIN

PÂTISSIER DES JAHRES



1 In seiner Coda Dessert Bar holte der topausgebildete Pâtissier René Frank im Guide Michelin zwei Michelin-Sterne **2+3** Auch so können Dessertvariationen aus Bananen (li.) oder Aprikosen (re.) aussehen – und dass sie genauso unerwartet schmecken, macht wohl den Reiz von Franks einmaligem Konzept aus.



VIDEO:
René Frank in der exklusiven ROLLING PIN Masterclass erleben: www.rollingpin.com/masterclasses



DER SÜSSE

Als Spitzenpâtissier René Frank 2016 die Coda Dessert Bar in Berlin eröffnete, glaubte kaum jemand an ihn. Heute hat er alle Lügen gestraft und damit sogar Geschichte geschrieben. „Sterneküche runterbrechen und für jedermann zugänglich machen“, lautet die Mission des Meisters der süßen Künste. Nach sechs Jahren als Chef Pâtissier im legendären Restaurant La Vie in Osnabrück erobert er mit der Coda Dessert Bar die Hauptstadt im Sturm. Nicht umsonst wurde Deutschlands erste Dessert-Bar im Rahmen der ROLLING PIN Awards als bestes Gastrokonzept des Jahres 2016 ausgezeichnet und als erste ihrer Art in Deutschland mit einem Stern, im Guide Michelin 2020 schließlich mit zwei (!) Sternen prämiert. Das Portfolio seiner Stationen verschlägt einem dabei schlicht die Sprache: Die Stuttgarter Zirbelstube, die Chocolateria Oriol Balaguer in Barcelona, das 3-Sterne-Restaurant Akelarre in San Sebastián, das Schweizer 2-Sterne-Restaurant Lampart's und das französische 3-Sterne-Restaurant Georges Blanc, um nur einige zu nennen. Sechs Monate Aufenthalt in Japan sowie Kurse am Culinary Institute of America und der Alain Ducasse Formation in Paris geben dem unermüdlichen Ausnahmetalent noch den letzten Feinschliff. Experimentierfreudig zeigt er sich dabei auch bei der Kreation bahnbrechender Gerichte, für die er sich oft ungewöhnlicher Produkte bedient und sich dabei mit einem Augenzwinkern jeder Herausforderung stellt.

coda-berlin.com

FARM TO TABLE AUF BERLINERISCH

Marco Müller hat als Querdenker hinter dem Herd schon lange seine eigene, unverkennbare Handschrift gefunden. Seine leichte, ausgewogene Küche setzt nicht auf Luxus, sondern auf Kontraste, akzentuierte Aromen, Gemüse und ausdrucksstarke Fonds. Es steht immer das Produkt im Fokus, unverfälscht, aber eben mit neuer, oft überraschender Intensität. Hier werden Spannung, Tiefe und Ausgewogenheit der Gerichte perfekt kombiniert. Seit 2017 ist das Rutz Restaurant vom Restaurantführer Guide Michelin mit zwei Sternen und vom Restaurantführer Gault Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet. 2020 holten Marco Müllers Kreationen – zum ersten Mal in der Kulinariengeschichte der deutschen Bundeshauptstadt – die begehrten drei Macarons nach Berlin. Doch Auszeichnungen und Renommee sind längst nicht alles. Denn in den letzten Jahren entwickelte Müller mit Landwirten eigene Bepflanzungspläne und arbeitet eng mit Bauern sowie Viehzüchtern zusammen, die ihn mit den besten Produkten der Region versorgen. Das Konzept von Küchenchef Marco Müller ist kreativ und variabel. Im Erdgeschoss erwartet den Gast örtliche Hausmannskost in frischen Versionen. Da kommt neben gebratener Blutwurst, krossem Kabeljau und Beuthes Wollschwein Eisbein auch Berlins bester Bohneneintopf auf den Tisch. Das sorgt für ein deftiges Geschmackserlebnis mit hoher Qualität. Einen Stock höher zeigt Müller dann, womit er sich seine drei Sterne verdient hat.

rutz-restaurant.de

1 Das Rutz ist Berlins erster Dreisterner – und dafür erstaunlich hip und unverkrampft **2** Küchenchef Marco Müller setzt auf regionale Produzenten, Fermentiertes – und überhaupt auf kompromissloses, perfektes Handwerk **3** Puristisch und raffiniert zugleich: Roter Flusskrebs und Schweineohr.



VIDEO:
Erlebe Marco Müller in der exklusiven
ROLLING PIN Masterclass:
www.rollingpin.com/masterclasses

DENNIS MELZER

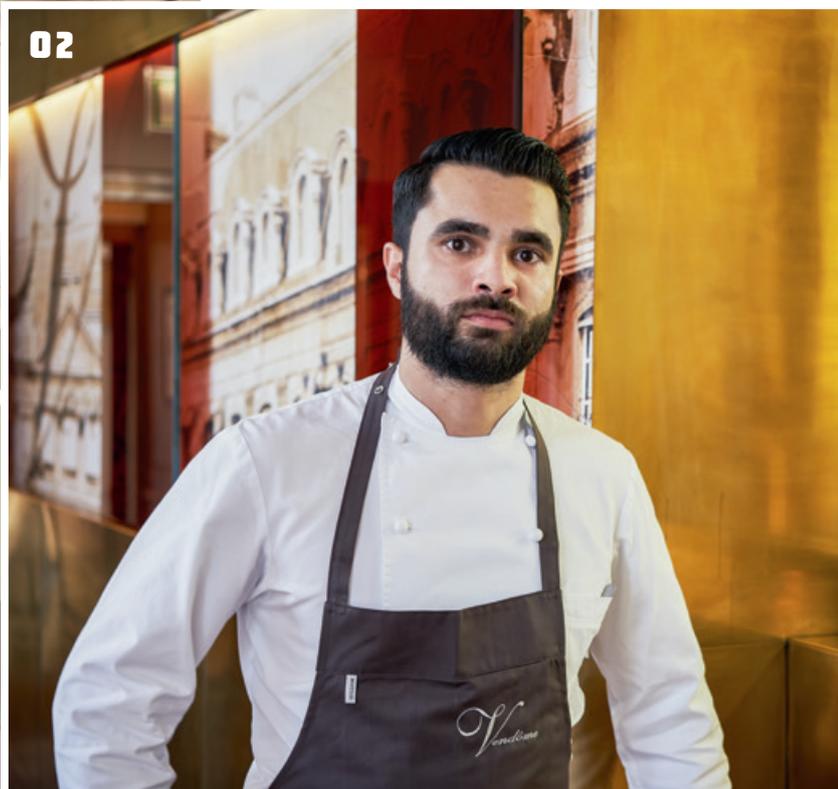
VENDÔME | BERGISCH GLADBACH

SOUS CHEF DES JAHRES



01

1+3 Das Vendôme nahe Köln hält mit Gerichten wie „Spätsommer“ seit 2004 drei Michelin-Sterne und gilt als härteste Kaderschmiede des Landes
2 Neuester – und beeindruckender – Beweis dafür: der Aufstieg von Dennis Melzer.



02



03

DER MACHER VON MORGEN

Joachim Wisslers Vendôme im nahe Köln gelegenen Bergisch Gladbach gilt als härteste Kaderschmiede der kulinarischen Bundesrepublik. Um einen Posten im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg gelegenen Gourmettempel reißen sich lernhungrige Herdtüftler weltweit. Für Dennis Melzer gibt es verständlicherweise nichts Vergleichbares zu diesem einzigartigen Restaurant, das seit 2004 durchwegs mit drei Sternen ausgezeichnet wird. Nach einem Schülerpraktikum bei den Althoff Hotels – und Stationen im Schiffchen und dem Le Moissonier in Köln – startete Melzer im Restaurant Vendôme im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg als Demeichef de Cuisine und wurde im Frühjahr 2019 zum Junior Sous Chef befördert. Dass er weniger als zwei Jahre darauf den prestigeträchtigen Titel „ROLLING PIN Sous Chef des Jahres“ absahnt, beweist hinlänglich, dass er sich wie sein Mentor Joachim Wissler mindestens mit dem Besten zufriedengibt.

www.althoffcollection.com



VIDEO:
 Joachim Wissler und andere 3-Sterne-Kapazunder in den exklusiven ROLLING PIN Masterclasses – und das kostenlos:
www.rollingpin.com/masterclasses



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

CONGRATULATIONS

DENNIS MELZER (RESTAURANT VENDOME)

SOUS CHEF DES JAHRES DEUTSCHLAND 2020

ROLLING PIN AWARDS

WWW.KOPPERTCRESS.COM

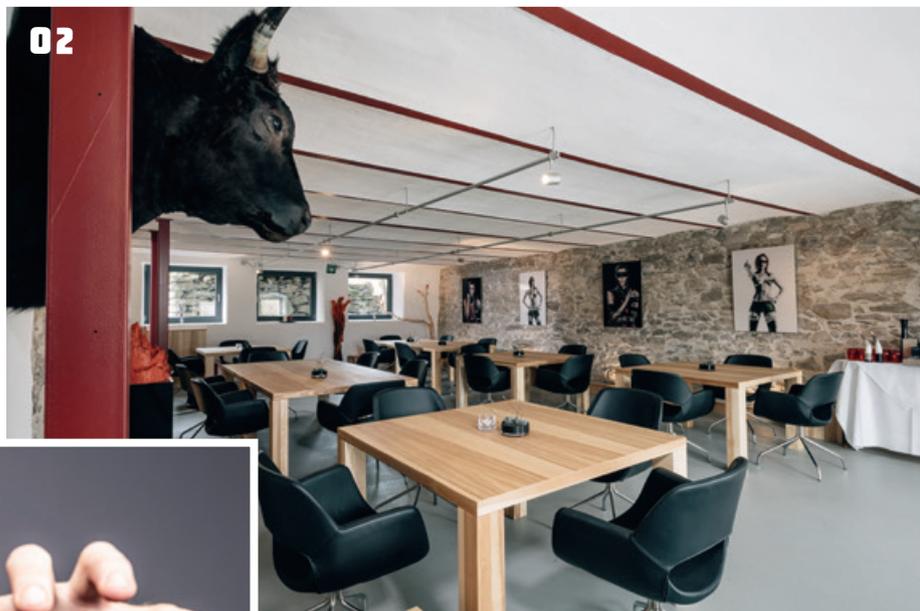
LUDWIG MAURER

STOI | RATTENBERG

1+2+3 Wie kein Zweiter gießt Lucki Maurer seine nachhaltige Fleischphilosophie in Form seines STOIS in ein wegweisendes, zukunftssträchtiges Konzept, das Fine Dine, Bio-Landwirtschaft und Produktpurismus vereint.



VIDEO:
Meating mit Lucki Maurer? Geht am einfachsten in unseren Masterclasses: www.rollingpin.com/masterclasses



02



01



03

NEWCOMER DES JAHRES

FLEISCHGEWORDENER FREIGEIST

Authentisch, sympathisch und obendrein verdammt genial. Der talentierte Niederbayer Ludwig Maurer ist ein Gesamtkunstwerk: Bauer, Koch, Buchautor, Caterer sowie Rocker durch und durch. Das fundierte Wissen und den Respekt gegenüber dem Lebensmittel Fleisch hat Lucki Maurer schon früh von seinem Vater Josef gelernt. Später prägte Lucki Maurer vor allem sein kulinarischer Ziehvater Stefan Marquard, mit dem ihn bis heute eine tiefe Freundschaft verbindet. Neben seinem Catering-Unternehmen MEATING Point züchtet Lucki Maurer gemeinsam mit seiner Frau Stephanie Wagyu-Rinder auf ökologischer Basis und wurde mit seiner Fleischbibel „Fleisch“ mit dem „World Gourmand Cookbook Award“ ausgezeichnet. Seit Sommer 2016 betreibt der Tausendsassa unter dem Namen STOI in einem über 300 Jahre alten Bauernhaus ein Pop-up-Restaurant samt Showroom, Wagyu-Manufaktur und Kochschule, wofür er bei den ROLLING PIN Awards 2019 mit dem Gastronomiekonzept des Jahres ausgezeichnet wurde.

www.ludwigmaurer.com



Herzlichen Glückwunsch allen Preisträgern der
‘Rolling Pin Awards Germany 2020’



CANTINE

BY TRAUBE TONBACH | STUTT GART

COMMUNITY CATERER DES JAHRES



01

1+2 Das Mitarbeiterrestaurant CANTine by Traube Tonbach bei Vector in Stuttgart setzt in Sachen Betriebskantine neue Standards **3** Traube Tonbach-Chef Sebastian Finkbeiner hat das schwer erfolgreiche kulinarische Konzept mitentwickelt.



02



03

FINE DINE FÜR ALLE

Das Mitarbeiterrestaurant CANTine by Traube Tonbach des marktführenden Automobilsoftwareentwicklers Vector in Stuttgart gehört nachweislich zu den gelobtesten Betriebsrestaurants der Bundesrepublik. Rund 40 Mitarbeiter setzen unter der Führung von Küchendirektor Michael Bahn und Küchenchef Jochen Behl den hohen kulinarischen Anspruch der Traube Tonbach vor Ort um. Auf dem Menüplan stehen ausschließlich frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Zutaten. „Unsere Maxime sind gesunde, abwechslungsreiche Gerichte wie in einer guten Restaurantküche“, erklärt Sebastian Finkbeiner. Als einer der beiden Junior Chefs der Traube Tonbach hat der gelernte Koch das Kantinenkonzept mitentwickelt. „Convenience und kantinenübliche Fertigware kommen bei uns nicht auf den Tisch.“ Ganz abgesehen davon, dass die Betriebsgastronomie ein kaum zu überschätzender Hebel für gute Ernährung einer ganzen Gesellschaft ist, kann sie auch in betriebswirtschaftlicher Hinsicht entscheidend sein: „Gerade in fortschrittlichen Firmen, die international im Wettbewerb um die besten Köpfe stehen, ist eine sehr gute Betriebsgastronomie ein enorm wichtiger Marktvorteil“, so Finkbeiner. Es sind Konzepte wie diese, die also nicht nur die Arbeitswelt ein Stück weit besser machen.

traubegroup.careers/cantine.html



VIDEO:

Das Beste für die Mitarbeiter und Köche gleichermaßen gibt es in unseren exklusiven und kostenlosen Masterclasses: www.rollingpin.com/masterclasses

Wir bringen das Beste in jedem vor den Vorhang!



Genuss made in Austria

**Wir gratulieren dem Community Caterer of the Year
sowie allen anderen Rolling-Pin-Awards-Gewinnern!**

Durch erstklassiges Produkt-Knowhow, technologische Kompetenz,
professionelle Verarbeitung und innovative, gelingsichere Rezepturen
ist jeder Kunde bei uns Caterer of the Year. Und das ganzjährig!

Nannerl GmbH
83395 Freilassing
Tel. + 49 / (0) 86 54 / 77 08 - 333
www.nannerl.de

RICKY SAWARD

SEVEN SWANS | FRANKFURT (MAIN)

GASTRONOMIEKONZEPT DES JAHRES



1+2+3 Ricky Saward ist der weltweit erste vegane Sternekoch und katapultierte seine „grüne Küche“ mit technischen Finessen in neue Sphären.

DR. GRÜNZEUG

Was vor gut einer Dekade als fragwürdiger Hipster-Trend mit mittelmäßigen Produkten und teils ungenießbaren Kreationen begann, ist heute dank einiger weniger unprätentiöser Herdvirtuosen wie Ricky Saward nicht nur salonfähig, sondern richtig geiler Scheiß. Das sieht der Guide Michelin, der das zwar etwas zivilisierter formulieren würde, genauso: Sawards Frankfurter Restaurant Seven Swans nämlich ist seit der letzten Ausgabe der scharlachroten Küchenbibel das erste vegane Sternerestaurant – und das weltweit! Im Juli 2019 fiel im Seven Swans der radikale Entschluss, zur Gänze auf die Verarbeitung tierischer Produkte zu verzichten. „Oft fiel den Leuten erst am Tisch ein, dass sie eigentlich vegan sind“, erinnert sich Saward. Für uns als kleines Team, das noch dazu alles frisch kocht, war das dann oft gar nicht so einfach. Irgendwann dachte ich dann: Es ist doch eigentlich kein großer Schritt mehr hin zur veganen Küche.“ Mit vegan also auf Nummer sicher gehen – diese Vorsichtsmaßnahme hätte nicht erfolgreicher sein können. Aber von Erfolg einmal ganz abgesehen: Ricky Sawards besternte Küche beweist, wie zukunftssträftig pflanzenbasierte Ernährung ist – auch in spitzengastronomischer Hinsicht.

www.sevenswansmustdie.com



VIDEO:
Mit Ricky Sawards veganer Masterclass auf den grünen Zweig in der Küche kommen:
www.rollingpin.com/masterclasses

#WIRSINDBEREIT

KORAL ELCI, PATRICK RÜTHER, JO RIFFELMACHER | HAMBURG

1 Die Hamburger Gastronomen Koral Elci (li.) von den Kitchen Guerrillas, Patrick Rüter (re.) von der Bullerei und Jo Riffelmacher vom Salt & Silver (u.) haben mit der Initiative #wirsindbereit die Anliegen der deutschen Gastronomie während des ersten Corona-Lockdowns wie sonst niemand sichtbar gemacht – und erwiesen sich als wichtiges Sprachrohr der Branche.



DIE GASTRO-SHERIFFS

„Die Verantwortung für den Erhalt der Branche wurde an uns abgegeben, ohne uns eine realistische wirtschaftliche Perspektive im Gegenzug anzubieten. Wir fühlen uns im Stich gelassen.“ Das ist nur einer vieler Sätze, die Patrick Rüter zusammen mit Koral Elci und Jo Riffelmacher im Zuge des ersten Corona-Lockdowns formulierten – und die vielen anderen verzweifelten Gastronomen aus der Seele sprachen. Mit der Forderung, Deutschlands Gastronomie zu retten, starteten die drei Gastronomen aus Hamburg im März ihre Petition, die damals den meisten unter dem Namen „Wir sind bereit“ bekannt war. Insgesamt hatten sie bis Juni 123.000 Unterschriften gesammelt – und diese dem Ministerium für Wirtschaft übergeben. Dafür waren sie eigens nach Berlin gereist, wo sie mit einem 450 Meter langen Bon vor dem Reichstag ein beeindruckendes Zeichen setzten. Auf die Papierrolle hatten die Hamburger Gastronomen die Namen der 123.000 Petitionsunterstützer gedruckt, die sich seit Beginn der Krise mit ihrer Unterschrift für die Branche eingesetzt hatten. Damit haben sie nicht nur die elementare Wichtigkeit der Gastronomie für Deutschlands Kultur und Gesellschaft sichtbar gemacht, sondern eine ganze Branche vorbildlich, verantwortungsvoll und pflichtbewusst vertreten.

www.kitchenguerilla.com

bullerei.com

saltandsilver.net



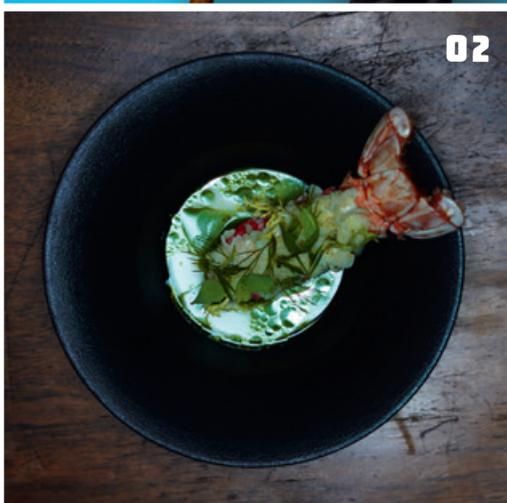
VIDEO:

Warum es sich für die Gastronomie zu kämpfen lohnt, wird in unseren einzigartigen Masterclasses klar: www.rollingpin.com/masterclasses

MAX STROHE

TULUS LOTREK | BERLIN

INSPIRATION CHEF DES JAHRES



1+3 Max Strohe kochte im ersten Corona-Lockdown für systemrelevantes Personal und machte sich damit als gesellschaftlich ambitionierter Sternekoch einen Namen **2** Langoustine à la Strohe.



EIN HELD FÜR HELDEN

Man könnte meinen, Max Strohe hat die Karriereleiter in umgekehrter Reihenfolge erklimmt: Denn nach seiner Lehre arbeitete er in einem Seniorenheim. Erst dann ging es auf in ein Hotel – beruflich, versteht sich – nach Kreta, und seit 2009 erobert er schlussendlich Berlin. In den Küchen von The Grand, Frau Mittenmang und Parkstern – bis es Zeit wird, sich selbstständig zu machen. Im Jahr 2015 eröffnet er gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Ilona Scholl das Szenelokal tulus lotrek, für das er im Jahr darauf den Titel „Aufsteiger des Jahres“ verliehen bekommt. Und als hätte der Ausnahmekoch einen Lauf, folgt im Jahr 2017 der erste Stern, der er bis heute – zusammen mit 17 Punkten im Gault Millau – hält. Kurzum: Durch die ausgesprochen herzliche Art der Gastgeberin und die seelenschmeichelnde Feel-good-Küche des Chefkochs hat es das stylische Restaurant binnen kürzester Zeit zum heißesten Geheimtipp Berlins gebracht. Dass im Zuge des Corona-Lockdowns Max Strohe die Initiative „Kochen für Helden“ initiierte, mit der Menschen in systemrelevanten Berufen mit seiner Sterneküche gepflegt wurden, beweist außerdem seinen großen Anspruch an sich selbst, seinen Beruf und seine Branche. Und wenn Strohe einmal nicht in seiner eigenen Küche steht, macht er gelegentlich Tim Mälzer in der TV-Show Kitchen Impossible das Leben schwer.

tuluslotrek.de



VIDEO:

Erlebe Spitzenköche hautnah in unseren exklusiven Masterclasses völlig kostenlos unter: www.rollingpin.com/masterclasses

Mit Feuer und Flamme.



LOHBERGER



Wir gratulieren Max Strohe zum **Inspiration Chef des Jahres** und wünschen ihm, dass er weiterhin mit Feuer und Flamme seine Visionen verfolgt.

HANS HAAS

TANTRIS | MÜNCHEN

LEBENSWERK DES JAHRES



LEBENDE LEGENDE

Seit über 25 Jahren steht die lebende Legende Hans Haas am Pass der Münchner Kulinarik-Kathedrale Tantris und katapultierte das schwere Erbe von Eckart Witzigmann und Heinz Winkler erfolgreich ins 21. Jahrhundert. Als Kind einfacher Bergbauern im tirolerischen Wildschönau aufgewachsen,leckte Haas bereits mit elf Jahren Gastro-Blut, als er im heimatlichen Gasthaus Kellerwirt aushalf. Nach seiner dortigen Lehre zog es den Tiroler in die große, weite Welt der Spitzengastronomie. So verfeinerte er sein Handwerk unter anderem im Restaurant Erbprinz in Ettlingen und als Chef de Partie in Paul Haeberlins legendärem Dreisterner Auberge de l'Ill in Illhaeusern. Es ist dem elsässischen Großmeister zu verdanken, dass Haas mit 25 Jahren in Eckart Witzigmanns Aubergine als Sous Chef anheuert. Bis heute verbindet ihn mit dem Jahrhundertkoch eine tiefe Freundschaft. Nach einer Zwischenstation in Frankfurt übernahm Haas schließlich 1991 die kulinarischen Geschicke des Tantris. Dem verwöhnten Münchner Gourmet-Publikum servierte der Ausnahmekoch Kalbskopf statt Hummer und Backerl statt Gänseleber. 1995 wurde Hans Haas vom Gault Millau zum Koch des Jahres gekrönt, im Guide Michelin hielt er dort fast 30 Jahre seine zwei Sterne. Mit seinem Weggang Ende dieses Jahres endet eine ganze Ära, die die kulinarische Bundesrepublik geprägt hat wie nur wenige.

www.tantris.de



VIDEO:

Ein letztes Mal gemeinsam mit Hans Haas kochen geht nur mit unseren Masterclasses: www.rollingpin.com/masterclasses



Wir gratulieren Hans Haas zu
seinem Lebenswerk.

Einfachheit

(z.B. ein gutes Kalbskarree)

ist

**Eine Frage
der Haltung.**



KALBSKARREE & CO. - JETZT BEI ALBERS!

ADAM, EVA & RÜDIGER



David Göllés führt mit seinen
Whiskeys, Rums und Gins die
Göllés-Dynastie in eine neue Ära.



DAVID GÖLLES FÜHRT ZUSAMMEN MIT KATHARINA FLECK DIE LEGENDÄRE GÖLLES-DYNASTIE IN EINE NEUE ÄRA. UND BEWEIST IN SEINEM NEU GEGRÜNDETEN RUOTKER'S-HAUS, DASS STEIRISCHER WHISKEY, RUM UND GIN MIT DEN BESTEN DER WELT MITHALTEN KÖNNEN.

Text: Lucas Palm

Die sagenumwobene Riegersburg im steirischen Vulkanland: Wie kaum ein anderes Denkmal verkörpert sie dunklen Mythos und funkelnde Gegenwart einer jener Regionen Österreichs, die sich im Laufe der letzten Jahrzehnte zu einem der wirtschaftlich vielversprechendsten Hotspots des Landes gemausert haben. Um Missverständnissen vorzubeugen: Nein, milliardenschwere Tech-Start-ups oder veloziferisch wachsende Kommunikationsagenturen sucht man hier vergeblich. Stattdessen gibt es aber Schokolade, Wein und Schnaps. Denn abgesehen von hochdekorierten Haubenrestaurants, international renommierten Winzern und der weit über Österreichs Grenzen bekannten

Schokoladenmanufaktur Zotter ist das Vulkanland auch Heimat von David Gölle. Der vorwärtspreschende 31-jährige Spross der Gölle-Dynastie führt gemeinsam mit seiner Partnerin Katharina Fleck die legendäre Manufaktur für Essig und Brände in die nächste Ära – und das mit Whiskey, Gin und Rum. Doch wer genau ist David Gölle? Und wie schafft er diesen Drahtseilakt zwischen mutigem Avantgardismus und traditionellem Handwerk, mit dem der leidenschaftliche Brenner so von sich reden macht?

Begeben wir uns einen Sprung zurück in die 1950er-Jahre. „Damals“, erinnert sich David Gölle, „hat mein Opa von einer klassischen gemischten Landwirtschaft ▶

Katharina Fleck eröffnete zusammen mit David Gölle im September 2019 das Ruotker's – house of whiskey, gin & rum in Lembach.

Fotos: Ingo Perframer, Ruotker's



01



02

1 Die Gölles-Dynastie gehört zur malerischen Südoststeiermark wie das Getreide 2 Gebrannt wird mit bewährtester Technik 3 David Gölles (li.) und Katharina Fleck (re.) 4+5+6 Im Ruotker's-Haus lagern nicht nur Gölles' hochprozentige Kreationen, an der Bar kann man auch Spirituosen aus der ganzen Welt verkosten.



03



04



05



06

DAVID GÖLLES

David Göllles ist Sohn von Alois Göllles, dem Gründer der legendären Göllles Manufaktur für Essige und Brände in Riegersburg. Nach dem Studium der Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur in Wien absolvierte David Göllles Praktika in unterschiedlichen obstverarbeitenden Betrieben im In- und Ausland. Zurück in Riegersburg, gründete er im September 2019 zusammen mit seiner Lebensgefährtin Katharina Fleck das Ruotker's – house of whiskey, gin & rum, wo neben Führungen auch jede Menge High-End-Spirituosen verkostet werden können. Außerdem lagern dort Göllles' Gins, Rums und Whiskeys, die in der Spirituosenwelt für vielversprechendes Aufsehen sorgen.

begonnen, auf Obstbau umzustellen – als einer der Ersten in der Region. Gebrannt hat er damals zwar noch nichts, aber er war es, der den Grundstock für das Obst gelegt hat.“ Und, so könnte man hinzufügen: der die Passion für das Obst auch der nächsten Generation weitergab. Denn David Göllles' Vater Alois besuchte daraufhin nicht nur

die Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg, sondern begann im Jahr 1979 auch schon damit, das großväterliche Obst zu Obstbrand zu verarbeiten. Damit war der Grundstein für die Göllles Manufaktur gelegt, die heute als einzigartiges Zentrum gilt, in dem Besucher durch Führungen exklusive Einblicke in die Produktionsschritte von Göllles' prestigeträchtigen Bränden und Essigen gewinnen können.

Eine hochprozentige Erlebniswelt

Der junge David indes ging nach der Matura nach Wien. Wie bei seinem Vater wies auch ihm das Obst den Weg: Nach dem Studium der Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur in Wien legte er noch ein paar Praktika bei unterschiedlichen obstverarbeitenden Betrieben ein, wie beispielsweise beim Marmeladenhersteller Staud's in Wien oder im Ausland beim Fruchtkonzern Agrana. „Vor fünf Jahren war es dann fix, dass es jetzt zurück nach Hause geht“, sagt David über seine Rückkehr nach Riegersburg.

Seither tüftelt er nicht nur an seinen eigenen Gins, Rums und Whiskeys, sondern hat auch zusammen mit Katharina Fleck ein altes Wirtshaus im nahe Rie-

gersburg gelegenen Lembach umgebaut. „Ruotker's – house of whiskey, gin & rum“ heißt Göllles' und Flecks Spirituosen-Erlebniswelt: Im über 600 Quadratmeter großen Keller reifen da die wegweisenden Göllles-2.0-Destillate, darunter hochprozentige Tropfen wie der Hands-on-Gin oder auch der Ron-Johan-Rum. „Das ist unser ware house, da habe ich Platz für über 1000 Eichenfässer!“, schwärmt Göllles von seinem Reich. Genauso wie hochwertige, von Göllles eigens ausgesuchte Spirituosen aus der ganzen Welt können in der urban anmutenden Bar im Erdgeschoss auch seine neuesten Eigenkreationen verkostet werden. Denn das Ruotker's-Haus soll Lager, hochprozentiges Kompetenzzentrum und Begegnungsraum in einem sein, wo auch individuelle Führungen brandneues Know-how vermitteln. Herzstück des Kellers ist übrigens Göllles' Ruotker's Whiskey mit 43,3 Prozent Alkoholgehalt. Dass Ruotker auf die Urform des Namens Rüdiger zurückgeht, dem die erste urkundliche Erwähnung der „Ruotkerspurch“ – also Riegersburg – zu verdanken ist, zeigt: Im Hause Göllles wird aus Tradition Zukunft gemacht. Mit David Göllles und Katharina Fleck scheint sie in besten Händen zu sein.

ruotkers.at
www.goelles.at

DAS IST UNSER WAREHOUSE, DA HABE ICH PLATZ FÜR ÜBER 1000 EICHENFÄSSER!

David Göllles über sein neu gegründetes Ruotker's – house of whiskey, gin & rum in Lembach

Göllles' Ruotker Whiskey lagert vier bis 15 Jahre in Ruotker-Haus in Lembach.

ROLLING PIN AWARDS 2020

ES WAR EIN FULMINANTER ABEND FÜR **DIE CRÈME DE LA CRÈME DER HEIMISCHEN GASTRONOMIE!** NEBEN DEM BRANDNEUEN RANKING DER **AUSTRIA'S 100 BEST CHEFS** WURDEN AUCH DIE **ROLLING PIN AWARDS IN GLEICH ZEHN, TEILS NEUEN KATEGORIEN** VERLIEHEN.

FACTS

Über 5000 Mitarbeiter der österreichischen Gastronomie und Hotellerie haben in einem zweistufigen Verfahren zuerst die besten Köche des Landes nominiert, um im Anschluss unter den 100 meistnominierten für ihren Favoriten zu voten. Ein glasklarer Beweis dafür, dass die enorme Bandbreite der Fine-Dine-Szene in Österreich Jahr für Jahr weiterwächst und die 100 BEST CHEFS AUSTRIA somit zum größten und härtesten Award für Österreichs Spitzenköche macht. Ebenfalls durch die Stimmen des Branchen-Kollegiums ermittelt wurden die Preisträger der ROLLING PIN AWARDS. Unter den zehn Kategorien immer ein besonderes Gänsehaut-Feeling: die Auszeichnung für das Lebenswerk.

Die ROLLING PIN Awards mit der Ehrung der 100 BEST CHEFS hätte eigentlich vor Tausenden begeisterten Teilnehmern auf unserer ROLLING PIN Convention in Graz stattfinden sollen. Die Corona-Pandemie hat dies leider unmöglich gemacht. Wir wollten uns diese für die Branche unglaublich notwendige Motivation aber nicht nehmen lassen und haben die Awards – mit unglaublich hohem Aufwand – aus dem Headquarter ausgestrahlt. Gut gekleidet führten ROLLING PIN-Boss Jürgen Pichler und Chefredakteur Bernhard Leitner mit unseren großartigen Partnern und gerührten Gewinnern, die allesamt live zugeschaltet wurden, durch den virtuellen Abend. Wir freuen uns riesig über das tolle Feedback und sagen Danke an unsere Jenny, die wir uns direkt von Servus TV geangelt haben für die spektakuläre Produktion.

Corona zum Trotz

Diese außergewöhnliche Zeit, in der wir uns derzeit bewegen, hat uns vor eine enorme Aufgabe gestellt. Nämlich die Ehrung der Helden der Gastronomie trotz des Veranstaltungsverbots in einem dem Anlass gerecht werdenden, festiven Rahmen umzusetzen.

So fand das Spektakel anstatt auf der ROLLING PIN Convention in Graz coronabedingt via Livestream statt. Abwechselnd wurden die Plätze der heuer erstmalig 100 (!) BEST CHEFS Austria und die Preisträger der ROLLING PIN AWARDS in den Kategorien „Green Award“ powered by Ecolab, „Community Caterer“ powered by Nannerl, „Gastronomiekonzept“ powered by AGM, „Gastronom“ powered by Kletti, „Sous Chef“ powered by Koppert Cress, „Pâtissier“

DIE 100 BEST CHEFS SIND DER HÄRTESTE UND FAIRSTE BRANCHEN-AWARD FÜR SPITZENKÖCHE.

powered by Nespresso, „Inspiration Chef“ powered by Le Nouveau Chef und „Höchster Neueinstieg“ powered by Lohberger bekannt gegeben. Die neue alte Nummer eins kommt wie schon 2019 aus Wien. 2-Sterne-Koch Heinz Reitbauer aus dem Restaurant Steirereck verteidigte den Thron und ist somit gleichzeitig Koch des Jahres. ▶



1 Der wohl exklusivste Chef's Table in Lech: Max Natmessnigs Küche im Rote Wand Chef's Table im Schualhus katapultiert ihn auf #21 **2** Alain Weissgerber vom burgenländischen Taubenkobel: #5 **3** Eduard Dimant aus dem Wiener Kultlokal Mochi: #47 **4** Thomas Dorfer aus dem Landhaus Bacher: #10 **5** Die neue und alte und unbestrittene #1: Österreichs Kulinarik-Aushängeschild Heinz Reitbauer aus dem Wiener Steirereck **6** Der pannonische Internist und die neue #16: Max Stiegl aus dem Gut Purbach **7** Der wohl umfassend gebildetste Herdmagier der Alpenrepublik: Martin Klein aus dem unnachahmlichen Hangar-7 in Salzburg belegt #3 **8** Mr. Cuisine alpine Andreas Döllner aus Golling: #2 **9** Veggie-Kochgranate: Paul Ivic aus dem Wiener Tian: #6 **10** Austro-Griechen Konstantin Filippou aus dem gleichnamigen Restaurant in Wien sichert sich #7 **11** Der Deutsche, der Gastro-Wien erobert: Fabian Günzel aus dem Aend ist auf #34.





1 Der Neue in der Saziani Stubn Walter Triebel klettert auf #27 2 Martin Sieberer von der Paznauner Stube in Ischgl: #19 3 Der notorische Dreisterner Juan Amador liegt auf #28 4 Neu im Ranking und auf #68: Marco Barth aus dem Rossbarth in Linz 5 Hubert Wallner aus dem Saag Ja am Wörthersee belegt #11 6 Der Küchenmohr Harald Irka ergatterte sich in seiner neuen Wirkungsstätte Am Pfarrhof in der Südsteiermark #13 7 Philip Rachinger vom Mühlthalhof freut sich über die sensationelle #4 8 Alexander Fankhauser vom Restaurant Alexander in Fügenberg rankt auf #26 9 Butter-Skeptiker Andreas Senn vom Senns Restaurant in Salzburg darf über #12 jubeln 10 Neu im Ranking: Igor Kuznetsov kocht sich 2020 auf #74 11 Stefan Lastin vom Friess Feines Haus in Villach freut sich über #42!



FACTS

5100

Votings & Nominierungen

63.216

Zuseher live via Facebook & Instagram

10 KATEGORIEN

100 Best Chefs, Sous Chef, Green Award, Community Caterer, Gastronomiekonzept, Gastronom, Pâtissier, Newcomer, Inspiration Chef, Lebenswerk

9 GROSSARTIGE PARTNER

Herzlichen Dank an Metro, Ecolab, Nannerl, AGM, Kletti, Koppert Cress, Nespresso, Le Nouveau Chef, Lohberger, welche nicht nur die Patenschaft für eine Kategorie übernommen haben, sondern auch das ganze Jahr die Gastronomie in allen Bereichen inspirieren und unterstützen.

Gefolgt wird Reitbauer von Andreas Döllerer (Döllerer's, Platz 2) und Martin Klein (Restaurant Ikarus, Platz 3). Zusätzlich dient die Liste auch als DER ultimative Insiderguide für nationale und internationale Genießer, Gourmets und Foodies, die ständig auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen sind und sich bei der nächsten Restaurantwahl auf die fachliche Bewertung Tausender Gastronomiemitarbeiter verlassen wollen.

ROLLING PIN AWARDS 2020

Trotz oder eigentlich sogar wegen der Corona-Pandemie war es uns ein großes Anliegen, die Helden der Branche dieses Jahr auszuzeichnen. Insgesamt wurden bei den ROLLING PIN Awards 2020 Sieger in zehn Kategorien geehrt. Darunter auch brandneue Kategorien. So ging der erste Green Award powered by Ecolab an das Wiener Catering- und Lieferservice-Unternehmen Rita bringt's. Den Premierensieg in der Rubrik Community Caterer powered by Nannerl holte sich der Gemeinschaftsverpfleger Sodexo Österreich. Das Gastronomiekonzept des Jahres powered by AGM ging an das schräg geniale Duo Hubert Peter und Lucas Steindorfer, das mit dem Bruder in Wien ein Stück moderne Wirtshaus-Geschichte schreibt. Der Gastronom des Jahres powered by Klettis Genussboutique ging 2020 nach Salzburg an den Tausendsassa Yao Yao Hu, der mit seinen genialen Konzepten wie dem

Maneki Neko immer wieder den gastronomischen Zahn der Zeit trifft. Sous Chef des Jahres powered by Koppert Cress war diesmal Franz Baier aus den Döllerer's Genusswelten, der an der Seite von Spitzenkoch Andreas Döllerer überzeugen konnte. In der süßesten Rubrik sicherte sich Youngster Benjamin Schröder aus dem Restaurant Apron den Titel Pâtissier des Jahres powered by Nespresso.

Für seine außergewöhnlichen Leistungen wurde auch Hangar-7-Executive-Chef Martin Klein geehrt, der über den Titel Inspiration Chef des Jahres powered by Le Nouveau Chef jubeln durfte. Für mächtig Furore sorgte auch der Newcomer des Jahres powered by Lohberger Sören Herzig, der mit seinem ersten eigenen Restaurant Herzig in Wien einen perfekten Start hinlegen konnte.

Gänsehaut pur hieß es dann bei der emotionalen Verleihung des Lebenswerks powered by AGM. Die österreichische Grande Dame der Haute Cuisine Johanna Maier wurde für ihre einzigartige Karriere geehrt.

Alle Gewinner sowie alle Nominierten bewiesen in diesem außergewöhnlichen Jahr ihre außergewöhnlichen Skills und dürfen zu Recht stolz sein. Wir und alle Partner gratulieren von ganzem Herzen.

www.100bestchefs.at
www.rollingpinawards.at

VON KOLLEGEN AUSGEZEICHNET ZU WERDEN, HAT NATÜRLICH NOCH MAL EINEN GANZ ANDEREN STELLENWERT.

Andreas Döllerer



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

1 Stefan Eder vom Eders Wirtshaus steht mit seiner regio-globalen Küche auf Platz 43 des Rankings 2 Hebt das Apron in Wien mit seiner aromengewaltigen Spitzenküche auf den nächsten Level: Stefan Speiser, Platz 30 3 Aus Kulinarik-Österreich nicht mehr wegzudenken: die Nummer 9 Silvio Nickol 4 Sorgt für exotische Schärfe im steirischen Graz: #44 Daniel Marg aus dem Miss Cho 5 Vitus Winkler vom Restaurant Vitus Cooking im Hotel Sonnhof: #33 6 Die legendären Obauers aus Werfen: #17 7 Andreas Krainer vom Hotel Restaurant Krainer erkochte sich dieses Jahr #37 8 Lukas Kienbauer aus dem Lukas in Schärding: #71 9 Gerhard Fuchs aus dem südsteirischen Fine-Dine-Hotspot Die Weinbank in Ehrenhausen belegt #31 10 Wiener Kulinariklegende: Markus Mraz aus dem Mraz & Sohn sicherte sich dieses Jahr #8 11 Neu mit dabei – und das auf #51: Josef Floh aus dem Der Floh im niederösterreichischen Langenlebar.

100 BEST CHEFS

DAS HÄRTESTE BRANCHENRANKING EHRT AUCH DIESES JAHR KÜCHENCHEFS UND IHRE TEAMS – UND IST DAMIT DER ULTIMATIVE GUIDE FÜR DIE SUCHE NACH DEN BESTEN RESTAURANTS UND KÖCHEN ÖSTERREICHS.

- | | | | | |
|--|---|---|---|---|
| 01 – Heinz Reitbauer
Steirereck | 21 ▲ Max Natmessnig
Rote Wand Chef's Table im Schualhus | 41 ▲ Johannes Fuchs
Restaurant Schloss Fuschl | 61 N Werner Pichlmaier
Opus | 81 N Kim Sohji
Kim kocht |
| 02 – Andreas Döllner
Döllner's | 22 ▲ Lukas Nagl
Restaurant Bootshaus | 42 ▲ Stefan Lastin
Frierss Feines Haus | 62 N Marco Rabensteiner
Restaurant Almhof Schneider | 82 N Oliver Lucas
Grace |
| 03 – Martin Klein
Restaurant Ikarus | 23 ▲ Benjamin Parth
Hotel Yscla, Gourmetrestaurant Stüva | 43 N Stefan Eder
Ede Rs Wirtshaus | 63 N Dietmar Dörner
Didi Dörner im Magnolia | 83 N Roman Pichler
Restaurant Moritz |
| 04 ▲ Philip und Helmut Rachinger
Mühlthalhof | 24 ▲ Rainer Stranzinger
Tanglberg | 44 N Daniel Marg
Miss Cho | 64 N Alois Thaller
Der Luis | 84 N Patrick Müller
Sonnenhofs Gourmetstube |
| 05 – Alain Weissgerber
Relais & Châteaux Taubenkobel | 25 ▲ Simon Taxacher
Restaurant Simon Taxacher | 45 – Michael Sicher
Fischrestaurant Sicher | 65 N Manuel Grabner
Der Holzpoldl | 85 N Andreas Stotter und Franz Meilinger
Weuerhof |
| 06 ▲ Paul Ivic
Tian | 26 ▲ Alexander Fankhauser
Hotel Lamark, Restaurant Alexander | 46 ▼ Jürgen Csencsits
Gasthaus Csencsits | 66 N Manuel Liepert
Liepert's Kulinarium | 86 N Alexander Stöhr
Schloss-Taverne Farrach |
| 07 ▲ Konstantin Filippou
Restaurant Konstantin Filippou | 27 ▲ Walter Triebel
Saziani Stubn | 47 N Eduard Dimant
Mochi | 67 N Thomas Pedevilla
Restaurant Edvard | 87 N Gertraud Sigwart
Sigwart's Tiroler Weinstuben |
| 08 ▲ Markus Mraz
Mraz & Sohn | 28 ▼ Juan Amador
Amador Restaurant | 48 – Mario Döring
Interalpen Chef's Table | 68 N Marco Barth
Rossbarth | 88 N Norbert Thaller
Restaurant Thaller |
| 09 ▲ Silvio Nickol
Silvio Nickol Gourmetrestaurant | 29 ▲ Jürgen Vigné
Restaurant Pfefferschiff | 49 – Gunther Döberl
Gourmetrestaurant Stiar | 69 N Walter Leidenfrost
Restaurant Fuhrmann | 89 N Erwin Windhaber
Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger |
| 10 ▼ Thomas Dorfer
Landhaus Bacher | 30 ▲ Stefan Speiser
Restaurant Apron | 50 – Wolfgang Zankl-Sertl
Pramerl & the Wolf | 70 N Michael Feierabend
Walter Bauer | 90 N Rosemarie Trabelsi
Restaurant La Torre |
| 11 ▼ Hubert Wallner
See Restaurant Saag | 31 ▲ Gerhard Fuchs
Die Weinbank | 51 N Josef Floh
Der Floh | 71 N Lukas Kienbauer
Lukas Restaurant | 91 N David Wagger
Jägerstube |
| 12 ▲ Andreas Senn
Senns Restaurant | 32 – Gustav Jantscher
Hotel Tannenhof | 52 N Alois Traint
Shiki | 72 N Thomas Gruber
Schlossstern | 92 N Thomas Scheucher
Gourmet Restaurant Guth |
| 13 ▼ Harald Irka
Am Pfarrhof | 33 ▲ Vitus Winkler
Hotel Sonnhof, Vitus Cooking | 53 N Manuel Ressi
Bärenwirt | 73 N Martin Kilga
Paradoxon | 93 N Erich + Philipp Lukas
Verdi |
| 14 ▼ Richard Rauch
Geschwister Rauch | 34 ▲ Fabian Günzel
Aend | 54 N Thomas Guggenberger
Caramé | 74 N Igor Kuznetsov
Noble Savage | 94 N Michael Nährer
Gasthaus Nährer |
| 15 N Sören Herzig
Restaurant Herzig | 35 ▲ Matthias Schütz
Restaurant Griggeler Stuba | 55 N Markus Mayr
Restaurant Glass Garden | 75 N Michael Schwarzenbacher
Mangold | 95 N Jürgen Perlinger
Das Kleine Restaurant |
| 16 ▲ Max Stiegl
Gut Purbach | 36 ▲ Martin Steinkellner
Hotel Steirerschlossl | 56 N Markus Pichler
Tannheimer Stube | 76 N Armin und Alexander Gründler
Gründler's Gourmet-Stüberl | 96 N Mike Johann
Johanns – Die Essensmanufaktur |
| 17 ▼ Karl und Rudi Obauer
Restaurant-Hotel Obauer | 37 ▲ Astrid und Andreas Krainer
Hotel-Restaurant Krainer | 57 N Boris Meyer
Hubertusstube | 77 N Stephan Vadnjak
Dolce Vita | 97 N Josef Trippolt
Restaurant Trippolt Zum Bären |
| 18 ▲ Christian Rescher
Restaurant Aurelio's | 38 ▲ Johanna Maier
Das Maier | 58 N Andreas Kaiblinger
Esszimmer | 78 N Lukas Lacina
Mast Weinbistro | 98 N Michael Gubik
Heunisch & Erben |
| 19 ▲ Martin Sieberer
Hotel Trofana Royal, Paznauner Stube | 39 ▲ Emanuel Weyringer
Weyringer Wallersee | 59 N Johannes Denk
Gourmetrestaurant Tennerhof | 79 N Christoph Brunnhuber
Fabios | 99 N Erwin Werlberger
Gasthof Winterstellgut |
| 20 ▲ Sascha Kemmerer
Travel Charme Ifen Hotel, Kilian Stuba | 40 ▼ Josef Steffner
Mesnerhaus Mauterndorf | 60 N Andreas Mayer
Mayer's Restaurant | 80 N Richard Brunnauer
Restaurant Brunnauer | 100 N Tomaz Ferk
Restaurant Jaglhof |

HEINZ REITBAUER

STEIRERECK | WIEN



02

1 Heinz Reitbauer hat mit den avantgardistischen Zubereitungstechniken heimischer Pilzvariationen neue Maßstäbe in der Welt der internationalen Spitzengastronomie gesetzt **2** Der Zweisterner Steirereck im Wiener Stadtpark ist wohl die Kulinarikinstitution Österreichs – und rangiert als einziges Lokal der Alpenrepublik auf der prestigeträchtigen Liste der World's 50 Best Restaurants **3** Kalbsniere mit Brunnenkresse, Heurigen und Sanddorn.

KOCH DES JAHRES



01



03



VIDEO:

Die besten Köche in einzigartigen – und vollkommen kostenlosen – Masterclasses gibt es nur hier: www.rollingpin.com/masterclasses

DAS AUSHÄNGESCHILD

Als Lehrling hielt es den jungen Heiz Reitbauer nicht lange im elterlichen Betrieb. Also ging er zu den legendären Obauers nach Werfen. Dort schloss er nicht nur seine Lehre ab, sondern lernte auch, sich durchzubeißen. Nach weiteren prestigeträchtigen Stationen bei Spitzenköchen wie Alain Chapel und Joël Robuchon beerbte Reitbauer den legendären Helmut Österreicher und arbeitete sich als Chef de Cuisine des Steirerecks im Stadtpark an die Spitze der österreichischen Gastronomie. Seit mehreren Jahren legt der unerschöpfliche Herdmagier seinen Fokus auf die unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden von – oft raren oder unbekannten – Pilzen. Auszeichnungen wie 19 Punkte im Gault Millau, 2 Sterne im Guide Michelin, die Nummer 14 der The World's 50 Best Restaurants sowie Platz 1 der 100 Best Chefs Austria bestätigen Heinz Reitbauers Ruf als Nonplusultra der rotweiß-roten Gastronomie. Seine Frau Birgit ist mehrfach ausgezeichnete Gastgeberin des Steirerecks im Stadtpark. Reitbauers Eltern betreiben das Steirereck am Pogusch in der Steiermark. Heinz Reitbauer wurde vom Gault Millau im Jahr 2016 als Koch des Jahrzehnts ausgezeichnet.

www.steirereck.at

Wir gratulieren Heinz Reitbauer, dem Gewinner der
ROLLING PIN Awards Österreich in der Kategorie „Koch des Jahres“!

**SPITZENKÖCHE
KOCHEN MIT WASSER.
UND MIT EINER
EXTRAPORTION
*Leidenschaft.***

**Retten Sie Ihr Weihnachtsgeschäft
mit dem #GASTROFÜRALLE Gutscheine!**
Nähere Informationen unter www.gastrofueralle.at

METRO

IHR ERFOLG IST UNSER BUSINESS

BENJAMIN SCHRÖDER

RESTAURANT APRON | WIEN

PÂTISSIER DES JAHRES



01 Im Apron in Wien bringt Pâtissier Benjamin Schröder handwerklich perfekte und unerwartete Dessertkreationen auf die Teller **2** Fermentierte Marille **3** Haselnuss-Variation.



HAPPY-END-GARANT

Der junge Gewinner der Kategorie Pâtissier des Jahres ist ein aufstrebendes Talent, das seit seiner Ausbildung in namhaften nationalen wie internationalen Häusern der Sternegastronomie tätig war. Denn neben dem Zweisterner Ikarus im Hangar-7 in Salzburg arbeitete Benjamin Schröder auch im Restaurant Johannis im deutschen Waldkirchen. Im Wiener Restaurant Apron im Accor-Hotel am Konzerthaus bringt der Herr über die süßen Versuchungen nun schon seit über zwei Jahren seine geballte Kreativität auf die Dessertteller. Dabei bringt er auch schon mal unerwartete, aber handwerklich in virtuoser Perfektion verarbeitete Produkte wie Earl Grey, Olive, Wildreis, Ziegenkäse und Mais mit ins Spiel. Zusammen mit den Speisen von Apron-Küchenschef Stefan Speiser sind Schröders Kreationen dem Guide Michelin ein prestigeträchtiger Stern wert, dem Gault Millau 17 Punkte und vier Hauben.

www.restaurant-apron.at



VIDEO:
Süßes, Saures oder Scharfes:
Das alles und noch vieles mehr
gibt es in unseren Masterclasses:
www.rollingpin.com/masterclasses

NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL



NESPRESSO GRATULIERT ALLEN ROLLING PIN AWARD PREISTRÄGERN
UND NOMINIERTEN ZU IHREN HERAUSRAGENDEN LEISTUNGEN.

Entdecken Sie außergewöhnliche Genussmomente von
Nespresso Professional und haben Sie die Garantie
einer jederzeit perfekten Tasse Kaffee.

Um die **Nespresso** Welt zu erleben und zu genießen, kontaktieren Sie uns unter:

Österreich: +43 (0) 810 981 981 (zum Ortstarif)
Deutschland: +49 (0) 800 026 34 66 (gebührenfrei)

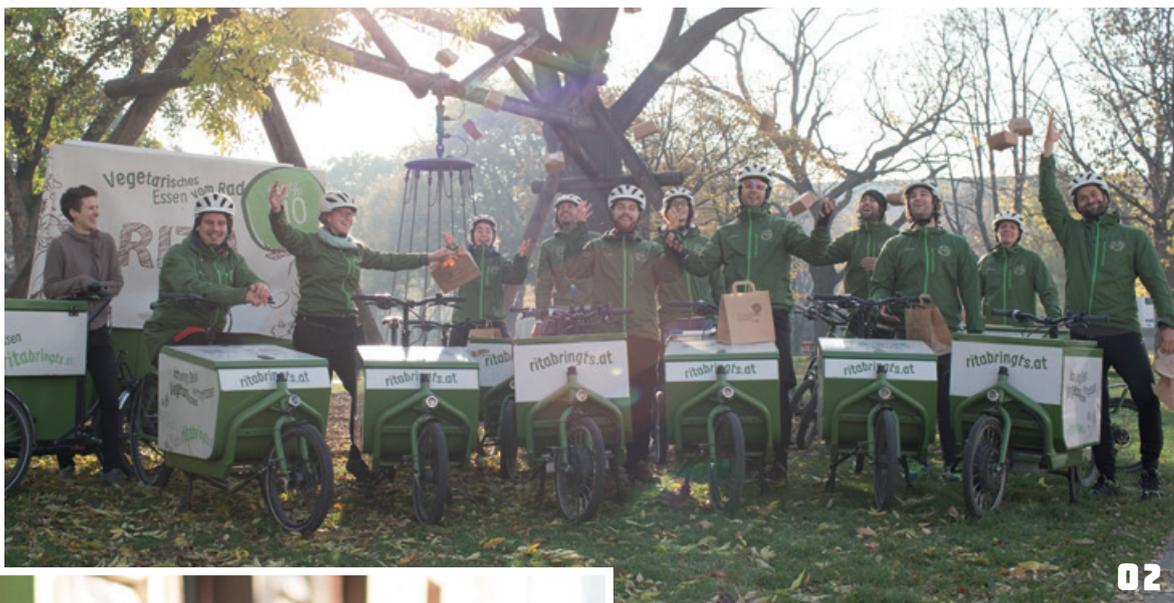
www.nespresso.com/pro

what else?

RITA HUBER

RITA BRINGT'S | WIEN

1+2 Nachhaltige Produkte und Zubereitungstechniken verlangen eine nachhaltige Zustellung – und diese ist durch eine ganze Rad-Kavallerie, die Rita Huber anführt, in Wien auf jeden Fall gegeben.



02

GREEN AWARD DES JAHRES



01

NACHHALTIGKEIT AUF RÄDERN

Als leidenschaftliche Köchin und Filmliebhaberin hat Rita Huber ihre Arbeit im Kulturmanagement zugunsten der Kulinarik hintangestellt. Mit der Ausbildung zur Ernährungstrainerin fließt in die Gerichte auch wertvolles Wissen um Inhaltsstoffe und Herkunft der Zutaten mit ein. Ihr Unternehmen Rita Bringt's ist der erste vegetarische Lieferservice in Wien. Die Produkte: zu 100 Prozent aus Bio-Landwirtschaft, vorrangig von regionalen Produzenten. Aus ökologischen Gründen wird sogar auf Avocados und Bananen verzichtet. Nachdem das, was bei Rita Bringt's auf dem Teller landet, aber nicht alles ist, wird jede Bestellung mit dem Lastenrad zugestellt. Schließlich bringen ökologische Produkte auch nichts, wenn sie mit dem Lastwagen quer durch Wien gebracht werden müssen. Dass Gerichte wie Weinviertler Bio-Thymianlinsen mit Salzerdäpfeln oder Bio-Kaspressknödel mit Elixhaus'ner Bierkäse und Birnen-Sauerkraut nur in vollständig biologisch abbaubaren Verpackungen eintrudeln, versteht sich von selbst.

www.ritabringts.at



VIDEO:

Von vegan, vegetarisch bis hin zu Fleischeskunst: In unseren Masterclasses wird alles verwertet: www.rollingpin.com/masterclasses

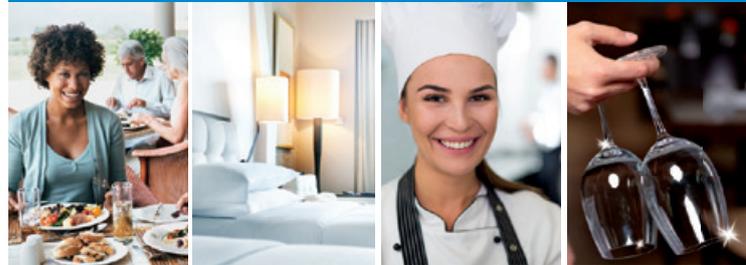
SAUBERKEIT AUF DIE SIE ZÄHLEN KÖNNEN.

Gemeinsam
können wir dazu
beitragen die
Ausbreitung von
COVID-19 zu ver-
hindern.

Als Experte im Bereich professioneller
Reinigung und Desinfektion sind wir
darauf spezialisiert Ihnen zu helfen,
Ihre Kunden und Gäste zu schützen.

Hygiene & Desinfektion

- + Innovative und effektive Produkte
- + Optimierte Verfahren
- + Kontinuierliche
Mitarbeiterschulungen



Wir gratulieren allen
Gewinnern des
ROLLING PIN AWARDS
2020!



Wir zeigen, wie Sie
Ihre Kunden am
besten schützen

ECOLAB GMBH

Rivergate D 1/4. OG, Handelskai 92 · A-1200 Wien · Tel. +43 (0) 171 52550

Informationen benötigt? orderdesk@ecolab.com

www.ecolab.com/coronavirus

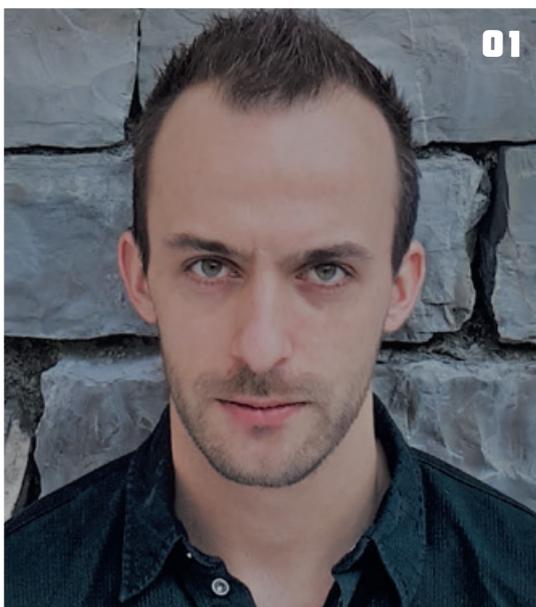
ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

FRANZ BAIER

DÖLLERERS GENUSSWELTEN | GOLLING

SOUS CHEF DES JAHRES



VIDEO:
 Von den Alpen bis zum Meer: In unseren Masterclasses gibt es keine kulinarischen Grenzen. Mehr unter: www.rollingpin.com/masterclasses



MEHR ALS DIE RECHTE HAND

Der diesjährige Sous Chef des bewegten Jahres 2020 ist bereits seit einem halben Jahrzehnt die rechte Hand des österreichischen Ausnahmekochs Andreas Döllerer, der wahres Talent erkennt und schätzt. Für den Herrn über Dölleres Genusswelten im idyllischen Golling ist sein unverzichtbarer Sous Chef Franz Baier der Ruhepol der Küche. „Ohne ihn geht bei uns gar nichts!“, brachte es die Nummer 2 der AUSTRIA'S 100 BEST CHEFS schon einmal auf den Punkt. Was so ein Traum-Sous-Chef, auf den man sich zu 100 Prozent verlassen kann, wert ist, zeigt sich nicht zuletzt daran, dass der Gault Millau das kulinarische Teamplay zwischen Döllerer und Baier mit 18,5 Punkten und vier Hauben auszeichnet. Baier jedenfalls beweist: Indem er sich in der genauso modernen wie regionalen Küche pudelwohl fühlt, kann er seinem Können freien Lauf lassen – und wird damit wohl auch weiterhin maßgeblich zu den konstanten Top-Bewertungen des Restaurants beitragen.

www.doellerer.at



1 Franz Baier ist der Ruhepol in Andreas Dölleres 4-Hauben-Küche **2** Zackelschaf BBQ, Roggenfocaccia, junge Erbsen und Fencheljoghurt **3** Das Dölleres Genusswelten ist die Wiege der Cuisine alpine.

Fotos: Jörg Lehmann, beigestellt, Helge Kitzberger



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

CONGRATULATIONS

FRANZ BAIER (DÖLLERER)

SOUS CHEF DES JAHRES ÖSTERREICH 2020

ROLLING PIN AWARDS

WWW.KOPPERTCRESS.COM

SÖREN HERZIG

RESTAURANT HERZIG | WIEN

NEWCOMER DES JAHRES



DER HERZIGE

Er gilt als der traditionsbewusste Rockstar unter Österreichs Spitzenköchen. 1989 in Cuxhaven geboren lernte das Ausnahmetalent bei 3-Sterne-Granaten wie Kevin Fehling oder Juan Amador sein Handwerk. Letzterer nahm seinen Schützling auch gleich mit nach Wien, wo er ihn zum Küchenchef seines neuen Restaurants machte, das auch gleich im ersten Jahr mit zwei Sternen dekoriert wurde. Nach Zwischenstationen im Ai und bei der Dots Group erfüllte sich der asiatisch inspirierte Ausnahmekoch schließlich seinen Traum vom eigenen Restaurant. Unprätentiös und schnörkellos begeistert er seit 2019 im Herzig im 15. Wiener Bezirk – genauer: in den Hallen des ehemaligen Dorotheum-Fünfhauses – seine Gäste mit avantgardistischen Gaumenkrachern der Superlative. Während mittags unkomplizierte Menüs angeboten werden, fügen sich in Herzigs abendlichen 7-Gänge-Kracher neu interpretierte Klassiker der Spitzenküche und ausgefallene Kreationen mit internationaler Note mühelos und verspielt ineinander. Das ist auch dem Gault Millau 15,5 Punkte und drei Hauben wert. Kaum verwunderlich also, dass er auch in der Liste der AUSTRIA'S 100 BEST CHEFS von Platz 0 auf 13 den höchsten Neueinstieg hinlegte.

www.restaurant-herzig.at



VIDEO:
Den herzigen Sören und andere Küchenkapazunder in exklusiven Masterclasses gibt es nur hier: www.rollingpin.com/masterclasses



1+2+3 Sören Herzig bewirbt seine Gäste in den Hallen des ehemaligen Dorotheum-Fünfhauses mit avantgardistischen Gaumenkrachern der Superlative.



Fotos: Ben Leitner, Walter L. Lehnerger, beigestellt

Mit Feuer und Flamme.



LOHBERGER



Wir gratulieren
Sören Herzig zum
Newcomer des Jahres
und wünschen ihm, dass
er weiterhin mit Feuer und
Flamme seine Visionen
verfolgt.

SODEXO ÖSTERREICH

COMMUNITY CATERER DES JAHRES



01

EIN GIGANT FÜR DIE VIELEN

Ausgewogenheit, Ideenreichtum, Geschmack, Abwechslung und Originalität soll er auf die Teller der oftmals Tausenden Kunden pro Tag zaubern: der allseits gefragte und oft unsichtbare Gemeinschaftsverpfleger. Immer mehr Menschen nehmen heute ihre Hauptmahlzeit außer Haus zu sich und unabhängig von Ort und Zielgruppe sind Qualität und Konzipierung der Speisen entscheidend für ein breites, gesellschaftliches Wohlbefinden. Diese Aufgabe meistert wohl kein Unternehmen mit derart bravouröser Konsequenz wie Sodexo. In 72 Ländern tätig, erwirtschaftete Sodexo im Geschäftsjahr 2017/2018 mit 460.000 Mitarbeitern einen Umsatz von sage und schreibe 20,4 Milliarden Euro. Weltweit nutzen 100 Millionen Endkunden täglich die Dienstleistungen des Unternehmens. Unter den größten Arbeitgebern nimmt Sodexo weltweit Platz 18 ein. Der französische Gigant katapultierte Gastro-Segmente wie Catering und Gemeinschaftsverpflegung auf den nächsten Level und beliefert Asylbewerberheime, Behörden, Gefängnisse, Industrieunternehmen, Kindergärten und -tagesstätten, Krankenhäuser, Militärbasen, Rehakliniken, Schulen, Senioren- und Pflegeheime.

www.sodexo.at



VIDEO:
Vielfältige Rezepte und gelingsichere Techniken – auch für viele Personen auf einmal – gibt es zuhauf in den ROLLING PIN Masterclasses:
www.rollingpin.at/masterclasses



02

1 Topqualifizierte Mitarbeiter, die Topgerichte für Tausende von Menschen täglich zubereiten – bei Sodexo seit Jahrzehnten gelebte Tradition **2** Michael Freitag ist Geschäftsführer von Sodexo Service Solutions Austria.

Wir bringen das Beste in jedem vor den Vorhang!



Genuss made in Austria

Wir gratulieren dem Community Caterer of the Year sowie allen anderen Rolling-Pin-Awards-Gewinnern!

Durch erstklassiges Produkt-Knowhow, technologische Kompetenz, professionelle Verarbeitung und innovative, gelingsichere Rezepturen ist jeder Kunde bei uns Caterer of the Year. Und das ganzjährig!

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

YAOYAO HU

YAOYAO | SALZBURG

GASTRONOM DES JAHRES



1 Yaoyao Hu gründete in den 1990ern Salzburgs erstes Thai-Restaurant, das bis heute als eines der besten in ganz Österreich gilt **2+3** Im Maneki Neko in Salzburg ist die alles bestimmende Farbe Rot. Außer beim gefüllten Black Bao und den Sepianudeln, ohne künstliche Farbstoffe mit natürlicher Sepia-Farbe gefärbt und von Hand zubereitet.

VOM FLÜCHTLING ZUM MULTIGASTRONOMEN

Yaoyao Hu verkörpert die Definition eines umtriebigen Geschäftsmannes, der seine Passion zum Beruf gemacht hat und in allen Facetten auf höchster Ebene lebt – ob im Restaurant, beim Catering, bei Kochkursen und sogar beim Bierbrauen. Im zarten Alter von 13 Jahren mit seinem Vater von China nach Österreich eingewandert, lernte er schnell das gesamtgastronomische Handwerk. Denn sein Vater gründete schon bald sein erstes Restaurant, das nach Anfangsschwierigkeiten immer besser lief. 1997 schließlich gründete Hu mit dem Bangkok Salzburgs erstes Thai-Restaurant, von dem es lange hieß, es sei das beste seiner Art in der gesamten Alpenrepublik. Hu setzt auf beste Qualität bei Fisch, Fleisch und Wein und verzichtet gänzlich auf Geschmacksverstärker und Glutamate. Ist man durch das Salzburger Land unterwegs, ist auch sein Restaurant Yaoyao im Europapark ein absolutes Must-stop-by. „Die Küchen Thailands, Japans, Chinas und Vietnams verschmelzen in meinen Kreationen und harmonieren hervorragend mit heimischen Produkten. Es entsteht daraus eine spannende Geschmacksvielfalt“, so Hu. Sein Restaurant Yaoyao schmückt sich mit elf Punkten im Gault Millau, das Bangkok mit 11,5.

www.yaoyao.at



VIDEO:
Ob asiatisch, französisch oder österreichisch – die neuesten Rezepte von den Besten ihres Fachs gibt es hier: www.rollingpin.at/masterclasses



INGE & DER
HONIGBÄR

GIN

ÖSTERREICHS GASTRONOM DES JAHRES!



INGE & DER
HONIGBÄR

GIN

WOW – WAS FÜR EINE BEEINDRUCKENDE LEISTUNG!

Wir verneigen uns und wünschen Ihnen auch für die Zukunft
viel Erfolg und begeisterte Gäste!

Herzlichst

Eric Kletti

Kletti's Genussboutique GmbH
mit der Eigenmarke INGE & DER HONIGBÄR

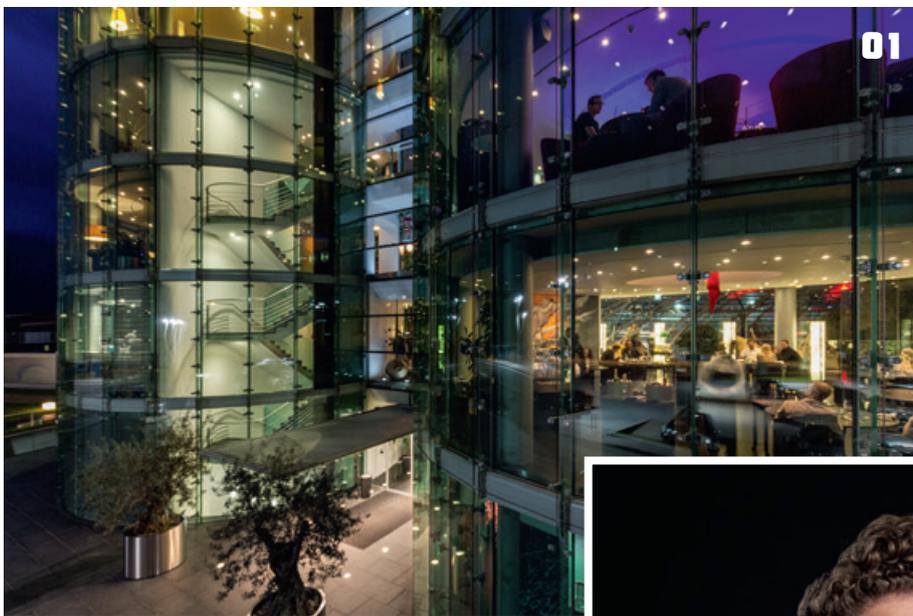


KLETTI'S GENUSSBOUTIQUE

Kesslergasse 7-9 · 74821 Mosbach · T. +49 6261 8463-347
info@klettis-genussboutique.com · www.klettis-genussboutique.com

MARTIN KLEIN

RESTAURANT IKARUS | SALZBURG



1+3 Das Restaurant Ikarus im Salzburger Hangar-7 ist mit zwei Sternen eine der absoluten Fine-Dine-Top-Destinationen des Landes. Nicht nur wegen des monatlichen Gastkochmenüs, sondern auch wegen des hauseigenen Ikarus-Menüs, das im Monat August im Scheinwerferlicht steht **2** Der kulinarisch umfassend gebildete Hangar-7 Executive Chef Martin Klein beherrscht das Handwerk wie nur wenige seiner Zunft.



DER UNERSCHÖPFLICHE

Wer inspiriert ist, der inspiriert – dafür gibt es wohl kein besseres Beispiel als Martin Klein. Der gebürtige Franzose arbeitete in den Sterneküchen von Vincent Klink in Stuttgart und Christian Jürgens in München, bevor er 2003 als Head Chef nach Salzburg kam. Dort kochte er mit Executive Chef Roland Trettl unter der Patronanz von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann monatlich das Menü eines international renommierten Gastkochs. Nach einer Zwischenstation auf der südpazifischen Privatinsel Laucala Island kehrte Klein 2014 nach Salzburg zurück, um die Stelle des Executive Chefs von Roland Trettl zu übernehmen. Bereits 2015 konnte Martin Klein einen zweiten Stern im Guide Michelin erkochen. Nota bene: Die zwei Macarons in der scharlachroten Küchenbibel hält Klein zusammen mit seinem Team für das hauseigene Ikarus-Menü, das alljährlich im Monat August im Rampenlicht steht. Dass Martin Klein im Hangar-7, so ganz nebenbei, noch das weltweit einzigartige Gastkochkonzept verantwortet, zeigt, wie unerschöpflich Können, Kondition und Disziplin des umtriebigen Küchenchefs sind.

www.hangar-7.com



VIDEO: Masterclasses von Martin Klein und anderen internationalen Herdmagiern gibt es exklusiv und nur bei uns: www.rolling-pin.com/masterclasses



Wir gratulieren dem Gewinner des diesjährigen
“The Inspiration Chef Austria 2020” Award



Martin Klein

Executive Chef, Restaurant IKARUS, Red Bull Hangar-7



“Neugier
wird zu Erfahrung.
Dabei werden
neue Kreationen
zu Traditionen.
Das Beste für Gäste
entsteht aus
mutiger Leidenschaft
zum Handwerk.”

*Wir gratulieren Hubert Peter und Lucas Steindorfer von Bruder XYZ, den Gewinnern
des ROLLING PIN Awards in der Kategorie Gastronomiekonzept 2020.*

WIR VERSTEHEN UNS.



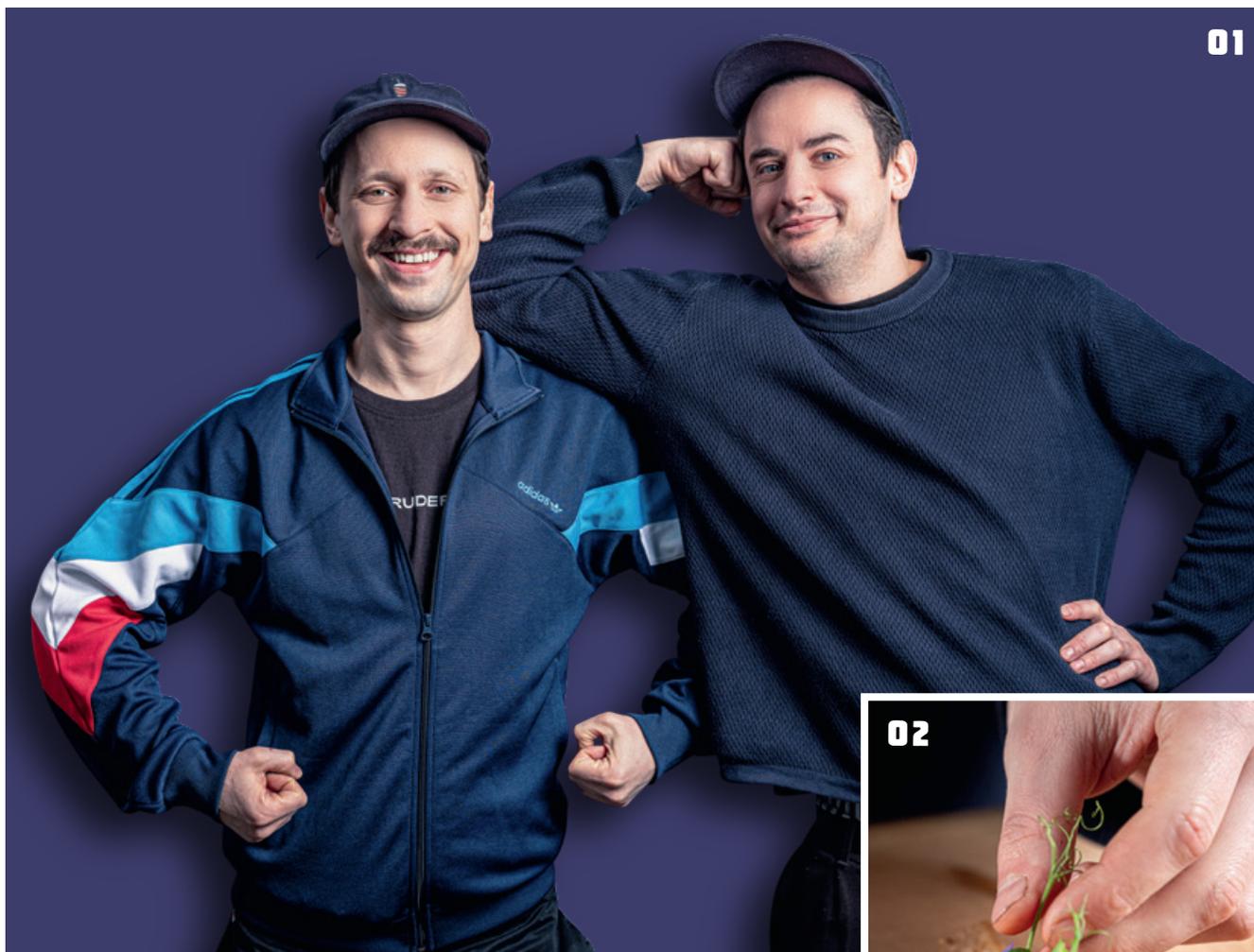
“ Erfahrung
macht neugierig.
Dabei werden
beliebte Traditionen
zu Innovationen.
Das Beste für Gäste
entsteht aus
jahrelanger Leidenschaft
zum Handwerk. ”

*Wir gratulieren Johanna Maier, der Gewinnerin
des ROLLING PIN Awards für ihr Lebenswerk.*



BRUDER

WIEN



01

DIE RAUSCHIGMACHER

Rein biologisch sind sie keine Brüder, aber womöglich Geschwister im Geiste: Hubert Peter und Lucas Steindorfer haben Wien mit dem Bruder in der Windmühlgasse um ein Lokal, das Bar und Restaurant in einem ist, reicher gemacht. In diesem außergewöhnlich hip-kulinarischen Konzept wird österreichische Küche neu bis ironisch interpretiert, in Küche wie Bar mit Aromen gespielt, fermentiert und Essenzen angesetzt, die sich auch in den außergewöhnlichsten Cocktails der Hauptstadt wiederfinden lassen. Während Peter im vorderen Bereich des Lokals für die Bar mit rund 30 Sitzplätzen verantwortlich ist und dort außergewöhnliche Cocktail-Kreationen mit wohlklingenden Namen wie „Rüttel am Watschenbaum“ oder „Elefant im Porzellanladen“ serviert, steht Steindorfer in der offenen Küche, in der er bis zu zwölf Gäste direkt bekocht. Gerichte wie „Bauchfleck am Grill“ (Schweinebauch, Rote Rübe, Schalotten-Senf) als Vorspeise, „Butterberge und Milchseen“ (Bachforelle, Milchsäure, braune Butter) als Hauptgang oder „Weihnachten ist vorbei“ (Schokolade, Tanne, Rumtopf) sind dem Gault Millau 14 Punkte und zwei Hauben wert – und bringen unverkrampftes, handwerklich perfektes Know-how mit Schmäh in die österreichische Bundeshauptstadt.

bruder.xyz



02

1 Küchenchef Lucas Steindorfer (li.) und Barkeeper Hubert Peter (re.) haben sich mit ihrem Lokal Bruder den Traum der Selbstständigkeit erfüllt. Der harten Realität trotzen sie durch gemeinsames Anpacken – sei es beim Schwammerlsuchen oder bei der Elektroinstallation **2** Kleine Kräuter sind, natürlich immer selbst gesammelt, nicht selten große Protagonisten im Bruder.



VIDEO: Regionalität oder Internationalität? Bei den Masterclasses von uns findest du alles! www.rollingpin.at/masterclasses



DIE GRANDE DAME

Der zur damaligen Zeit vielleicht schon erste Stolperstein war jener Fakt, dass sie eine Frau ist. Nach einem kulinarischen Erweckungserlebnis bei den Brüdern Obauer in Werfen war für Johanna Maier klar: Kochen, das ist und wird ihre berufliche Zukunft im bereits bezogenen Gasthof Hubertus, den ihre Schwiegereltern bis vor Kurzem noch betrieben hatten. Maier ist im weitesten Sinne Autodidaktin und besuchte lediglich ein paar wenige Koch-Seminare. Diese jedoch bei den absoluten Stars ihrer Zunft wie Dieter Müller, Hans Haas, André Jäger und Jean-Georges Vongerichten. Durch harte Arbeit und Verzicht kämpft sich Johanna Maier in der von Männern dominierten Branche bis an die Spitze und bekommt als erste Frau vier Hauben im Gault Millau und zwei Sterne vom Guide Michelin verliehen. Das Land Salzburg ehrt sie mit dem großen Verdienstzeichen. Sie erarbeitet sich nicht nur eine kulinarisch unantastbare Stellung als Köchin, sie bringt nebenbei auch noch vier wunderbare Kinder auf die Welt und tritt mit ihrem Mann stets als perfekt aufeinander eingespielte Einheit und Gastgeber auf.

www.dasmaier.at



VIDEO:
Köche – und Köchinnen –
in exklusiven Masterclasses
gibt es nur hier:
[www.rollingpin.com/
masterclasses](http://www.rollingpin.com/masterclasses)

TÔM THẬT

AUF DER SUCHE NACH DEM HEILIGEN GRAL: WARUM
FRISCHELIEFERANT **KRÖSWANG** AUF DIE **LEGENDÄREN
VIETNAMESISCHEN GARNELN** SETZT UND DAFÜR
SOGAR EINE TASKFORCE EINSETZT.



Special Taskforce: Kröswang-Geschäftsführer Manfred Kröswang überzugt sich mit seinem Expertenteam persönlich von der Qualität seiner Garnelen aus Vietnam.



Wie schmeckt eigentlich eine Garnele? Leicht salzig, etwas süßlich zugleich, ein wenig nach Meer und fernen Ländern – na wie eine Garnele eben. Der Geschmack ist nicht leicht zu beschreiben, wenn man ehrlich ist. Auch im Biss und in der Konsistenz hat die Garnele ganz eigene Charakteristiken. Dabei ist die Vielfalt an Arten und Sorten riesen-groß. Aber schmecken die nicht alle gleich? Der Fachmann kennt die Unterschiede natürlich: Während Tiefseegarnelen aus dem Nordmeer einen sehr festen Biss haben und etwas süßlich schmecken, kann man wild gefangene Black Tigers aus dem Atlantik schon eher mit dem Geschmack von europäischem Hummer vergleichen. Für einen Laien sind die Unterschiede oft nicht so markant. Das liegt aber vor allem daran, dass Garnelen meist in geringer Vielfalt auf den heimischen Tellern landen. Eine Preisfrage? Ja und nein! Wild gefangene Garnelen haben einen sehr hohen Warenwert, zumal sind die Fangarten für Garnelen nicht gerade umweltfreundlich. Somit stammen 90 Prozent des weltweiten Bedarfes aus Zuchtstationen. Für die Zucht eignen sich dann nur noch wenige von

so muss man bei den gezüchteten Tieren die nicht ganz unproblematischen Zuchtbedingungen erwähnen. Ein hoher Besatz (Anzahl der Tiere pro m³) führt zu Krankheiten, gegen die man mit Antibiotika gegensteuern muss. Das hat natürlich wieder einen negativen Effekt auf die Qualität und den Geschmack des Fleisches – eine Gratwanderung also. Aber was passiert, wenn man die Anzahl der Tiere pro m³ so reduziert, dass kein Antibiotikum mehr notwendig ist – sprich, den natürlichen Lebensraum der Garnelen in der Züchtung wieder stark vergrößert? Es entsteht ein Lebensmittel von besonderer Güte und besonders hoher Qualität. Beim Frischelieferanten KRÖSWANG hat man sich auf dieses Projekt eingelassen. Herausgekommen dabei ist die Marke Blue Label. Geschäftsführer Manfred Kröswang war mit der am Markt verfügbaren Auswahl an Schalentieren nicht zufrieden und hat deswegen eine Taskforce gebildet, deren

Ziel es war, die perfekte Garnele für die Gastronomie zu finden. Zu dritt reiste man nach Asien, um die dort ansässigen Garnelenzüchter aufzusuchen und um über dieses Experiment zu sprechen. Fündig wurde die Gruppe im Mekong-Delta im Süden Vietnams. Nach anfänglicher Skepsis bei den Garnelen-Bauern hatte man aber doch das Interesse geweckt – die Qualität der „Ernte“ stand erstmals im Vordergrund und nicht die erwirtschafteten Kilos. Man hatte einen geringeren Preisdruck und konnte sich wirklich auf die Faktoren konzentrieren, die wichtig sind, um eine Garnele von höchster Qualität zu züchten. Den Ursprung finden diese Garnelen in den Mangrovenwäldern Vietnams. Nachdem die Bauern die Garnelen dort in Kanälen eingesetzt haben, wird mehrmals täglich die Wasserqualität kontrolliert und dafür gesorgt, dass keine Störfaktoren wie umgefallene Bäume im Wasser sind. Die Fütterung der Tiere passiert auf natürliche Weise. Die Garnelen ernähren sich von allem, was mit der Flut in die Kanäle gespült wird – unter anderem Insekten, kleine Fische oder Krebstiere. Ein „Zufüttern“ ist nicht notwendig. Ebenso wenig wie die Verabreichung von Antibiotika zur Vermeidung von Krankheiten.

Ziel es war, die perfekte Garnele für die Gastronomie zu finden.

Zu dritt reiste man nach Asien, um die dort ansässigen Garnelenzüchter aufzusuchen und um über dieses Experiment zu sprechen. Fündig wurde die Gruppe im Mekong-Delta im Süden Vietnams. Nach anfänglicher Skepsis bei den Garnelen-Bauern hatte man aber doch das Interesse geweckt – die Qualität der „Ernte“ stand erstmals im Vordergrund und nicht die erwirtschafteten Kilos. Man hatte einen geringeren Preisdruck und konnte sich wirklich auf die Faktoren konzentrieren, die wichtig sind, um eine Garnele von höchster Qualität zu züchten. Den Ursprung finden diese Garnelen in den Mangrovenwäldern Vietnams. Nachdem die Bauern die Garnelen dort in Kanälen eingesetzt haben, wird mehrmals täglich die Wasserqualität kontrolliert und dafür gesorgt, dass keine Störfaktoren wie umgefallene Bäume im Wasser sind. Die Fütterung der Tiere passiert auf natürliche Weise. Die Garnelen ernähren sich von allem, was mit der Flut in die Kanäle gespült wird – unter anderem Insekten, kleine Fische oder Krebstiere. Ein „Zufüttern“ ist nicht notwendig. Ebenso wenig wie die Verabreichung von Antibiotika zur Vermeidung von Krankheiten.

www.kröswang.at

Blue-Label-Garnelen stehen für höchste Qualität und artgerechte Haltung.



den über 300 Garnelenarten, die kommerziell befishet werden. Die bei uns bekanntesten Vertreter sind die Weißband-Garnele oder die Black-Tiger-Garnele. So ist es nicht verwunderlich, dass die Geschmacksunterschiede für Laien nicht so groß sind. Wie schon erwähnt, ist die verfügbare Auswahl stark eingeschränkt. Wenn man bei wild gefangenen Garnelen von problematischen Fangarten spricht,

Fotos: beige stellt

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



VOLL DUFTE!

BAR Q88, HONGKONG

Wer auf der Suche nach einer übersinnlichen Cocktaillierung ist, für den gibt es momentan wohl ein einziges Ziel: In der JW Marriott Hotel Hong Kong's Bar Q88 verwandelt die Hongkonger Parfümerie Artisanses Bespoke die mondäne Hotelbar in ein olfaktorisches Gesamtkunstwerk. Das Ziel der 2014 von John Paulo Hui gegründete Parfümerie: mit den eigens für dieses Projekt entwickelte Eaux de Toilette – vulgo: Parfüms – das perfekte Geruchspendant zu den von Barkeeper Bryson Rivera elaborierten Drinks anzubieten. Düfte wie Whisky Green Tea, Long Island Ice Tea, Gin & Tonic, Pink Vanilla Martina und Mojito gibt es sofort nach der Bestellung des gleichnamigen Drinks in die Hand gedrückt. Was nach dekadentem nice-to-have klingt, stellt sich im pulsierenden Stadtstaat als mixologischer Renner heraus. Ein Pop-up, das beweist: Snacks oder gar ganze Menüs in den weltweit besten Bars sind nur der Anfang, erweiterte Sinneserlebnisse werden wohl immer wegweisender sein. Dass man übrigens von Donnerstags bis Samstag zwischen 17 und 19.30 Uhr mit einem „perfume consultant“ seinen ganz eigenen, individuellen Duft kreieren lassen kann, animiert zusätzlich zum passenden Anstoßen in diesen krisengebeutelten Zeiten.

KONZEPT In der mondänen Hotelbar des JW Marriott bietet eine lokale Parfümerie eigene Düfte zum bestellten Cocktail an und erweitert damit das Barerlebnis um mindestens einen Sinn.

SPEISEN UND GETRÄNKE Whisky Green Tea, Long Island Ice Tea, Gin & Tonic, Pink Vanilla Martina und Mojito – in Duft und Glas!

www.marriott.com/hotels/travel/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/



ITALIA PER SEMPRE

PICCOLINA, WASHINGTON, D.C.

Die schon mehrfach für den renommierten James Beard Award nominierte Amy Brandwein ist im kulinarischen Washington, D.C. keine Unbekannte: Ihr Centrolina im Stadtzentrum ist halb Osteria, halb Italo-Food-Shop und mittlerweile Kult. Ihr vergangenes Jahr eröffnetes zweites Projekt in der US-amerikanischen Hauptstadt ist, wie es scheint, nun ebenso auf dem besten Weg dorthin. Zu Deutsch als „Die Kleine“ übersetzt, setzt Brandwein im Piccolina auf kleine Menüs, die auf

dem technischen Herzstück dieses „all-day café“ zubereitet wurde, dem eigens aus Frankreich eingetrudelten Holzofen. Im hellen, zeitlos-stilsicheren Ambiente kommen Gäste auch in den Genuss von uritalienischen Brotkreationen, die Brandwein im Zuge ihrer ausgedehnten Italienreisen erlernt hat. Von Frühstück über Mittag- und Abendessen inklusive To-go-Gerichten wartet Brandwein im Piccolina mit allem auf, was das Casual-Dining-Italoherz begehrt.

KONZEPT Osteria und Brotbäckerei in einem, die drei Mal am Tag mit perfektem Italo-Casual-Food aufwartet.

SPEISEN UND GETRÄNKE Sizilianisches Streetfood, italienische Omelettes, Sandwiches, Pizzas und das wohl beste Brot der Stadt.

www.piccolinadc.com



KONZEPT Durch die alten, rauen Backsteinwände herrscht hier ein warme, gemütliche Atmosphäre, die hoffentlich bald vor Ort genossen werden kann.

SPEISEN Noch Take-away-Menü wie Tatar vom gebeizten Saibling, geschmorte Kalbsbacke und Grünkern-Risotto.

restaurantbrikz.com

STERNEVERDÄCHTIG

BRIKZ, BERLIN

Nach dem Rätselraten der letzten Wochen ist mittlerweile klar – das erste eigene Restaurant von Arne Anker heißt Brikz. Ein Blick in die neue Location in Berlin-Charlottenburg verrät auch, woher der Name kommt. Bestimmend für das gespannte und ungezwungene Ambiente des Restaurants sind die alten, rauen Backsteinwände, die eine warme, gemütliche Atmosphäre schaffen. Dass das Brikz trotz Lockdown bereits im November eröffnet, zeigt, wie gut geplant wurde – das Team hatte bereits seit Wochen ein ausgearbeitetes Take-away-Konzept in der Tasche. Sobald der Corona-Impfstoff wieder für (gastronomische) Ruhe und Ordnung sorgen wird, kann man gespannt sein, was der ehemalige Küchenchef des Berliner Pauly Saals vor Ort auf die Teller zaubern wird. Gut möglich jedenfalls, dass das Brikz in absehbarer Zeit durch Anker zu einem der wichtigsten Orte für Berlins Esskultur wird, wie er es damals mit dem Pauly Saal geschafft hat.



GRAS FÜR ALLE!

VUNK FOOD, FRANKFURT

Wenn Begriffe wie Fun, vegan und Junk zu einem Gastro-Konzept geformt werden, dann hat es sich entweder eine Hippie-Kommune in einem leer stehenden Restaurant gemütlich gemacht oder es steckt ein ordentliches Händchen für Zeitgeist und Marketingstrategie dahinter. Im Fall von Funk Food in Frankfurt trifft irgendwie beides zu – und das ist auch gut so. Gemeinsam mit Jean-Georges Planers F&B Heroes hat der Frankfurter Gastronom Bodo Wanjura ein veganes Pop-up auf die Beine gestellt, das auf Nachhaltigkeit und Schlemmerei gleichzeitig abzielt. Und das in einem bunten Flower-Power-Regenbogen-Ambiente. Inspiriert wurde der für seine Die-Kuh-die-Lacht-Burger-Restaurants bekannte Wanjura von seiner Tochter, die sich sportbedingt gänzlich ohne tierische Produkte ernährt. Dass das vegane, oder wie man neuerdings sagt: pflanzenbasierte Konzept zwei Wochen vor dem zweiten Corona-Lockdown eröffnet wurde, könnte zu diesem kühnen Unterfangen nicht besser passen. Gerichte wie der Vunk-BLT-Burger, bestehend aus einem „sensationellen veganen Patty, Not-Cheddar, Aubacon, Salat, Rotkohl-Himbeer-Slaw, Tomate, Gurke und veganer Mayonnaise“ könnten übrigens bald auch außerhalb Frankfurts folgen, denn das Konzept soll bald auch in anderen Städten Deutschlands an den Start gehen.

KONZEPT Buntes, lebensfrohes und hipp eingerichtetes Pop-up, das den Trend zum Veganismus ohne erhobenen Zeigefinger abfeiert.

SPEISEN UND GETRÄNKE Von Blumen-Wings aus Blumenkohlröschen in Tomaten-Mais-Teig frittiert über Burger bis hin zu „Vürstchen“ aus Karotten ist alles dabei, was das Veganer- (und Nicht-Veganer-)Herz begehrt.

www.vunkfood.de/



TRAUMDEUTER

SCHNITZLER & FREUD, WIEN



Wie nur wenige vor ihnen haben die beiden geistesgeschichtlichen Giganten Arthur Schnitzler und Sigmund Freud das Wien des Fin de Siècle geprägt – und damit Thesen und Werke geschaffen, über die noch heute auf der ganzen Welt gestritten wird. Doch um Streit soll es im Schnitzler & Freud auf der sonst so umtriebigen Wiener Mariahilfer Straße nicht gehen. Im Gegenteil: Seit erwiesen ist, dass Schnitzler und Freud sich nur sehr, sehr selten persönlich begegnet sein dürften, wollen die beiden Gründer Wolfgang Hagn jun. und Florian Koller das im Wien der Jetztzeit nachholen. „Ob ihnen einfach nur ein Ort für den Austausch gefehlt hat?“, fragen sie und geben die Antwort im kleinen Bistro samt integriertem Shop. Indoor und outdoor gibt es jeweils acht Sitzplätze, wo Gäste von Snacks, Cocktails to-go, eigenen Süßspeisen-Kreationen, Weinen des Weinguts Hagn und Wien-Gin-Spezialitäten alles aufgetischt bekommen, was hochtrabende Traumdeuter wie Schnitzler und Freud zu rauschhaften Debatten verführt hätte.

KONZEPT Bar- und Shop-Konzept im Herzen Wiens mit avantgardistischen Gin-Kreationen.

SPEISEN UND GETRÄNKE Hauseigene Süßspeisen, Snacks und gute Tropfen des renommierten Weingut Hagn.

Drink des Monats.

GÄSTE BEGEISTERN UND UMSATZ GENERIEREN? KEIN PROBLEM! WIR STELLEN EUCH JEDE AUSGABE SPANNENDE DRINKS VOR, DIE IHR OHNE GROSSEN AUFWAND UMSETZEN KÖNNT UND MIT DENEN IHR EURER GETRÄNKEKARTE DEN EXTRAKICK VERLEIHT.



THE CURE

In Zeiten wie diesen suchen viele Menschen nach der richtigen Medizin. Der Grazer Szene-Barkeeper und Betriebsleiter im Landhauskeller Alexander Knoll schenkt diese in flüssiger Form auch gleich ein. Warum sein fulminanter Superdrink „The Cure“ einschlägt wie eine Granate und was die legendäre Thalheimer Heilquelle damit zu tun hat? Einfach QR-Code scannen und herausfinden!

www.aoila.at
www.thalheimerheilwasser.at



REZEPT:
Ganz ohne Rezept geht's nicht: So mixt ihr „The Cure“:
www.rollingpin.com/drinks

DIE HÜTERIN DES GUTEN GESCHMACKS

SÉVERINE FRERSON IST ALS ACHTE **KELLERMEISTERIN** VON **PERRIER-JOUËT** DIE ERSTE FRAU IN DIESER POSITION. MIT IHRER **JAHRZEHNTELANGEN ERFAHRUNG** VERANTWORTET SIE NUN DEN FEINEN, FLORALEN STIL, FÜR DEN DAS LEGENDÄRE **CHAMPAGNERHAUS** WELTWEIT BEKANNT IST.

Nach über 27 Jahren als Kellermeister im Hause Perrier-Jouët übergibt Hervé Deschamps das Zepter an Séverine Frerson. Ein historischer Moment, da Perrier-Jouët in der über 200-jährigen Geschichte nur sieben Kellermeister hatte. Seit Oktober 2020 ist Séverine Frerson die achte Kellermeisterin und gleichzeitig auch die erste Frau, die diese Position seit 1811 einnimmt. Mit viel Leidenschaft, Entschlossenheit und Talent ist sie die ideale neue „Wächterin“ des guten Geschmacks und des unverwechselbaren Perrier-Jouët-Stils.

Textur ist alles

Séverine Frerson spürt eine tiefe Verbindung zu der kultivierten, temperamentvollen Mit-Gründerin von Perrier-Jouët Champagner. „Adélaïde Jouët war eine Frau mit einer einzigartigen Persönlichkeit, großer Entschlossenheit und so eine große Inspiration für mich. Sie war der Meinung, dass Champagner immer in Gesellschaft verkostet werden sollte. Diesem Anspruch kann ich mich nur anschließen“, betont die neue Kellermeisterin. Wenn es um die Verkostung von Weinen geht, betont Séverine Frerson die Wichtigkeit von Textur. Schon als Kind war sie von den Blättern und Trauben am Rebstock fasziniert. Im Laufe von zwei Jahrzehnten hat sie in

ihrem Beruf ihren Tastsinn geschärft, bis dieser für sie fast ebenso wichtig geworden ist wie ihr Geruchssinn. Es liegt nun in ihrer Verantwortung, den feinen, floralen Stil, für den Perrier-Jouët weltweit bekannt ist, weiterzuführen. Dabei strebt sie immerzu nach höchster Präzision und Perfektion.

Exklusive Non-Vintage Qualitäten

Von den Non-Vintage-Champagner-Qualitäten hat es ihr besonders Perrier-Jouët Blason Rosé angetan. „Als ich diese Qualität zum ersten Mal gekostet habe, wurde ich lebhaft an die selbst gemachte Erdbeermarmelade aus dem Garten meiner Großmutter erinnert. Ich verbrachte dort

**SIE IST EINE
GROSSE
INSPIRATION
FÜR MICH.**

Séverine Frerson über Adélaïde Jouët, der Mitgründerin von Perrier-Jouët Champagner

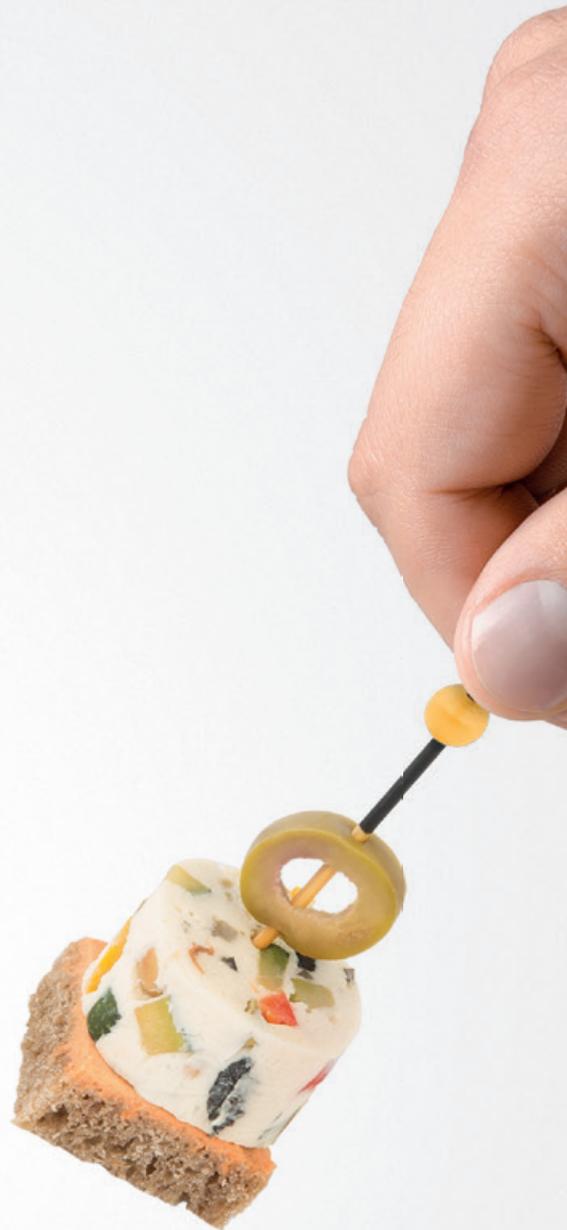


Seit Oktober 2020 ist Séverine Frerson als achte Kellermeisterin von Perrier-Jouët die erste Frau in dieser prestigeträchtigen Position.

viele glückliche Stunden“, so die neue Kellermeisterin. Perrier-Jouët Blason Rosé ist ein cremig-samtiger Rosé-Champagner, der von dem intensiven Duft nach Granatapfel und roten Früchten beherrscht wird. Auch Grand Brut und Blanc de Blancs zählen zu den exklusiven Non-Vintage-Qualitäten von Perrier-Jouët. Der zarte, weinige und doch kraftvolle Grand Brut charakterisiert den floralen Stil des Hauses. Die Qualität Blanc de Blancs wurde aus einer handverlesenen Auswahl aus charaktervollen Chardonnays der Champagne komponiert und von Hervé Deschamps speziell für die asiatische Küche entwickelt.

www.pernod-ricard.at

„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





Er ist der Grandseigneur
der deutschen Hotellerie:
Zu seinen Hotelmarken
zählen heute 19 Häuser in
vier verschiedenen Ländern.
Den Sprung in die Selbst-
ständigkeit wagte er mit
nur 21 Jahren.

EIN STÜCK HOTEL- GESCHICHTE

HOTELPÄCHTER MIT 21, LUXUSREVOLUTIONÄR UND
KOMPROMISSLOSER STRATEGIE: **THOMAS ALTHOFF**
GEHT NICHT NUR ALS **GRÜNDERVATER DER ALTHOFF**
COLLECTION IN DIE ANNALEN DER BRANCHE EIN.
EIN LEHRSTÜCK IN RETROSPEKTIVE.

Text: Alexandra Polič, Fotos: Patrick Kirchberger

Das Schicksal schießt schon manchmal quer, oft sieht man keinen Ausweg mehr. Gut, dass sich da noch Männer finden, die so etwas spielend überwinden!“ Das erzählt in den 60er-Jahren eine Stimme aus dem Off zu einem Schwarz-Weiß-Clip. Darin schlagen wackere Musketiere einige Gegner mühelos in die Flucht. Am Ende prostern sie sich zu: Sie bewerben Wicküler-Küpper, das erste Bier mit Fernsehwerbung. Als die Verkaufszahlen des Braugetränks durch die Decke schießen, startet auch ein anderer im Unternehmen durch: Thomas H. Althoff. Der durchläuft zu dieser Zeit seine kaufmännische Lehre in ebendieser Firma. Dass er bei Wicküler-Küpper auch einiges zum Thema Marketing lernt, soll ihm später helfen, die Grundsteine seines Imperiums zu legen.

Während die Arbeit der drei Musketiere nach 32 Sekunden Spot getan ist, fängt sie für Thomas Althoff nun erst an. Nach dem Abschluss seiner Ausbildung will er auf eigenen Beinen stehen – und in die Hotellerie wechseln.

Ein ambitioniertes Vorhaben, das wusste auch der Hotelier in spe: „Es war natürlich nicht einfach, jemanden zu finden, der einem 21-Jährigen ein Hotel verpachtet.“ Über den Ausgang seiner Suche muss Althoff heute ein wenig schmunzeln: „Ich habe jemanden gefunden“, sagt er, „aber das Hotel sah auch dementsprechend aus.“ Der Eigentümer habe es wohl aus Altersgründen abgeben wollen, „vielleicht hat er einfach niemand anderen bekommen“, philosophiert der heute 67-Jährige lachend über sein Jungunternehmerglück. Aber das spielte zu diesem Zeitpunkt auch überhaupt keine Rolle. „In dem Alter kommt Misserfolg in deinen Gedanken eigentlich gar nicht vor“, irgendwie würde es schon klappen, findet er damals. Gedacht, getan.

Hotelmanager mit 21

Sein erstes Hotel: ein in die Jahre gekommenes Objekt in Aachen, 40 Zimmer, 36 davon ohne eigenes Bad. Die meisten Gäste teilen sich also Toiletten und Duschen auf dem Gang. Und Althoff, der teilt sich alle Positionen in ►

THOMAS H. ALTHOFF

Wer seine kaufmännische Ausbildung beim „ersten Bier mit Fernsehwerbung“ macht, kann Marketing-Know-how vorweisen: Das ist besonders wichtig, wenn man sein erstes Hotel mit nur 21 Jahren pachtet und vorhat, daraus ein Imperium zu machen. Thomas Althoff hat genau das geschafft. Mit seinem Namen steht er als Gründervater der Althoff Collection an der Spitze der Branche. Ihm haben wir es zu verdanken, dass Sternegastronomie und Luxushotellerie mittlerweile Hand in Hand gehen. Aktuell steht er aber nicht nur mit 5-Sterne-Häusern hoch im Kurs, mit der Marke Ameron bespielt er außerdem auch das 4-Sterne-Segment. Seit Sommer 2020 ist er mit dem ersten Urban Loft in Köln zusätzlich in den 3-Sterne-Bereich eingestiegen.

seinem ersten eigenen Betrieb: Vom Pagen bis zum Manager besetzt er jeden Posten.

Und dann war da ja auch noch die Sache mit der Werbung. „Damals war Marketing in der Hotellerie noch ein Fremdwort“, erzählt Althoff, der dank seiner Ausbildung wusste, wie er die Sache angehen muss: Er verschickt Werbebriefe an Firmen, die wiederum Gäste in sein Hotel bringen sollten, und macht Verkaufsbesuche. Nach einem Jahr bekommt er die Möglichkeit, ein größeres Hotel zu übernehmen. „Es war viel schöner, größer und moderner“, sagt Althoff und rät: „So fing das alles an. Und daraus ist heute die Firma Althoff Hotels geworden.“

Herr eines Imperiums

Der Name Althoff Hotels steht heute für ein ganzes Imperium. Insgesamt 19 Hotels in vier Ländern überdacht der Unternehmenskomplex, in dem Althoff mehr als 2000 Mitarbeiter beschäftigt. Neben der weltberühmten Althoff Collection, zu der die 5-Sterne-Häuser zählen, hat der Luxushotelier im Laufe seiner Karriere auch noch zwei zusätzliche Marken aufgebaut: Ameron und Urban Loft. Mit dem 2009 eingeführten Label Ameron erschließt Althoff eine weitere Zielgruppe, das 4-Sterne-Segment. Und mit der Brand Urban Loft stieg er in diesem Jahr zusätzlich in die 3-Sterne-Kategorie ein.

Das erste Urban Loft entstand in Köln und nahm im Sommer seinen Betrieb auf. „Das

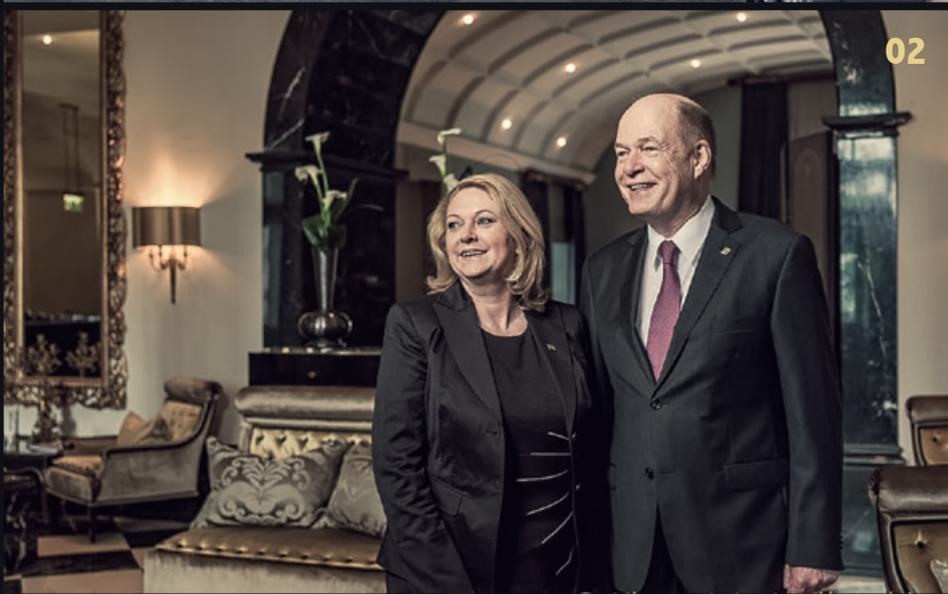
ist ein Neubau, den wir selbst durchführen. Da sind wir selbst die Investoren“, erzählt der Hotelier. Das Hotel eröffnete direkt hinter dem Kölner Hauptbahnhof seine Tore, in einem Viertel, das den Namen Eigelstein trägt. Es ist ein buntes Fleckchen Erde, das Urbanität ausstrahlt – und ein Indiz für die Premium-Standard-Strategie, die Althoff bei all seinen Hotels verfolgt. Konkret bedeutet das, dass es dem Geschäftsmann nicht bloß um die besten Städte geht, sondern um die beste Lage in ebendiesen.

Das Ameron-Hotel in Hamburg thront etwa über einem Kanal in der Speicherstadt. Und das Ameron Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa liegt am Fuße des gleichnamigen Schlosses. Die Strategie jedenfalls geht auf: „Ameron hat sich prima entwickelt“, sagt Althoff. Dass der Hotelier ursprünglich selbst aus dem 4-Sterne-Bereich kommt, wird ob des imposanten Prunks nur allzu gerne vergessen.

„Bevor wir das erste 5-Sterne-Hotel (Anm. d. Red.: das Schlosshotel Lerbach) aufmachten, hatten wir 4-Sterne-Hotels hier. Unser Stammhaus ist das Ameron-Hotel in Köln, das Hotel Regent. Das habe ich vor 36 Jahren übernommen“, erzählt Althoff. Damals gründete er gemeinsam mit seiner Frau Elke Diefenbach-Althoff das Unternehmen Althoff Hotels. „Die 4-Sterne-Hotels waren also vorher da. Erst danach kamen die 5-Sterne-Hotels dazu“, fasst der Hotelier zusammen. Und genau diesem Luxussegment hat er eine neue Krone aufgesetzt: die Sternegastronomie. ►

DAS UNTERNEHMEN DARF NICHT AN EINER EINZIGEN PERSON AUFGEHÄNGT SEIN.

Thomas Althoff setzt auf langfristige und nachhaltige Planung



1+3 Die Ameron Hotels gehören seit 2008 zur Althoff Gruppe **2** Traumpaar: Thomas Althoff und Elke Diefenbach-Althoff gründeten 1984 die Althoff Hotels **4** Der Neue: Frank Marrenbach übernahm Anfang des Jahres das Ruder der Althoff Collection **5** Französisches Flagship: Die Villa Belrose in Saint-Tropez gehört zu den spektakulärsten Häusern der Gruppe.





01



02



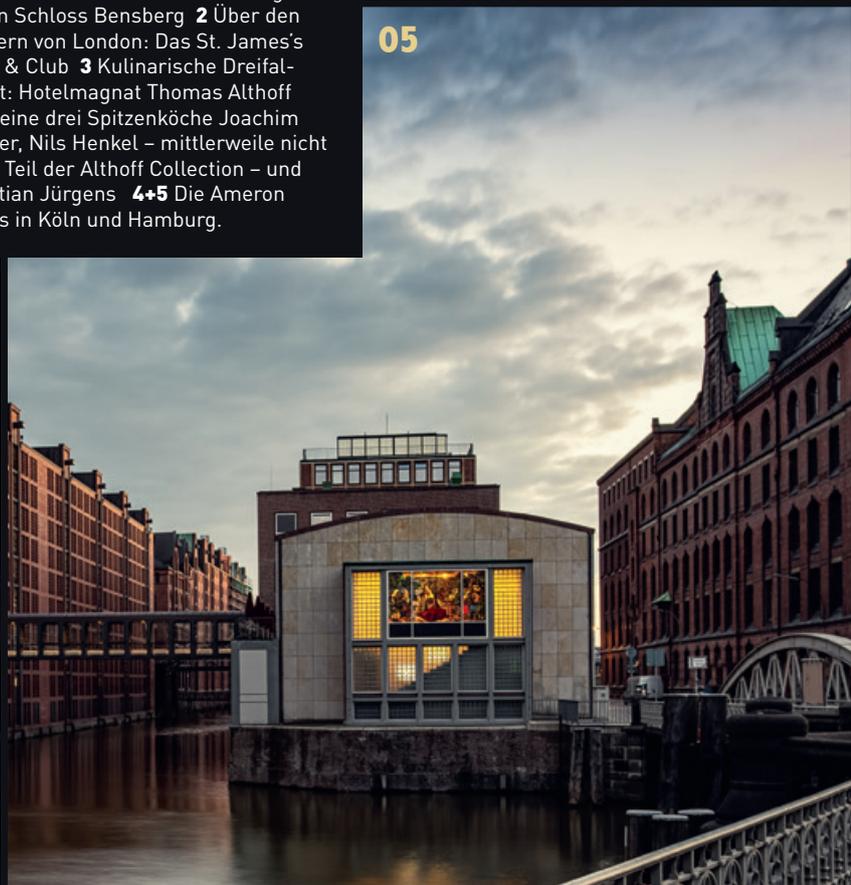
03

1 In Reih und Glied: Die Küchenbrigade von Schloss Bensberg **2** Über den Dächern von London: Das St. James's Hotel & Club **3** Kulinarische Dreifaltigkeit: Hotelmagnat Thomas Althoff und seine drei Spitzenköche Joachim Wissler, Nils Henkel – mittlerweile nicht mehr Teil der Althoff Collection – und Christian Jürgens **4+5** Die Ameron Hotels in Köln und Hamburg.

05



04



Sternefusion

Als im Jahr 1992 das umgebaute Schlosshotel Lerbach – und damit Althoffs erstes 5-Sterne-Haus – eröffnet, wird niemand Geringerer als Dieter Müller zum Chef de Cuisine bestellt. Den hatte der Gault Millau kurz davor zum Koch des Jahres gekürt.

Haute Cuisine und Hotellerie zu verbinden, war damals ein sehr ungewöhnlicher Schritt, für Althoff aber bloß die logische Konsequenz: Es passe eben einfach gut zusammen. „Der Genuss verstärkt sich, wenn Sie in einem Hotel wohnen und abends nur in das Restaurant zu gehen brauchen – und danach wieder zurück in Ihr Hotelzimmer gehen können“, erklärt der Luxusgarant ganz pragmatisch. So könne man sich auch viel stärker auf den Genuss konzentrieren. Kurzum: Das ganze Erlebnis intensiviert sich.

In der Branche wirkt die Sternefusion wie eine kulinarische Initialzündung. „Wir haben das Anfang 1992 eröffnet“, erinnert sich Althoff. „Ich weiß es noch genau: Das Restaurant hat am 29. Februar aufgemacht und war abends vom ersten Tag an ausgebucht. Das lag sicher auch an Dieter Müller, der nicht nur ein außergewöhnlicher Koch ist, sondern auch ein außergewöhnlicher Mensch.“ Ihn für das 5-Sterne-Projekt gefunden zu haben, sei ein Glücksfall gewesen. Die Glückssträhne des Herrn Althoff weilt allerdings bereits derart lange, dass man Strategie dahinter vermuten könnte. Und natürlich ist es eine: Einer der großen Eckpfeiler der Althoff Hotels ist nach wie vor die Kulinarik, die Qualitätsgastronomie.

Das lässt sich auch an Zahlen festmachen. Acht Sterne im Michelin und 144 Punkte im Gault Millau zeichnen die Kulinarik der Hotelgruppe aus. „Unser Fokus heute liegt generell auf Gastronomie“, erklärt Althoff. Das betreffe nicht nur die 5-Sterne-Häuser. „Wir wollen auf verschiedenen Qualitätsstufen für den Gast etwas Interessantes bieten.“ Da gibt es beispielsweise das Wirtshauskonzept in Celle, verschiedene italienische Restaurants, das Weinrestaurant in Stuttgart sowie die absolute Spitzenklasse der 3-Sterne-Gastronomie. „Es geht uns um die ganze Bandbreite“, fasst der Hotelier zusammen.

Zwei Schritte nach vorne heißt: einer zurück

Aber die ganze Bandbreite können nur ausgezeichnete Mitarbeiter bespielen, das weiß die Branche. Mitarbeiter, die nicht nur ausführen, sondern auch führen. „Das Unternehmen funktioniert deshalb so gut, weil großartige Menschen zusammenarbeiten. Das ist nur ein kleiner Input des Thomas Althoff, der dem vorsteht. Viel wichtiger sind die Leute, die dahinterstehen und das jeden Tag umsetzen“, würdigt ein Mann, der die ▶

Drum prüfe, wer sich ewig bindet.

Tauschen Sie Ihr altes Kochgerät gegen unser neues iVario 2-XS.

Testen Sie jetzt unseren Kleinsten!
Bei Zufriedenheit tauschen Sie eines Ihrer alten Kochgeräte gegen ein neues iVario 2-XS und Sie erhalten von uns zusätzlich ein „All-inclusive Paket“ im Wert von über € 2.000,-



Sichern Sie sich zusätzlich bis zu – 14 % Investitionsprämie**

*Aktionszeitraum
1.11.2020 bis
28.02.2021

**kann bei der
Wirtschaftsförderung
beantragt werden

Mehr Infos bei allen
teilnehmenden
Fachhändlern oder unter
+43 662 8327990

RATIONAL

A close-up portrait of Thomas Althoff, a middle-aged man with a receding hairline and a light beard, looking slightly to the right with a subtle smile. He is wearing a white dress shirt and a dark suit jacket. The background is dark, and the lighting is dramatic, highlighting his facial features.

ES WAR NICHT
EINFACH,
JEMANDEN ZU
FINDEN, DER
EINEM 21-JÄHRI-
GEN EIN HOTEL
VERPACHTET.

Thomas Althoff und all seine zukünftigen Gäste danken
für das Vertrauen

Heute schon an **Weihnachten** gedacht?

Geschäftsführung seines Lebenswerks vor Kurzem in die Hände eines anderen gelegt hat. Jene von Frank Marrenbach, um genau zu sein. Denn seit Mai verantwortet der ehemalige General Manager des Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden den Bereich Operations bei den Althoff Hotels: Er wird CEO und Minderheitsgesellschafter. Mehrheitsgesellschafter bleibt Thomas Althoff, der sein Lebensprojekt mit dieser Zäsur aber keineswegs abgibt. Er rückt in die Position des Chairman of the Board und konzentriert sich dadurch verstärkt auf die Bereiche Strategie und Development.

Ein Schritt, der vielleicht nicht immer so geplant war, aber den man in einer derart umfangreichen Firma immer im Hinterkopf haben muss. „Das Unternehmen hat 2000 Mitarbeiter, damit hat man auch Verantwortung. Es darf nicht an einer Person aufgehängt sein“, sagt Althoff schon vor dem Wechsel der Geschäftsführung. Einige Mitarbeiter der Führungsebene arbeiten bereits seit Jahrzehnten mit ihm zusammen. „Auch in den Hotels haben wir viele Mitarbeiter, die schon sehr lange bei uns sind“, erzählt Althoff stolz. Das wertet der Kopf der Firma wohl zu Recht als Signal, „dass es ihnen nicht ganz so schlecht gefällt“.

Woran das liegt? „Wir sind ein Familienunternehmen, das ist uns wichtig. Das heißt auch, wir denken langfristig“, erklärt Althoff. Das bezieht sich auf Partnerschaften, Stammgäste und natürlich auch Mitarbeiter. Von den 240 Auszubildenden in der Firma werden 70 Prozent nach dem Abschluss ihrer Lehre übernommen. „Darauf sind wir besonders stolz“, sagt Althoff. „Nach drei Jahren kennt der Auszubildende das Unternehmen – mit Vor- und Nachteilen. Und wenn man dann sagt: ‚Wir machen das trotzdem zusammen‘, ist das ein gutes Zeichen.“

Was er der jungen Riege, den Branchenhelden von morgen, rät? „Eigene Erfahrungen zu machen“, erklärt Thomas Althoff. „Es nützt einem nichts, sich bei anderen Leuten anzusehen, welche Erfahrungen die gemacht haben.“ Man müsse Ideen haben, und – noch viel wichtiger – dafür brennen. Dann kann aus einer Vision und dem Willen, sie umzusetzen, ganz schnell ein Imperium werden.

www.althoffhotels.com



VIDEO:
Thomas Althoff im
Videointerview:
www.rollingpin.com/250

www.rollingpin.com » Ausgabe 250

Aus besten
Zutaten



In liebevoller
Handarbeit gefertigt



— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

 [reschundfrisch](https://www.facebook.com/reschundfrisch)

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

www.resch-frisch.com/gastro

20 JAHRE UND KEIN BISSCHEN MÜDE

CHAOSTHEORIE

Sven Elverfeld hat ein Stück deutsche Küchengeschichte geschrieben. Dabei musste er lernen, vom Chaoten zum Organisator zu werden und vom Solisten zum Teamplayer. Im großen Exklusivinterview spricht die Ausnahmeerscheinung über die letzten 20 Jahre, Höhen und Tiefen und darüber, wie man Mitarbeiter richtig heiß macht.

Unfassbar, aber wahr: 20 Jahre Aqua unter Sven Elverfeld. Seit 2009 hältst du ununterbrochen drei Sterne. Wenn dir damals jemand gesagt hätte, dass du so lange in Wolfsburg sein würdest, was hättest du geantwortet?

Sven Elverfeld: Das hätte ich nie ausgeschlossen. Klar haben damals viele gesagt: Warum Wolfsburg? Aber ich habe mir – auch schon in jungen Jahren – meinen Arbeitsplatz nie nach der Größe der Stadt und den Örtlichkeiten ausgesucht. Ich bin immer dahin gegangen, wo ich am meisten lernen konnte. Ob ich nach der Arbeit groß ausgehen konnte oder nicht, hat für mich keine Rolle gespielt.

Wo liegen deiner Meinung nach die Hauptunterschiede zwischen deiner und der nächsten Generation von Köchen?

Elverfeld: Der Druck für junge Köche ist heute einfach größer. Vor allem durch Social Media. Und wenn man sich dann auch noch zusätzlich selbst auf diesen Plattformen inszeniert, wird dieser Druck natürlich noch größer. Und je mehr Aufmerksamkeit du bekommst, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass du mal eine Watsche bekommst.

SEIT 2000 STEHT SVEN ELVERFELD IN DER WOLFSBURGER KULINARIK-KATHEDRALE AQUA AM PASS. **SEIT 2009 WIRD DER AUSNAHMEKOCH DURCHGEHEND MIT DREI STERNEN AUSGEZEICHNET.** WAS IHN ANTREIBT, WOHER ER SEINE INSPIRATION NIMMT UND WARUM ZETTEL UND STIFT IMMER DABEI SEIN MÜSSEN.

Interview: Bernhard Leitner, Fotos: Lukas Kirchgasser

Was war in deinen Lehrjahren die wichtigste Erfahrung für dich?

Elverfeld: Ich war damals bei Doris-Katharina Hessler, die selbst autodidaktische Köchin war, als Sous Chef und wir haben zu viert, zu fünft Bistro und Gourmet mit einem Stern aus einer Küche geschickt. Da lernst du ganz schnell, dass Organisation im eigenen Kopf, im Team und in der Küche das absolute A und O ist und Grundvoraussetzung für Erfolg. Für mich war das ein wichtiger Schritt, weil ich eigentlich ein richtiger Chaostyp bin.

Wie waren deine ersten Jahre im Aqua? Hattest du Anlaufschwierigkeiten?

Elverfeld: Ich habe ja fast mein halbes Leben im Aqua verbracht. Das ist schon auch ein Stück von mir. Es fühlt sich auch an, als wäre es mein eigenes. Wenn ich an die Anfangszeit denke: Die Kollegen, die mit mir in den ersten acht Jahren gearbeitet haben, werden sich noch erinnern. Die Küche war ein Zustand, keine Ahnung, wer das damals geplant hat. Die war im obersten Stock und die Spüle sowie die Kühlhäuser waren im untersten Stock. Mittlerweile haben wir ja eine Küche von Lohberger, die ich selbst geplant habe. Die ist einfach Gold wert. Und das sind eben so Sachen, die sieht kein Mensch von außen. Aus heutiger Sicht würde ich das auch nicht mehr so leicht wegstecken. Ich bin zwar immer noch ein Hitzkopf, aber die Ansprüche sind über die Jahre natürlich größer geworden.

Du wusstest also gar nicht so recht, worauf du dich da damals eingelassen hast?

Elverfeld: Nein. Ich hatte mich damals blind für ein Restaurant in einem Hotel beworben, das noch nicht einmal existierte. Ich hab dann am Frankfurter Flughafen mit zwei CEOs ein Einladungsgespräch geführt und auch gleich die Zusage bekommen. Zu der Zeit war ich noch in Heidelberg auf der Schule und sie meinten, es sei ja noch ein wenig Zeit, bis das Restaurant fertig sei, und damit ich die Company kennenlerne, sollte ich dafür ins Ritz-Carlton nach Dubai. Das war für mich ein Sprung ins kalte Wasser. Ich hatte damals dort vier Leute in der Küche, jeder mit einer anderen Nationalität – aus Sri Lanka, von den Philippinen, aus Frankreich und aus Italien war alles dabei. Da musste ich erst mal mein Englisch wieder hochfahren, wo ich ja auch nicht die hellste Leuchte war. Die Zeit möchte ich aber keinesfalls missen, weil ich gelernt habe, ein Team mit verschiedenen Charakteren und Eigenschaften zu führen und diese richtig einzusetzen. Wenn du einem Italiener einen Fehler aufzeigst, geht der gleich an die Decke und der ▶



SVEN ELVERFELD

Seine ersten kulinarischen Gehversuche machte Elverfeld als Konditor in Hessen. Später lernte der Ausnahmekoch bei deutschen Herdlegenden wie Dieter Müller oder Dieter Biesler, ehe es im Jahr 2000 ernst wurde. Ohne genau zu wissen, worauf er sich einlässt, bewirbt sich Elverfeld für das damals noch nicht gebaute Restaurant Aqua im Wolfsburger Luxushaus Ritz-Carlton als Küchenchef. 2002 zeichnet ihn Gault Millau als Aufsteiger des Jahres aus. Im selben Jahr bekommt er seinen ersten Stern. 2006 folgt der zweite und seit 2009 hält der Edeltechniker ununterbrochen die Höchstmarke von drei Sternen im Guide Michelin.

Filipino nimmt das an und macht's beim nächsten Mal besser. Das hat mir später hier in Wolfsburg geholfen, die Stärken und Schwächen meiner Mitarbeiter zu erkennen und mit ihnen daran zu arbeiten. Es ist wie im Fußball, da hat ja auch niemand dieselben Fähigkeiten und ein Trainer kennt seine Spieler und setzt sie dementsprechend ein. Der eine ist vielleicht ein wenig filigraner und passt besser auf den Gardemanger, der andere hat ein gutes Gefühl fürs Braten von Fleisch oder Fisch und so muss man die Leute einsetzen. Und dann kannst du sie entwickeln und später dann auch die Posten tauschen, wenn sie so weit sind. Gleichzeitig kann man die Leute so auch besser halten, weil sie eine Perspektive haben und die Möglichkeit, auf verschiedenen Posten auf hohem Niveau zu lernen.

Mitarbeiterentwicklung und -bindung sind heute wichtiger denn je. Eine Philosophie, die du schon lange lebst. Zufall oder Absicht?

Elverfeld: Ich glaube, es liegt daran, dass ich viel in kleinen Brigaden gearbeitet habe. Und gerade in einer Konstellation, mit drei, vier Jungs den Stern aufrechtzuerhalten, musst du sehr umsichtig sein. Da kann nicht einfach jeder sein Ding machen und den anderen in der Scheiße hängen lassen. Wenn bei uns mal viel Fisch gebraucht wird, kommt Marvin, unser Sous Chef, dazu und hilft noch.

Wie oft ändert ihr euer Menü?

Elverfeld: Wir ändern nicht die ganze Karte, wir ändern Gerichte so, wie wir in der Entwicklung voranschreiten. Ich kann mich einfach besser auf ein Gericht konzentrieren, um es zu perfektionieren, als wenn ich das mit fünf, sechs oder sieben Gerichten machen würde. Ganz wichtig ist dabei die Kommunikation mit Marvin, meinem Sous, und Leon, dem Junior Sous, und dann nehmen wir schrittweise alle beteiligten Posten dazu und arbeiten das Gericht aus.

DIE GÄSTE GEHEN DAVON AUS, DASS DER CHEF JEDEN TAG PERSÖNLICH IN DER KÜCHE STEHT UND ALLES SELBST KOCHT.

Sven Elverfeld über falsche Wahrnehmungen

Wie viel Verantwortung überlässt du deinen Mitarbeitern?

Elverfeld: Das ist ein wichtiger Punkt. Denn auf der einen Seite ist es eine Bestätigung, dass man dazugehört und nicht nur der Ausführende ist, und auf der anderen Seite beflügelt das den Teamspirit und die Leute denken mit bei dem, was sie machen, weil sie auch stolz auf ihre Arbeit sein können. Der Betrieb muss ja auch mal funktionieren, wenn ich nicht da bin. Ich bin zwar zu 99,9 Prozent da, aber es wird auch in Zukunft Projekte geben, um die ich mich kümmern muss und wo ich eben nicht in der Küche stehen kann. Dahin gehend ist Deutschland im internationalen Vergleich noch ein wenig hinten und die Gäste gehen davon aus, dass der Chef jeden Tag persönlich in der Küche steht und alles selbst kocht. Und dafür brauchst du ein Team, das mit Herz und Seele bei der Arbeit ist, und keine Söldner. ▶



SafeGuest



Das Gästeregistrierungs-System für die Gastronomie.



Kostenlos



Kontaktlos & DSGVO-konform



Sofort einsatzbereit



www.safeguest.de

powered by

eyepin.com

SVEN ELVERFELD.

YOGOURLETTE

20 Jahre Aqua Jubiläumsedition





Beste Qualität seit 1967.
Für perfekte Ergebnisse.



offizieller Partner von
JUNGE WILDE

Zu deinen eigenen Lehrmeistern zählen absolute Granden wie Dieter Biesler oder Dieter Müller. Rückblickend: Wie hat sich dein eigener Stil über die letzten 20 Jahre entwickelt?

Elverfeld: Ich habe die ersten sieben, acht Jahre bestimmt klassisch französisch gekocht. Ich habe aber immer versucht, deutsche Klassiker miteinfließen zu lassen. Dieses Selbstvertrauen und diesen Ehrgeiz, zu sagen „Jetzt will ich mein eigenes Ding machen“, kamen kurz vor dem dritten Stern. Da wollte ich so ein bisschen aus diesen Fußstapfen ausbrechen – das soll bei Gott nicht negativ klingen –, aber natürlich hört man dann immer wieder mal, dass man hier und da etwas von Dieter Müller wiedererkennt.

In den letzten 20 Jahren hast du viele Trends wie Molekular, New Nordic und was es da so alles gab miterlebt. Bist du jemand, der sich das genauer anschaut, oder interessiert dich das gar nicht?

Elverfeld: Ich würde lügen, wenn ich sage, das ging an mir vorbei. Mich hat es da immer wieder in den Fingern gekitzelt und ich habe auch verschiedene Dinge ausprobiert. Aber immer nur bis zu einem gewissen Grad, oft verliert man sich und übertreibt es dann damit. Doch Techniken oder kleine Segmente habe ich immer wieder in meinen Stil aufgenommen. Ich denke, vor allem die Molekularküche war zu dieser Zeit für viele Köche interessant, aber man muss sich auch wirklich damit befassen, denn im Endeffekt geht es immer nur um den Geschmack und das Produkt. Aus heutiger Sicht würde ich viele Dinge nicht mehr so machen, weil es einfach too much war. Aber die Leute fanden es zu dieser Zeit ja auch cool. Diese Trends sind dann auch irgendwann wieder vorbei und da bin ich froh, dass ich klassische Wurzeln habe und mich danach immer wieder zurückbesinnen konnte. Und klar gibt's bei uns mal Wagyu auf der Karte. Weil ich eine Zeit lang in Japan gekocht habe. Manchmal haben Gerichte einen mediterranen Touch. Klar, ich hab auch zwei Saisonen auf Kreta gearbeitet. Das sind alles Teile von mir und warum soll ich das dann nicht auch anwenden? Das bin ja ich.

Wie schützt man sich selbst vor einer gewissen kulinarischen Betriebsblindheit, wie schafft man es, sich immer wieder neu zu erfinden und nicht stehen zu bleiben?

Elverfeld: Es reicht schon, wenn ich auf den Wochenmarkt gehe. Überall, wo man etwas sieht, was mit Essen zu tun hat – egal ob in einem Restaurant, am Markt, sogar im Supermarkt –, und sich denkt: „Damit könnte ich mal wieder etwas ausprobieren.“ Ich bin keinesfalls der Typ, der sich hinsetzt, mit den Fingern schnipst und dann plötzlich kreativ ist. Das funktioniert bei mir nicht. Ich muss immer an allen möglichen Orten Zettel und Stift liegen haben. Mal fährst du drei Stunden mit dem Auto und dir fällt irgendein Blödsinn ein. Das kommt dann in mein Büchlein rein, wo ich alle meine Ideen sammle und abspeichere. Und manchmal wird ein Gericht daraus und manchmal eben nicht.

www.restaurant-aqua.com



PODCAST:
Sven Elverfeld bei den
ROLLING PIN Talks:
www.rollingpin.com/250



GRAND SIÈCLE VON LAURENT-PERRIER IST DAS ERGEBNIS VON JEWEILS DREI HERAUSRAGENDEN JAHRGÄNGEN UND MINDESTENS ZEHN GRAND-CRU-LAGEN. AUSGEWÄHLT AUFGRUND DER KOMPLEMENTARITÄT DER JAHRGÄNGE, IST GRAND SIÈCLE DIE EINZIGARTIGE VERKÖRPERUNG DER SUCHE NACH VOLLKOMMENHEIT IN DER CHAMPAGNE.

Als Bernard de Nonancourt im Jahre 1948 die Leitung von Laurent-Perrier übernahm, war es ein kleines Champagnerhaus, das 80.000 Flaschen produzierte. Innerhalb von 60 Jahren ist Laurent-Perrier durch den Willen und die Vision eines Mannes ein anerkannter und unumgänglicher Hauptanbieter auf dem Markt geworden. „Wie der Mensch, so auch die Qualität des Produkts“, lautete sein Motto. Einen einzigartigen Weinstil zu entwickeln, der auf Frische, Reinheit und Eleganz basiert, war seine Vision. Heute werden diese Werte von Alexandra Pereyre de Nonancourt und Stéphanie Meneux de Nonancourt, seinen beiden Töchtern, weitergetragen. Das Haus behielt seine Unabhängigkeit, sein unternehmerisches Ziel und ein einzigartiges Know-how bei, um die Qualität der Weine ständig zu verbessern; Weine, die immer von derselben kreativen Sensibilität und demselben Streben nach Vergnügen zeugen.

haus 2012 die Grand-Siècle-Cuverie, erbaut von Jean-Michel Wilmotte, ein. Die Idee des Grand Siècle basiert auf einer Feststellung: Die Natur wird uns wahrscheinlich nie den perfekten Jahrgang beschere, aber die Kunst der Assemblage kann ihn kreieren. Weit über seltene Jahrgänge hinaus ist Grand Siècle das Ergebnis einer Auswahl von drei herausragenden Jahren, deren önologische Profile sich ergänzen. Grand Siècle ist die einzigartige Verkörperung der Suche nach Vollkommenheit der Champagne: „Das Beste mit dem Besten vermählen, um das Beste zu erhalten.“

Grand Siècle N° 24

Die Iteration N° 24 von Grand Siècle ist eine Assemblage aus elf der 17 Grand-Cru-Lagen aus den Weinjahren 2004, 2006 und 2007. Mit 55 Prozent Chardonnay und 45 Prozent Pinot noir wurde die Assemblage von Laurent-Perrier aufgrund der Komplementarität der Jahrgänge ausgewählt. Die

Grand Siècle: die Kreation des perfekten Jahrgangs
Im Jahr seines 200. Jubiläums weihte das Champagner-

Reifezeit beträgt mindestens acht Jahre.

Im Glas strahlt einem dann auch die glänzende Farbe mit feiner Perlage entgegen. Am Gaumen: intensive und komplexe Noten von kandierten Zitrusfrüchten, übergehend in Aromen von Hefegebäck, Röstmandeln und subtilen Noten von Honig und Lebkuchen. Der Wein ist frisch und delikat im Auftakt und hinterlässt am Gaumen den Eindruck von Fülle – bevor er ins nachhaltige und ausgewogene Finale übergeht. Kurz: Grand Siècle bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Kraft und Feinheit.

Grand Siècle N° 22

Die Iteration N° 22 wartet mit demselben Anteil von Chardonnay und Pinot noir wie die N° 24 auf, vereint jedoch nicht elf, sondern zehn der 17 Grand-Cru-Lagen, und zwar aus den Jahren 1999, 2002 und 2004. Die Reifezeit von mindestens zehn Jahren zeigt sich in der intensiven, glänzenden, weißgoldenen Farbe. Intensiver Duft mit explodierenden Aromen von Zitrus, kandierten Früchten,

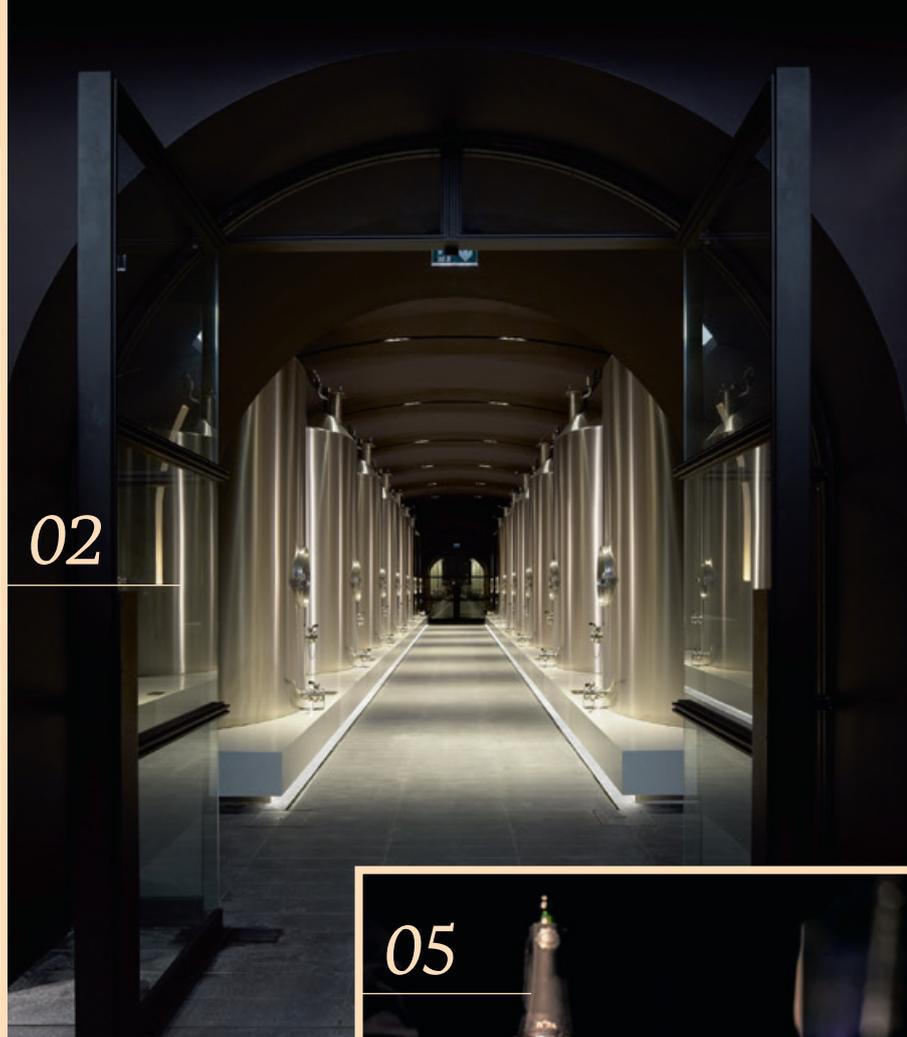
Lebkuchen und Honig. Frischer Auftakt, der den Gaumen seidig weich ausfüllt. Frische Noten von Zitrus und Honig im Finale. Beide Grands Siècles harmonisieren perfekt mit edlen und raffinierten Gerichten wie getrüffeltem Geflügel, Filet vom Kalb mit Morcheln oder Seebarsch und Steinbutt mit einer delikaten Sauce.

www.grandsiecle.com

**FÜR DAS
BESTE NUR
DAS BESTE**



01



02



03

1+2+4 Laurent-Perrier behält seine Unabhängigkeit, sein unternehmerisches Ziel und ein einzigartiges Know-how bei, um die Qualität ständig zu verbessern **3** Grand Siècle N° 22 besteht aus zehn Grand-Cru-Lagen und hat eine Reifezeit von mindestens zehn Jahren **5** Grand Siècle N° 24 besteht aus elf Grand-Cru-Lagen und hat eine Reifezeit von mindestens acht Jahren.



05



04



Zurück zur Natur: Spitzenköchin und Freigeist Johanna Maier prägte mit ihrer Küche ein ganzes Land. Und auch in Zukunft hat die umtriebige Erfolgsgastronomin noch viel vor.

Gläschen

Auf ein ~~Bier~~ mit

Johanna Maier

CHAPEAU, MADAME:
**POWERFRAU UND
GOURMET-PIONIERIN
JOHANNA MAIER SPRICHT
IM EXKLUSIVINTERVIEW
ÜBER IHR LEBENSWERK,
DAS LEBEN ALS FRAU IN
DER KÜCHE UND DARÜBER,
WAS SIE HEUTE ANDERS
MACHEN WÜRD.**

Interview: Bernhard Leitner

MENSCH MAIER!

Nach Lehrjahren bei internationalen Küchen-Krachern wie Alain Ducasse, Thomas Keller oder Jean-Georges Vongerichten übernahm Johanna Maier 1981 gemeinsam mit ihrem Mann das Hotel und Restaurant Hubertus. Mit vier Hauben im Gault Millau und zwei Sternen im Guide Michelin katapultierte die Ausnahmeköchin das Restaurant an die Spitze der österreichischen Fine-Dine-Szene und revolutionierte mit ihrem einzigartigen Pioniergeist ganz Kulinarik-Österreich.

Wenn man Ihnen vor 40 Jahren gesagt hätte, dass Sie einmal als Pionierin für Ihr Lebenswerk geehrt werden, was hätten Sie gesagt?

Johanna Maier: Es wäre für mich absolut nicht nachvollziehbar gewesen, da ich zum damaligen Zeitpunkt noch so viel zu lernen hatte. Ich war nie das große Talent, aber ich bin heute überzeugt, dass mir die schwierigen Anfänge letztendlich geholfen haben. Denn wäre alles ganz einfach gewesen, hätte ich vielleicht niemals so ein hohes Niveau erreichen können.

Gibt es in Ihrer eindrucksvollen Karriere so etwas wie Mentoren oder Vorbilder, die Sie geprägt haben?

Maier: An zwei Begegnungen erinnere ich mich bis heute in jedem Detail: 1987 kam Rudolf Bayer, anerkannter Gourmetkritiker der Salzburger Nachrichten, zu uns essen. Ich durfte für ihn kochen, an das Menü werde ich mich ein Leben lang erinnern, denn es war der Beginn meiner Küche. Der erste Tag der Johanna-Maier-Küche. Es gab Sülzchen von der Bachforelle mit Kaviar und Wildkräutersalat. Rosa gegartes und geschmortes Reh aus dem Lungau mit Quitte und Briochekrapferl und dann noch

Fahr nach
Hause, zieh
Dich um
und komm
am Abend
wieder.

Thomas Keller bei seiner ersten Begegnung
mit Johanna Maier

Topfenknödel mit marinierten Pflaumen und Bourbon-Eis. Ich habe immer versucht, von den großen Köchen zu lernen – ich war als Commis bei Thomas Keller und Jean-Georges Vongerichten. Durch Chef Gray Kunz habe ich die Gewürzwelt kennen und lieben gelernt – und auch von meinen lieben Freunden Lisl Wagner-Bacher, Hans Haas, Dieter Müller, Alfons Schuh- ▶

Lauwarmer Bretonischer Hummer



REZEPT:
Bretonischer Hummer
à la Maier? Hier lang:
www.rollingpin.com/250

Ich war nie das große Talent, aber ich bin heute überzeugt, dass mir die schwierigen Anfänge letztendlich geholfen haben.

Johanna Maier über ihre Anfänge in der Küche

beck und den Gebrüdern Obauer habe ich viel gelernt. Und meine Liebe und meine Leidenschaft zum Kochen verdanke ich dem lieben Gott. Richtig geprägt und fasziniert hat mich aber Thomas Keller. Ich habe damals in Thailand für den Prinzen Pamon Montri auf seinem Landsitz gekocht und dort lag ein Kochbuch – The French Laundry Cookbook – von ihm. Das hat mich vom ersten Moment an fasziniert. Und als ich dann – es muss im Jahr 2000 gewesen sein – bei Chef Kunz in New York war, habe ich gehört, dass Thomas Keller ein Lokal in der Fifth Avenue eröffnet hat. Ich bin damals – nach meinem Dienst im Restaurant – direkt von der Arbeit hingefahren. Es war früher Abend, etwa fünf, halb sechs, als ich an der Rezeption nach einem freien Tisch fragte. Die zwei Damen erklärten mir freundlich, aber bestimmt, dass weder die Uhrzeit noch mein Outfit passend und dass das Lokal zudem ausgebucht sei. Aber so leicht war ich dann doch nicht loszuwerden und erklärte, dass ich zumindest Thomas Keller mein Kochbuch geben möchte. Und in dem Moment traf er ein, der Lift hat sich geöffnet und ich stand ihm im Foyer gegenüber, mit meinem Kochbuch in der Hand und er kommt auf mich zu und fragt: „Was wollen Sie denn hier?“ Ich habe ihm mitgeteilt, dass ich seit Jahren für ihn schwärme und er mein Vorbild sei. Daraufhin hat er zwei Gläser Champagner geholt, mit mir angestoßen und gemeint: „Fahr nach Hause, zieh dich um und komm am Abend wieder.“ Gesagt, getan – und ich habe an diesem Abend den schönsten Tisch im Lokal bekommen, mit einem großartigen Blick über ganz Manhattan. Ich

habe zehn unvergessliche Gänge mit einer grandiosen Weinbegleitung genossen und danach holte er mich in die Küche, zeigte sie mir und hat mich eingeladen, jederzeit zu kommen um seine Techniken, seine Aromenwelt und seine Kochstile kennenzulernen – unvergesslich ...

Wie halten Sie das mit Trends? Sind Sie jemand, der die internationale Fine-Dine-Szene im Blick hat, oder machen Sie Ihr eigenes Ding?

Maier: Die nationale und internationale Küche entwickelt sich immer weiter und wir haben gerade in Österreich eine ganze Reihe großer, junger Chefs, die ich sehr schätze und bewundere. Natürlich muss man auch immer den aktuellen Trends folgen und sich kontinuierlich weiterbilden; aber wichtig ist, dass man sich als Mensch und Koch treu bleibt und Speisen immer

dementsprechend interpretiert. Mein eigenes Ding ist das Kochen mit der Natur. Die meisten Inspirationen für meine Teller kommen aus der Natur. Und Kochen ist für mich das globale Wissen über und das Verstehen und Respektieren der Natur. Alle Lebensmittel kommen aus der Natur und der Koch – also ich – habe die Ehre, sie zu veredeln.

Wir leben heute Gott sei Dank in einer Welt, in der zumindest in Österreich Frauen und Männer einigermaßen gleichberechtigt sind. Vor allem die Gastronomie hatte lange den Ruf, in diesem Punkt rückständig zu sein. Wie haben Sie diesen Wandel erlebt und wie schwer war es, sich als Frau ganz an die Spitze zu kämpfen?

Maier: Meine Karriere war ein schöner, anspruchsvoller, aber auch sehr for- ▶



Vier Hauben im Gault Millau und zwei Sterne im Guide Michelin. Johanna Maier ist eine der erfolgreichsten Köchinnen weltweit.

Frauen als Chefs in der Küche waren wirklich die Ausnahme. Ich habe mir mit Höchstleistungen, Kreativität und Ehrgeiz meinen Platz erobert.

Johanna Maier über Powerfrauen in der Küche

dernder und steiler Weg. Ich war täglich 14 Stunden in der Küche, meine Erwartungshaltung mir gegenüber war enorm hoch und noch dazu war es in dieser Zeit nicht einfach, in der von Männern dominierten Haute Cuisine akzeptiert zu werden – Frauen als Chefs in der Küche waren wirklich die Ausnahme. Ich habe mir mit Höchstleistungen, Kreativität und Ehrgeiz meinen Platz erobert. Und so gesehen war ich sicher eine Pionierin, die dazu beigetragen hat, dass Frauen in der Haubengastronomie respektiert werden.

Wenn man mit Ihnen spricht, spürt man immer noch die Leidenschaft für Ihren Beruf. Wie schafft man es über so viele Jahre, immer noch hungrig und kreativ zu bleiben, und wie hat sich Ihre Küche entwickelt?

Maier: Rund um meinen 50. Geburtstag wurde der Weg klar, ich war wirklich glücklich, denn ich hatte meinen eigenen Stil gefunden. Meine Küche war keine provokante, maskuline, sondern eine weibliche, subtile, harmonische und ruhige Küche geworden. Frauen kochen meiner Meinung nach einfach anders und achten auf andere Dinge. Oft sind wir einfühlsamer, klarer und doch überraschender in der Auswahl der Zutaten. Meine Küche – die zu beschreiben ist eigentlich nur einem so gelungen, dass ich damit rundum zufrieden war. Ein internationaler Kritiker war insgesamt drei Tage bei uns im Hotel zu Gast und am Ende habe ich ihn gefragt, wie er meine Küche beschreiben wird. Seine Antwort war einfach klar: „Frau Maier, das ist keine mediterrane Küche, Sie kochen nicht euroasiatisch und auch keine Landesküche – Sie kochen einfach die Küche der Johanna Maier!“

Gibt es in Ihrer Laufbahn etwas, was Sie heute anders machen würden?

Maier: Anders machen ..., weiß ich nicht, aber was mich oft traurig stimmt, ist, dass ich nicht so viel Zeit wie andere Mütter für meine über alles geliebten Kinder hatte. Von 1980 bis 2010 waren wir mit dem Hotel und dem Restaurant in der Aufbauphase. Meine Kinder sind eigentlich in der Küche groß geworden. Damit ich sie so oft wie möglich in meiner Nähe hatte, gab es eine Gehschule in der Küche und sie standen in der Wippe auf meiner Arbeitsfläche. Sie haben von Anfang an alles live miterlebt, haben – wie alle Kinder – abgewogen, mitgekocht, Eis verkauft und auch Weihnachten und andere Anlässe mit den Gästen gefeiert. Ich hatte das Glück, dass ich im Privatleben und im Betrieb Menschen um mich hatte, denen ich blind vertrauen konnte. Tante Anni – eine verwitwete ältere Dame – war wie eine zweite Oma für die Kinder und ich wusste, dass sie am Abend gut betreut waren. Mein Mann ist mein Ver-

trauter außerhalb der Küche, der ständig Kontakt zu meinen Gästen im Gastraum hält, mein verlängerter Arm. Und meine Schwester ist seit 30 Jahren der verlässliche Garant, dass jeder Gast ein perfektes Zimmer vorfindet. Nur so konnte ich bis spät in die Nacht kochen und Neues ausprobieren. Und trotzdem, immer wenn ich aufhören wollte, haben mein Mann und meine Kinder mich animiert, weiterzumachen, und so ist es bis heute geblieben.

Stillstand ist nach wie vor kein Thema für Sie. Welchen Projekten werden Sie sich in Zukunft widmen?

Maier: Ich möchte in den nächsten Jahren mein Wissen an die Menschen weitergeben, ich möchte forschen, kreieren und glücklich machen. Mein Credo war und ist: Kochen ist die Verbindung von Natur und Kultur mit einem glücklichen, genussvollen und gesunden Leben.

www.dasmaier.at



Mit fünf ausgewählten heimischen Produkten können traditionelle Gerichte ganz einfach und zu 100 Prozent authentisch verfeinert werden.

100% AUS ÖSTERREICH 100% BIO

DER ÖSTERREICHISCHE **GEWÜRZMARKTFÜHRER** **KOTÁNYI** ERWEITERT SEIN ANGEBOT MIT FÜNF BESONDERS **FEINEN KRÄUTERN UND GEWÜRZEN** AUSSCHLIESSLICH ÖSTERREICHISCHER HERKUNFT.

Zur Förderung der heimischen Landwirtschaft und um LiebhaberInnen der österreichischen Küche die Chance zu bieten, ihre Gerichte gleichermaßen traditionell wie authentisch zu verfeinern, präsentiert der Gewürz-Gigant Kotányi sein neues Sortiment. Mit der Gewährleistung höchster Bio-Qualität trägt Kotányi einmal mehr den vielfältigen Bemühungen im Bereich Nachhaltigkeit Rechnung. Höchste Qualitätsansprüche bei der Wahl der Rohstoffe und in der Verarbeitung stehen beim österreichischen Gewürzmarktführer Kotányi seit jeher an oberster Stelle. Alle Kräuter und Gewürze durchlaufen strenge Kontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet, abgepackt und für die internationale Verteilung vorbereitet werden. Jetzt setzt das Unternehmen aber noch eins drauf und bietet ab sofort eine

ganz besondere Kollektion an: Bio-Kräuter und Bio-Gewürze aus ausschließlich heimischer Produktion, allesamt sorgfältig geerntet, schonend verarbeitet und abgepackt sowie zusätzlich noch von staatlich autorisierten Kontrollstellen geprüft.

Alles bio

LiebhaberInnen der heimischen Küche kommen mit den neuen Bio-Kräutern und -Gewürzen von Kotányi voll und ganz auf ihre Kosten: Mit fünf ausgewählten heimischen Produkten können traditionelle Gerichte ganz einfach und zu 100 Prozent authentisch verfeinert werden. Die Bio-Petersilie ergänzt mit ihrem frischen, leicht pfeffrigen Geschmack hervorragend Suppen, Saucen, Fleisch und Fisch, der Bio-Kümmel wiederum passt hervorragend zu Schweinsbraten, Kraut- und Kartoffelgerichten. Ein echter Allrounder unter den Gewürzen ist der gemahlene



Bio-Knoblauch: Mit seinem leicht scharfen Aroma passt er zu einer Vielfalt an Speisen. Als mildes, leicht süßliches Gewürz besticht der Bio-Koriander. Und auch die feinen Bio-Dillspitzen haben ein süßes Aroma, das besonders gut zur Geltung kommt, wenn sie erst am Ende der Garzeit in den Topf kommen. „Als österreichisches Familienunternehmen sind wir in der Region stark verwurzelt. Mit der neuen Linie fördern wir die heimische Landwirtschaft und bieten unseren Kundinnen und Kunden gleichzeitig hochwertige Zutaten aus Österreich in Bio-Qualität“, so Dominik Mattes, Director Marketing und Innovation bei Kotányi. Die feinen Kräuter und Gewürze aus Österreich werden für KonsumentInnen im handlichen Beutel erhältlich sein. Für die Nutzung in der Gastronomie stehen die Produkte in der 400-ccm-PET-Dose mit Schraubverschluss zur Verfügung. Mehr Informationen auf:

www.kotanyi.com

Beste Bio-Qualität in der praktischen 400-ccm-PET-Dose.



RATIONAL GOES DIGITAL

RATIONAL BIETET SEIT FRÜHLING **EINZIGARTIGE ONLINE-VERANSTALTUNGEN** AN, UM SEINEN KUNDEN MIT JEDER MENGE **MOTIVATION UND INSPIRATION** ZU VERSORGEN – UND DAS GANZ OHNE KAUFZWANG.

Während der Online-Veranstaltungen können Kunden im Chat ihre Fragen stellen

Auch Rezepte können von den Online-Veranstaltungsteilnehmern heruntergeladen werden



Gastronomie im Allgemeinen und Kochen im Besonderen sind bekanntlich eine hochphysische Angelegenheit. Kein Wunder also, dass die Maßnahmen rund um das Coronavirus die Branche in aller Härte treffen. Doch genauso wie viele andere kreative Köpfe der Gastronomie wartet auch RATIONAL mit flexiblen Lösungen für seine Kunden auf. In Zeiten des Lockdowns setzt RATIONAL verstärkt auf Online-Veranstaltungen – und das aus vielfachen Gründen. „Es geht darum, weiterhin den Kontakt zu unseren Kunden aufrechtzuerhalten“, erklärt Wolfgang Guth, Leiter der Anwendungsberatung bei RATIONAL. „Zum einen gibt es die Verkaufsveranstaltungen iVario Live Online und iCombi Live Online in voller Länge in Form eines Pre-Recorded-Videos mit Chat-Funktion. Damit können Kunden in Echtzeit ihre Fragen stellen, die natürlich

umgehend beantwortet werden.“ Während einer Stunde und 20 Minuten wird dort das gesamte Leistungsspektrum der entsprechenden Geräte erklärt und demonstriert. Warum das Risotto nicht anbrennt oder Nudeln ohne Überwachung al dente werden, ist nicht irgendeinem Hexenwerk geschuldet, sondern das Ergebnis aus über 45 Jahren Garforschung, für die RATIONAL bekanntlich wie kein anderes Unternehmen steht.

Das Grundrauschen beibehalten

„Als zweites Format bieten wir eine Sendung live aus dem Sendestudio an, wobei Teilnehmer ihre Fragen live per Chat stellen können und sie von mir zeitgleich beantwortet bekommen

können. Diese findet immer am Dienstag um 10.15 und um 14.15 Uhr statt und dauert zwischen 30 und 40 Minuten“, so Guth. Die Themen dort sind etwas breiter gestreut und natürlich am Puls der Zeit. Wie stelle ich mein eigenes Convenience her? Wie gelingen Snack- und Backwaren am besten mit RATIONAL-Geräten? Was sind die Highlights vom iVario und iCombi? „Es geht bei diesem Live-Format weniger um Produktbotschaft, sondern wirklich um den Kontakt mit dem Kunden, dem ich zeige, was es bei uns Neues gibt“, so Guth. „Man kann als Teilnehmer auch gleich die Unterlagen und Rezepte herunterladen. Außerdem ist uns wichtig: Bei diesen Formaten herrscht kein Kaufzwang. Wir wollen in diesen schwierigen Zeiten einfach Motivation mitgeben. Es geht darum, das Grundrauschen nicht abbrechen zu lassen und den Kopf nicht in den Sand zu stecken, sondern eben jetzt am Ball zu bleiben.“

Mehr über die Online-Veranstaltungen von RATIONAL und das gesamte Programm gibt es unter:

www.rational-online.com



Wolfgang Guth ist Leiter der Anwendungsberatung bei RATIONAL

VIDEO:

Hier geht's zu den Infos über die Live-Veranstaltungen von RATIONAL: www.rollingpin.com/250



Quo vadis, Gastronomie? So lautet die Gretchenfrage zur Stunde. Eines steht fest: Corona wird der gesamten Branche als Brandbeschleuniger am freien Markt noch lange in Erinnerung bleiben.



DIE GE- WINNER, DIE VER- LIERER UND DAS VIRUS

LANGE GENUG HAT UNS **CORONA IN ANGST UND SCHRECKEN VERSETZT**. ZEIT, SICH WIEDER EINER POSITIVEN ZUKUNFT ZU WIDMEN UND **EINEN GASTRONOMISCHEN BLICK AUF 2021** ZU WAGEN.

Text: Bernhard Leitner



Wohin geht die Reise? Diese Frage wäre am Ende eines „normalen“ Jahres wohl noch für uns alle amüsanter zu diskutieren gewesen. Wir hätten dann über boomende Konzepte, gehypte Foodtrends und erfolgreiche Gastronomen geschrieben. Hätten uns eine fulminante Wintersaison gewünscht und uns auf Hochtouren fürs nächste Jahr startklar gemacht. Doch wie macht man sich startklar für eine Zukunft, in der sich gefühlt im Minutentakt alles ändert? Wehrmutstropfen in einem völlig verkorksten Gastro-Jahr sind zumindest die Bemühungen der europäischen Regierungen, die Ausfälle zu kompensieren. Zugegeben, es wurden Entscheidungen getroffen, wieder revidiert und neu getroffen. Viele Maßnahmen haben mehr Fragen als Lösungen aufgeworfen und uns alle an den Rand des Nervenzusammenbruchs gebracht, dennoch werden sie viele vor dem betriebswirtschaftlichen Super-GAU retten. Holprig, aber zumindest stetig bestreiten wir also diesen Weg ins Ungewisse – und das seit März. Fakt ist aber auch, dass sich früher oder später eine gewisse Normalität wiedereinstellen wird. Auch wenn die meisten aktuell eher damit beschäftigt sind, wie sie die kommenden Wochen und Monate überleben, darf man getrost auch wieder für eine positive Zukunft planen.

Eine Frage wird uns aber definitiv noch viele Jahre begleiten. Wie hat und wird Corona die Branche nachhaltig verändern? Aber nicht nur direkt gastronomisch, auch kulturell hat diese Pandemie in kurzer Zeit viele verkrustete Mechanismen mit der Brechstange zertrümmert. Wäre beispielsweise 2019 für viele Unternehmen Homeoffice ein absolutes No-Go gewesen,



erkennen jetzt viele die Vorteile. Stundenlange Meeting-Marathons, für die man im schlimmsten Fall auch noch verreisen muss, werden in Zukunft weniger werden. Damit wären wir schon beim ersten indirekten Impact auf die Branche. Großstädte und ihre Business-Touristen. Diese werden definitiv weniger werden. Wenngleich sie niemals aussterben werden. Hotels, die sich schnell anpassen und den Zeitgeist treffen, werden diese Zielgruppe bedienen können. Schnelle, unkomplizierte Abläufe, kontaktloses Check-in und Check-out, High-Speed-Internet – so könnte die Zukunft in diesem Segment aussehen.

Besonders prekär ist die Situation in den europäischen Metropolen. Die sonst so überlaufenen Innenstädte von Wien, Berlin, London oder Paris gleichen einem Horrorfilm – wie ausgestorben wirken Supersights

**HOTELS,
DIE SICH
SCHNELL
ANPASSEN
UND DEN
ZEITGEIST
TREFFEN,
WERDEN
DIESE
ZIELGRUPPE
BEDIENEN
KÖNNEN.**





1+2+4 Die Zukunft geht uns alle an: Corona beschleunigt den weltweiten Digitalisierungsprozess enorm. Kontaktloser Service im Restaurant und Zustelldienste könnten uns auch in den kommenden Jahren begleiten **3** Alles außer gewöhnlich: Wer sich schnell auf die neuen Bedürfnisse der Gäste einstellen kann, bleibt am Markt attraktiv.

02

wie das Brandenburger Tor oder der Eiffelturm. Doch in diesem Punkt kann man getrost auf die viel zitierte Herdenimmunität bauen. Anders als bei Business-Reisenden wird der internationale Städtetourismus garantiert ein großes Comeback feiern. Sollte ein wirksamer Impfstoff bereits 2021 auf den Markt kommen, werden sich Touristen wie ausgehungerte Zombies auf die Megacities unseres Planeten stürzen. Wenngleich – und das gehört gesagt – die Kaufkraft mit Sicherheit noch eine Zeit lang unter dem Durchschnitt bleiben wird. Viele werden jeden Cent umdrehen und sich nur mehr „gönnen“, was wirklich notwendig ist. Was könnte das für die Gastronomie bedeuten?

Speziell die enorme Dichte an 1-Stern-Restaurants könnte davon betroffen sein. Wirtschaftsprognosen deuten darauf hin, dass gerade in diesem Segment die Zielgruppe fehlen könnte. Diese gut verdienende Mittelschicht, die zwischendurch ohne großen Anlass für ein geiles Dinner tiefer in die Tasche greift, wird in den kommenden Monaten weiter bluten. Hohe Arbeitslosigkeit und Kurzarbeit werden den Arbeitsmarkt noch eine Zeit lang begleiten. Nicht falsch verstehen, hier wird kein Weltuntergangsszenario gemalt – ganz im Gegenteil. Wer sich rechtzeitig auf das, was kommt, einstellt, wird weniger Probleme haben. Denn wenn uns die Krise eines gezeigt hat, ▶

04



Fotos: beigestellt, DataTata GmbH, Fuh Kin



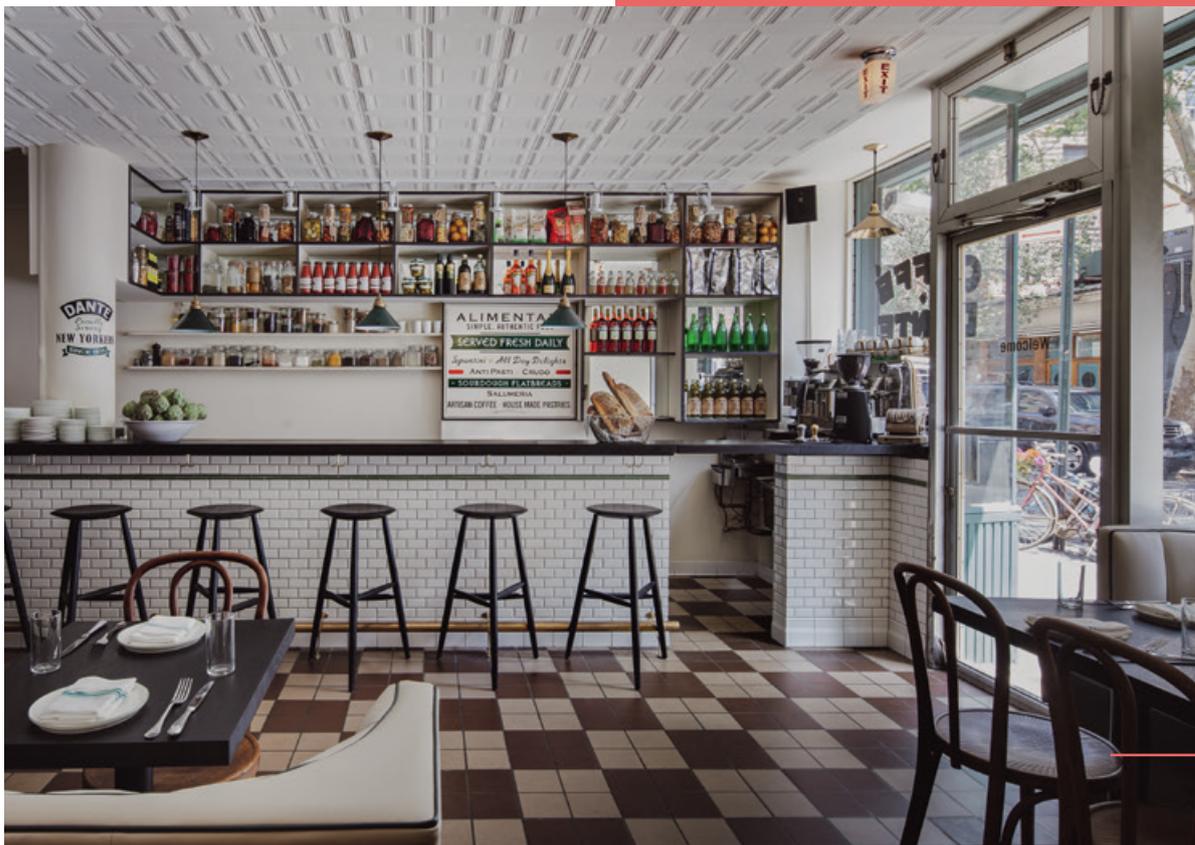
Gourmetsortiment für Ihre anspruchsvollen Gäste

Das starke österreichische Familienunternehmen seit 1904



www.wedl.com
onlineshop.wedl.com





01

dann die enorme kulturelle Bedeutung der Gastronomie für unsere Gesellschaft. Und sind wir uns mal ehrlich. Die Jahre davor grenzten doch schon an kulinarische Dekadenz. Auch wenn Kaviar, Champagner und Stopfleber leider geil sind, werden sich – zumindest über einen gewissen Zeitraum – viele Gäste mit weniger zufriedengeben. Und irgendwie scheint es eine natürliche Entwicklung zu sein, die sich durch Corona einfach beschleunigt hat. Stichwort Bistronomy. Drei, vier Gänge, eine Flasche Wein und eine Rechnung von 50 Euro pro Person. So oder so ähnlich könnte die magische monetäre Grenze definiert werden, die eine breite Masse an Gästen zumindest eine Zeit lang betreffen wird.

Luxussegment bleibt unbetroffen

Im absoluten High-End-Segment wird sich wahrscheinlich wenig ändern. Die, die es sich vor Corona leisten konnten, von Südkorea nach Hamburg zum 3-Sterne-Lunch zu fliegen, werden das auch in Zukunft können. Das Zünglein an der Waage ist und bleibt dabei natürlich der (un)eingeschränkte Personenverkehr. Dabei spielt natürlich die Location eine gewaltige Rolle. Trends, die sich im Sommer bereits abgezeichnet haben, werden uns auch 2021 weiter begleiten. Abgelegen und zurückgezogen soll es sein. Viel grün, Meer muss nicht mehr unbedingt sein. Aber möglichst wenig andere Gäste, das ist wichtig. Wer am ehesten an dieses gastronomische Per- ▶

02



1+2+3 Was bleibt von den Bars? Dieses Segment ist von der Coronakrise wohl am härtesten getroffen worden. Doch bereits vor der Krise haben Pioniere wie das Dante in New York von der klassischen Bar auf einen Hybrid aus Café, Bistro und Bar umgestellt und damit den Nerv der Zeit getroffen.

03





**DIE, DIE ES SICH VOR
CORONA LEISTEN
KONNTEN, VON SÜDKO-
REA NACH HAMBURG
ZUM 3-STERNE-LUNCH
ZU FLIEGEN, WERDEN
DAS AUCH IN
ZUKUNFT KÖNNEN.**

Von wegen für die Tonne: Mit seiner Charity-Küche Food for Soul sorgte Starkoch Massimo Bottura schon vor Jahren für Aufsehen und blieb dennoch eine Randerscheinung. Durch die Coronakrise beschäftigt sich nun auch die breite Gastro-Masse verstärkt mit dem Thema Nachhaltigkeit.



01

04



1+2 High-End bleibt die Speerspitze: Die Top-Gastronomie bleibt dank krisensicherer und finanzkräftiger Zielgruppe wohl weitgehend von der Krise verschont **3** Das Comeback im Après-Ski: Auch wenn 2020 für den Wintertourismus ein Horrorjahr war, gehen Experten davon aus, dass der nächste Winter wieder viele Gäste in die Skigebiete spülen wird **4** Corona in der Stadt: Ob und wann es für den Städtetourismus wieder bergauf geht, hängt von den Reiseverordnungen ab.

petuum mobile rankommt, wird zweifelsfrei der Big Winner sein. Geld wird dabei keine Rolle spielen. Zumindest für eine kleine, aber feine Zielgruppe.

In Sachen Convenience hat Corona ebenfalls dafür gesorgt, dass kein Stein auf dem anderen bleibt. Aus der Not erfanden sich in Corona-Zeiten viele Betriebe neu und setzten auf die letzte Bastion: Lieferservice. Dabei waren vor allem Konzepte erfolgreich, die nicht klassisch fertige Gerichte auslieferten, sondern einen Bausatz, der zu Hause mit Anleitung gefinisht wird. Ein richtiger Brandbeschleuniger war Corona auch in einem ähnlichen Segment: der Cloudkitchen. Ein Restaurant ohne Sitzplätze, nur für den einen Zweck erfunden – zu liefern. Dieses Konzept ist zu 100 Prozent

03



02





Lockdown-sicher und wird auch in den kommenden Jahren weiter wachsen.

Nightlife post Corona

Zu den großen Verlierern der Krise gehören hingegen die Bars. Egal ob High-End oder casual, die Tresen blieben fast das ganze Jahr über geschlossen. Die gute Nachricht: Keine Frage, es wird auch hier früher oder später die Normalität zurückkehren. Die schlechte Nachricht: jedoch mit vielen Opfern. Ob sich Corona nachhaltig auf das gastronomische Nachtleben auswirkt, bleibt abzuwarten. Nichtsdestotrotz haben sich schon vor Corona viele Bars neu aufgestellt. Von der klassischen Bar zum Bistro mit Cocktail-Pairing. Bestes Beispiel ist das Dante in New York. Auf den ersten Blick würde man hier niemals die aktuelle Nummer zwei der World's 50 Best Bars vermuten. Und doch, der Schein trügt. Der Hybrid aus Café, Bistro und Bar inklusive Private-Dining-Room boomt im Big Apple und beweist, dass die Zeiten der klassischen Bar längst vorbei sind. Das gekonnte Pairing aus Casual-Dine mit abwechslungsreichen Cocktails schlug von Anfang an ein wie eine Bombe und markiert aktuell einen neuen Standard in der Mixologen-Szene.

Summa summarum bleibt unterm Strich zu sagen: Egal welches gastronomische Segment man derzeit unter die Lupe nimmt, Corona hat die Entwicklung vieler neuer Konzepte dramatisch beschleunigt und dabei gleichzeitig viele klassische Konzepte überrollt wie eine Lawine. Und genau darum scheint – jetzt mehr denn je – unternehmerischer Scharfsinn gepaart mit Mut zum Risiko gefragt zu sein. Und wenn uns Corona eines gelehrt hat, dann, dass unser Planet ohne unsere geliebten Restaurants, Bars, Hotels, Cafés und was auch immer ein viel schlechterer Ort zu leben und von einem Virus nicht kleinzukriegen ist.

Fotos: CALLO ALBANESE & SUEO, arfberg 1800 Resort, TIAN, Kempinsky Adlon

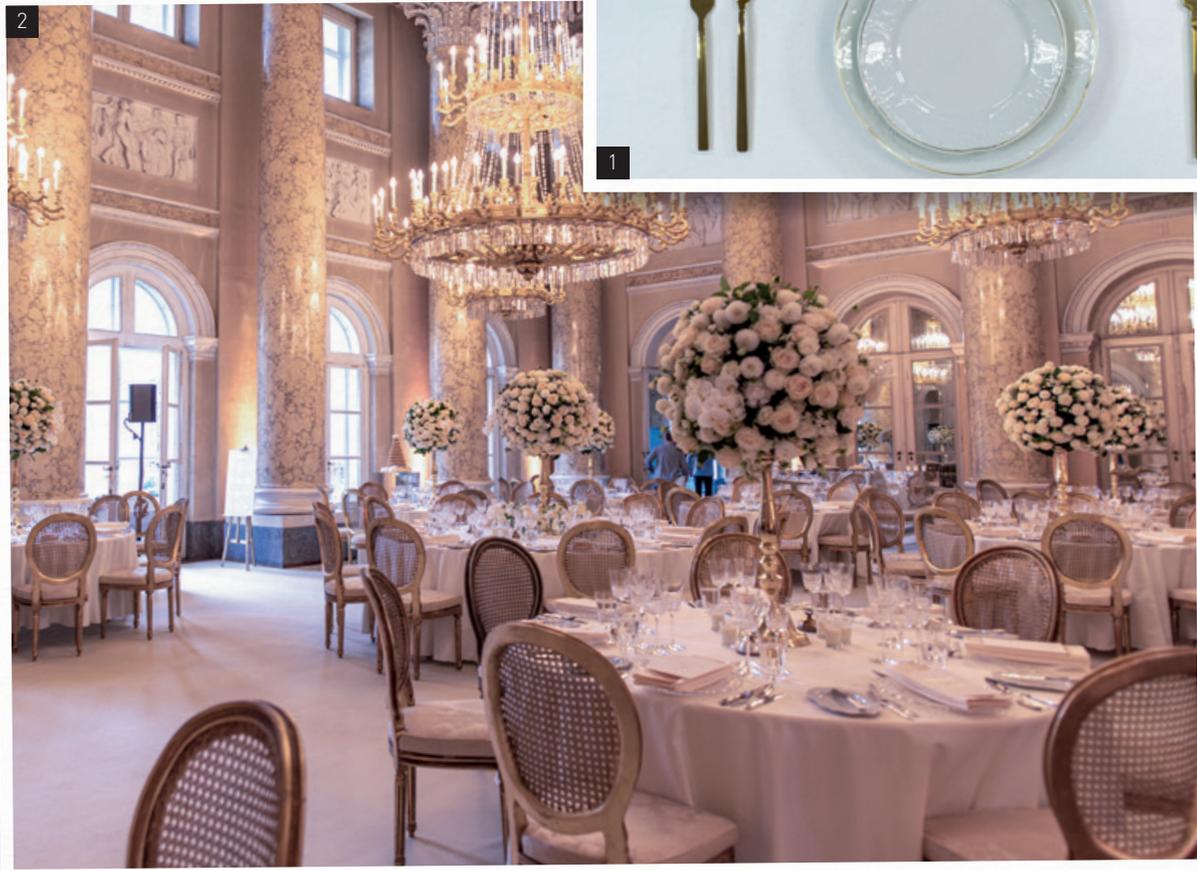
 **KARLOWSKY®**



HEISSE WORKWEAR FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

- | warme Softshellwesten & -jacken
- | weiche Flanellhemden
- | lässige Chinohosen & Caps
- | robuste Lederschürzen
- | gemütliche Sweatwear
- | feurige BBQ- & Grill-Lösungen

1+2 Table-Top vom Feinsten: Komplettausstatter Josef Frankl nutzt die Coronakrise, um sich neu aufzustellen und künftig die ganze Bandbreite der Branche von Luxus bis Budget abzudecken **3** Brothers in Arms: Viele Spitzenköche wie Alain Weissgerber setzen bei ihren Events auf das Equipment von Josef Frankl.



**ES BRINGT
NICHTS ZU
JAMMERN. ES
IST, WIE ES
IST, UND ES
GEHT AUCH
IRGENDWANN
WEITER.**

Corona zum Trotz stellt sich Eventausstatter
Josef Frankl neu auf



JETZT ERST RECHT

CORONA ZUM TROTZ STELLT SICH DER **TABLE-TOP-PROFI JOSEF FRANKL** NEU AUF UND WILL SEINEN KUNDEN KÜNFTIG **MASSGESCHNEIDERTE EVENTS VON LUXUS BIS BUDGET** BIETEN.

Kaum ein anderes Segment ist und bleibt von der Coronakrise so hart betroffen wie die Catering- und Eventbranche. Ob, wann und vor allem wie es weitergeht, ist immer noch nicht abzusehen, doch den Kopf in den Sand zu stecken, kommt für einen nicht infrage. Seit vielen Jahren ist Josef Frankl unter der Marke Frankl24 als Komplettanbieter für Catering, Events, Tagungen und Interimslösungen in Österreich und Deutschland unterwegs. Von der Sternegastronomie bis hin zur Würstelbude, vom Großevent über Tagungen bis Getränkegroßveranstaltungen deckt Frankl24 alles mit Fachexpertise und Leidenschaft ab. Das Sortiment umfasst alle gängigen Eventstandards. Die Kernkompetenz der Firma ist jedoch, sich Herausforderungen anzunehmen, die anderen zu schwierig und zu ausgefallen sind. Viele große Eventnamen verlassen sich darum auf Frankl24 und wissen auch, warum. Ob das beeindruckende Food-Symposium CHEFDAYS samt seinen anspruchsvollen Speakern von Massimo Bottura bis Tim Raue über Liquid Market für Getränke-Events mit 16.000 geschliffenen Tumblern bis hin zu Tohru Nakamura,

der sein Pop-up-Restaurant Salon Rouge genauso mit Frankl24 realisiert wie Alain Weissgerber seine Wien-Pup-ups Posttaubenkobel, Lockvogel und Grandkobel. Und selbst für den hippen Eisgreißler erschafft Frankl24 eine 50er-Jahre-Eisdiele in einem Outlet-Center. Ob es um Hotelsilber geht, um 500 Dim-Sum-Körbchen, um eine große Menge mundgeblasener Gläser im High-End-Segment oder Echtsilber- und Goldbesteck.

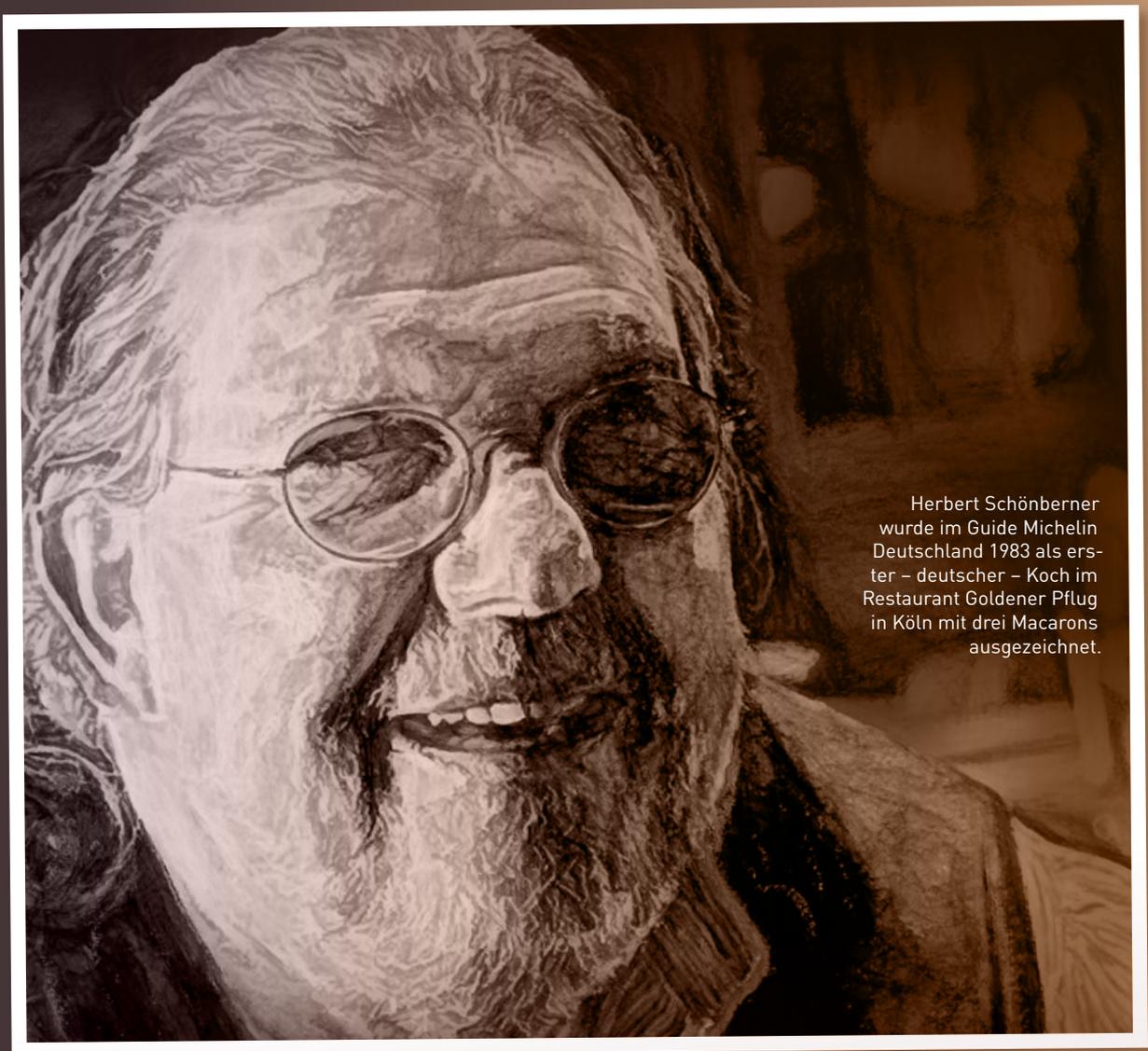
Das Wunschkonzert von Frankl

„Sie wünschen, wir spielen“ heißt das Motto bei Frankl24. In den Monaten der Krise hat Josef Frankl sein Geschäft nochmals neu überdacht: „Weil es nichts bringt zu jammern. Es ist, wie es ist, und irgendwann geht es auch wieder weiter. Man darf den Kopf nicht hängen lassen, selbst wenn einem die Scheiße bis ans Kinn steht“, gibt sich der Table-Top-Profi Frankl kämpferisch und optimistisch. Während die anderen versuchen, innezuhalten, ruhig zu bleiben, um irgendwie durch die Krise zu kommen, setzt Josef Frankl auf Expansion und eröffnet ein neues Outlet in Salzburg – gleichzeitig wird der Service diversifiziert. Das Premiumsegment wird ab sofort unter der Marke „Luxury

please“ angeboten, die breite Mitte bleibt bei Frankl24, dem Eventausstatter. Low Budget wird noch günstiger und unter „Event Discount“ gebündelt. Zusätzlich bietet Frankl renommierten Designern und Dekorateurinnen mit Dekomieten.com das volle Spektrum, um bei Tischausstattung, Kerzenleuchtern, Vasen, Hussen und Möbeln Zugriff auf verschiedene Farbwelten zu haben, ohne alles käuflich erwerben zu müssen. Das jüngste Segment der Gruppe ist kosher Rent, das auf Anhieb voll eingeschlagen hat. Die enorme Auswahl an koscherem Küchen- und Servicematerial unter der unerbittlichen Aufsicht von Rabbinern und der jüdischen Gemeinde offenbart einen wahren Schatz an Porzellan, Küchentechnik sowie weit über 10.000 Teile Neuware, die für sämtliche koschere Veranstaltungen genutzt werden kann. So stellt die Frankl24-Gruppe sicher, dass die immer größer werdende Bandbreite der Cateringbranche in allen Facetten abgedeckt wird. Wer also auf einen krisensicheren Ausstatter setzen will, der noch dazu von glamourös bis bodenständig weiß, wie Catering funktioniert, ist bei der Frankl24-Gruppe garantiert an der richtigen Adresse.

www.frankl24.de

Die vergessene Legende



Herbert Schönberner wurde im Guide Michelin Deutschland 1983 als erster - deutscher - Koch im Restaurant Goldener Pflug in Köln mit drei Macarons ausgezeichnet.

HERBERT SCHÖNBERNER WAR DER ERSTE DEUTSCHE 3-STERNE-KOCH. VOR MEHR ALS 35 JAHREN ERKOCHTE ER IM RESTAURANT GOLDENER PFLUG IN KÖLN DEN DRITTEN MICHELIN-STERN UND HIELT IHN SIEBEN JAHRE LANG. HEUTE KENNT IHN KAUM NOCH JEMAND. WARUM EIGENTLICH?

Text: Sarah Helmseder

Er müsste eigentlich ein Star sein. Aber Ruhm und Ehre interessieren Herbert Schönberner nicht. Er lebt zurückgezogen in Bad Tölz, heilfroh, dem Medienzirkus rund um Spitzenköche entronnen zu sein. Seine Geschichte soll trotzdem erzählt werden. Ein bisschen Würdigung aus der Ferne hat noch niemandem geschadet.

Wer ist er also, der große unbekannteste 3-Sterne-Koch? Herbert Schönberner wurde 1940 in Köln geboren, begann mit 14 Jahren seine Kochlehre im Kölner Börsen-Restaurant der Industrie- und Handelskammer und fiel dort schon mit herausragenden Leistungen auf. Nach kurzen Stationen im Palast-Hotel Wengen und im Frankfurter Stadthotel startete er in Köln richtig durch. Er begann als Commis Entremetier und Gardemanger im Hotel Excelsior, arbeitete sich im Eiltempo hoch bis zum Demi Chef und wechselte am 1. April 1970 als Küchenchef in den Goldenen Pflug. Ein Jungspund von 21 Jahren, der plötzlich die Küchebrigade eines Einsterners dirigierte. Der Stern war noch ganz frisch und dementsprechend groß die Ambitionen von Inhaber Ludwig Robertz: Französische Haute Cuisine sollte im einstigen Ausflugslokal Einzug halten. Und der Neue lieferte: Er ließ in der Küche keinen Stein auf dem anderen und erkochte vier Jahre später den zweiten Stern.

DIY-Haute-Cuisine

Bis dahin tingelte er mit Robertz durch

Frankreich, saugte den Esprit der Spitzenküche auf und verbrachte danach Monate mit der exakten Rekonstruktion der Rezepte, die er in den berühmtesten Häusern bei den Koryphäen gesehen hatte: Bocuse, Haerberlin, Chapel, Troisgros, etc. Learning by Doing, Trial and Error. Die richtigen französischen Produkte zu beschaffen, gestaltete sich alles andere als einfach. Langsam baute Schönberner ein Netzwerk von Lieferanten und Gastronomen auf und irgendwann lief das Werkel.

Wer ist der große unbekannteste Sternekoch?

Mitte November 1982 – es war noch nicht einmal offiziell – ereilte Schönberner die sensationelle Nachricht: Er bekam den dritten Stern. Mit 32 Jahren! Über eine Kontaktperson zur Druckerei des Guide Michelin erhielt er schon im Voraus ein Exemplar der Gastro-Bibel, das noch in derselben Nacht von einem Taxi aus dem entfernten Wertheim-Bettingen abgeholt wurde.

Der dritte Stern schlug ein wie ein Komet. Im Handumdrehen stand ganz Deutschland im Goldenen Pflug auf der Matte. Alle wollten sie bei Herbert Schönberner, dem

ersten deutschen 3-Sterne-Koch in einem deutschen Restaurant, essen. Zwei Jahre zuvor hatte Eckart Witzigmann in der Aubergine den Sternereigen für Deutschland eröffnet, 1982 folgte Heinz Winkler mit dem Tantris – ein Österreicher und ein Südtiroler. Während Witzigmann und Winkler allerdings heute noch mehr schillern als damals, sind die Sterne rund um Schönberner verblasst. Wenn man heute nach ihm fragt, erntet man entweder ein „Wer? Den kenne ich nicht!“, oder etwas in Richtung: „Den habe ich schon seit 30 Jahren nicht mehr gesehen.“

Schönberner kochte insgesamt 27 Jahre im Goldenen Pflug. 1989 verlor er den dritten Stern und vier Jahre später drohte auch der Verlust des zweiten Sterns. Da machte Robertz kurzen Prozess und nahm den Goldenen Pflug aus der Wertung. Schönberner ging ab 1998 eigene Wege und eröffnete in Köln ein Bistro. Sternesegeen wurde ihm keiner mehr zuteil, aber der Gault Millau bewertete ihn stets gut. 2001 verkaufte er das Bistro und wurde Küchenchef im Gourmetrestaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt am Tegernsee, das heute von Christian Jürgens mit drei Sternen geführt wird. Damals geriet die Dorint-Gruppe, zu der das Hotel gehörte, aber in so starke Turbulenzen, dass alle Fine-Dining-Restaurants geschlossen wurden. Und Schönberner? Er hatte genug und ging in den Ruhestand. Das stille Ende einer spektakulären Kochgeschichte.

HANF- TASTISCHER PREMIUM- FILLER



„Der absolute Fokus auf die Kombination wird bei HEMPTONS SECRET auf Lillet, Aperol und Rosato gelegt“, erklärt Daniela Putz.

HEMPTONS SECRET IST DER ERSTE PREMIUM-FILLER MIT BIO-HANF-EXTRAKT UND IM GEHOBENEN SEGMENT DAS ABSOLUTE GEBOT DER STUNDE. WARUM ES ZU LILLET UND APEROL FÜR FURORE IM GLAS SORGT UND WACHSTUMSRATEN VON 20 PROZENT ANVISIERT SIND, VERRATEN FRED KENDLBACHER UND DANIELA PUTZ.

Corona hin oder her: Die Nachfrage nach Premium-Produkten am Getränkemarkt bleibt konstant hoch. Bei Spirituosen, aber besonders bei Mixern (Fillern) legen Konsumenten vermehrt Wert auf Topqualität und Ehrlichkeit. Damit ist HEMPTONS SECRET, der erste Premium-Filler mit Bio-Hanfsamen-Extrakt, ganz Kind seiner Zeit. 13 Monate nahmen sich Fred Kendlbacher – charismatischer Gründer des legendären Omi's Apfelstrudels – und Daniela Putz – erfolgreiche Gastronomin aus Salzburg – Zeit, um das bahnbrechende Produkt zu entwickeln. Eine lange Zeit, die sich ohne Zweifel gelohnt hat: Als Vertriebsverantwortlicher rechnet Kendlbacher mit einer durchschnittlichen Wachstumsrate von rund 20 Prozent im Jahr. Der Vertrieb in Österreich erfolgt durch C&C-Partner wie METRO National und starke regionale Getränkehändler. Da stellt sich zuallererst die Frage: Wie hat alles begonnen?

Der absolute Hanf-Aromakick

„Fred war eines Abends in meinem Café am Kai“, erinnert sich Daniela Putz, die mittlerweile Marketingverantwortliche für HEMPTONS SECRET ist. „Da haben wir uns kennengelernt, sind ins Reden gekommen – und

wussten, dass wir uns nicht zum letzten Mal gesehen haben!“ Kendlbacher hat jahrzehntelange Erfahrung im Getränkevertrieb, auch als vorwärtspreschender Frontmann von Omi's Apfelstrudel in den USA, und hatte im Land der unbegrenzten Möglichkeiten

Blut geleckt, oder besser: Hanf geschnuppert. „Der CBD-Trend ging dort gerade voll durch die Decke, mit vielversprechenden Geschäftszweigen, die sich öffneten“, so Kendlbacher. In Österreich auf CBD zu setzen, erwies sich für Kendlbacher, Putz und Rainer Gastager, Finanz-

chef und der wichtige Dritte im Team, wegen der komplizierten juristischen Lage als zu schwierig, aber Not macht bekanntlich erfinderisch – und so setzte Kendlbacher, der Tüftler, auf Bio-Hanf-Extrakt, für den das Wort Aromenkick eine einzige Untertreibung ist. Qua-



litativ hochwertigste Zutaten, absoluter Verzicht auf künstliche Aromen wie auch Süßungsmittel, dazu feinerligste Kohlensäure – das sind nur einige der Geheimnisse von HEMPTONS SECRET.

Lockdown, Baby!

Vor allem eignet sich der Furore machende Premium-Filler für lange, einfache Mixgetränke. „Der absolute Fokus auf die Kombination wird bei HEMPTONS SECRET auf Lillet, Aperol und Rosato gelegt“, erklärt Putz. „Wir sind überzeugt, dass es mit Campari oder Martini perfekt erweitert werden kann.“ Bis März 2020 war HEMPTONS SECRET erhältlich in den Ausführungen Secret Appel und Peppy Lemon. Beide Sorten in der 250-ml-Glasflasche (Apotheker-Form), mit Maxi-Pul-Verschluss Gastro Edition. Das stärkste Produkt jedoch ist die von Kendlbacher und Putz im ersten Lockdown entwickelte und deswegen als „Corona Baby“ bezeichnete Sorte Tschak Berry. „Das ist der beste Filler, um einen perfekten Lillet Secret zu konsumieren“, so Putz, deren Kunden im Café Kai regelmäßig begeistert sind von dieser Kreation.

www.hemptions-secret.at

WIR LEGEN DEN FOKUS AUF DIE KOMBINATION VON HEMPTONS SECRET MIT LILLET, APEROL UND ROSATO.

Als Profi weiß Fred Kendlbacher, dass Spitzenpositionierung alles ist

Stoi-Kind Ludwig „Lucki“ Maurer hat seine Berufung gefunden. Dass er sich voll und ganz darauf konzentrieren muss, hat er erst mit der Zeit gelernt.



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: **LUCKI MAURER**.

Text: Alexandra Polič, Foto: Raphael Gabauer

Es gibt nur wenige Ohren, in denen der Name Ludwig – oder eher Lucki – Maurer nicht klingelt. Denn der Gastronom scheint überall präsent: Auf jeder Messe stellt er seine neuesten Erkenntnisse vor, manchmal hält er seinen Zusehern auch ganz provokant getrocknete Stierhoden vor die Nase. Womit wir auch schon bei Maurers Paradedisziplin angelangt wären: Fleisch. Seit 2007 züchtet er – damals als Erster in Europa – Wagyu-Rinder auf ökologischer Basis. Den Hof hat er schon früh von seinen Eltern übernommen. Dass ihm das Thema eine Herzensangelegenheit ist, merkt man auf vielen Ebenen. Und das nicht nur, weil mindestens ein Werk des Fleischexperten in jedem Fachbücherregal steht.

Mit dem wachsenden Erfolg häufen sich auch die Anfragen: verständlich, jeder will Maurer auf seinen Events wissen. Und der sagt fast nie Nein. „Irgendwann habe ich mich dabei ertappt, dass ich 250 Tage im Jahr gar nicht zu Hause war“, erzählt Maurer. Die Folge: „Ich habe mich nicht mehr genug um mein Geschäft gekümmert – oder die Zeit hineingesteckt, die es gebraucht hätte.“ Im Terminkalender des Gastronomen überschneiden sich die Einträge fast schon: Veranstaltungen, Präsentationen, Reisen. „Irgendwann war ich nur noch unterwegs. Ich konnte mir

nicht mal mehr die Nummern von meinen Hotelzimmern merken, weil ich jeden Tag an einem anderen Ort geschlafen habe“, sagt der Unternehmer. Irgendwann fragt er sich: Was ist denn eigentlich das essenziell Wichtige? Die Antwort: zu Hause zu sein und sich auf das zu fokussieren, was ihn wirklich antreibt: sein Business in der bayerischen Provinz.

100 Prozent Stoi-Kind

Die Erkenntnis kam vor drei Jahren – und mit ihr auch ein großer Umschwung in

ICH KONNTE MIR NICHT MAL MEHR DIE NUMMERN VON MEINEN HOTELZIMMERN MERKEN.

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

Maurers Leben. Das Ergebnis kennen wir alle. „Da fiel dann die Entscheidung, den Stoi zu bauen“, erzählt der Gastronom. Im über 300 Jahre alten Bauernhaus seiner Eltern schafft Maurer also ein Pop-up-Restaurant mit monatlichem Gastkochkonzept, das Kochschule und Wagymanufaktur miteinander verbindet.

Er konzentriert sich nun voll auf sein Zuhause, seine kulinarische Heimat und wird zum absoluten Stoi-Kind. Anstatt sich selbst,

sein Wissen und sein Werk ununterbrochen in ganz Deutschland vorzuführen, setzt er nun alles daran, sich selbst voranzutreiben. „Weil ich gesagt habe: Ich bin auch dort Lucki Maurer, wo ich hingehöre.“ Und Lucki Maurer gehört nach Hause. Das festzustellen, tat gut – dem Fleischfetischisten und dem Geschäft. In den vergangenen Jahren fährt das Unternehmen enorme Umsatzsteigerungen ein – und 2019 die Auszeichnung für das Gastronomiekonzept des Jahres. Roland Trettl nennt seine Idee ein Paradebeispiel für die Branche. Weil jeder merkt, dass Maurer angekommen ist.

Sich auf das Unternehmen zu Hause zu konzentrieren, bedeutet für den Gastronomen aber keineswegs, Bayern nicht mehr zu verlassen. Man muss eine Mischung finden. „Wenn du jeden Tag in der Küche deines Restaurants stehst und draußen nicht trommelst oder klapperst, dann wird auch niemand bemerken, dass du geiles Essen machst“, sagt der Unternehmer. Aber: „Wenn du nur unterwegs und nur noch Showman bist und die Basics und Roots irgendwann vergisst, dann ist das auch der falsche Weg“, resümiert Maurer. Denn wer sich auswärts Inspiration und Netzwerk holt, muss das Know-how zu Hause auch umsetzen.

www.ludwigmaurer.com

Mit knapp 100.000 Einwohnern liegt Ostbelgien im Herzen Europas. Der Tourismus boomt und für Expats bieten sich neben der fantastischen Natur tolle Karrieremöglichkeiten inklusive einzigartiger Benefits.



ARBEITEN IN OSTBELGIEN

KLEIN, ABER OHO: MIT 100.000 EINWOHNERN LIEGT **OSTBELGIEN** IM HERZEN EUROPAS UND **GARANTIERT MOTIVIERTEN EXPATS EINZIGARTIGE KARRIERECHANCEN** IN ABSOLUTEN SPITZENBETRIEBEN UND TRAUMHAFTER NATUR.

Ostbelgien ist ein Reiseziel für Genießer. Erstklassige Produkte sind die Basis für eine schmackhafte regionale Küche und eine Gastronomie-Szene mit höchsten Ansprüchen. Im Landgasthof oder im Feinschmecker-Restaurant verfeinern talentierte Köche die traditionelle Küche auf hohem kulinarischen Niveau. Das Zauberwort lautet Terroir-Küche und steht für die Verbindung regionaler Spezialitäten mit typisch ostbelgischen Rezepten.

Forellen aus den glasklaren Ardennenbächen sind ein Klassiker in der Gastronomie. Im Herbst beginnt die Wildsaison mit Fasan, Reh und Wildschwein. Ardenner

Schinken darf bei den Produkten nicht fehlen und die Besichtigung einer Räucherei ist quasi Pflicht. Ostbelgien gilt vor allem unter Kennern der Gourmetszene als Ausflugsziel von erstklassigem Ruf. Neben zwei Sternerestaurants gibt es in der Region viele andere Betriebe, die Angebote für Feinschmecker mit hochgesteckten Ansprüchen anbieten. Basis für ein variantenreiches Angebot ist die besondere Passion für Gastlichkeit sowie Produkte aus der Region, die eine besonders hochstehende Qualität garantieren.

Qualitätsbewusstsein als Tradition

Wer Ostbelgien besucht, wird sich bald von der Qualität der heimischen Biere überzeugen dürfen. Das Geheimnis liegt in der Kunst der Bierbrauer, die den Gersensaft mit Quellwasser und im Kupferkessel herstellen. Auch belgische Schokolade und belgische Pralinen werden von den Chocolatiers nach alter Handwerkskunst und mit innovativem Eifer hergestellt. Zu den bekanntesten Spezialitäten gehören auch die belgischen Waffeln und belgischer Reiskuchen, hergestellt nach eigenen Re-



MENTALITÄT

Klein, aber oho

Tradition und Qualitätsbewusstsein gehören genauso zur Lebenseinstellung der Einwohner wie Zusammenhalt und Loyalität.

zepten. Und natürlich gehört in Belgien der Verzehr von leckeren belgischen Pommes frites einfach dazu.

Ein besonderer Tipp für eine kulinarische Entdeckungsreise sind Gourmetturen und Genussrouten, mit denen einige Orte den Besucher auf den Weg schicken. ▶

KARRIERE- CHANCE

Gleiches Recht für alle

Die bürokratischen Wege in Ostbelgien sind kurz und Anliegen werden meistens sogar mit einem freundschaftlichen „per Du“ gelöst. Die Region bietet motivierten Mitarbeitern dank der vielfältigen Betriebe enorme Karrierechancen.



02

01

03

1+2+3+4+5 Lebensgefühl in traumhafter Natur: Die kleine Region Ostbelgien vereint ihre einmalige Umwelt und gelebte Gastfreundschaft.

Die nach Wunsch kurze oder längere Wanderung wird von einer Einkehr in unterschiedlichen Restaurants aufs Angenehmste unterbrochen. Aber nicht nur für Gäste bietet Ostbelgien ein wahres kulinarisches Eldorado. Expats finden in der wunderschönen Region, die übrigens deutsch- und französischsprachig ist, ein fulminantes Spektrum an qualitätsbewussten Betrieben.

Vor allem die Lebensqualität spricht für sich: „Man kann hier gut leben!“ So lautet die Grundeinstellung der Einwohner Ostbelgiens laut einer repräsentativen Umfrage. 98 Prozent der Bürger sind mit

ihrem Lebensstandard zufrieden oder sehr zufrieden. Dabei steht das Private – in erster Linie die Wohnung oder das Haus und die Wohngegend – im Vordergrund. Mit wenig Abstand folgen die Arbeit und das gesundheitliche Wohlbefinden. Diese Resultate sind ein Indiz sowohl für eine enge Verbundenheit der Bevölkerung mit ihrer Region als auch für eine leistungsstarke Wirtschaftsregion.

Viele blühende kleine und mittelständische Unternehmen prägen das Wirtschaftsbild Ostbelgiens. Hier sind die Voraussetzungen für eine zukunftsorientierte

VERDIENST

Auf der Überholspur

Die Löhne sind im internationalen Vergleich sehr attraktiv und im Vergleich zu den eher niedrigen Lebenshaltungskosten ein absoluter Pluspunkt.

und nachhaltige Unternehmensentwicklung gegeben. Das beginnt schon mit der Mehrsprachigkeit und dem hohen kulturellen Verständnis, die schon seit frühestem Kindesalter gefördert werden, und der im internationalen Vergleich hervorragenden Ausbildung. Auch die Nähe zu international renommierten Hochschulen und Universitäten im direkten Einzugsgebiet sowie die Vernetzung über Grenzen hinaus tragen aktiv dazu bei. Ostbelgier sind ambitionierte und gefragte Arbeitskräfte. Ostbelgien liegt im Herzen Europas und ist verkehrstechnisch hervorragend angebunden. In nur vier Lkw-Stunden sind mehr als 40 Millionen Verbraucher oder 20 Prozent der Kaufkraft innerhalb der Europäischen Union erreichbar. Und dies in einer weitgehend naturbelassenen und familienfreundlichen Region, in der es sich tatsächlich gut leben lässt. Wen

wundert es da, dass Ostbelgien auch von Auswärtigen als eine attraktive Wohn- und Arbeitsregion angesehen wird? Das zieht Menschen an.

Hoch hinaus

Doch was Ostbelgien ganz besonders ausmacht, sind seine Lage und Ausrichtung. In Ostbelgien sind die Wege kurz. Man kennt sich und schafft vieles ohne Bürokratie, im direkten Kontakt, meistens sogar „per Du“. Man könnte auch schreiben: wie man aus seiner Kleinheit einen unschlagbaren Wettbewerbsvorteil macht. Kurz: Ostbelgien hat viele Trümpfe und ist ein hervorragender Nährboden, um Unternehmen nachhaltig weiterzuentwickeln und genauso motivierten Mitarbeitern steile Karrierechancen bietet.

www.ostbelgien.eu

OSTBELGIEN GILT UNTER KENNERN DER GOURMETSZENE ALS AUSFLUGSZIEL VON ERSTKLASSIGEM RUF.



WOHNUNGS- MARKT

Home sweet Home

Was das betrifft, braucht man sich keine Gedanken zu machen. Für angemessene Kost und Logis wird vom Arbeitgeber gesorgt, außerdem sind Wohnungen und sogar Häuser in Top-Lage verhältnismäßig günstig zu haben.

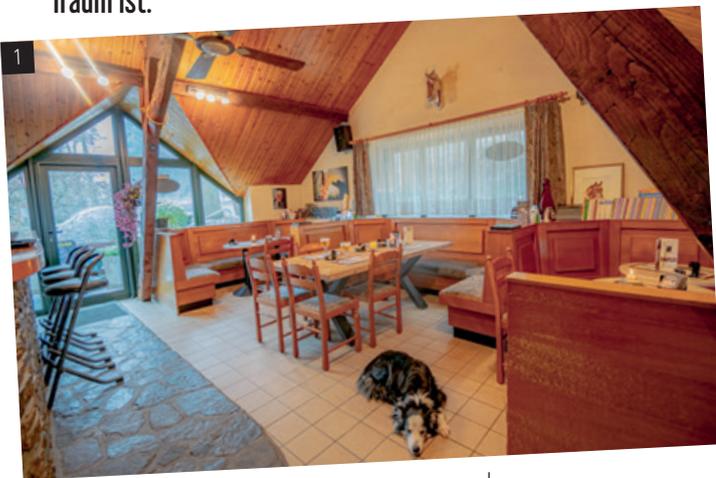


HOTEL ULFTALER SCHENKE

Aus einem ehemaligen Bauernhof mit dazugehöriger Wassermühle machte Gastronom und Hotelier Erik Lauwers ein familiär geführtes Hotel für Wanderer, Radfahrer und Genießer. Im Interview erklärt Lauwers, warum sein Betrieb in der boomenden Region Ostbelgien für motivierte Mitarbeiter ein absoluter Traum ist.



1+2 Die Ulftaler Schenke gilt als Eldorado für Wanderer, Radfahrer und Hiker in der Region Ostbelgien.



Welche Skills und welchen Spirit sollten Ihre Mitarbeiter mitbringen?

Lauwers: Aufmerksamkeit dafür,

was die Gäste brauchen und wo der Service verbessert werden kann. Mindestens zwei der folgenden Sprachen: Deutsch, Französisch, Niederländisch, Englisch.

Gibt es spezielle Events, die Sie ausrichten?

Lauwers: Selten bisher, aber es gibt Pläne, die noch detaillierter ausgearbeitet werden.

Gibt es legendäre Anekdoten in Ihrem Betrieb?

Lauwers: Es gibt viele Anekdoten, aber was in Ulftaler Schenke passiert, bleibt in Ulftaler Schenke.

Ihre drei Lieblingsfeatures des Unternehmens?

Lauwers: Die Bar und die beiden Terrassen.

Wie werden Überstunden abgegolten?

Lauwers: Je nach gesetzlichen Bestimmungen und persönlicher Präferenz bezahlt oder entschädigt.

FACTS

Ursprünglich war der Betrieb ein alter Bauernhof mit einer Wassermühle. Im Laufe von mehr als drei Jahrzehnten ist die Ulftaler Schenke zu dem geworden, was sie heute ist: ein gemütliches Hotel mit Restaurant und Bar.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Restaurant-Kellner
Koch | Küchenhilfe

INFO UND BEWERBUNG

Erik Lauwers
Lindenallee 65
BE-4790 Burg-Reuland
info@ulftaler-schenke.be
ulftaler-schenke.be



JOB:
Karriere in
familiärem Umfeld:
ulftaler-schenke.be

Was macht Ihr Unternehmen als Arbeitgeber besonders?

Erik Lauwers: Natürlich sind wir unseren Mitarbeitern nahe. Wir wollen unseren Kunden den bestmöglichen Aufenthalt bieten. Ihre Kreativität, ihre Leidenschaft und ihr Input sind für uns sehr wichtig.

Wie würden Sie das Konzept Ihres Hauses beschreiben?

Lauwers: Wir möchten, dass unsere Gäste das Gefühl haben, dass sie Freunde besuchen.

Welche Gäste erwarten die Mitarbeiter in Ihrem Haus?

Lauwers: Wanderer, Radfahrer, Mountainbiker, Reiter und Motorradfahrer. Familien und Gruppen sowie Paare. Hauptsächlich Freizeit-Besucher aus Flandern.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Lauwers: Bei uns sind Sie Teil eines Teams, das den Gästen sehr nahe steht. Korrekter Dienst mit menschlicher Wärme.



RELAXHOTEL PIP-MARGRAFF

Das moderne Traditionshaus Pip-Margraff in Sankt Vith wird bereits in fünfter Generation familiengeführt und steht für höchste Qualität und Gastfreundschaft. Inhaberin Tanja Pip spricht im Interview über berühmte Gäste, Mitarbeiterbindung und darüber, warum man große Ziele nur gemeinsam erreichen kann.

Was macht Ihr Unternehmen als Arbeitgeber besonders?

Tanja Pip: Bei uns gilt: Nur gemeinsam kommt man ans Ziel. Gegenseitige Wertschätzung, Respekt und Vertrauen sind uns besonders wichtig. Zusätzlich verfügen wir über ein Qualitätsgütesiegel, um die ständige Qualitätsverbesserung zu garantieren.

Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

Pip: Wir sind ein Betrieb mit jahrelanger Tradition und Erfahrung und möchten dies zusammen mit unserer familiären Eigenschaft an unsere Gäste und Mitarbeiter weitergeben.

Wie würden Sie das Konzept Ihres Hauses beschreiben?

Pip: Täglich vielen interessanten Gästen zu begegnen und mit Herzlichkeit, Engagement und Professionalität jedem einzelnen von ihnen einen perfekten Aufenthalt zu bieten.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Pip: Ein modernes Traditionshaus, ein Team aus jungen und erfahrenen Mitarbeitern und eine komplett renovierte Küche erwarten dich. Bei uns erhält man eine sehr gute Bezahlung, doppeltes Urlaubsgeld sowie einen 13. Monat. Zusätzlich können bis zu 360 Überstunden pro Jahr netto gleich brutto ausbezahlt werden.



1+2 Das 4-Sterne-Hotel liegt in der historischen Kleinstadt Sankt Vith – Ostbelgien.



FACTS

Das bereits in fünfter Generation familiengeführte 4-Sterne-Hotel bietet neben 35 Zimmern einen Wellnessbereich mit Schwimmbad ein À-la-carte-Restaurant, eine Brasserie sowie einen Bankettsaal für Familien- und Firmenfeiern.

BENEFITS



Welche Skills/welchen Spirit sollten Ihre Mitarbeiter mitbringen?

Pip: Organisation, Lernfähigkeit, Motivation, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit.

Wie lange sind Mitarbeiter im Durchschnitt im Betrieb?

Pip: Einige Mitarbeiter sind bereits seit mehr als zehn Jahren bei uns im Betrieb, vereinzelt auch über 20 Jahre. Der längstdienende Mitarbeiter ist bereits seit 40 Jahren Teil unseres Teams.

Gibt es legendäre Anekdoten in Ihrem Betrieb?

Pip: Der spontane Besuch von Bundeskanzler Helmut Kohl, um einen Bananensplit in unserem Wintergarten zu genießen.

OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Entremetier | Sommelier
Chef de Rang | Servicekraft

INFO UND BEWERBUNG

Tanja Pip
Hauptstraße 7
BE-4780 Sankt Vith
info@pip.be
www.pip.be



JOB:
Werde Teil der Pip-Margraff-Familie! Hier geht's zur Bewerbung:
www.pip.be

QUALITÄT & TRADITION

DER **ARDENNER SCHINKEN** IST EIN BELGISCHES NATIONALGUT. WIE DIE **FAMILIE ROHS** DIE TRADITIONELLE PRODUKTION DES **LEGENDÄREN SCHINKENS** ZUR PERFEKTION GEBRACHT HAT.

Der Ardenner Schinken gehört zur Region Ostbelgien wie der Papst zum Vatikan. Die Pökelfleischspezialität aus den belgischen Ardennen wird ausschließlich in der Provinz Luxemburg und einigen angrenzenden Kantonen in Belgien hergestellt. Zur Herstellung wird eine Schweinekeule trocken eingezogen oder in Salzlake eingelegt, an einem kühlen Ort reifen gelassen

und oft auch geräuchert. Ein königlicher Erlass vom 4. Februar 1974 schreibt die genauen Herstellungsbedingungen für Ardenner Schinken vor und legt ausführlich alle Qualitätskriterien dar. So darf beim Räuchern ausschließlich Holz von Laub-

bäumen verwendet werden – unter Beigabe von Wacholderbeeren. Nach dem Räuchern muss der Schinken in kühlen, belüfteten Räumen reifen. Einspritzungen von Salz oder Salzlake in das Fleisch sind dabei nicht erlaubt.

Perfektion in Rein-kultur

In Ostbelgien gibt es einen Betrieb, der die komplexe Herstellung des Weltklasse-Schinkens zur absoluten Perfektion gebracht hat, die Montnauer. Seit 1968 ist der heutige Senior Chef Klaus Rohs bereits im Familienbetrieb. Sein Sohn Sascha hat vor mehr als 20 Jahren im Betrieb angefangen.

Ein Leben für den Schinken

Bei den belgischen Schinken-Gurus arbeiten die Generationen miteinander Hand in Hand und garantieren persönlich einwandfreie Qualität des legendären Ardenner Schinkens und der Wurstwaren. Deshalb ruht er nach dem Pökeln mehrere Wochen bis Monate in einer klimatisierten Reife-kammer bei niedrigen Temperaturen. Bei der Herstellung wird das Fleisch traditionell per Hand mit Kräutern und Salz eingerieben. Diese streng geheime Hausmischung dringt tief in das Fleisch ein und entzieht ihm das Wasser. Nur so können sich das typische Aroma und die richtige Konsistenz entwickeln.

Geräuchert wird nach altüberlieferter Tradition mit Buchenholz und Wacholderbeeren in einer speziellen Räucher-kammer. Für diesen Räuchervorgang benötigt man mindestens vier Wochen.

Das verleiht dem Schinken sein charakteristisches Ardenner Aroma. Schließlich reift der Schinken weitere Wochen an der Luft. Und genauso wichtig sind den Montnauers auch ihre Mitarbeiter und die Region Ostbelgien. Sie sind tief verwurzelt mit den Ardennen und stolz darauf, dass alle Mitarbeiter des Betriebs aus der Region stammen. Wer sich selbst von der unglaublichen Qualität überzeugen möchte, kann die Montnauer Schinkenräucherei natürlich persönlich besuchen. Sie ist so eingerichtet, dass man die Herstellung des Original Ardenner Schinkens von A bis Z „live“ verfolgen kann.

www.montnauer.com



1+2 Wie der Vater, so der Sohn: Klaus und Sascha Rohs veredeln seit mehr als 20 Jahren in der Manufaktur Montnauer den weltberühmten Ardenner Schinken.

KARRIERE CHECK

BÜTGENBACHER HOF

Thorsten und Jennifer Maraite führen mit dem Bütgenbacher Hof einen der Leitbetriebe in der Tourismusregion Ostbelgien. Das Hotelier-Paar bringt jede Menge internationale Erfahrung in absoluten Top-Betrieben wie dem Ritz London mit und versteht es, Luxus mit Tradition und Verbundenheit zu kombinieren und Mitarbeiter in ihrem familiären Umfeld zu Höchstleistungen anzuspornen.

Was macht Ihr Unternehmen als Arbeitgeber besonders?

Thorsten Maraite: Wir leben für unser Haus, sind ein richtiger Familienbetrieb, ein Betrieb, in welchem Chef und Chefin aktiv mitarbeiten. Besonderen Wert legen wir auf die Beziehung zu unseren Mitarbeitern.

Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

Maraite: Wir sind ein flexibler Betrieb und versuchen, so gut es geht den Anforderun-



1+2 Family Flair: Im Bütgenbacher Hof treffen höchster Anspruch und familiäres Abreitsumfeld aufeinander.

trieb, der den Gästen ein Stück des alpinen Flairs, den wir selbst aus Österreich lieben gelernt haben, vermitteln möchte. Wir legen viel Wert auf eine qualitativ hochwertige Küche und einen exzellenten Service.

Warum sollte man bei Ihnen arbeiten?

Maraite: Wir zählen zu den führenden Betrieben in der Region und leben mit unseren Mitarbeitern das für Ostbelgien bekannte Lebensgefühl. Ostbelgien steht für Lebensqualität: Mehrsprachigkeit, ausgearbeitete Kinder- und Schulbetreuung, Nähe zu mehreren großen Städten, Sinn und Spaß an der Arbeit. Wir Ostbelgier wissen, wie es sich gut leben lässt.

Was macht Ihr derzeitiges Team aus?

Maraite: Wir sind das beste Team der Region und freuen uns auf neue Kollegen, die das Leben genauso genießen wie wir – trotz Gastro-Arbeitszeiten.

Wie werden Überstunden abgegolten?

Maraite: Es gibt ein wirklich tolles System in Belgien. Bei einer Volltagsstelle – 38 Stunden die Woche – können bis zu 360 Überstunden im Jahr steuerfrei ausbezahlt werden. Sprich, brutto ist gleich netto.

FACTS

Der Bütgenbacher Hof, ein familiengeführtes Hotel, unterstützt durch ein junges Team, ist der ideale Ferienort: leckeres Essen im Haubenrestaurant, Entspannen im Wellnessbereich oder aktive Bewegung in der Natur.

BENEFITS



OFFENE POSITIONEN (M/W/D)

Chef de Partie | Jungkoch
Azubi | Zimmermädchen
Chef de Rang

INFO UND BEWERBUNG

Jennifer und Thorsten Maraite
Marktplatz 8, BE-4750 Bütgenbach
info@hbh.be
www.hbh.be



JOB:
Bereit für den Karriere-Kick im Bütgenbacher Hof?
www.hbh.be



gen der Mitarbeiter gerecht zu werden, und ziehen sie bei Entscheidungen gerne mit ins Boot. Wir lieben es, im Hotel zu investieren und somit jedes Jahr etwas Neues zu erschaffen, was gleichermaßen die Motivation der Mitarbeiter und unsere fördert, aber auch unsere Gäste jedes Jahr aufs Neue überrascht.

Wie würden Sie das Konzept Ihres Hauses beschreiben?

Maraite: Wir sind ein moderner Hotelbe-

A GREAT PLACE TO WORK VORARLBERG

**KARRIERE
CHECK**

1+2 Traumjob gefunden: Nach vielen lehrreichen Wanderjahren im Gastgewerbe hat sich Küchenmeister Mike P. Pansi wieder in Vorarlberg niedergelassen.



Wo das Ufer des Bodensees auf den Fuß der Berge trifft, erwartet Besucher ein wahres Erlebnisreich. Die atemberaubende Kulisse verbindet das Blau des Bodensees mit dem Grün der Wälder und Wiesen. In der Region locken Städte wie Bregenz, Dornbirn und Feldkirch mit all ihren Attraktionen und Besonderheiten. Küchenmeister Mike P. Pansi arbeitet schon seit über 25 Jahren im Gastgewerbe und fühlt sich in Vorarlberg mehr als wohl.

Du bist selbst Koch und Gastronom, wieso hast du dich damals für diesen Werdegang entschieden?

Mike P. Pansi: Ich war als gebürtiger Vorarlberger sehr geprägt von der Natur und der Kochkunst meiner Großmutter – und der familiär bedingten Liebe zur Gastronomie. Für mich stand als Kind schon fest, dass ich Koch werden wollte, ich bin somit meiner „Wunschberufung“ treu bis zum heutigen Tag geblieben. Wenn man älter wird, wechselt man zwar meist etwas die Perspektive, aber für mich stand dieser Aspekt niemals über meiner Leidenschaft und meinem Herzblut, der Branche Gastronomie und dem Beruf Koch treu zu bleiben.

Welches Erlebnis ist dein schönstes im Gastgewerbe?

Pansi: Da gibt es ehrlich gesagt so unend-

lich viele, da bei uns in der Branche jeder Tag neue, wunderbare Begegnungen mit unseren Gästen, aber auch im Team in der Küche bringt. Kochen verbindet und ist eines der höchsten Kulturgüter. Nur wenn man weiß, wie eine Kultur kocht und isst, weiß man auch, wie diese wirklich tickt. Wenn ich ein Erlebnis herauspicken müsste, dann wäre es sicher die gewonnene Weltmeisterschaft der Köche und dass unser Koch-Nationalteam den heiligen Gral der Köche das erste Mal nach Österreich mit Vorarlberger Beteiligung nach Hause geholt hat.

Welche Vorteile gibt es, wenn man in der Vorarlberger Gastronomie arbeitet?

Pansi: Man bekommt die Chance, in ausgezeichneten Häusern und auf bemerkenswert hohem Niveau für seine Karriere zu lernen. Die Vielfalt an unterschiedlichen Betrieben ermöglicht es, von erfahrenen Profiköchen und leidenschaftlichen Vollblutgastgebern altes und neues Handwerk zu lernen. Vor allem für junge Menschen ist Vorarlberg ein echter Karrierebooster, denn die Qualität der Ausbildung legt die Messlatte sehr hoch. Werte wie Qualität und Innovation werden in der neuen Gastgeberschule für Tourismusberufe GASCHT großgeschrieben, auch mit einer Lehre in dieser wunderbaren Branche und bei uns in Vorarlberg macht man aber überhaupt nichts falsch. Dann wäre da noch die STARCARD, die exklusive Mitarbeiterkarte im Vorarlberger Tourismus. Sie ermöglicht es, das Land besser kennenzulernen und Freizeitangebote zu tollen Konditionen zu nutzen.

FACTS

Vorarlberg, das inmitten des Vierländer- ecks von Deutschland, Liechtenstein, der Schweiz und am Appendix von Österreich liegt, sieht sich selbst ganz unaufgeregt als Volvo-Kombi der Urlaubsdestinationen. Ein kleines Land mit großen Gegensätzen. Es umfasst den schroffen Piz Buin genauso wie den Bodensee, den lieblichen Bregenzerwald oder kleine blühende Städte wie Feldkirch oder Dornbirn. Als Land der Bewegung und Begegnung ist es Vorarlberg stets gelungen, sich neu zu erfinden. In Vorarlberg erhalten touristische Mitarbeiter die exklusive STARCARD. Unternehmer können sich als „A Great Place to Work“ sowie mit Hotelsternen klassifizieren lassen.

INFO UND BEWERBUNG

Wirtschaftskammer Vorarlberg
Wichnergasse 9
6800 AT-Feldkirch
Telefon: 0043-05522-305-270
tourismus@wkv.at



JOB:

Zu deinem Traumjob in Vorarlberg geht es hier entlang:

www.rollingpin.com/250



Wir suchen:
**ALLEINKOCH
JUNGKOCH**

Wir bieten:
Ganzjahresstelle oder Saison
(Dezember – April)
Bezahlung über KV
Geregelte Arbeitszeiten
5 oder 6 Tage Woche möglich

Kost & Logi frei
Einbettzimmer im Hotel, Gratis Wlan
Waschmöglichkeiten
(für Berufs & Privat Kleidung)

**Wir freuen uns darauf,
Sie kennen zu lernen!**



Hotel & Wirtshaus Das Rössl
Familie Sölkner
Hauptstraße 9, 4580 Windischgarsten
0043 7562 20555 | www.dasroessl.at
info@dasroessl.at

250031-AT

★★★★S
SINGER
Our hearts, 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
COMMIS DE BAR** | **CHEF DE PARTIE
GOUVERNANTE
MASSEUR**

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

250012-AT

**UNTER
SCHWARZACH
HOF**

4**** Superior Hotel in Saalbach Hinterglemm sucht für die kommende Wintersaison gerne auch für weitere Saisonen motivierte, lässige Mitarbeiter:

Kinderanimation
Kosmetikerin
mit Massagekenntnissen
Souschef
Chef de Rang
Chef de Partie
**Front Office
Manager**

Ab Anfang Dezember
freie Kost
Unterbringung in unserem
Mitarbeiterhaus

Hotel Unterschwarzachhof ****s
Familie Hasenauer
Schwarzacherweg 40
5754 Saalbach-Hinterglemm

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



250013-AT




DAS KARWENDEL
Ihr Wellness Zuhause am Achensee



www.karwendel-achensee.com

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

Wir suchen ab 10. Dezember 2020 bzw. nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

- ♥ **Rezeptionist m/w**
(Ganzjahresstelle - jederzeit nach Vereinbarung möglich)
- ♥ **Commis de Rang m/w**

Für unsere 2 Hauben Küche:

- ♥ **Souschef m/w**
- ♥ **Entremetier m/w**
- ♥ **Tournant m/w**



Wir bieten:

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

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

250007-AT




Tages- und Abend-Restaurant (Schönhütte) 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.

Kellner/in
mit 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

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



Auszeit

KOCH/BEIKOCH KELLNER mit Inkasso

Entlohnung nach Qualifikation
steinalm@gmail.com

Werfenweng



madlochBlick
HOTEL & CHALET

Verstärkung für unser Team:

Service
· Chef de Rang m/w (Bar-Lobby Hotelgäste)

Rezeption
· Rezeption/Service m/w (Hotelgäste)

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

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

Überbezahlung gerne je nach Qualifikation.

hotel & chalet madlochBlick
Tannberg 60, 6764 Lech am Arlberg, Austria
Tel +43 (0)5583 2220, hotel@madlochblick.at
www.madlochblick.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 Koch/Köchin mit Patisserie Erfahrung - gerne auch Paarbeerbung)
- 2 **SERVICEFACHKRÄFTE**

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



Wir suchen Verstärkung!
Für unser familiär geführtes Hotel suchen wir in folgenden Bereichen Arbeitskräfte:

ENTREMETIER

JUNGKOCH

PÂTISSIER

RESTAURANT-FACHMANN

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
Hotel Auhof
Unterbergstraße 70
A-5611 Großarl



WARUM NICHT MAL DIREKT AM MEHR ARBEITEN

Wir suchen ab sofort

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



THE GREATEST INSPIRATION CONVENTION FOR HOSPITALITY HERCES
KOSTENLOS TEILNEHMEN

Jetzt ROLLING PIN-App downloaden & sich von den besten inspirieren lassen!

Get it on Google Play | Download on the App Store



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

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

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

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

SERVIERKRÄFTE

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

FÜR DIE GEHOBENE KÜCHE

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

ZIMMERMÄDCHEN (m/w)
mit Berufserfahrung

FÜR DEN WELLNESSBEREICH

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

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

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung schriftlich oder telefonisch an:

Familie Hörl, 6281 Gerlos 153
Tel. +43 (0)5284/5216 0 | Fax: +43 (0)5284-533549

www.gaspingerhof.com

250045-AT

WIR SUCHEN DICH!
AB DEZEMBER:
**SERVICE
MITARBEITER*IN**
... UND FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

ARX
BOUTIQUEHOTEL
ROHRMOOS/SCHLADMING

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

250046-AT

KLAUSNERHOF
berührt die Sinne

Arbeiten Sie da, wo andere Urlaub machen ...

Unser Verwöhnhotel mit Herz bietet nicht nur seinen Gästen ein ganz besonderes Angebot, sondern auch seinen wertvollen Mitarbeitern: Geregelt Arbeitszeiten, fixe freie Tage, tolles Betriebsklima, u.v.m. ... Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Koch (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Entremetier (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Commis de Rang (m/w)
Barkellner (m/w)

Bezahlung laut KV, mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation. Bewerbungen an Frieda Klausner: frieda@klausnerhof.at

Martin Klausner e.U. . 6294 Hintertux 770
Tel.: 0043 5287 8599 . Fax 0043 5287 8588-88
info@klausnerhof.at . www.klausnerhof.at

250037-AT

Urslsruerhof
HOTEL & SPA-INTERLAL
★★★★

**IHRE BEWERBUNG
RICHTEN SIE BITTE AN:**
Familie Kraker
Berg & SPA Hotel Urslsruerhof
Fr. Claudia Kraker-Neumayr
Urslsruerstraße 2
5761 Maria Alm,
info@urslsruerhof.at
www.urslsruerhof.at
Telef.: 0043 6584 8164

WIR SUCHEN AB MITTE DEZEMBER:

- × Chef Gardemanger (m/w)
- × Chef Entremetier (m/w)
- × Tournant (m/w)
- × Chef de Rang (m/w)
- × Commis de Rang (m/w)
- × Lehrling für Küche & Service (m/w)

WIR BIETEN IHNEN:

- ✓ 5- oder 6-Tagewoche
- ✓ Vollverpflegung, selbstverständlich auch an freien Tagen
- ✓ Modern eingerichtete Mitarbeiterzimmer (Flat-TV, WLAN, ...)
- ✓ Spezialangebote im hauseigenen Wellnessbereich und Skiverleih

250017-AT

RIEDERHOF
EINFACH ANDERS - EINFACH WOW

WIR SUCHEN
Unser tolles Team sucht Verstärkung:
- Sous Chef - Chef de Partie
- Commis de Partie - Zimmermädchen
- Chef de Rang - Commis de Rang

WIR BIETEN
- 5 oder 6 Tage Woche oder Teilzeit
- Leistungsgerechte und faire Bezahlung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Arbeiten in einem tollen Arbeitsklima
- Innovative, ausgezeichnete Küche

WIR FREUEN UNS AUF SIE
Bewerbungen bitte an info@hotel-riederhof.at

Hotel Riederhof, Truyen 113
6531 Ried im Oberinntal, Tel. 0043 (0) 5472 - 6214

250006-AT



MAITRE-SOMMELIER

CHEF DE RANG

CHEF DE PARTIE

SPÜLER

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




Wir, von den
DREI HINTEREGGERHOTELS AM KATSCHBERG
freuen uns immer über neue Kollegen/innen – bei uns erwartet Dich ein besonders herzliches Betriebsklima, gute Bezahlung, freie Unterkunft und Verpflegung, Nutzung des Wellnessbereiches, ermäßigte Skikarten, **Halbpensionsküche auf höchstem Niveau!**

- ▶ **Küchenchef / Küchenchef-Stellvertreter**
- ▶ **Sous Chef**
- ▶ **Tournant**
- ▶ **Entremetier**
- ▶ **Commis de cuisine**
- ▶ **Frühstückskoch**
Teil- oder Vollzeit
- ▶ **Jungkoch**
- ▶ **Kochlehrling**
- ▶ **Chef de Partie**
- ▶ **Gouvernante**
- ▶ **Hausmeister-Handwerker**
- ▶ **Restaurantleiter**
- ▶ **Sommelier** für drei Hotels
- ▶ **Chef de Rang**
- ▶ **Commis de Rang**
- ▶ **Servicemitarbeiter**
Voll oder Teilzeit
- Frontoffice:**
- ▶ **Hotelsekretärin/Reservierung**
- ▶ **Rezeptionistin/Anfangsrezeptionistin**
- ▶ **Vertretung Nachtwächter**
2 bis 3 Tage (drei Hotels)
- ▶ **Kinderbetreuung (kids club)**

m/w für alle Jobs
Gute Deutschkenntnisse Voraussetzung
Küche auf höchstem Niveau für Hotelgäste

Beginn: Dezember – je nach Vereinbarung bis Ostern (sowie Juni bis Nov 2021)
Hotel Lärchenhof **** (unser Romantikhotel)
Hotel das Katschberg**** (Aktiv- und Wanderhotel)
Familienhotel Hinteregger**** Kinder und Familienhotel

Bewerbungen an:
isolde@hinteregger-hotels.com
0043 4734219



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

***COMMIS DE CUISINE**

***KÜCHENHILFE**

***COMMIS DE RANG**

ZU BESTEN BEDINGUNGEN MIT DEMENTSPRECHENDER ÜBERZAHLUNG DES KV JE NACH QUALIFIKATION

ILB GmbH
Graben 26
4020 Linz

Bewerbung
Email: heidi.engel@gmx.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: Chef de rang (m/w), Commis de rang (m/w), Barkeeper, Sommelier (m/w)

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

Rezeption: Mitarbeiter (m/w) Rezeption/Reservierung, Rezeptionsleitung (m/w)

Spa: Yogatrainer mit Massagekenntnissen (m/w), Spaleitung (m/w)

Hotel: Hausmeister (m/w)

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






Erfolgreich am richtigen Platz landen

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

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

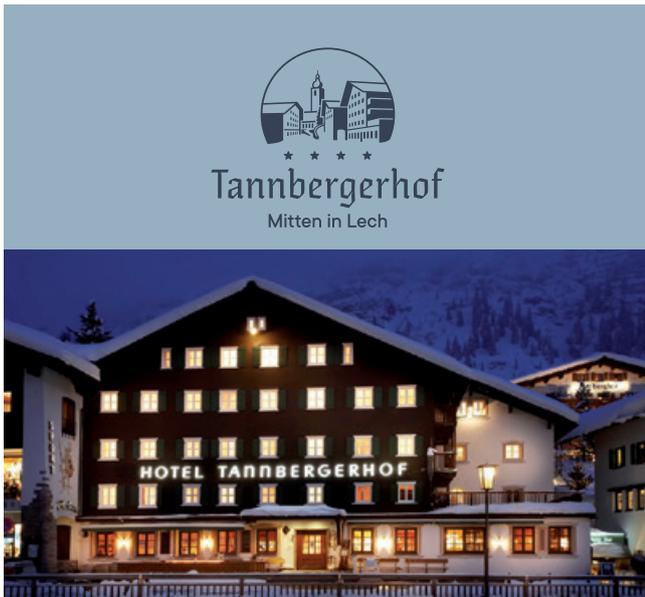
- 1. Zentrale Lage.** Nur 20 Minuten von Innsbruck entfernt inmitten der Stubaier Bergwelt.
- 2. Wohnen.** In den eigenen 4 Wänden in unseren 3 vollmöblierten Mitarbeiterhäusern in Hotelnähe.
- 3. Time-Out.** Im Mitarbeiterrestaurant: 3 x täglich frisch gekochte Mahlzeiten, Kaffee, Tee, Mineralwasser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

WIR SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON (M/W):

CHEF DE RANG SPEISENTRÄGER
COMMIS DE RANG MASSEUR(IN)
FÜR DIE HOTELBAR

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



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!

Pâtissier
Rezeptionistin mit Englischkenntnissen

Unsere Garantien

- Leistungsorientierte Bezahlung
- Skipass zum halben Preis
- Jugendlich-frischer Team-Spirit
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Gastgeberin Alexandra Kiener freut sich auf Ihre Bewerbung und auf Initiativ-Bewerbungen in allen Bereichen.

Hotel Tannbergerhof
Dorf 111
6764 Lech am Arlberg, Österreich
T +43 5583 2202
info@tannbergerhof.com
tannbergerhof.com



250-018-AT

DIE GENUSS WERKSTATT

Werde Teil unseres Teams in der neu errichteten Sport Residenz Zillertal „DIE GENUSSWERKSTATT“

Wir suchen ab Anfang Dezember oder nach Vereinbarung zum sofortigen Eintritt:

Pâtissier
5-Tage- Woche | 42,5 Stunden | 1800,- netto*
6-Tage- Woche | 48 Stunden | 2100,- netto*

Entremetier
5-Tage- Woche | 42,5 Stunden | 1800,- netto*
6-Tage- Woche | 48 Stunden | 2100,- netto*

*Mit Bereitschaft zur Überzahlung Einzelzimmer und Verpflegung

Bewerbungen an Wilhelm Tillian unter
team@die-genuss-werkstatt.at
T. +43 5288 63000 508
www.die-genuss-werkstatt.at
6271 Uderns im Zillertal

250002-AT

Wir suchen ab Mitte Dezember für die Wintersaison 2020/21 (m/w/d)

**Küchenchef
Alleinkoch
Koch**

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

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

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

250003-AT

Top4* - Hotel in Flachau sucht motivierte Mitarbeiter (m/w)

FÜR DIE WINTERSAISON 2020/21 SUCHEN WIR:

**JUNGKoch
SOUSCHEF
KÜCHENHILFE
FRÜHSTÜCKSKELLNER
CHEF DE RANG
ZIMMERMÄDCHEN/
GOUVERNANTE**

(Lohn lt. KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung)

Wir bieten freie Unterkunft und Verpflegung sowie eine geregelte Arbeitszeit und ein gutes Betriebsklima.

Johann Eschbacher
Am Feuersang 28, A-5542 Flachau
info@winterbauer.at
Tel.: +43 (0) 6452-4248
www.winterbauer.at

250021-AT

Zurück aus der Kurzarbeit suchen wir für das bestehende Team noch Zuwachs für neue Aufgaben:

Chef de Partie (m/w)
Commis de Partie (m/w)
Koch für Gemeinschaftsverpflegung (Pflegeheim) (m/w)
Frühstückskoch (m/w)
Lehrlinge Küche und Service (m/w)

Werde Teil unseres Teams im familiengeführten a la Carte Restaurant am Ossiacher See

Bezahlung ab 1900€ brutto mit der Bereitschaft zur Überzahlung.

zumTREFFNER Wirtshaus im Hotel eduCARE
Eichrainweg 7-9 9521 Treffen am Ossiacher See
wirtshaus@zumtreffner.at

250026-AT



WIR SUCHEN AB SOFORT ERFAHRENE UND MOTIVIERTE MITARBEITER!

WELLNESSRESIDENZ SCHALBER *****

- Stv. Rezeptionsleitung | Rezeptionistin
 - Gouvernante
 - Oberkellner-Stellvertreter
 - Zweiter Barchef | Barchef
 - Chef de Rang | Commis de Rang
 - Souschef | Pâtissier
 - Chef de Partie | Jungkoch
 - Masseur | Sauna- & Fitnessbetreuer
- m | w | d

HOTEL SERFAUSER HOF ****

- Küchenchef
 - Alleinrezeptionistin
 - Pâtissier
 - Chef de Partie
- m | w | d

WIR BIETEN IHNEN:

- Überdurchschnittliche Bezahlung
- Familiäres Klima
- Qualitätsbewusstes Arbeiten
- Freie Unterkunft und Verpflegung in einem der schönsten Wintersportorte Österreichs.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungen an:

Frau Schalber • Dorfbahnstraße 15
6534 Serfaus • Tirol • Austria

t. +43 (0) 54 76 / 67 70
e. jobs@schalber.com



Unsere Gäste
sollen nicht nur
zufrieden sein –
sie sollen
begeistert sein.



SCHALBER
WELLNESSRESIDENZ
*****S

**HOTEL
SERFAUSER HOF**

www.schalber.com | www.serfauserhof.at

250045-AT

**HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
FINDEST DU
HIER**

**www.rollingpin.jobs
und in unserer App**

JETZT BE

PIERER
ALMWELLNESS SEIT 1893
*****S

Arbeiten auf höherer Ebene
Wir erweitern unser Team!

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

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

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

- **Chef de Partie**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.250,00
- **Chef de Rang**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.250,00
- **Kosmetikerin**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.000,00
- **Masseurin**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 2.000,00
- **Rezeptionistin**
m/w, Vollzeit, ab sofort. Brutto € 1750,00

250014-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

Chef de Rang

Rezeptionist

Haustechniker

Masseur

mit Gewerbebewilligung

Kosmetiker

mit Gewerbebewilligung

Praktikanten

für Küche und Service

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

250026-AT

BURGVital
RESORT




Für die kommende Wintersaison 2020/21
suchen wir folgende Mitarbeiter:

<p>Küche Chef Saucier m/w Demi Chef m/w Commis de Cuisine m/w</p> <p>Rezeption Reservierungs- und Rezeptionsmitarbeiter</p>	<p>Restaurant Chef de Rang m/w Commis de Rang m/w</p> <p>Hotelbar Commis de Bar m/w</p> <p>Housekeeping Hausdame</p>
---	---



Unsere Löhne und Gehälter beziehen sich auf den Kollektivvertrag für Arbeiter und Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe mit der Bereitschaft zur Überzahlung. Bewerbung an Frau Eva Kobald, eva.kobald@burgvitalresort.com
Burg Vital Hotel GmbH & CO KG - Oberlech 568 A-6764 Lech am Arlberg
T +43 5583 3140 - F +43 5583 3140 16

250009-AT

POSTHOTEL
Rössle
GASCHURN



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

Koch/Köchin
Zahlkellner/in
Commis de Rang

Leistungsgerechte Bezahlung bei freier Verpflegung und Unterkunft.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Familie Gaby Keßler

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

250024-AT



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

CHEF DE BAR
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

250016-AT

SEETAL
alpin family resort

WIR LIEBEN WAS WIR TUN ... DU AUCH?

WERDE EIN SEETALER
AB MITTE DEZEMBER:

- » **CHEF DE RANG**
- » **TOURNANT ODER JUNGKOCH**
- » **ABWÄSCHER**
- » **COMMIS DE RANG**

Ob 4, 5 oder 6 Tage Woche – wir sind flexibel. Wochenende frei möglich.
Kinder zuhause? Kein Problem wir betreuen Eure Lieblinge von 09 bis 17 Uhr in unserem Kinderclub.
Überbezahlung ist selbstverständlich.

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!



WIR SUCHEN DICH!

Alpin Family Resort Seetal
Innere Embergstraße 6
6272 Kaltenbach, Zillertal, Tirol
Tel. +43 5283 27 13
lechner@seetal.at | www.seetal.at

250010-AT



5* Chaletdorf mit 30 Chalets im Berchtesgadener Land sucht:

- *REZEPTIONISTIN
- *KELLNER/SERVICEKRÄFTE
- *KOCH/JUNGKOCH
- *MASSEUR/PHYSIOTHERAPEUTEN

Vollzeit, Ganzjahresstelle,
Personalzimmer vorhanden
www.bayern-chalets.de

Bewerbung mit Lebenslauf per E-Mail: info@ruperti-hotels.de
Ruperti-Hotel GmbH & Co.KG, Rupertiweg 17, D-83404 Ainring

250027-DE



ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR AUF DER NORDSEE-INSEL AMRUM

ab 15.03.2021 oder nach Vereinbarung:

KELLNER/INKASSO (M/W)
HOUSEKEEPING (M/W)



HOTEL RESTAURANT FRIEDRICHS | Uasterstigh 18 | 25946 Nebel | NORDSEE-INSEL | AMRUM
www.hotel-friedrichs.com | info@hotel-friedrichs.com | Tel.: +49 (0)4682 9497-0
WIR FREUEN UNS ÜBER EINE E-MAIL ODER EINEN ANRUF BEI HERRN FRIEDRICHS UNTER: +49 (0) 170 - 9 65 78 82

250047-DE



THE GREATEST INSPIRATION CONVENTION FOR HOSPITALITY HERCES
KOSTENLOS TEILNEHMEN

Jetzt ROLLING PIN-App downloaden & sich von den besten inspirieren lassen!



Endlich mal *probieren!*

Das Probeabo von Effilee, dem kulinarischen Kulturmagazin.
Zwei Ausgaben für nur **zehn Euro!**

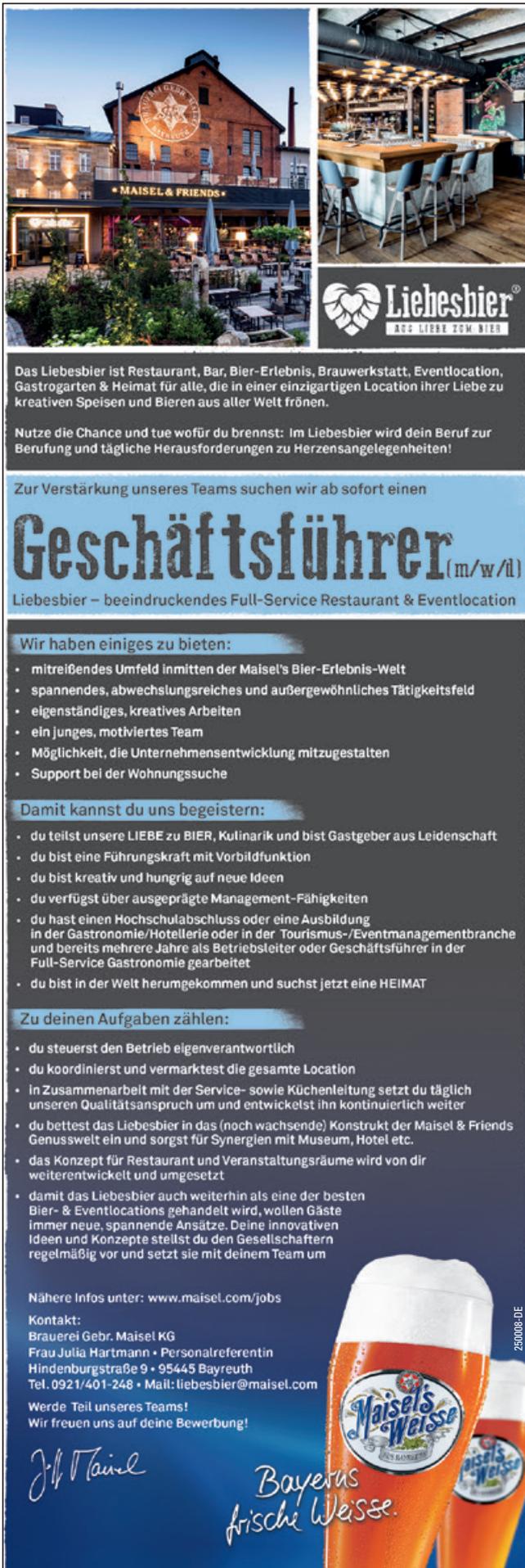


Sie testen die nächsten beiden Ausgaben von Effilee für nur 10 Euro. Das Mini-Abo endet automatisch nach Erhalt des zweiten Heftes.

Bequem bestellen unter: effilee.de/abo oder +49 (0)40 80 80 53 066



Effilee wird herausgegeben von der Vijay Sapre Vermögensverwaltung GmbH, Övelgönne 59, 22605 Hamburg, redaktion@effilee.de, Amtsgericht Hamburg HRB 13682 Umsatzsteuer-ID gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz: DE815541175, Geschäftsführer Vijay Sapre. Betreuung und Abrechnung erfolgt durch PrimaNeo GmbH & Co. KG Postfach 10 40 40 20027 Hamburg. Telefon: +49 40 23 670 - 37 22, E-Mail: abo@primaneo.de. Der Jahresabonnementspreis beträgt zurzeit 36 Euro, (EU-Ausland: 44 Euro, Schweiz: SFR 80). Effilee erscheint viermal im Jahr. Nach Ablauf des Mindestbezugszeitraums ist das Abo jederzeit kündbar. Zahlung im Voraus. Alle Preise inkl. Mwst. und Versand. Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.



Das Liebesbier ist Restaurant, Bar, Bier-Erlebnis, Brauwerkstatt, Eventlocation, Gastrogarten & Heimat für alle, die in einer einzigartigen Location ihrer Liebe zu kreativen Speisen und Bieren aus aller Welt fröhnen.

Nutze die Chance und tue wofür du brennst: Im Liebesbier wird dein Beruf zur Berufung und tägliche Herausforderungen zu Herzensangelegenheiten!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

Geschäftsführer (m/w/ü)

Liebesbier – beeindruckendes Full-Service Restaurant & Eventlocation

Wir haben einiges zu bieten:

- mitreißendes Umfeld inmitten der Maisel's Bier-Erlebnis-Welt
- spannendes, abwechslungsreiches und außergewöhnliches Tätigkeitsfeld
- eigenständiges, kreatives Arbeiten
- ein junges, motiviertes Team
- Möglichkeit, die Unternehmensentwicklung mitzugestalten
- Support bei der Wohnungssuche

Damit kannst du uns begeistern:

- du teilst unsere LIEBE zu BIER, Kulinarik und bist Gastgeber aus Leidenschaft
- du bist eine Führungskraft mit Vorbildfunktion
- du bist kreativ und hungrig auf neue Ideen
- du verfügst über ausgeprägte Management-Fähigkeiten
- du hast einen Hochschulabschluss oder eine Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie oder in der Tourismus-/Eventmanagementbranche und bereits mehrere Jahre als Betriebsleiter oder Geschäftsführer in der Full-Service Gastronomie gearbeitet
- du bist in der Welt herumgekommen und suchst jetzt eine HEIMAT

Zu deinen Aufgaben zählen:

- du steuerst den Betrieb eigenverantwortlich
- du koordinierst und vermarktest die gesamte Location
- In Zusammenarbeit mit der Service- sowie Küchenleitung setzt du täglich unseren Qualitätsanspruch um und entwickelst ihn kontinuierlich weiter
- du bettest das Liebesbier in das (noch wachsende) Konstrukt der Maisel & Friends Genusswelt ein und sorgst für Synergien mit Museum, Hotel etc.
- das Konzept für Restaurant und Veranstaltungsräume wird von dir weiterentwickelt und umgesetzt
- damit das Liebesbier auch weiterhin als eine der besten Bier- & Eventlocations gehandelt wird, wollen Gäste immer neue, spannende Ansätze. Deine innovativen Ideen und Konzepte stellst du den Gesellschaftern regelmäßig vor und setzt sie mit deinem Team um

Nähere Infos unter: www.maisel.com/jobs

Kontakt:
Brauerei Gebr. Maisel KG
Frau Julia Hartmann • Personalreferent
Hindenburgstraße 9 • 95445 Bayreuth
Tel. 0921/401-248 • Mail: liebesbier@maisel.com

Werde Teil unseres Teams!
Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Julia Maisel
Bayerische frische Weisse.

260008 DE

MACHEN SIE ETWAS RICHTIG GROSSES

DAS ACHENTAL

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir **DAS ACHENTAL** zu einem der führenden Resorts im Alpenraum machen – mit höchstem Qualitätsanspruch für Gäste und Mitarbeitende. Bringen Sie Ihre Ideen aktiv ein und entwickeln Sie mit uns zusammen unseren F&B-Bereich weiter. Wir bieten vielfältige Karriereperspektiven und ein attraktives Arbeitsumfeld.

Als Team wollen wir viel erreichen.

Dabei setzen wir auf Persönlichkeit und leben Vielfalt.

Mit Start nach Vereinbarung suchen wir:

KÜCHE

Souschef (m/w/d)

Chef de Partie (m/w/d)

Commis de Cuisine (m/w/d)

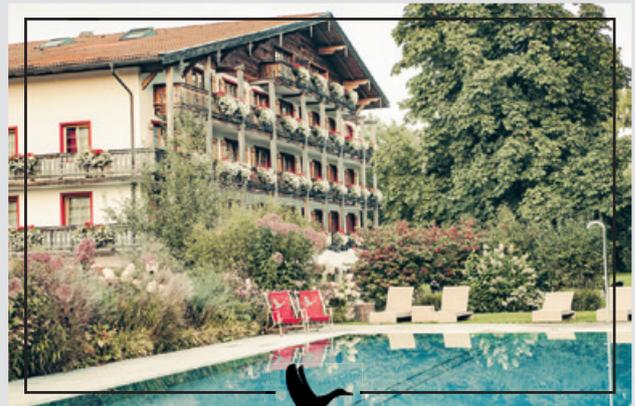
Frühstückskoch (m/w/d)

SERVICE

Chef de Rang (m/w/d)

Commis de Rang (m/w/d)

Frühstücksmitarbeiter (m/w/d)



Werden auch Sie Teil unseres Teams und gestalten Sie mit uns gemeinsam DAS ACHENTAL.

Senden Sie Ihre Bewerbung an: [Katrin Lepold](mailto:Katrin.Lepold@bayerische-golf-resort-achental.com)
bewerbung@golf-resort-achental.com

DAS ACHENTAL
Mietenkammer Straße 65
D-83224 Grassau



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

HUNDERTE GROSSARTIGE JOBS

www.rollingpin.jobs
und in unserer App



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 m/w/d
Konditor m/w/d
Koch/Jungkoch 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

250011-DE

SCHWARZWALD
Hotel Oberwiesenhof
★★★★★

Für unser familiengeführtes 4* S Hotel suchen wir ab sofort m/w/d

KÜCHENCHEF SOUSCHEF JUNGCHEF

zur Verstärkung bzw. Anleitung unseres Teams bei der Zubereitung von Speisen für unsere Hausgäste mit Halbpension (4-5 Gänge) und das A-la-carte-Restaurant.

Was wir uns wünschen:
Freude an der kreativen Verarbeitung von Lebensmitteln, Teamfähigkeit als auch selbstständiges Arbeiten & ein Blick für liebevolle Details.

Logis im Mitarbeiterhaus möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!
Ihre Familie Schneider mit dem Oberwiesenhof-Team

Schwarzwald Hotel Oberwiesenhof
Familie Schneider
Theodora Schneider e.K.
Freudenstädter Str. 60
72297 Seewald-Besenfeld
Telefon: +49(0)7447 - 2800
info@hotel-oberwiesenhof.de
www.hotel-oberwiesenhof.de

250006-DE




Für die kommende Sommersaison, sind wir auf der Suche nach:

FRÜHSTÜCKSKOCH CHEF DE PARTIE CHEF DE RANG

mit Gespür für leichte, mediterrane Küche und Liebe zum Produkt.



Im 5* Adults Only Hotel Lemongarden auf der kroatischen Insel Brač findest Du Dein lang erträumtes Insel-Glück.
Sei Teil eines dynamischen, internationalen Teams!
Lemongardenhotel.com



Was wir Dir bieten:
+ Dein eigenes Apartment mit Schlafzimmer, Wohnküche, Badezimmer, Smart-TV, WLAN, und Waschmaschine/Trockner
+ 6 Tage Woche, 48 Stunden pro Woche
+ öffentlicher Strand nur wenige Gehminuten vom Apartment entfernt
+ Mitarbeiter*innen-Pool
interne Betriebssprache: Englisch

Bewerber*innen Kontaktadresse
Bettina FRUHSTUCK, bf@das-tyrol.at
Hotel Lemongarden, Ilic Dvor Hotel d.o.o.
Perica Kala 1 | HR-21403 Sutivan/Brač

250020-INT

**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

250015-INT

das Paradies
★★★★★

Sucht ab 20. März 2021 einen jungen und dynamischen

- **Küchenchef** m/w (für unsere Haubenküche)
- **Sommelier** m/w
- **Chef de Rang** m/w
- **Commis de Rang** m/w

Für das 5-Sterne-Hotel und À-la-carte Gourmetrestaurant Paradiso
Exzellente Bezahlung



Wir freuen uns auf Ihr Interesse:

Fam. Pirhofer
+39 0473/622225
georg@hotelparadies.com
www.hotelparadies.com

250022-INT



Für unsere ****S FIRST CLASS HOTELS in SÜDTIROL mit Gourmetküche stellen wir verantwortungsbewusste Mitarbeiter mit Freude am selbstständigen Arbeiten für lange Sommersaison **AB ENDE MÄRZ ODER AB APRIL BIS NOVEMBER** ein:

Angestellte/r in leitender Position bzw. Assistent/in der Geschäftsleitung
max. 50 J. für die Qualitätssicherung- und Optimierung aller Abteilungen, event. auch in Saison- oder Jahresstelle.

IHR PROFIL: hohe Eigeninitiative und Einsatzbereitschaft mit guten wirtschaftlichen Führungsqualitäten, Freude im Umgang mit Gästen, professionelles, gepflegtes Auftreten, dt./it./engl.-Kenntnisse, Gästebetreuung mit Optimierung der Bewertungsportale, gute EDV-Kenntnisse, Erfahrung in der Gastronomie im Service und Rezeption

Küchenchef m/w
Sous-Chef/Entremetier m/w
Jungkoch m/w
Chef de Service m/w (I)
Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w
Kosmetikerin (I)
mit guten Massagekenntnissen

SOWIE AB DEZEMBER ODER MÄRZ/APRIL IN SAISON- ODER JAHRESSTELLE
Chef-Rezeptionist m/w (I)
Rezeptionist m/w (I)

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an unser Haupthaus richten:

******ILLMER Hotels** in I-39019 - Dorf Tirol
Schlossweg 6, SÜDTIROL/ITALIEN
Tel. 0039-0473-923125
info@rimmele.it
www.hotel-rimmele.com

250038-INT

PREIDLHOF
Luxury DolceVita Resort

Wir suchen ab Ende Dezember (m/w):

Saunameister

Demichef de Rang

Rezeptionist/in

Preidlhof *****
Luxury DolceVita Resort
Natus bei Meran, Südtirol, Italy
Tel.: +39 (0)473 666 251
jobs@preidlhof.it | www.preidlhof.it

*Mitarbeiterakademie:
www.dolcevitamitarbeiter.com



250046-INT



Foto: Shutterstock

SIE WERDEN STAUNEN, WAS UNSERE MITARBEITER/-INNEN MIT FARBE MACHEN.

Wir hören zu, bieten Lösungen und drucken.
Maßgeschneidert, unverwechselbar, qualitativvoll.
Zeitschriften, Kataloge, Supplements, Prospekte.

Mit erstaunlichen Falz- und Formatvariationen, von Klein- bis
Großauflagen. Auf Wunsch auch mit Adressaufbereitung und Versand.
Rufen Sie +43 5 9005-7000. Sie werden staunen!

Walstead NP Druck GmbH
Gutenbergstraße 12 | A-3100 St. Pölten
Telefon +43 5 9005 7000 | E-Mail office@walstead-npdruck.com
www.walstead-npdruck.com

Walstead
NP DRUCK



Talent comes naturally.

