

Preisrätsel  
auf S. 4 ...



## INHALT:

- **Handgemachte Küche** 1
- **Ulm KOCHT über** 1
- **Unser Partner:  
Langnese** 2
- **gastro**splitter**  
Blicke in die gastro-Welt** 2
- **Chieftable LAGO** 3
- **Standorte gastromenü** 3
- **Hätten Sie es gewusst?** 3
- **„Auf ein Wort“  
von Thomas Eifert** 3
- **Unser Arbeiterteam** 4
- **Unser Rezept-Tipp:  
Thunfischcarpaccio** 4
- **Das Gewinnspiel** 4

## Handmade – Cordon bleu, Roulade und Co.

**2.500 panierte Schweineschnitzel in einer Stunde – handgemacht**



Ein Renner bei unseren Gästen: das panierte Schnitzel, am liebsten mit Pommes und Salat

Cordon bleu, Rindsrouladen, panierte Schnitzel – aus eigener Manufaktur! In einer Großküche wie unserer vielleicht schwer vorstellbar, aber es ist tatsächlich so. Auch wenn es für unser Team mehr Arbeit bedeutet, werden solche Fleischgerichte wie in Mutters Küche geschnitten und portioniert, von Hand gefüllt und gerollt oder halbmaschinell paniert.

Das Fleisch wird direkt in unserer eigenen Metzgerei geschnitten und mit hauseigenen Marinaden und Gewürzmischungen verfeinert. Cordon bleu und Rindsrouladen

werden dann manuell mit feinen Zutaten gefüllt. Unsere handgerollten Rouladen kommen anschließend in den Schmortopf, aber Cordon bleu und Schnitzel müssen in der Paniermaschine noch mit ihrer knusprigen Hülle ummantelt werden. Doch auch diese Maschine arbeitet nicht allein und will entsprechend „betreut“ werden. In der Panierstraße werden die Fleischstücke sorgfältig mit Panade bestreut und plattiert, bis zur Weiterverarbeitung erfolgt die gekühlte Aufbewahrung. In den Betriebscasinos vor Ort brät der Koch Stück für Stück, damit es

in erstklassiger Qualität auf den Teller unserer Mittagsgäste kommt.

Da Cordon bleu, Roulade & Co. immer ein Renner auf dem Speiseplan sind, können Sie sich sicherlich vorstellen welche Mengen hergestellt werden. Am 30. März waren es beispielsweise 2.500 panierte Schnitzel!

Von der Metzgerei bis in die Pfanne und auf Ihren Teller ist es also ein weiter Weg. Dennoch ist dieses Handwerk ausschlaggebend für die gute Qualität unserer Speisen und wir können stolz sagen: handmade by **gastromenü**.



Das marinierte Fleisch läuft in den Panade-Streuer...



... das Herzstück plattiert und festigt die Panade ...



... heraus kommt ein köstliches goldgelbes Schnitzel!

## Ulm KOCHT über

**Starköche, Winzer, König Wilhelm und die Friedrichsau**

Am 27. Mai 2011 feiert der Ulmer Naherholungspark Friedrichsau sein 200-jähriges Bestehen. Das Hotel und Restaurant LAGO befindet sich mitten in dieser Friedrichsau und zu Ehren des Jubiläums und des Begründers König Friedrich I. wird eine Auswahl der besten Köche, die das Ländle zu bieten hat, für Sie im LAGO kochen. Die Starköche werden jeden Gang persönlich erläutern und präsentieren, verschiedene Winzer Baden-Württembergs – die den

Köchen in nichts nachstehen – garantieren ein exklusives Weinfest und Livemusik sowie Feuerwerk krönen den Abend.

Um Ihnen Appetit zu machen, wollen wir Ihnen die Namen der Spitzenköche dieses Abends verraten: Daniel Zahn, Teilnehmer der Weltmeisterschaft der Köche; Martin Öxle, Kochlegende, ehemals Speisemeisterei Stuttgart und mit zwei Sternen geadelt; Simon Tress, bester deutscher Bio-Koch von der schwäbischen Alb; Rolf Straubinger,

Sterne-Koch der Burg Stauffeneck Salach; Franz Feckl, Sternekoch vom Landhaus Feckl in Ehningen und Marian Schneider, Küchendirektor im LAGO, bester Nachwuchskoch 2000.

Sie sehen, hochkarätige Köche wollen dem Ruf, das Gourmetland Nummer eins zu sein, gerecht werden und versprechen ein kulinarisches Highlight in Ulm!



### Impressum / Herausgeber:

gastromenü GmbH  
Steinbeisstr. 7  
89079 Ulm  
Telefon 0731/ 9 46 11-0  
www.gastromenue.de  
info@gastromenue.de

Redaktion: Freya Schmid  
Layout: Designbüro Bauer, Ulm



## Langnese

"So schmeckt Glück": die Impulseis-Innovationen 2011



Auch 2011 lässt es sich der langjährige Marktführer Langnese nicht nehmen, sein Sortiment heiß geliebter Eisklassiker mit erfrischend abwechslungsreichen Neuheiten zu erweitern. Konsumenten der kühlen Köstlichkeiten werden dieses Jahr einmal mehr sagen: „So schmeckt Glück“.

Langnese blickt auf eine glückliche und vor allem erfolgreiche Eissaison 2010 zurück: Mit 64 Prozent Marktanteil in ausgewählten Kanälen (MAT 07/2010) bestätigt der Speiseeisproduzent seine Führungsrolle ein weiteres Mal – nicht umsonst standen die Top 7 der umsatzstärksten Impulseise in der letzten Eissaison (2010) geschlossen unter dem Herzlogo. Als absolutes Highlight sorgte Magnum Gold für einen wahren Goldrausch an der Eistruhe. Dies und die Beliebtheit des gesamten Magnum-Sortiments beschert dem Marktführer ein großes Umsatzwachstum.

Auch für das kommende Jahr hält Langnese wieder innovative Eiskreationen bereit und knüpft damit nahtlos an den Erfolg des vergangenen Jahres an: Allen voran, das wohl schokoladigste Magnum aller Zeiten-Magnum Temptation Chocolate.

Mit den neuen Sorten Magnum Ecuador Cocoa und Magnum Ghana Cocoa, die erstmals mit knackiger Schokolade aus nachhaltig angebautem Kakao ummantelt sind, erleben die Konsumenten weitere köstliche Genussmomente.



Fruchtig-prickelnder Eisgenuss

Für die junge Zielgruppe wird die kommende Eissaison zum knallbunten Abenteuer: Spritziger Knister-Spaß mit dem knallbunten X-POP und coole Ninja Action mit dem neuen Red Power lassen nicht nur die Herzen der kleinen Eisfans höher schlagen. Nach über 35 Jahren bekommt der beliebte Klassiker Ed v. Schleck eine innovative Neuerung verliehen und setzt seinen Siegeszug nun mit einem festen, kaugummigefüllten Stiel fort. Fruchtig-sauer wird es in diesem Jahr bei den Calippo Shots, die in der neuen

Geschmacksrichtung Strawberry-Lemon für Abkühlung an heißen Sommertagen sorgen werden.

### Magnum Temptation Chocolate – Genuss aus Leidenschaft

Nach dem Topseller 2010 Magnum Gold erleben die Verbraucher dieses Jahr nicht mehr den Gold-, sondern einen SCHOKO-LADENrausch. Unter der knackigen Hülle des neuen Genuss-Hits Magnum Temptation Chocolate aus belgischer, dunkler Schokolade verbirgt sich cremiges Schokoladeneis, durchzogen von verführerisch dunkler Kakaosauce. Weiche Browniestückchen durchziehen diese Premium-Eiskreation, vollendet durch weiße, belgische Schokostücke. Diese Kombination ist ein wahres Geschmackserlebnis und sorgt für glamouröse Luxusmomente im Alltag – denn ein Tag ohne Genuss ist ein verlorener Tag.

### Cornetto Freestyle – 2011 im XXL-Format

Seit 1963 ist Cornetto bei Eiskennern heiß begehrt und beweist, dass ein Eis auch ohne Stiel stilvoll ist! Cornetto Freestyle wird im „Freistil“ dem Kultfaktor von Cornetto gerecht und präsentiert das riesige, knusprige Waffelhörnchen mit einer herrlichen Füllung aus cremigem Vanilleeis und knackigen, karamellisierten Pekannüssen. Eine köstliche Kakaosauce und kleine scho-kolierte Haselnüsse verfeinern diese Kreation.

### Konfekt - Eisgenuss im Taschenformat

Vorhang auf für zehn zart-schmelzende Genussmomente in einer Box. 2011 können sich die Konsumenten auf die Rückkehr der einzig wahren Eispraline freuen, die so viele schöne Erinnerungen an spannende und romantische Kinoabende weckt. Das Original von Langnese, das die Fantasie beflügelt und die Konsumenten in „fremde Welten“ entführt – wie im Kino.

### „So schmeckt Glück“ – Promotion von Langnese 2011

Die "Heartbeats" zum Sammeln sind gut sichtbar auf jeder Eispackung angebracht und sorgen 2011 mit Sicherheit wieder für viele, glückliche Sammel- und Eisfans. Die Konsumenten können sich mit tollen Prämien belohnen oder auch durch das Spenden der Langnese-Herzen, dem Verein „Die Arche e. V.“ zu Glück verhelfen.

Langnese und **gastromenü** hoffen auf einen langen, heißen Sommer, damit Sie diese Eisspezialitäten in unseren Betriebsrestaurants und auf dem Messegelände genießen können.



Magnum – der Renner in vielen Varianten

## gastro**splitter**

Blicke in die gastro-Welt

*Natürlich könnte ich die Sahne auch weglassen! Aber warum? Das ist wunderbare Diätsahne von schlanken, sportlichen Kühen!*

Zitat von Horst Lichter



Corporate Design vom Küchenchef im Kühlhaus



Verlockend – frische Obstpausen



Kleines Facelifting in flo's diner im Donautal



Wie im Schlaraffenland



10 Jahre spazz wurde mit Spaß gefeiert!



Die neue Art des Anrichtens?





## Qualität und Frische

### Ein Auszug unserer Einkaufsliste

Strahlende Gesichter im Hause **gastromenü**, wenn die Mengen Frischgemüse bekannt werden, die wir jährlich verarbeiten. Wir setzen bewusst frische Lebensmittel und regionale Lieferanten ein, denn bei uns heißt es nicht „Tütchen aufreißen“, sondern mit Leidenschaft schälen, putzen, schneiden,

hobeln, raspeln, reiben ... Damit Sie sich vorstellen können, was das für unsere Köche im Jahr 2010 hieß, hier ein Auszug des „Einkaufszettels“ – in Tonnen! 6 t Tomaten, 6 t Gurken, 9 t Kraut, 15 t Karotten, 13 t Blattsalate, 75 t Kartoffeln, 10 t Äpfel, 10 t Bananen, 6 t Orangen.

## spazz und der Frühling

### Kulinarika und Ökosystem

Nach der 10-Jahres-Party im März geht es natürlich im Programm weiter. Nächstes Highlight im spazz wird der Muttertagsbrunch sein, mit einem Begrüßungs-Prosecco für alle Mütter. Anschließend folgen weitere Küchenfreuden mit Fitnesswochen und Spargelzeit. Dabei soll natürlich auch der Durst nicht zu kurz kommen und so kann man wieder frische Meckatzerbiere an war-

men Sommerabenden auf der Terrasse genießen. Etwas ganz Besonderes wird auch der 28. Mai sein, dem Aktionstag des Fischereivereins Ulm/Neu-Ulm. An diesem Tag wird die Blau im Stadtgebiet und rund um den spazz aufgeräumt, gesäubert und anschließend mit neuen Fischen besetzt. Begleitet wird der Tag von einem Rahmenprogramm für Groß und Klein.

## Standorte im Süden

### Wo gastromenü als Betriebscaterer vertreten ist



Wir sind vor Ort in (von Nord nach Süd):

Heidenheim	Biberach
Herbrechtingen	Bad Waldsee
Sontheim a. d. Brenz	Kempton
Dornstadt	Isny
Ulm-Eselsberg	Tettang
Ulm-Stadtmitte	
Nersingen	
Neu-Ulm	
Burtenbach	
Krumbach	
Laupheim	
Illertissen	

## Hätten Sie es gewusst?

### Bärlauch – nicht nur köstlich, sondern auch gesund

Bärlauch war bei uns einst ein weit verbreitetes Kraut, doch viele Jahre war das aromareiche Grün von unseren Speisekarten verschwunden. Die Bärlauch-Renaissance hat allerdings längst begonnen und die Heil-



Bärlauch an seinem Lieblingsplatz: lichter Waldboden

kräfte der Hexenzwiebel werden inzwischen hoch gelobt. Tatsächlich gibt es keine andere Pflanze, die so viele schwefelaktive Verbindungen aufweist, wie der Bärlauch. Er enthält stolze 7,8 g Schwefel pro 100 g Trockenmasse (Knoblauch 1,7 g!). Dies wirkt sich positiv auf Blutgefäße und Verdauung aus, schützt nachweislich vor Arteriosklerose und Herzinfarkt und entzieht dem Körper Giftstoffe. Versuchen Sie doch einmal frischen Bärlauch mit Salz auf Butterbrot oder als Pesto zur Pasta. Um gesundheitsgefährdende Verwechslungen mit Maiglöckchen oder Herbstzeitlose zu vermeiden, sollten nur frische Blätter aus Zuchtkulturen verwendet werden.

## Chieftable im LAGO

### Neues Essvergnügen mitten in der Küche



Essen was auf den Tisch kommt, ohne Schnickschnack, mitten in der Küche und live dabei! Das bekommt man bei einer Reservierung des „Chieftables“ im Restaurant LAGO bzw. in der Küche des Restaurants, bei unserem Küchendirektor Marian Schneider. Ein völlig neues Essgefühl, umgeben von Graffitis, Flachbildschirm, Geschirrgelapper und hochkonzentrierten Köchen. Am rustikalen Ulmentisch können bis zu 12 Personen Platz nehmen und sich dem hingeben, was der Küchenchef gewillt ist ihnen zu servieren. Nach dem Motto „Oui Chef!“ – wir essen, was Du uns empfiehlst. Lassen Sie sich überraschen, wie



Im Separee – aber trotzdem mittendrin!

es in einer großen Küche zugeht und welche tolle Stimmung Sie umgeben wird. Reservieren Sie Ihren „Chieftable“!

## Auf ein Wort

### Alles in Bewegung

#### Tolle Casinos auch in Ihrem Unternehmen?

Das Frühjahr scheint wieder alles in Bewegung zu bringen. Nicht nur die Natur sprießt an allen Ecken und Enden. Auch in das Wirtschaftsleben ist richtiger Schwung gekommen und was vor zwei Jahren noch undenkbar gewesen wäre, ist längst Realität.

Die Jahrhundertkrise aus dem Jahr 2009 scheint völlig vergessen, aber alle Symptome die wir bereits vor der Krise hatten, sind ebenfalls wieder zurückgekehrt.

Die Energiepreise für Strom, Gas, Öl und Benzin schießen rasant in die Höhe, Rohstoffe wie Holz, Edelstahl oder Aluminium steigen stark im Preis. Auch die Kosten für Grundnahrungsmittel wie Fett, Öl, Mehl, Fleisch, Geflügel und Fisch explodieren derzeit und Preissicherungskontrakte werden von den Lieferanten nur für kürzeste Zeitintervalle oder gar nicht mehr gewährt. Parallel dazu dreht sich die Lohnspirale schneller und heftiger als üblich. Die europäische Zentralbank hat bereits darauf reagiert und den Leitzins aufgrund zu erwartender Inflationstendenzen erhöht.

Mit dem Anstieg des Auftragsvolumens tritt ein zu erwartendes Phänomen immer stärker in den Vordergrund – Personaleng-

pässe und der Kampf um die besten Mitarbeiter.

Ein gerechter Lohn ist sicherlich die Grundlage, reicht aber oftmals nicht mehr aus. Viele unserer Kunden investieren deshalb in sehr attraktive Betriebscasinos, um Ihren Mitarbeitern einen tollen Mehrwert durch eine zeitgemäße, gesunde und restaurantartige Versorgung im Betriebscasino zu sichern. Oftmals wird dabei auch

das „Take away-Angebot“ für den Einkauf des Abendessens zuhause forciert. Wir freuen uns deshalb, am Ausbau der Angebote in unseren Betriebscasinos, sowohl technischer, als auch personeller, sowie finanzierender Partner sein zu können. Kompetenter Ansprechpartner in unserem Hause ist Herr Jürgen Maurer, der sehr gerne auch Sie in

Fragen der Modernisierung und Vertragsgestaltung berät. Sie erreichen Herrn Maurer per Mail unter [J.Maurer@gastromenue.de](mailto:J.Maurer@gastromenue.de).

Ein erfolgreiches Frühjahr wünscht Ihnen





## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

Wir beginnen mit der einzigen Frau in dieser gastronews-Ausgabe: **Anja Müller, Abteilungsleiterin Housekeeping** im Hotel LAGO. Sie ist seit Anfang an dabei, das heißt seit Januar 2010. Reinigungspläne, Bestelllisten, Wäschesortimente, etc. fallen in ihren Aufgabenbereich. Dazu ist sie wichtiges Bindeglied zwischen Rezeption und Hausmädchen, egal ob es um Dienstzeiten der Kolleginnen oder Sonderwünsche



unserer Gäste geht. Da die dreifache Mutter bereits lange Jahre in der Gastronomie und in verschiedenen Reinigungsteams gearbeitet hat, ist sie dem Trubel im Hotel gewachsen und lässt sich durch nichts so leicht aus der Ruhe bringen. „Ein gutes Arbeitsklima und ein nettes Team machen unheimlich viel aus.“ Dann wünschen wir ihr

weiterhin starke Nerven!

Ein „alter“ LAGO-Kollege, der nun neu im UlmMesse Catering ist. **Thomas Eberwein** war seit Ende 2009 küchentechnisch ver-



antwortlich für alle Veranstaltungen, die im LAGO Restaurant durchgeführt wurden. Seit März 2011 ist der begeisterte Motorradfahrer nun als **Betriebsleiter für den Bereich Verpflegung und Technik** der UlmMesse Catering & Events GmbH tätig. Nach vielen Jahren in europäischen Küchen und langer Selbstständigkeit im Ausland, wird er jetzt den organisatorischen Teil mit Angeboten, Beratungen, Menüabsprachen, technischer Durchführung und auch der Personalschulung übernehmen.

Den nächsten Kollegen kennt man eher im Biberacher Raum, nämlich bei der KaVo in Biberach und Warthausen. **Ralf Hofbauer** ist dort seit Januar 2011 **Kantinenleiter**



und Koch. Der gebürtige Biberacher war 18 Jahre lang auf Wanderschaft und ist nach der Rückkehr in die Heimat Küchenchef im Golfclub Risstissen gewesen. Auch er ist ein passionierter Motorradfahrer, scheint im Berufsschema zu liegen.

**Jürgen Maurer** hat eine ganz besondere Aufgabe bei **gastromenü**, denn er ist seit Januar 2008 unser **Verkaufsleiter**. Er vertritt **gastromenü** im Betriebs- und Sozialcatering im gesamten Vertriebsgebiet (siehe S. 3). Seit gut 20 Jahren im Aussendienst für Gastronomie / Food und Catering kennt er

die Branche bestens, jedoch vermisste er manchmal das kundenorientierte Arbeiten der Firmen und fand in unserer Firma einen Wunschpartner. Ein Gespräch mit Thomas Eifert fand zum richtigen Zeitpunkt statt – für ihn und für uns.



Übrigens ist Jürgen Maurer auch gelernter Koch – ob er auch Motorrad fährt haben wir ihn nicht gefragt ...

## Carpaccio vom Thunfisch mit Sesam-Paprika-Marinade

Ein „kinderleichtes“ Rezept von unserem Miniköche-Team „Ulmer Spatzen“

Diesmal haben sich die Miniköche des Ulmer Teams für Sie ins Zeug gelegt und ein köstliches Sommerrezept entworfen. Bei ihrem Besuch in der „Deutsche See“-Manufaktur in Neu-Ulm durften sie dieses knackigfrische und leichte Fischgericht gleich ausprobieren und zubereiten. Probieren Sie es aus und lassen Sie es sich an einem schönen Sommerabend schmecken!

### Zutaten für vier Personen:

300 g frischen Thunfisch, 1,5 EL Reissessig,

60 ml Sesamöl, Salz, Pfeffer, Zucker, 2 EL Sesam, 2 EL schwarzen Sesam, 2 Limonen, 1 rote Paprika, 2 Stangen Frühlingszwiebel, 100 g frischen Ruccola

### Zubereitung:

1. Frischen Thunfisch in sehr dünne Scheiben schneiden und im Kreis auf einem Teller anrichten. Tipp: Thunfisch leicht gefrieren lassen, dann lässt er sich leichter schneiden.
2. Den „normalen“ Sesam in einer Pfanne leicht anrösten, die Limonen auspressen.

Essig, Öl, gesamten Sesam, Limonensaft und Gewürze gut miteinander verrühren.

3. Paprika in feine Würfel schneiden, das Helle der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides unter die Marinade heben.
4. Ruccola waschen, trockentupfen und im Kreisinneren anrichten. Die Marinade auf Thunfischcarpaccio und Salatgarnitur verteilen.
5. Nach Wunsch können sie noch mit frischen Erbsensprossen garnieren und warmes Baguettebrot dazureichen.



### Absender

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer \_\_\_\_\_

Postleitzahl \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Telefon bitte unbedingt angeben \_\_\_\_\_

eat&life

**Unsere Gewinnfrage lautet: Knackige Schokolade aus nachhaltig angebautem Kakao findet man bei:**

- Magnum Temptation**
- X-Pop**
- Magnum Ecuador und Ghana**  
(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Coupon bitte auf eine Postkarte kleben und ab die Post an:  
**gastromenü GmbH**  
z.Hd. Frau Freya Schmid  
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

## Unser Gewinnspiel

Gewinnen Sie eine Langnese Wundertüte!

Diesmal erwartet Sie eine „Sommer-Sonne-Strand-Überraschungstasche“ von Langnese. Und besonders toll: diesmal verlosen wir gleich zwei von diesen tollen „Wundertüten“. Lösen Sie unsere Frage richtig und senden Sie uns den Lösungsabschnitt zu. Vielleicht ist Ihnen unsere Glücksfee hold!

**Knackige Schokolade aus nachhaltig angebautem Kakao findet man bei:**

- Magnum Temptation**
- X-Pop**
- Magnum Ecuador und Ghana**

**Einsendeschluss ist der 30. Juni 2011!**



### Herzlichen Glückwunsch!

Unser köstlicher Gewinn, eine Doppel-Magnumflasche vom Spitzenimporteur Wein Wolf, konnte an Frau M.-L. Rössler von EADS Cassidian überreicht werden. Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Abend mit diesem guten Tropfen.



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der **gastromenü GmbH** können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.