



# gastro**n**ews

Ausgabe 36 | Mai 2014

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü Ulm** – catering & events

**Preisrätsel**  
auf Seite **4**



Der Gastromenü-Spätzlesschwob

Die Spätzle im Blancheur

## INHALT

Schwäbisches Gold	1
Honig vom LAGO-Dach	1
Unser Partner: HoGaKa Profi	2
gastroplitter und „Auf ein Wort“ von Thomas Eifert	2
inbalance – fit für den Sommer	3
Hätten Sie es gewusst?	3
Vegetarisches Grün	3
ulrich medical	3
Unser Mitarbeiterteam	4
Lieblingsgerichte	4
Das Gewinnspiel	4

## Schwäbisches Gold bei gastromenü

### Spätzlemanufaktur „heute für morgen“

Bei gastromenü setzen wir auf regionale Lieferanten und eine hohe Fertigungstiefe in unserer zentralen Manufaktur. Ziel dabei ist es, naturbelassene Lebensmittel aus der Region für die Region in hochwertiger Qualität herzustellen.

Speisen werden durch aufwendige, zu meist zeitintensive Arbeiten in großen Mengen mit bester Maschinenunterstützung „heute für morgen“ gefertigt. Bei einem täglichen Bedarf von bis zu 1000 kg unterschiedlichster Teigwaren, war der Entschluss in eine eigene

Frischteigwarenproduktion zu investieren, keine wirtschaftliche Entscheidung, sondern eine reinrassige Entscheidung für die beste Qualität.

Hochwertigste, wirklich frische, unbehandelte Teigwaren sind in der heutigen Zeit so selten wie Diamanten. Sie werden geliebt von Jung und Alt, von Vegetariern und Vollkostessern, von Sportlern und weniger Sportlichen, einfach von Allen. Die von uns verwendeten Zutaten sind regionaler Herkunft und werden täglich frisch in unserer Teigwarenmanufaktur hergestellt.



Die tägliche Spätzleproduktion

## Honig vom LAGO-Dach

### Eines der wertvollsten Lebensmittel unserer Natur

Im Rahmen der Genusswerkstätten im Restaurant LAGO möchten wir gute Lebensmittel aus der Natur wieder den Menschen nahe bringen. Um den wundervollen Zusammenhang des Naturkreislaufs direkt zu erleben, haben wir die Imkerin Linda Fischer von der Son-

nenstrahl-Manufaktur in Senden für eine Patenschaft gewinnen können. Ab Frühjahr 2014 werden wir auf dem haus-eigenen Hoteldach exklusiven „LAGO-Honig“ produzieren, anschließend wird Wabenhonig, wie er natürlicher nicht sein kann, in einer besonderen Darrei-



Linda Fischer und Klaus Buderath beim Transport der Bienen auf das LAGO-Dach



Die fleißigen Bienen bei der Arbeit

### Süße Neuigkeiten!

Die LAGO-Bienen sind seit 10. April auf dem LAGO-Dach. Das gesamte Team freut sich über 95.000 neue Mitarbeiter!

chungsform das Frühstücksbuffet im Hotel LAGO bereichern. Wenn wir guten wertvollen Honig essen, nehmen wir das älteste und gleichzeitig wertvollste Lebensmittel zu uns, das die Natur zu bieten hat. Mit jedem einzelnen Löffel bekommen wir nicht nur auf schmackhafte Weise nahezu alle notwendigen Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme für ein gesundes Leben, sondern unterstützen auf vielfältige Weise das einmalige Gesamtgefüge Natur und spüren, dass wir Teil einer Schöpfung sind. Imkerei ist Passion, die man im Honig schmeckt!

**gastromenü**  
catering & events

Impressum / Herausgeber **gastromenü GmbH**  
Steinbeisstr. 7  
89079 Ulm  
Telefon 0731/9 46 11-0  
www.gastromenue.de  
info@gastromenue.de  
Redaktion: Petra Huber  
Layout: Designbüro Bauer, Ulm

**gastromenü**

## HoGaKa Profi – Großhandel für Restaurants, Hotels und Großversorger

In einem der schönsten Verkaufsräume Deutschlands, mit einer beeindruckenden Größe von 2.500 qm, begrüßt Sie ein starkes und innovatives Team! Viele namhafte Hersteller warten in der Ausstellung der HoGaKa Profi auf Sie, das Sortiment reicht von Porzellan, Glas, Besteck und spezieller Tischausstattung über Lager- und Kühltechnik bis hin zu allen Arten von Küchenmaschinen und Großküchengeräten. Ebenso wird der gesamte thermische Kochbereich, Klein- und Großspülanlagen, sowie Technik für Bodenentwässerung und Abluftanlagen angeboten. Neben den geführten Artikeln wird gerne auch mit den Kunden nach außergewöhnlichen Produkten für besondere Ansprüche gesucht.

Qualität steht bei allen Leistungen der HoGaKa Profi an erster Stelle. Ob bei der Beratung durch qualifizierte Außendienstmitarbeiter oder bei der Umsetzung eines Projekts zusammen mit der Objektteilung – die Kunden können hohe Fachkompetenz, Flexibilität und Motivation erwarten. Die Philosophie und das Qualitätsverständnis von HoGaKa Profi ist mit dem Gedanken der Nachhaltigkeit untrennbar verbun-

### HoGaKa | Profi



**HoGaKa Profi GmbH**  
 Magirus-Deutz-Straße 5  
 89077 Ulm  
 Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0  
 Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399  
 info@hogakaprofi.de  
 www.hogakaprofi.de

**Öffnungszeiten:**  
 Montag - Freitag  
 8.30 - 18.00 Uhr  
 Donnerstag  
 8.30 - 19.00 Uhr

den. Natürlich gehört auch fachmännische Hilfe im technischen Bereich zum Service. Die Reparaturabteilung der Firma HoGaKa Profi steht allen Kunden mit einem 24-Stunden-Notdienst zur Verfügung.

Der besondere Service für den Kunden beginnt bei der optimalen, professionellen Planung – über die Architektur und das Ambiente, bis hin zur Auswahl und Platzierung von Technik und Geräten. Als kompetenter Partner von Küchenplanern und Architekten setzt HoGaKa Profi die Vorstellungen der Kunden durch die Objektteilung in die Tat um. An modernsten CAD-Arbeitsplätzen werden kleinste Details, ob Speisenausgabe- und Verteilsysteme oder gewerbliche Küchen- und Spültechnik ent-

wickelt. Alle Projekte werden während der gesamten Bauphase von den Mitarbeitern betreut. Es erfolgt eine professionelle und kalkulationssichere Installationsplanung bis hin zur Küchenabnahme.

So auch bei dem Kunden Ulrich medical in Ulm-Jungingen. Hier wurde das Betriebscasino samt Küche erneuert und mit hochwertigen, neuen Produkten ausgestattet. Eine Ausgabenanlage in U-Form, eine Frontcooking-Station, eine Salatbar sowie eine neue Kaffeestation wurden im Speisesaal eingebaut. In der Küche wurden neue Küchengeräte wie Hochleistungsgrills, Fritteusen, Kombidämpfer, mehrere Woks und Pasta-Kocher installiert. Auch die Kältetechnik mit einer Kühlzelle, Kühlschränken und weiteren verschiedenen Kühlmöbeln wurde von HoGaKa Profi geliefert und in Betrieb genommen.

Mit hochmotivierten Mitarbeitern in der Zentrale in Ulm, der Niederlassung in Ludwigsburg sowie in unseren Vertriebsbüros in Würzburg und Reutlingen steht Ihnen HoGaKa Profi bei allen Anfragen kompetent und zuverlässig zur Seite.

### Erfahrung



Der Verkaufsraum – lichtdurchflutet und übersichtlich gestaltet

### Kompetenz

Glas Service Porzellan  
Haushalt

**HoGaKa Profi – Outlet für Privatkunden geöffnet!**  
Wir freuen uns auf Sie!

## Kochen

Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich.

Unser Eventcatering-Dream-Team

Miniköche-Besuch auf der Intergastra Stuttgart 2014

Live-Reportage mit Marc Herrmann von Radio 7

PriSecco Apfelsinfonie aus der Manufaktur Jörg Geiger

Unsere neuen, äußerst flexiblen Theken-Module in der UlmMesse

## Auf ein Wort

### Kreative Zeiten

Es ist Frühling. Früher als erwartet nach einem mehr als milden Winter starten wir in die vielleicht schönste Jahreszeit. Alles blüht und die Natur strahlt vor Kraft und frischen Farben.

Das Grün der Pflanzen und Bäume, gepaart mit herrlich duftenden Blüten betört die Menschen und natürlich auch die Tiere.

Wir freuen uns sehr über unsere eigenen Bienen auf dem Hoteldach des Restaurants LAGO und hoffen, bis in wenigen Monaten leckeren Wabenhonig frisch aus der Ulmer Friedrichsau zu bekommen.

Parallel dazu, konnten wir ein altes Obstfindungs-Brennrecht von einer Erbgemeinschaft aus Eschelbach im Kreis Heilbronn erwerben. Ein Glücksfall für uns, denn nun können wir ans Werk gehen und eine eigene Brennerei für edelste Obstbrände planen und möglichst bald auch bauen.

Im Rahmen unserer Genusswerkstätten wollen wir gemeinsam mit interessierten Kunden künftig Obstbrände von hoher Qualität aus heimischen Obstbeständen unserer Streuobstwiesen destillieren und natürlich im Anschluss verkosten.

Die Liebe zu ursprünglichen, ehrlichen, handwerklich sauber und in hoher Qualität hergestellter Lebensmittel treibt uns täglich voran, um eben ein wenig anders als unsere Mitbewerber zu sein.

Ganz passend dazu haben wir mit unserem Erweiterungsbau in der Küchenmanufaktur im Ulmer Donautal begonnen.



Wir werden Sie in den nächsten 12 Monaten über unsere Bauaktivitäten auf dem Laufenden halten.

Eine hochmoderne Metzgerei, eine Vegi-Produktionsküche für die Verarbeitung von frischem Gemüse und erntefrischen Salaten sowie eine perfekte Gourmet-Küche für den Eventbereich mit eigener Patisserie werden bis zum Frühjahr 2015 entstehen.

Ein ereignisreiches Frühjahr und einen schönen Sommer wünscht Ihnen

Thomas Eifert mit dem gastromenü-Team



## Fit für den Sommer

Dr. Friederike Preiß berichtet regelmäßig über Neuigkeiten des inbalance-Programms



Dr. Friederike Preiß,  
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Die Tage werden länger, die Temperaturen steigen und die Lust auf mehr Bewegung und Sport nimmt zu. Die Frage nach besonderen Ernährungsrichtlinien stellt sich dann schnell. Im Bereich des Freizeitsports wie Radfahren, Joggen, Tennis, Schwimmen oder Walking gelten die Richtlinien einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung. Das bedeutet eine optimale Versorgung mit allen wichtigen Nährstoffen erhöht nicht nur die sportliche Leistung, sondern auch den Spaß an der Bewegung. Eine ausreichende Menge an Kohlenhydraten wie Getreideprodukte, möglichst als Vollkorn-

produkte, Gemüse, Kartoffeln und Obst ist wichtig. Sie versorgen den Körper mit Energie während dem Sport. Nur allzu oft werden derzeit Empfehlungen einer kohlenhydratarmen Ernährung im Rahmen einer Gewichtsreduktion gegeben. Das kann individuell erfolgversprechend sein, vor allem wenn wenig oder kaum Bewegung im Alltag integriert ist. Jedoch kann eine kohlenhydratarme Ernährung bei sportlicher Betätigung zu Schwindel, Übelkeit und Müdigkeit führen, da während dem Sport der Kohlenhydratgehalt der Muskeln sehr schnell aufgebraucht ist und der Körper dann vermehrt auf die Glucose im Blut zurückgreift. Dies kann dann zu einem „Unterzucker“ mit oben genannten Symptomen führen.

Ein beliebter und auch empfehlenswerter Snack sowohl vor dem Sport wie auch unmittelbar danach sind Bananen. Sie enthalten neben gut verfügbaren Kohlenhydraten auch Ballaststoffe, die dafür sorgen dass der Körper kontinuierlich mit Glucose versorgt wird. Neben den Kohlenhydraten sind ausreichend Eiweiß und wertvolle Fette wichtig. Eine

erhöhte Eiweißzufuhr, so wie sie beim Muskelaufbautraining teilweise empfohlen wird, ist bei Freizeitsportarten nicht notwendig. Es reicht vollkommen aus, wenn hochwertiges Eiweiß auf dem täglichen Speiseplan steht. Bekanntlich enthält tierisches Eiweiß wertvolle Eiweißbausteine (Aminosäuren), das bedeutet der Körper kann daraus besser körpereigenes Eiweiß herstellen als aus pflanzlichem Eiweiß. Neben Fleisch, Fisch und Eiern liefern auch Milchprodukte diese wertvollen Aminosäuren. Eine optimale Eiweißversorgung bietet eine Kombination zwischen tierischen und pflanzlichen Eiweißkomponenten, wie zum Beispiel Milch- und Getreideprodukte oder auch Fleisch/Fisch mit Kartoffeln oder Teigwaren.

Bei einer rein vegetarischen Ernährung sollten Hülsenfrüchte wie z.B. Soja im Speiseplan enthalten sein, denn diese Eiweißbausteine entsprechen denjenigen des tierischen Eiweiß. Eine gute Eiweißkombination bieten auch Hülsenfrüchte und Getreideprodukte. Wenn jetzt jemand an Linsen und Spätzle denkt, dann

liegt er genau richtig! Was die Fettversorgung betrifft, so ist es wichtig täglich pflanzliche Öle zu verwenden. Hier können es je nach Geschmack und Vorliebe Olivenöl, Rapsöl oder auch Walnussöl sein. Walnussöl eignet sich gut für Salate und hat neben Rapsöl eine beachtliche Menge an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Eine ausreichende Menge an Flüssigkeit ist natürlich genauso wichtig wie den Verlust von Mineralstoffen wie Magnesium und Natrium durch das Schwitzen wieder auszugleichen. Mineralstoffreiches Wasser und auch verdünnte Saftschorle sind dabei bestens geeignet. Aber nicht nur Flüssigkeit und Mineralstoffe gehen durch das Schwitzen verloren sondern auch Vitamin C. Gute Vitamin C-Lieferanten sind neben Gemüse und Obst auch Sanddorn – und Acerolasäfte. Diese schmecken auch sehr gut im Müsli oder im Joghurt.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Sommerzeit mit viel Freude am Sport!

Ihre Friederike Preiß

## Hätten Sie es gewusst?

Irrtümliches Vitamin C-Wissen



Kleine Rätsfrage: was enthält mehr Vitamin C? 100g Salami, 100g Apfel oder 100g Kartoffeln? Man verschätzt sich meistens: Salami enthält bis zu 50mg Vitamin C (in Form von zugesetzter Ascorbinsäure) und somit wesentlich mehr als die gleiche Menge Apfel oder Kartoffel, die mit je 12mg Gleichstand halten. Der absolute Renner beim Vitamin C-Gehalt ist die australische Buschpflaume mit 2.700mg – aber für uns wohl unerreichbar. Hierzulande bietet sich die Acerola-Beere an, die immerhin mit 1.700 mg aufwartet. Lecker in Säften!

## Vegetarisches Grün

Gärtnerpartys 2014

Unter dem Motto „Im Garten feiern kann jeder – über den Dächern von Ulm nur wir!“ veranstalten wir für Sie direkt in der Stadtmitte mit Blick auf das Ulmer Münster ein vegetarisches Gärtnerevent. Reservierungen unter Tel: 0731/6026966

**TERMINE 2014**  
28. Mai - 23. Juli - 24. September

Beginn 19.30 Uhr  
Jeder Gast im Gärtneroutfit oder mit witzigen Gartenaccessories erhält eine Überraschung!

BellaVista café - bar - events  
Münsterplatz 35  
89073 Ulm/Donau  
Tel 07 31 - 6 02 69 66  
Fax 07 31 - 6 02 69 93  
info@bellavista-ulm.de  
www.bellavista-ulm.de

Weitere Infos und Impressionen unter [www.bellavista-ulm.de](http://www.bellavista-ulm.de)

## ulrich medical

Verwöhnprogramm für die Medizintechnik

Operation gelungen – wenn man bei der Formulierung im Fachjargon des Unternehmens bleiben will – bei ulrich medical in Ulm-Jungingen. Das Familienunternehmen mit 300 Mitarbeitern setzt seit über 100 Jahren Maßstäbe mit erstklassiger Medizintechnik. Gegründet wurde es 1912 in Ulm. Es ist bis heute familiengeführt – und das bereits in vierter Generation. Chirurgische Instrumente, Wirbelsäulenimplantate, Kontrastmittelinjektoren und Blutsperrgeräte sind die Produktsäulen des Unternehmens. Der erfolgreiche Medizintechnikhersteller entwickelt und fertigt direkt am Standort Ulm und vertreibt seine Produkte in alle Welt. Stets innovativ und zukunftsorientiert hat sich die Geschäftsleitung von ulrich medical 2013 entschieden, ihr Firmencasino für Mitarbeiter und Gäste qualitativ aufzuwerten. Wir von gastromenü durften ein neues Betriebsrestaurant-Konzept erstellen und es in Zusammenarbeit mit der Firma HoGaKa Profi, die den neuen Küchen- und Ausgabebereich zum Jahreswechsel installiert hat, dann ab Januar 2014 umsetzen. Alles was an Equipment im Betriebsrestaurant für das Verwöhnprogramm für Mitarbeiter und Gäste erforderlich war, wurde von der Geschäftsleitung von ulrich medical befürwortet. Die hier gelebte soziale Kompetenz gibt



unserem täglichen Bemühen um zufriedene Gäste den erforderlichen Rückenwind. Hier ist ganz deutlich zu spüren, dass es sich bei dem Betriebsrestaurant von ulrich medical um eine Herzensangelegenheit und nicht um eine Alibiveranstaltung handelt. Das Anforderungsprofil lautete: Frische Pastaproducte, Salate und Gemüse, sowie Suppen und Soßen gekocht und nicht angerührt, Desserts liebevoll und frisch hergestellt, ein abwechslungsreiches Angebot für alle Geschmacksrichtungen.

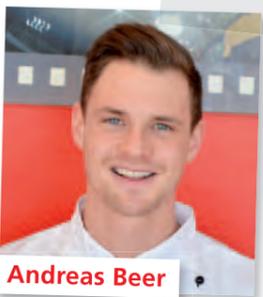
„Die ticken wie wir“, so hat man schnell bei gastromenü unseren neuen Kunden ulrich medical beschrieben. Frühstück, Vesper und Mittagessen – die kleine Kaffeepause zwischendurch – die Bewirtung der Konferenz- und des Besprechungsbereiches. Das ist das Spektrum mit welchem wir unseren Kunden täglich begeistern.

Die Zufriedenheit unserer Kunden bestimmt unser Tun. Die Familie der von uns betreuten Betriebsrestaurants hat ein neues attraktives Mitglied hinzu bekommen. Wir sagen Danke für das Vertrauen und freuen uns jeden Tag auf ulrich medical.

## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

➤ **Andreas Beer** ist seit Mai 2013 in unserer Manufaktur als Koch beschäftigt. Nach seiner Ausbildung im Restaurant Ebbinghaus in Burgrieden zog es den jungen Koch nach Spanien in die Sternegastronomie. Sein Können erweiterte er bei Manfred Schwarz in Heidelberg und in Schaffhausen in der Fischerzucht. Das Traditionsunternehmen gastromenü in Ulm eröffnete Andi Beer die Möglichkeit auf Weiterentwicklung. Die Aussicht auf akzeptable Arbeitszeiten war nur einer von vielen Gründen, warum er sich für den Einstieg in die Manufaktur bei gastromenü beworben hat. Seiner Kreativität freien Lauf zu lassen, sowie die Freude mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln zu arbeiten ist für ihn ein großer Anspruch an seine Tätigkeit. Seine Hobbys sind Lesen und Sport.



**Andreas Beer**

➤ Seit vielen, vielen Jahren ist **Fatima Büchel** jetzt schon im gastromenü-Team. Die gebürtige Algerierin hat eine Ausbildung zur Kunststickerin gemacht und ist 1989 nach Deutschland und durch Familienbande nach Ulm gekommen. Seit 2003 arbeitete sie als Küchenhilfe im damaligen Restaurant LAGO und half im Spazz und BellaVista in der Küche aus, wenn es dort mal klemmte. 2011 wechselte sie ins Hotel LAGO und unterstützt seither das Housekeeping-Team mit allen anfallenden Arbeiten rund um Wäsche und Reinigung. Fatima ist immer hilfsbereit, flexibel und fröhlich und legt bei einer Party auch schon mal eine Bauchtanzvorführung ein.



**Fatima Büchel**

➤ **Gernot Hüter** ist der Liebling aller weiblichen Gäste, die sich in unserem Cafe und Restaurant BellaVista am Münsterplatz in

Ulm von ihm verwöhnen lassen! Fast 3 Jahre lang war er mit der MS Europa auf der ganzen Welt unterwegs. Bodenständige Betriebe wie ein Kurhotel oder die Institution „Bei Erika“ sind nur einige Stationen seiner beruflichen Karriere bevor er sich kurzer Hand entschloss, ins „Service-Team BellaVista“ einzusteigen. Die Unternehmensführung, der Teamgeist und die Freude an qualitativ hochwertigen Speisen sowie die Vielseitigkeit des Betriebes lässt den gebürtigen Ulmer Restaurantfachmann seit 4 Jahren als zufriedenes Crewmitglied über den Dächern von Ulm schweben. Zitat: „Ich bin angekommen und liebe es meinen Beruf kontinuierlich in diesem schönen Umfeld ausüben zu können“. Seine Hobbys sind Reisen und Lesen.



**Gernot Hüter**

➤ Wir freuen uns, an dieser Stelle **Daniel Gillmann**, gebürtig aus Bad Grönenbach im Allgäu, in unseren Reihen begrüßen zu dürfen. Er wird unser Betriebscatering-Team zusammen mit Stephan Lühr als Trainer im Bereich des Küchencontrolling, der Schulungen und der Mitarbeitervertretung unterstützen. Seine Erfahrung und sein Können hat der Küchenmeister bei vielen Stationen im In- und Ausland unter Beweis stellen können. So arbeitete er unter anderem im hoch dekorierten „Landhaus Henze“ in Kempten, im „Traumhotel... liebes Rot-Flüh“ am Haldensee in Österreich und im Hotel „Allgäu-Sonne“ in Oberstaufen. Neben seinem Beruf beschäftigen ihn seine zwei Kinder, er geht Bergwandern und seit kurzem zur eigenen Fitness auch zum Joggen. Wir freuen uns sehr, dass wir ihn für unser Team gewinnen konnten.



**Daniel Gillmann**

## Lieblingsgerichte: Gebeizter Wildlachs mit Apfel-Calvados-Gelee

Spezieller Frühlingsbote aus der Küche von Andreas Beer



### Zutaten:

#### Gebeizter Wildlachs

- 500 g Lachsfilet
- 50 g Brauner Zucker
- 3 St Schwarzer Pfeffer
- 1 St Nelke
- 3 St Pimentkörner
- 1 Zweig Thymian
- 5 St Fenchelsamen
- 1 St Lorbeerblatt
- 1 St Wacholderbeere
- 1 St Sternanis
- 5 St Korianderkörner

#### Apfel-Calvados Gelee

- 200 g Apfelsaft, klar
- 40 g Calvados
- 1 Blatt Gelatine
- 3 g Agar-Agar



### Zubereitung:

#### Gebeizter Wildlachs:

Den Wildlachs von Haut und Gräten befreien. Alle Zutaten der Beize in einem Küchenmixer zu einem feinen Pulver zerkleinern. Mit dieser Mischung das Lachsfilet beidseitig würzen, in Klarsichtfolie einschlagen und 24 Stunden marinieren. Anschließend den Lachs abwaschen, trockentupfen und nach Belieben portionieren.

#### Apfel-Calvados Gelee:

Apfelsaft und Calvados in einem Topf zum Kochen bringen. Das Agar-Agar dazugeben und unter vorsichtigem Rühren einmal aufkochen. Diesen Fond in eine kleine Schale etwa 1 cm hoch eingießen. Sobald es fest ist, das Gelee in 1x1 cm große Würfel schneiden, vorsichtig aus der Form nehmen und auf ein Backpapier umsetzen.



**Tipp:** Gebeizter Lachs schmeckt am besten, wenn er Raumtemperatur hat!

### Unser Gewinnspiel



#### Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

### Gewinnen Sie diesmal Scharfes!

Haben Sie unseren Artikel der Firma Hogaka Profi aufmerksam gelesen? Dann fällt Ihnen die Antwort nicht schwer und Sie haben die Möglichkeit pünktlich zur Grillsaison ein Santoku-Profikochmesser aus der Serie Shun von der Firma Kai Europe zu gewinnen.

**Einsendeschluss: 30. Juni 2014**

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

**Unsere Gewinnfrage lautet:**  
**Wo hat die Firma HoGaKa Profi außer in Ulm noch weitere Niederlassungen und Vertriebsbüros?**

- Würzburg
- Ludwigsburg
- Reutlingen

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden:  
gastronews@gastromenu.de  
gastromenü GmbH, z. Hd. Frau Petra Huber,  
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

### Herzlichen Glückwunsch!

Die köstliche Genusskiste von der Wein-Bastion Ulm hat **Herr Erich Vetter** aus Dornstadt gewonnen. gastromenü und die Wein-Bastion aus Ulm gratulieren zu den wunderbaren Spezialitäten.