



gastro**news**

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

Ausgabe 29
Januar 2012

!
Preisrätsel
auf S. 4 ...



INHALT:

Steca – neues Casino 1

in**balance** – Wellnessmenü 1

Unser Partner:
Schmid + Rauh
Landschaftsarchitekten 2

gastro**splitter**
Blicke in die gastro-Welt 2

Talentshow 3

KochArt Award 3

Hätten Sie es gewusst? 3

„Auf ein Wort“
von Thomas Eifert 3

Unser Mitarbeiterteam 4

Unser Rezept-Tipp:
in**balance**-Menü 4

Das Gewinnspiel 4

Steca Elektronik – neues Betriebscasino in Memmingen

Die Mitarbeiter des Elektronikdienstleisters werden seit Dezember von **gastromenü** versorgt



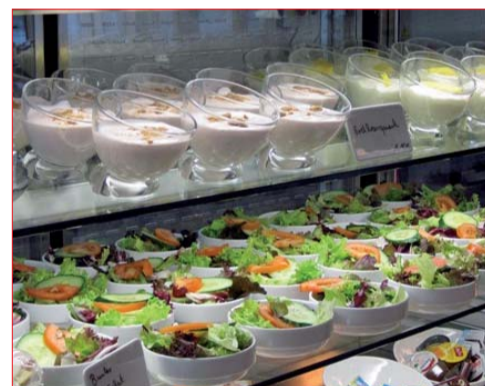
Ein Blick ins Casino – von dort Blick auf die Alpen!

gastromenü hat seit Dezember eine weiteres Casino im Memminger Unternehmen Steca Elektronik. Der international tätige Betrieb mit weltweit rund 650 Mitarbeitern steht für Elektronikdienstleistungen, Solartechnik und Akkusysteme. Durch Betriebsumstrukturierungen war eine Erweiterung der Produktionsräume notwendig, die direkt mit einem Neubau des

Betriebscasinos verbunden wurde. Im dritten Obergeschoss entstand ein lichtdurchflutetes und großzügiges Restaurant nebst Außenterrasse und grandiosem Alpenpanorama, ausgestattet mit einer modernen Küche nach aktuellen Standards. Die Planungen begannen vor rund einem Jahr. Im Dezember 2011 ging nun das neue Casinoteam an den Start.



Das Team um Daniel Botzenmaier



Frische Salate und Desserts gehören zur gesunden Küche

Wir versorgen die **steca** Mitarbeiter vom Frühstück, über Vesperversorgung und Mittagessen bis zur Tasse Kaffee im Tagungsbereich. Früher wurde täglich ein Gericht in der eigenen Kantine angeboten, nun haben die 100 täglichen Mittagsgäste die Wahl aus unserem reichhaltigen Speisenangebot. Bargeldlose Bezahlung, Aktionsangebote und eine schicke Kaffeebar verstehen sich mittlerweile von selbst. Die offizielle Einweihung des Gebäudes war auch die Feuertaufe für Casino und Team. Nun hoffen wir, den Erwartungen unserer neuen Kunden gerecht zu werden und Ihnen eine erholsame Mittagspause zu ermöglichen.



Ein Blick auf das Mittagsangebot

in**balance** – Wellness aus der Küche

Neue Menüschiene passt sich dem bewussteren Essverhalten unserer Kunden an

„Probieren Sie heute in Ihrem Casino die ausgewogenen und leckeren Gerichte aus unserem in**balance**-Programm!“, so könnte unsere Aufforderung ab April 2012 lauten, wenn in den Cook&Chill-Küchen die neue zusätzliche Menüschiene „in**balance**“ startet. Gesundheitsbewusstes Essen, das nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten zusammengestellt wird und Ihren Körper in der Tagesmitte nicht zu sehr belastet. Hört sich kompliziert an, ist es aber

für Sie nicht. Unser Küchenchef Helmut Friederike Preiss stellen ein tägliches Menü zusammen, das eiweiß- und vitaminreich, aber kohlehydratarm, ist. Verwendet werden gute Öle und Fette, die reich an Omega-3-Fettsäuren sind, regionales Gemüse, frischer Salat und ballaststoffreiche Hülsenfrüchte, sowie hochwertige Dinkelprodukte. Das Fleisch stammt überwiegend von Geflügel, Fisch und Rind, zum Dessert gibt es leicht

verdauliche Quark-, Joghurt- und Smoothievariationen, also leichte Kost für einen leistungsfähigen Körper. Vor Ort werden in den Betriebsrestaurants spezielle Schulungen für unser Personal, aber auf Wunsch auch Ernährungsberatungen für Sie durchgeführt. Schneller Erfolg ist nicht unser Ziel, sondern Ihr langfristiges gesundes Körpergefühl. Freuen Sie sich auf weitere Neuigkeiten in unserer nächsten **gastronews**.



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

Prof. Arno Schmid + Manfred Rauh Landschaftsarchitekten

Umwelt**Planung** Landschafts**Architektur** aus Neu-Ulm



Der herrliche Garten mit dem Wellenascher als Hommage an die „HfG“

Kein Gebäude, sei es nun Konzertsaal, Produktionsstätte oder Wohnhaus, steht für sich allein im Raum. Jedes Haus ist eingebettet in eine zu gestaltende Landschaft.

„Landschaft“ ist die Summe aller uns umgebenden Objekte, einschließlich des Bodens auf dem wir uns bewegen. Landschaften berühren uns, sie geben uns Orientierung und (re)präsentieren. Verkehrswege,

Parkplätze, Betriebshöfe sind ebenso Landschaft wie Parks und Gärten oder die „freie“ Landschaft außerhalb der Städte und Dörfer. Die Landschaft setzt Gebäude in Szene oder verbirgt sie. Landschaft gewährleistet Funktion, Erreichbarkeit und Orientierung oder auch Intimität und Geborgenheit.

Die integrativen Konzepte des Büros Schmid + Rauh schlagen auf ideale Weise den Bogen zwischen Ästhetik, Ökologie und Ökonomie.

Hotels und Gaststätten stellen besondere Ansprüche an ihre umgebende Landschaft. Wohlfühlen heißt hier die Devise und das beginnt lange vor dem Empfang an der Rezeption oder im Restaurant. Der Gast will bequem und sicher ans Ziel. Er will sich orientieren über das Ambiente des Hauses und das Angebot und er will schon auf dem Weg mit einladender Geste empfangen werden. Ein Hotel ist immer ein besonderer Ort und um Thomas Eifert zu zitieren: „Ein besonderes Hotel braucht eine Seele“.

Besondere Ansprüche im Hotel

Das LAGO hotel & restaurant am see hat eine Seele, und was für eine. Eine Seele die auch die Landschaftsarchitekten diesem Hotel mit eingeben durften. Das Hotel beherrscht den Platz an der Messe und steht ganz im Zeichen der „Hochschule für Gestaltung“. Typische Designelemente und Motive finden sich in der Innengestaltung und auch im Garten des Hotels wieder. Der wellenförmige orangefarbene Ascher von Walter Zeischegg, einst Dozent der HfG, zeigt sich im Garten mehrfach vergrößert als Blickfang. Auf der großzügigen Holzterrasse im Garten schweben die Gäste über dem Wasser. Der eine oder andere Hotelgast nutzt vom Steg aus die Gelegenheit zu einem Bad im Natursee. Stunden der Ruhe und Kontemplation bieten blühende Bäume und die Liegen der kleinen Seeterrasse im Hotelgarten. Abends schweift der Blick über den mystisch illuminierten Garten und den mondscheinspiegelnden See. Dank umfang-

reicher technischer Ausrüstung mit Strom, Wasser und Gas verwandelt sich dieser Garten bei Bedarf schnell und unkompliziert in ein festliches Ambiente mit Grill und Sommerküche.

Zwischen der Hotel- und der Restaurantterrasse liegt der Kräutergarten. Kübel in Orange- und Rottönen bilden in Anlehnung



an einen klassischen Kloostergarten ein Quadrat, in dessen Mitte ein Brunnen steht. Nicht nur optisch trumpfen Kräuter und Gemüse auf. Eine ausgeklügelte Bepflanzung aus rotierender Vorkultivierung garantiert vielfältigste Geschmacksnuancen in stetiger Frische für die Restaurantküche.

Bei weiterem Interesse wenden Sie sich an: Prof. Arno S. Schmid und Manfred Rauh Landschaftsarchitekten GmbH Schützenstraße 32, 89231 Neu-Ulm Tel 0731 98099410, www.schmid-rauh.de



Der erste Eindruck zählt – Eingang des Hotels LAGO



Eingebunden in die Landschaft der Friedrichsau

gastro**splitter**

Blicke in die gastro-Welt



Superband „4 to the bar“

Vorfrende auf Ihre Feier im LAGO – Terrasse und See garantieren Summerfeeling für Ihr ganz spezielles Fest



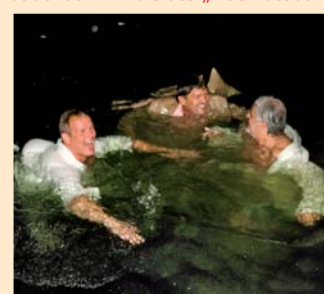
Trotz miserablen Wetter war das **gastromenü**-Team bei dem sportlichen Megaereignis 2011, dem „Einsteinmarathon“ erfolgreich dabei! Dafür wurde jeden Dienstag und Donnerstag trainiert. Vom Lauf-Anfänger bis zum versierten Halbmarathon-Mann sind letztendlich 28 Sportler an den Start gegangen. Wir sind super stolz darauf und 2012 sicher wieder dabei!



Nun ist es zu Ende! Abschied vom spazz nach 11 Jahren



Jubel beim Finale des „Koch des Jahres“ (siehe S.3)



... und Jubel bei dem großen Geburtstagsfest von Edith und Thomas Eifert



Den Chinesen und den Schwaben gemeinsam ist die Sitte, nichts übrigzulassen. Das Verschlingen der Reste ist bei uns meistens Aufgabe des Familienvaters. Der Ausruf des Kindes einer schwäbischen Familie ist bekannt: „Wenn mir den Vater net hättet, müsstet mir eine Sau hertun.“

Manfred Rommel, dt. Politiker (CDU)

