



gastro**news**

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

Ausgabe 32
Januar 2013

Preisrätsel
auf S. 4 ...



INHALT:

- NEU!**
Grünbeck in Höchstädt 1
- LAGO ist Klimahotel** 1
- Unser Partner:
Knittel Entsorgung** 2
- gastro**splitter** und
"Auf ein Wort"
von Thomas Eifert** 2
- inbalance** 3
- Apfelsaft-Doku** 3
- Hätten Sie es gewusst?** 3
- Auszeichnungen** 3
- Unser Mitarbeiterteam** 4
- Neu! Lieblingsrezepte
Schwäbische saure Bohnen** 4
- Das Gewinnspiel** 4

Grünbeck Wasseraufbereitung GmbH

Neues Betriebscasino in Höchstädt an der Donau



Die Kernkompetenz der Firma Grünbeck liegt in der Erforschung, Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Technologien, Verfahren und Produkten zur Wasseraufbereitung. Insgesamt sind bei der Grünbeck-Firmengruppe über 750 Mitarbeiter einschließlich der Werksvertretungen und Kundendienstfirmen beschäftigt. Herzstück der Grünbeck-Firmengruppe ist seit über 60 Jahren das Stammhaus in Höchstädt an der Donau im bayerisch-schwäbischen Donauried.

Hier entstand das neue dreigeschossige Grünbeck-Forum, dessen äußere Form einem Grünbeck-Filter nachempfunden wurde. Schon im Eingangsbereich empfängt den Gast ein „Wasservorhang“, den er durchschreitet. Das Thema Wasser ist auch im Innenbereich durch verschiedene Wasserinstallationen sichtbar.

Wasser steht im Mittelpunkt

In diesem bemerkenswerten Gebäude befindet sich ein großzügiger, neu gestalteter Schulungsbereich, in dem die Schulungs-



Kaffeinsel vor der naturbegrünter Wand



Die geschwungene Form der Ausgabetheke eröffnet neue Perspektiven

teilnehmer von **gastromenü** mit kleinen Köstlichkeiten sowie Getränken bewirtet werden. Hier befinden sich auch Kaffeeseiten, an denen sich die Gäste mit Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato versorgen können. Hochwertige La Cimbali-Maschinen garantieren höchsten Genuss. Das Betriebsrestaurant im dritten Stock lädt die Mitarbeiter ein, aus unserem reichhaltigen Mittagsangebot zu wählen oder bei einer Kaffeespezialität zu entspannen. Auch hier ist das Thema Wasser allgegenwärtig. Sei es durch eine komplett begrünte und bewässerte Wand oder auch durch den Wasserspender, an dem sich die Mitarbeiter

ihr Wasser selber zapfen können. Im Sommer erwartet die Gäste dann eine umlaufende Terrasse mit Blick auf Höchstädt.



Das Casinoteam rund um Küchenleiter Robert Rieblinger

LAGO ist Klimahotel

Vorreiter in der Region für nachhaltigen Tourismus

Unser Hotel LAGO in der Ulmer Friedrichsau darf sich jetzt zertifiziertes Klimahotel nennen. Das Haus ist erst das zehnte Hotel in Deutschland, das ein solches Zertifikat erhalten hat. In Baden-Württemberg ist es sogar das zweite Hotel mit dieser Auszeichnung. Stephan Krug, Geschäftsführer von Viabono, überreichte die gerahmte Auszeichnung persönlich. Viabono ist eine vor zehn Jahren vom Bundesumweltministerium gegründete Initiative für nachhaltigen Tourismus.

Stephan Krug lobte das LAGO als "energetisch top ausgestattetes Haus". Viele



Hotels würden sich derzeit dem Thema Nachhaltigkeit zuwenden – die meisten allerdings nur aufgrund der steigenden Energiekosten. Aus Sicht von Viabono lasse sich das Thema Nachhaltigkeit aber am

besten über den Klimaschutz darstellen. Da erfülle das LAGO alle Kriterien, um in der "Champions League" mitzuspielen: So habe das 120-Betten-Haus nur einen CO₂-Ausstoß von 15,87 Kilogramm pro Übernachtung. Im Bundesdurchschnitt beträgt dieser rund 30 Kilogramm. Die Wärmeregulierung des Hauses über Erdwärmepumpe wurde ebenso gelobt, wie die Verwendung lokaler und regionaler Produkte in der Küche überzeugen konnte.

Wir freuen uns sehr über das Zertifikat, da wir uns schon seit langer Zeit mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetzen.

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

Knittel GmbH

Der Komplettentsorger hat für jedes Abfallproblem eine kompetente Lösung



Die Knittel GmbH mit ihrem Firmensitz in Vöhringen, ihren fast 100 Mitarbeitern und einem modernen Fuhrpark, ist ständig für ihre Kunden im Einsatz. Die Fachleute kümmern sich verantwortungsbewusst und professionell um die richtige Lösung jedes Abfallproblems und beraten ihre Kunden fachgerecht und kompetent. Auf die individuellen Anforderungen der Kundschaft reagieren die sachkundigen Angestellten des Komplettentsorgers äußerst schnell und erledigen alle Aufträge stets termingerecht. Seit 1997 betreibt die Knittel GmbH zudem ein Recyclingcenter und ein Sonderabfall-Zwischenlager. Zugleich hat der Entsorgungsbetrieb seine Position auf dem Markt durch die Kooperation mit der LOGEX verstärkt. LOGEX ist die größte Kooperation mittelständischer Entsorgungsunternehmen



Betriebsstandort der Firma Knittel in Vöhringen



Speiseresteentsorgung vom Profi mit Spezialfahrzeug

und flächendeckend in Deutschland tätig. Durch jahrzehntelange Erfahrung und eine gute Zusammenarbeit mit Verwertungs- und Beseitigungsanlagen hat das Unternehmen rund um Geschäftsführer Werner Knittel alle Entsorgungsprobleme voll im Griff. Dazu gehört auch die professionelle Verwertung von Speiseresten. Überall, wo Menschen bewirtet werden, fallen Essensreste an. Die Knittel GmbH sorgt für die problemlose und gesetzeskonforme Entsorgung dieser Küchenabfälle. Mit Spezialfahrzeugen entleeren die Mitarbeiter die Sammelbehälter der Kunden vor Ort. Gleichzeitig wird eine sorgfältige Reinigung dieser Behälter vorgenommen.

Ein weiteres Plus: die Speisereste aus Hotels und Gastronomie werden in einer betriebs-eigenen Biogas-Anlage (BIO-Energie Schwaben in Erckheim an der A 96) verwertet. Diese Vergärungsanlage zählt zu einer der modernsten in ganz Deutschland und nutzt natürliche Prozesse, um mit Hilfe modernster Technik stündlich ca. 1 Mega-Watt "grünen Strom" zu erzeugen. So entstehen aus 20.000 Tonnen Speiseabfall pro Jahr am Ende – durch sinnvolles Recycling – hochwertige Wirtschaftsgüter wie Strom, Wärme und Kompost. Das alles macht die Knittel GmbH seit mehr als 50 Jahren zu einem starken Partner – besonders auch in der Gastronomie. Denn richtig entsorgen will gelernt sein.

gastro**splitter**

Blicke in die gastro-Welt



Das Team aus dem Vollmer-Betriebsrestaurant im echten Oktoberfeststyle



Verleihung des Klimahotel-Zertifikats durch Viabono-Chef Stephan Krug



Einen tollen Ausflug hatte unsere Europa-Miniköchegruppe "Ulmer Spatzen", als sie Tina Pfaffmann auf ihrem Weingut in der Pfalz besucht hat. Es wurde gelesen, geschleppt und gepresst, bis der frische Traubensaft verkostet werden konnte.



Alter ist irrelevant,
es sei denn,
du bist eine Flasche Wein.
Joan Collins

Auf ein Wort

Ehrgeizige Ziele

Vor wenigen Tagen ist ein für unser Unternehmen sehr erfolgreiches Jahr 2012 zu Ende gegangen. Erfolge, die uns unerreichbar schienen, konnten wir im abgelaufenen Jahr erstmalig meistern. Über 6.000 Tischgäste an einem Tag zu verköstigen, war uns noch nie gelungen – am 15. Oktober war es dann aber mit 6.123 frisch gekochten Menüs so weit und wir konnten mehrfach in den darauf folgenden Wochen die 6.000er Marke knacken. Begeistert auch die Entwicklung bei unseren Betriebskantinen. Mit 27 Cateringobjekten bewirten wir mehr Betriebskantinen, als je zuvor. Unser Einsatzgebiet war und bleibt regional und wir wollen nachhaltig in unserer Heimatregion weiter wachsen. Mit täglich über 2.000 kindgerechten Menüs für Kitas und Schulen haben wir uns ebenfalls an die Spitze in unserer Heimatregion gesetzt. Gerade, weil wir uns nicht in diesem von Preiskämpfen beherrschten Markt am Preiskampf beteiligt, sondern immer auf ehrlich gekochte Qualität zu einem fairen Preis bekannt haben, können wir auf weiterhin steigende Essenszahlen im Schul- und Kindertagheimbereich hoffen. Die offizielle Inbetriebnahme unserer Pasta- und Teigwarenproduktion im September 2012

macht uns ebenfalls sehr viel Freude. Die schier unvorstellbare Zahl von 16.000 Eiern pro Woche für die Herstellung unserer frischen "Glücklichmacher-Pastas" ist für uns selbst gewaltig. Die Eier stammen, wie von uns nicht anders zu erwarten, von einem regionalen Bauernhof aus Langenau bei Ulm und wir freuen uns sehr über die durchweg positiven Reaktionen auf Spätzle, Maultaschen, Tagliatelle und Co.! Freude auch bei unseren Gastronomie-Objekten. Mit dem Restaurant LAGO haben wir erstmalig den Titel des besten Restaurants der Region im regionalen Restaurantführer erhalten. Die Freude ist groß, aber die neuen ehrgeizigen Ziele für 2013 sind gesteckt. Am Anfang eines neuen Jahres bleibt meiner Frau und mir, einen Dank an Sie, unsere Kunden, zu richten. Von einem klugen Gastronomen erfuhr ich meinen Liebesspruch des Jahres 2012: "Bitte essen Sie, sonst verhungern wir beide!"



Vielen Dank an dieser Stelle an alle fleißigen Mitarbeiter unseres Unternehmens, denn ohne sie ginge all das nicht. Egal ob im Hotel LAGO, im Restaurant BellaVista, auf der Ulmer Messe, im Event-Cateringbereich oder in der Verwaltung. Meine Frau und ich sind stolz, Teil dieser Erfolgsgeschichte sein zu dürfen und bedanken uns an dieser Stelle von Herzen!

Stephan Krug

inbalance – das neue Menü für mehr Ernährungsbewusstsein

An dieser Stelle wird Dr. Friederike Preiß regelmäßig über Neuigkeiten des inbalance-Programms informieren



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungs-
wissenschaftlerin

Die Weihnachtsfeiertage sind wieder vorüber und manche klagen nach den sogenannten "besinnlichen Tagen" über ein paar Kilos zu viel. Mag sein, aber "mehr Gewicht" in so kurzer Zeit bekommt man schnell wieder in Griff. Größere Probleme bringt eine stetig kontinuierliche Gewichtszunahme übers Jahr. Also überdenken Sie einfach mal zu Beginn des neuen Jahres Ihre Ernährungsgewohnheiten. Eine einfache Art seinen Ernährungsfehlern auf die Schliche zu kommen ist, ein Ernährungstagebuch zu führen. So erkennt man sehr schnell die Gewohnheiten, die die Gewichtsprobleme verursachen. Aber versuchen Sie nicht ALLES auf einmal ändern zu wollen, sondern

Schritt für Schritt. Nur so kann eine Ernährungsumstellung einen dauerhaften Erfolg bringen. Ganz besonders gilt dabei: Realistische Ziele setzen und keine strikten Verbote.

Allzu oft werden viele Lebensmittel als "Dickmacher" in Verbindung gebracht. Das gilt auch für unsere geliebten Spätzle. Es gibt kein Lebensmittel, das dick macht, einzig und allein ist die Menge das Problem. Es wird Nudeln sogar nachgesagt, dass sie glücklich machen. Das stimmt! Denn sie enthalten Kohlenhydrate und zusammen mit einem bestimmtem Eiweißbaustein, dem Tryptophan, sorgen sie dafür, dass unser Gehirn ausreichend damit versorgt wird und es zu einem "Wohlgefühl" kommt. Tryptophan ist vor allem in Käse, Fleisch und Fisch, aber auch in Nüssen enthalten. Wenn Sie sich dann noch genügend bewegen, dann kommt oder bleibt trotz Pasta und Co. Ihr Gewicht in "Balance". Genauso wenig

gibt es Lebensmittel, die den Stoffwechsel anregen können. Nur wer genügend Muskelmasse durch Bewegung und Sport aufbauen kann, hat die besten Chancen auf einen guten Energieverbrauch. Aber auch dauerhafter Stress und Anspannung, ebenso Schlafmangel sorgen nach neuen Erkenntnissen für eine Gewichtszunahme, selbst bei ausgewogener Ernährung. Vielleicht ist ein weiterer wichtiger Schritt für Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden Entspannungstechniken zu erlernen. Jedenfalls ist dies eine bessere Alternative, anstatt Ärger und Frust mit Essen auszugleichen. Es hilft nichts! Oder geht es Ihnen dabei wirklich besser? Vielleicht für einen kurzen Moment, auf den dann sehr schnell ein "schlechtes Gewissen" folgt. Essen soll Genuss sein und nicht Ersatz oder Ausgleich für Stress und Ärger. Also genießen Sie Ihre Mahlzeiten. Versuchen Sie sich möglichst vielseitig zu ernähren. Essen Sie so "bunt" wie

möglich. Die zahlreichen Schutzstoffe in Obst und Gemüse sind Garantie für eine vitaminreiche Kost. Schenken Sie sich Zeit für eine Mittagspause mit einem leckeren Essen aus dem gastromenü-Angebot und einem anschließenden Spaziergang. Denn vor allem jetzt in der "dunklen" Jahreszeit ist unser Stimmungsbarometer allzu oft im Keller. Dagegen hilft am besten regelmäßige Bewegung im Freien möglichst um die Mittagszeit und die Vorfreude, dass die Tage bald wieder länger und wärmer werden.

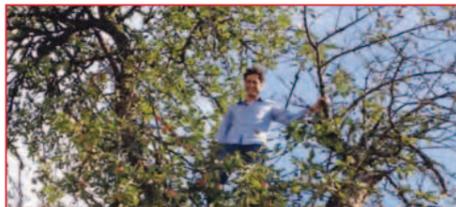


Apfelsaft-Doku

Köstlicher Saft in Bioqualität aus der Region

Im Eventcatering und in unseren Gastronomiebetrieben bieten wir naturtrüben Premium Apfelsaft vom Junkershof an. Die Früchte für diesen leckeren Saft in Bioqualität werden auf Hüttisheimer Streuobstwiesen handgepflückt und speziell für **gastromenü** hergestellt und

abgefüllt. Damit Sie uns das glauben können, haben wir einen Film darüber gedreht. Diese Doku können Sie über den QR-Code abrufen und anschauen. Wir wünschen Ihnen dabei genauso viel Spaß, wie ihn Familie Eifert mit Freunden bei der Ernte hatte.



LAGO ist Nr. 1 im Restaurantführer

Großer Jubel im LAGO-Küchenteam



Ausgelassen und lautstark hat das LAGO-Team auf der Roxy-Bühne im Oktober 2012 die Auszeichnung entgegengenommen. Foto: Devin Sancakli

Endlich ist es soweit! Das LAGO Restaurant hat den begehrten Spitzenreiterplatz im Restaurantführer 2013 für Ulm und Neu-Ulm ergattert und steht nun ganz oben auf der Liste der Top-Restaurants in der Region. Diesen Erfolg hat das Küchenteam rund um Küchendirektor Marian Schneider gebührend gefeiert. Dabei ist ihm wichtig, dass es ein Teamerfolg ist und nicht der einer einzelnen Person. "Nur alle zusammen können wir Großes erreichen." Seit Oktober ist auch Sternekoch Klaus Buderath im LAGO-Team, was hinlänglich bekannt sein dürfte. Er bringt neue Ideen mit, um den Erfolg des LAGO Restaurants zu festigen.

KochAward 2012

Mandy Höra ist stolze Preisträgerin

Mandy Höra erhielt im November 2012 den KochAward der **gastromenü** GmbH. Eine Auszeichnung, die sie gerne mit ihrem Team teilt: "Denn nur im Team sind wir stark. Nur wenn alle mitspielen, kann ich unseren Gästen ein tolles Ergebnis aus der Küche präsentieren." Mandy Höra überzeugt in ihrer kleinen Küche im Gästecaseo der Uhlmann Pac-Systeme GmbH & Co.KG in Laupheim durch Kreativität und ihren hohen Qualitätsanspruch. Wir gratulieren ganz herzlich zu diesem tollen Erfolg!



KochAward-Preisträgerin Mandy Höra mit ihrem Team

Hätten Sie es gewusst?

Ein kleiner Knigge-Tipp zur Serviette

Wer sich sicher auf dem Business-Parkett bewegen will, muß nicht nur mit fachlicher Qualifikation glänzen, sondern auch mit Persönlichkeit und sicherem Auftreten. Das wird manchmal schon schnell auf die



Probe gestellt, wenn das erste Geschäftsessen ansteht. Wußten Sie, dass die Serviette zur Hälfte gefaltet und mit der geschlossenen Seite Richtung Knie auf die Oberschenkel gehört? Nicht neben Ihren Teller, nicht in den Krawattencлип oder gar als Lätzchen – das wiederum ist nur beim Hummer-Essen erlaubt. Ebenso Ihre Krawatte, sie ist und bleibt ein Schmuckstück und man muß gut darauf aufpassen – also keine Kleckflecken, aber bitte auch nicht ins Hemd stecken oder gar über die Schulter legen!

Eine heruntergefallene Serviette bleibt liegen, bitten Sie einfach um eine neue. Die amerikanische Sitte, seine benutzte Serviette auf dem Stuhl abzulegen ist in Europa verpönt.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

Dieses Mal sieht die Mitarbeitersparte etwas anders aus, da wir eine Kollegin vorstellen möchten, die die Gemüse- und Obst-schnitzkunst beherrscht und das ist einfach ein paar Bilder wert. Daher beginnen wir mit **Rosemarie Alkonga, Kantinenmitarbeiterin** im Betriebsrestaurant der Steca Elektronik GmbH in Memmingen. Die geborene Philippinin kam vor 10 Jahren nach Deutschland und hat zwei Jahre in

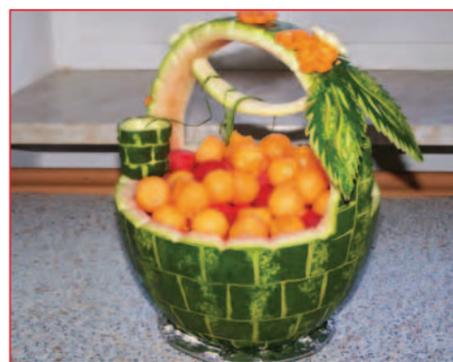


einem chinesischen Restaurant gearbeitet. Dort hat sie das Schnitzen von Obst und Gemüse entdeckt, sich diese Fertigkeit selbst durch Übung beigebracht und ein Faible

für diese Art der Dekoration entwickelt. Es ist toll, was sie aus Melone, Kürbis und



Co. herstellt, weshalb sie jetzt auch bei Steca für Salate, Desserts und Garnierung der Speisen und Platten zuständig ist. Wen wundert's bei diesen filigranen Köstlichkeiten?



Ebenfalls aus dem Betriebscateringbereich kommt **Ingeborg Fuchs**. Sie ist bereits seit 2002 bei **gastromenü** und arbeitete zuerst zwei Jahre als Filialspringerin. Seit 2004 ist sie **Kantinenleiterin** bei KAMAG im Ulmer Donautal. Die gelernte Konditoreiverkäuferin hat vor ihrer **gastromenü**-Zeit 15 Jahre lang mit viel Herzblut einen Tante-Emma-Laden in Straß und Reutti geführt. Neben ihrem Job managt sie auch noch die Geschicke der AWO in Burlafingen. Gemeinsam mit ihrem Mann bildet sie den Vorsitz und



organisiert alles vom Fest bis zur großen Busreise an den Gardasee. Für dieses ehrenamtliche Engagement gebührt ihr großer Respekt.

Die Dritte im Bunde kommt aus unserer Gastronomie, genauer gesagt aus dem LAGO Hotel und Restaurant. Als **Tagungs-koordinatorin** ist **Katharina Pennolidis** seit nunmehr zwei Jahren im Hotel tätig und kümmert sich um die Geschicke und Belange von Referenten, Organisatoren und Teilnehmern. Die Ulmerin mit griechischen



Wurzeln hat in der Ulmer Hotellerie ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert und fühlt sich wegen des regen Gästekontaktes und der Abwechslung in der Gastronomie total wohl. Ihr Ausgleich zum oftmals stressigen Job ist zur Zeit in aller Munde und heißt Zumba! Musik, Tanz und Sport liegen ihr im Blut und machen den Kopf frei!

Lieblingsgerichte: Helga Malischewski und die schwäbische Küche

Saure Bohnen mit Kartoffeln und Würstchen gehören zur Leibspeise der Ulmer Miniköche-Schirmherrin

Das neue Lieblingsessen-Rezept entstammt der Küche von Helga Malischewski, die seit 2009 Schirmherrin der Miniköche-Gruppe "Ulmer Spatzen" ist. Sie ist Ulmerin durch und durch, war selbst lange Gastronomin und ist nun seit vielen Jahren Stadträtin. "Was das Essen betrifft, bin ich völlig unkompliziert. Ich esse alles, außer Muscheln, Austern und Hirn", verriet sie uns. Auf den Tisch kommt heute ein urschwäbisches Gericht und es schmeckt ... lecker! Nachahmung empfohlen.



Rezept für vier Personen:

600 g Bohnen, 400 g Kartoffeln, 50 g Butterschmalz, 80 g Mehl, 1 EL Zwiebelwürfel, 3 EL Essig, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 4 Paar Würstchen wie Wienerle, Debreziner, o.ä.

1. Frische Bohnen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem ausreichend großen Topf in Salzwasser kochen.
2. Kartoffeln schälen und klein würfeln, erst etwas später zu den Bohnen geben und beides gar kochen.

3. Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, mit Mehl und Zwiebelwürfel eine dunkle Einbrenne herstellen und mit rund 1 l des Bohnenwassers ablöschen. Essig und Lorbeerblatt zugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, anschließend mit Bohnen und Kartoffeln vermengen.
4. Wiener, Debreziner oder Polnische Würste in Stücke schneiden und dazugeben, vor dem Servieren etwas ziehen lassen.



Absender

Name _____
 Firma _____
 Straße und Hausnummer _____
 Postleitzahl _____ Ort _____
 Telefon bitte unbedingt angeben _____

eat&life

Unsere Gewinnfrage lautet:
Wieviele Tonnen Speisereste werden jährlich in der Biogas-Anlage der Firma Knittel verwertet ?

- 2.000 Tonnen
 - 20.000 Tonnen
 - 22.000 Tonnen
- (Bitte richtige Antwort ankreuzen)

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

Unser Gewinnspiel

Gewinnen Sie ein köstliches Abendmenü!

Heute gewinnt der Genuss! Kreuzen Sie die richtige Lösung unseres Gewinnspiels an und nehmen Sie an der Verlosung eines 100 €-Wertgutscheins für das LAGO Ulm und eines 50 €-Wertgutscheins für das BellaVista Ulm teil! Wir wünschen Ihnen ganz viel Glück.

Wieviele Tonnen Speisereste werden jährlich in der Biogas-Anlage der Firma Knittel verwertet ?

- 2.000 Tonnen
- 20.000 Tonnen
- 22.000 Tonnen

Einsendeschluss ist der 28. Februar 2013!



Herzlichen Glückwunsch!

Das tolle Nudelset mit Topf, Löffeln, Kochbuch und frischer Pasta wurde stiehlt von unserem Koch Stephan Speiser an Thomas von Jan, Dachser Kempten, überreicht. Die Götz GmbH und **gastromenü** gratulieren recht herzlich!



eat&life

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