



gastronews

Ausgabe 38 | Januar 2015

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

Preisrätsel
auf Seite **4**



Frau Wittlinger, Frau Bosch, Frau Haid, Frau Pellitteri

Deutsches Rotes Kreuz
DRK-Blutspendedienst
Baden-Württemberg - Hessen
gemeinnützige GmbH

INHALT

Neues Restaurant im Institut des DRK-Blutspendedienstes	1
Eine „Runde Sache“	1
Prickelnde Franciacorta... ... eine italienische Weinbauregion	2
gastro splitter	2
„Auf ein Wort“ von Thomas Eifert	2
inbalance – „Heute Fleisch oder vegetarisch?“	3
Nachruf Hans Ott	3
Hätten Sie es gewusst?	3
Neue Richtlinien der Lebensmittelverordnung	3
Unser Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept – Gänsekeule mit Semmelknödel und Rotkraut	4
Das Gewinnspiel	4

Neues Restaurant im Institut des DRK-Blutspendedienstes

Technische und kulinarische Optimierungen laden ein!

Nach einer zweijährigen Sanierungsphase, ohne Unterbrechung aller Betriebstätigkeiten, wurden die umgestalteten Räumlichkeiten des Institutes für Transfusionsmedizin in Ulm im Herbst 2014 neu eingeweiht. Rund 175.000 Blutspenden werden hier jährlich durch die stationäre Spendenmöglichkeit im Institut und durch die mobilen Entnahmeteams für die Region gewonnen. Dadurch können über 130 Kliniken und medizinische Einrichtungen mit Blut und Blutprodukten versorgt werden. Am 13. Oktober 2014 war es dann für **gastromenü** soweit. Es öffneten sich die Pforten unseres neuen Betriebsrestaurants im 2. Stock des Instituts des DRK Blutspendedienstes. Wir freuen uns sehr, dass wir die Geschäftsleitung der Blutspendezentrale durch unser nachhaltiges Konzept mit frischen Produkten regionaler Herkunft überzeugen konnten.

Als qualitativ hochwertiger und regional verwurzelter Cateringbetrieb haben wir nun die Möglichkeit etwa 400 Mitarbeitern unser erfolgreiches Bewirtungskonzept vorzustellen.

In den neuen lichtdurchfluteten Räumen bieten wir qualitativ hochwertige Speisen, gepaart mit einem freundlichen, auf die Bedürfnisse angepassten Service, an. Frühstücksleckereien, Snacks, kalte Speisen sowie frisch zubereitete warme Speisen werden von uns täglich vor Ort in Kombination mit einem knackigen Salat- und einem leckeren Dessert-Buffer angeboten. Dank der guten Planung im Küchenbereich kann unser Team mit modernsten Geräten eine frische und kreative Küche präsentieren. Durch die großzügige Holzterrasse, die im Außenbereich des Restaurants angelegt wurde, haben wir optimale Voraussetzungen um bei Bedarf wunderschöne

Outdoor-Events für unseren neuen Auftraggeber durchführen zu können. Besonders stolz sind wir auf unser neues und hochmotiviertes Mitarbeiterteam. Frau Bosch, die auf vielseitige Erfahrungen bei **gastromenü** zurückgreifen kann, koordiniert in leitender Position alle internen Abläufe. Zu ihrem Team gehören Frau Wittlinger und Frau Haid, die ebenfalls aus der „**gastromenü** Familie“ kommen. Ganz besonders freuen wir uns jedoch darüber, dass wir Frau Pellitteri – die bereits als langjährige Mitarbeiterin in der Blutspendezentrale beschäftigt war – als Teamverstärkung gewinnen konnten.

Wir beglückwünschen die DRK Blutspendezentrale zu den verbesserten Rahmenbedingungen, unter denen die äußerst wichtige Arbeit zur ganzheitlichen Versorgung von Patienten geleistet werden kann. Wir freuen uns darauf, hauseigene Gäste ebenso wie Besucher der umliegenden Firmen und Institutionen mit unserem Angebot nachhaltig verwöhnen zu dürfen. Unser Betriebsrestaurant am Ulmer Eselsberg ist von Montag bis Freitag in der Zeit von 11:45 bis 13:15 Uhr geöffnet.

Eine „Runde Sache“

gastromenü-Semmelknödel in Form gebracht!

Semmelknödel sind eine Spezialität, die in unserem Haus seit Generationen handwerklich mit regionalen, frischen Zutaten – und dennoch mit „geheimer Rezeptur“ gefertigt werden. In den verschiedenen Regionen gibt es zahlreiche Varianten von Semmelknödel-Rezepten. Sowohl die vegetarische als auch die mit Speck verfeinerte, ja sogar die mit Hefe angereicherte Version sind hier zu Lande sehr gefragt. Alle Arten von Knödel werden gerne

zu deftigen Fleisch- oder Pilzgerichten serviert. Aufgrund der Beliebtheit und steigenden Nachfrage entschieden wir uns für die Anschaffung einer Knödelformmaschine. Durch diese Anschaffung können wir uneingeschränkt die Lieferfähigkeit für all unsere Kunden garantieren, ohne dabei auf Fertigprodukte zurückgreifen zu müssen. Der eigentliche Produktionsvorgang spart Ressourcen und stellt für die Köche unserer Manufaktur eine wesentliche

Erleichterung ohne Qualitätsverlust dar. Die Produktionsmenge innerhalb einer Stunde liegt mit dieser Maschine bei ca. 1500 runden und dennoch hausgemachten Knödeln, die auf jedem Speiseplan vielseitig einsetzbar sind.

Unser Lieblingsrezept auf Seite 4 verrät Ihnen, wie Sie auch zuhause eine leckere, selbstgemachte, runde Sache auf Ihren Tisch zaubern können. Viel Spaß dabei!



Zutatenmischung aus regionalen Lebensmitteln

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

Prickelnde Franciacorta ...

... eine italienische Weinbauregion vom Schaum zum Traum!

Die Franciacorta ist ein Weinanbaugebiet in der Lombardei in dem Sekt- und Weinproduktion auf hohem Niveau betrieben wird. Der moränische Boden, die abmildernde Wirkung des Iseo-Sees und die frischen Luftströmungen aus dem Valle Camonica garantieren den Weinreben unseres Unternehmenspartners Berlucchi ideale Wachstumsbedingungen für seine Produkte.

Im Jahre 1955 trafen sich Giorgio Laniani, Franco Ziliani und Guido Berlucchi im prächtigen Wohnsitz der Berlucchis mit den Nachfahren der Adelsfamilie Lana de' Terzi. Sie gründeten die Firma Guido Berlucchi & C. Die Guido Berlucchi & C. versiegelte 1961 dreitausend Flaschen mit „Pinot di Franciacorta“; ein Schaumwein, welcher durch klassische Flaschengärung entsteht. Guido

Berlucchi war für Franco Ziliani die ideale Persönlichkeit, um sich auf ein neues Genußabenteuer für Sekt- und Champagner einzulassen. Ein Abenteuer, welches letztlich eine Revolution in der italienischen Weinbauregion auslöste.

Die Weingärten von Berlucchi bedecken heute mehr als sechshundert Hektar und nutzen ein Viertel der Fläche für die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung.

Die Weinberge von Berlucchi werden mit den Methoden der integrierten Landwirtschaft bewirtschaftet und der Betrieb setzt das Werk der Zonierung des Schutzkonsortiums der Franciacorta mit dem Projekt „Mille1vigna“, welches für jede einzelne Lage einen Identitätsnachweis liefert, fort. Franco Ziliani führte das Unternehmen ins neue Millennium und die Zukunft von

Berlucchi ist heute in den Händen seiner Kinder Cristina, Arturo und Paolo.

Da die Firmenphilosophie von Berlucchi sich in vielen Bereichen mit der **gastromenü**-Philosophie deckt, sehen wir in Berlucchi eine große Bereicherung für unser Unternehmen. Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz stehen als Unternehmensziele, neben großen Qualitätsansprüchen, an höchster Stelle.

Der „Pionier der Franciacorta“ setzt die gezielte Düngung ein, experimentiert mit der Energiegewinnung aus Trester und ist dem Projekt „Ita.Ca“ zum Monitoring der Emissionen von Kohlendioxid beigetreten. Die Reihen Berlucchis werden stetig von oben mit Infrarotkameras fotografiert, um Daten über ihre Wuchskraft zu gewinnen und gezielt bei der Kultivierung und der Ernte einzugreifen.

Seit Februar 2001 ist zudem eine Photovoltaikanlage am Stammsitz in Borgonato entstanden; diese deckt 50 % des betrieblichen Energiebedarfs.

Im Januar eines jeden Folgejahres untersucht das technische Team Weinproben und führt komplexe Prüfungen an mehr als 150 Basisweinen durch, um für Kunden ein optimales Produkt zu erzielen.

Nicht nur durch das qualitativ ausgezeichnete und hochwertige Produktangebot des italienischen Weingartenbesitzers, sondern auch durch den gelebten Nachhaltigkeitsgedanken sind wir begeisterte Abnehmer seiner hochwertigen und ausgezeichneten Kreationen.

Seit vielen Jahren überzeugt Berlucchi durch ein exklusives Getränkeortiment in unserem Hotel- und Restaurant Lago in der Ulmer Friedrichsau, dem Restaurant BellaVista über den Dächern von Ulm sowie in unserem Party- und Eventbereich. Die Spezialitäten von Berlucchi sind die perfekten Begleiter für Festtage und Feierlichkeiten.

Auch zum Anstoßen auf das Jahr 2015 oder für den täglichen Genuss sind Berlucchi-Kreationen empfehlenswert.

Ein herzliches Salute an alle Genießer!



gastro

Blicke in die gastro-Welt

»Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.«

Winston Churchill

Ausgezeichnet!

Unser Hotel- und Restaurant Lago in der Ulmer Friedrichsau wurde im vergangenen Jahr wieder mehrfach ausgezeichnet. Im Oktober 2014 erhielt das Lago Team den 1. Platz des Restaurantführers Ulm / Neu-Ulm.

Thomas Eifert im Gespräch mit Regio TV

Saftiger Empfang im Partyservice bei der Neueröffnung des Modehauses Honer

Miniköche auf der Mainau mit Königin Silvia

Erntehelfer Marc Eifert im Element

Aktueller Stand der Baustelle im Donautal „Steinbeisstraße 7“

Das BellaVista-Team auf Exkursion bei der Brennerei Feller in Regglisweiler

Auf ein Wort

Der Blick zurück auf ein ereignisreiches Jahr

Vor wenigen Tagen ist das Jahr 2014 zu Ende gegangen. Für uns gastrojaner war es sehr turbulent und ereignisreich. Mit 7610 frischgekochten Menüs an nur einem Tag erreichten wir am 17. November 2014 einen Spitzenwert der vor wenigen Jahren undenkbar schien. Über 1,3 Mio verkaufte Menüs im gesamten Jahr lassen auch uns ein wenig demütig werden. Mit dem Neubau in der Firmenzentrale im Ulmer Donautal, den wir im Juni 2014 begonnen haben und der Mitte 2015 fertiggestellt sein wird, sprudelten die neuen Ideen bei unseren kreativen Mitarbeitern im Stundentakt, welche Chancen und Möglichkeiten uns der Neubau bieten wird. Der Erwerb eines alten Brennrechtes mit der Destillierung unseres ersten „Albecker Birnenbrandes“ vor wenigen Wochen war ebenso ein Highlight, wie der eigene Honig von fünf fleißigen Bienenvölkern auf dem Dach des Restaurants Lago in der Ulmer Friedrichsau. Mit dem Erwerb von weiteren 12.000 m² Streuobstwiesen legen wir den Grundstein für die Herstellung von eigenen Säften und Limonaden. Außerdem erhalten wir so ein weiteres Paradies für unsere künftig 15 Bienenvölker.

Im August mussten wir uns vom Gründer unseres Unternehmens Hans Ott für immer verabschieden. Leider kann er die Weiterentwicklung unseres Unternehmens nicht mehr miterleben. Er war immer sehr begeistert, wenn wir mit neuen Ideen und handwerklichem Geschick am „Manufakturgedanken“ unserer Firma bastelten. Vielleicht kann er uns ja doch von irgendwo zuschauen und sich an unserer Entwicklung freuen. Wir werden ihn nicht vergessen.



Im November wurde es dann wieder spannend, als die Michelinsterne verteilt wurden und wir den im Jahr 2013 erkokchten Stern im Restaurant Lago erfolgreich verteidigen konnten. Freuen Sie sich mit uns auf das Jahr 2015 – wir haben einige total verrückte Ideen, über die wir Ihnen in der nächsten Ausgabe der **gastro**news berichten werden. Unser Streben nach eigenen, unverfälschten und natürlich handwerklich hergestellten Lebensmitteln ohne Zusatzstoffe nimmt weiter Fahrt auf und wird Sie das ein oder andere mal auch in Zukunft positiv verblüffen – das versprechen wir Ihnen!

Zu Beginn des neuen Jahres möchten wir uns bei unseren Kunden bedanken, dass Sie sich tagtäglich für uns, unsere Produkte und Dienstleistungen entscheiden. Erfolgreich am Markt bestehen können wir nur durch langjährig mit unserem Unternehmen verbundene motivierte Mitarbeiter, denen an dieser Stelle unser besonderer Dank gilt.

Wir wünschen Ihnen allen Gesundheit, Zufriedenheit und eine Portion Glück und Erfolg für das kommende Jahr.

Herzlichst

Edith und Thomas Eifert



Heute Fleisch oder vegetarisch...

...das fragen sich viele Menschen täglich!



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Die Entscheidung für „Vegetarische Gerichte“ nimmt in den letzten Jahren deutlich zu.

Inzwischen gibt es sechs Millionen Vegetarier in Deutschland, dies bedeutet Verzicht auf Fleisch, Wurstwaren und meistens auch auf Fisch. In der Regel sind Milchprodukte und Eier enthalten dies wird als ovo-lacto-vegetarische Kost bezeichnet.

Rund 800.000 Menschen leben vegan, d.h. eine rein pflanzliche Ernährung mit komplettem Verzicht auf tierische Lebensmittel – bis hin zu Honig.

Gründe warum sich Menschen vegetarisch oder vegan ernähren sind vielfältig, zu meist sind es ethische, aber auch religiöse oder gesundheitliche Aspekte. Oftmals liegt der Grund auch im Umwelt- und Klimaschutz.

Vor- und Nachteile kann es in ALLEN Ernährungsformen geben. Bei der veganen Kost, also gänzlichem Verzicht auf tierische Lebensmittel, sollten sich die Betroffenen sehr gut auskennen, denn bei dieser Kostform besteht allzu oft die Gefahr eines Nährstoffmangels. Dies gilt vor allem für Proteine (Eiweiß), Eisen, Jod, Calcium, Zink und die Vitamine B2, B12 und Vitamin D. In der Regel gilt dies nicht für eine ovo-lacto-vegetarische Ernährung, dies ist bei ausgewogener Lebensmittelauswahl durchaus empfehlenswert.

Allerdings sollte man all denjenigen die gerne mal ein Stück Fleisch oder Wurst essen nicht ein „schlechtes Gewissen“ machen hinsichtlich ihrer Gesundheit. Es kommt hierbei ganz besonders auf die Qualität und auch auf die Menge an. Die Empfehlung in der Woche zwei bis drei

„fleisch- oder wurstfreie“ Tage zu integrieren macht allerdings Sinn, denn ein zu hoher Fleisch- und vor allem Wurstkonsum wird immer wieder mit Herz-Kreislaufkrankungen und auch Krebserkrankungen in Verbindung gebracht.

„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“ ein Werbeslogan, den man früher allzu häufig hörte, stimmt so nicht ganz. Natürlich hat Fleisch eine besonders wertvolle Eiweißzusammensetzung und enthält auch verschiedene Vitamine wie Vitamin B1, das „Nervenvitamin“ und Vitamin B12 unentbehrlich für Leistungskraft in körperlicher sowie geistiger Hinsicht. Aber auch eine ovo-lacto-vegetarische Kost enthält diese wichtigen Nährstoffe.

Entscheidend ist es, auf die Qualität und die Herkunft von Fleisch zu achten. Dem Verbraucher ist es heutzutage wichtig zu wissen woher die Produkte kommen. So haben die Speisen von **gastromenü** einen entscheidenden Vorteil. Da es eine haus-eigene Metzgerei vor Ort gibt kann man sicher sein, dass vor allem auch bei der

Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten auf Qualität geachtet und auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichtet wird.

Jeder sollte für sich selbst entscheiden wie er sich ernähren möchte: Ob gemischte Kost, lacto-vegetarisch oder auch vegan. Gut, dass **gastromenü** die gesamte, breit angesiedelte Palette aller Möglichkeiten anbietet.

Wichtig ist, dass man regelmäßig isst und Mahlzeiten nicht „ausfallen“ lässt, denn eine unregelmäßige Mahlzeitenfrequenz ist nachweislich ungünstig für Wohlbefinden, Vitalität und sogar Grundlage für Übergewicht.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit bei Ihrer Menüwahl „mit oder ohne Fleisch“

Ihre Friederike Preiß

Hätten Sie es gewusst?

Lecker gewürzt schmeckt's doppelt gut!

Unter Gewürzen und Kräutern versteht man Teile bestimmter Pflanzenarten. Auf Grund des natürlichen Gehalts an Geschmacks- und Geruchsstoffen werden sie als würzende oder geschmackgebende Zutat – meist in getrocknetem Zustand – bei der Zubereitung von Speisen verwendet.

Der Eigengeschmack von Lebensmitteln wird durch harmonisch abgestimmte Gewürze unterstrichen und diese prägen letztlich den Charakter eines Gerichtes. Gerade in der frischen, gesunden und fettarmen Küche sind Gewürze und Kräuter besonders wichtig. Sie teilen sich in zwei unterschiedliche Kategorien auf. **Gewürze** bestehen aus Blüten, Früchten, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcken, Zwiebeln oder Teilen davon (meist in getrockneter Form).

Kräuter sind frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprossen oder Teile davon.

Wir von **gastromenü** haben für unsere Gäste ein einzigartig, leckeres Grill-Gewürz zusammengestellt. Lassen Sie sich im neuen Jahr bei einem feurigen BBQ-Abend in unserem Restaurant Bella Vista über den Dächern von Ulm verwöhnen und probieren Sie unseren Steakpfeffer gleich aus. Weitere Infos sowie alle Veranstaltungstermine für 2015 finden Sie unter www.bellavista-uhl.de



Nachruf

Am 22. August 2014 mussten wir uns für immer von unserem Seniorchef Hans Ott verabschieden.

Die im Jahr 1968 von ihm gegründete Firma im Ulmer Donautal führte er gemeinsam mit seiner Frau Lisa durch unermüdlichem Einsatz zum Erfolg. Jahrzehnte lebte er für das Unternehmen, welches stets zentraler Mittelpunkt seines Lebens war. In Dankbarkeit gedenkt ihm die Familie, alle Mitarbeiter sowie Freunde und Bekannte.

Wir sind stolz sein Lebenswerk in seinem Sinne weiterführen zu dürfen.



HANS OTT

24.09.1926 · 22.08.2014

Deklarierungspflichtige Allergene - kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe!

Nach wie vor nur unbehandelte Lebensmittel ohne Zusatzstoffe bei **gastromenü**

Wer unter einer Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leidet, muss bestimmte Zutaten und Lebensmittel strikt meiden, denn meist können schon Spuren davon die gefürchteten Beschwerden auslösen. Ein Allergiker ist beim Einkauf bzw. Verzehr darauf angewiesen, zuverlässige Informationen über die Zusammensetzung der Produkte zu erhalten. Nahezu alle Speisen die Sie von uns bekommen, wer-

den in unserer hauseigenen Manufaktur handwerklich und liebevoll aus bevorzugt regionalen Lebensmitteln tagesfrisch hergestellt. Wir kennen deshalb die Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel genau und deklarieren Ihnen zuverlässig die für das Auslösen von bis zu 90% aller Allergien und Unverträglichkeiten verantwortlichen 14 Stoffe (unter anderem Gluten, Eier, Fisch, Milch, Nüsse...) auf der Speisekarte

oder einer separaten Allergiker-Karte.

Die gesetzliche Allergen-Kennzeichnung ist nicht zu verwechseln mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Wie gewohnt, verwenden wir auch weiterhin keine dieser Zusatzstoffe, denn wir produzieren handwerklich hergestellte Speisen für Sie aus frischen regionalen Produkten.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

► **Christa Staiger** ist seit dem 1. März 2013 fester Bestandteil unserer Buchhaltungsabteilung im Ulmer Donautal. Als Pharmakauauffrau gestartet, hat sie bisher in unterschiedlichen Bereichen Erfahrungen gesammelt, bevor sie über das Speditionsgewerbe zu **gastromenü** wechselte. Frau Staiger hat Freude an ihren beruflichen Herausforderungen und bereichert so unser Buchhaltungsteam, welches derzeit aus insgesamt sechs Damen besteht. Mit lesen, joggen und schwimmen hält Christa Staiger sich fit und empfindet dies als Ausgleich zur interessanten und abwechslungsreichen Arbeit bei **gastromenü**. In dem kleinen Dorf Steinberg, in dem sie auch geboren wurde, lebt sie in ländlicher Atmosphäre und liebt es, vor Ort ihren



Christa Staiger

sportlichen Freizeitaktivitäten nachzukommen.

► **Lukas Maj** ist seit Oktober 2014 als Koch bei **gastromenü** aktiv. Der mit seinem Team mehrfach zum Olympiasieger ausgezeichnete Koch, hat wertvolle Erfahrungen in der Nationalmannschaft der Köche Deutschland gesammelt und seine Kenntnisse in den vergangenen Jahren im In- und Ausland erweitert. Bei **gastromenü** bietet sich ihm nun die Möglichkeit seine Kochkünste unter Beweis zu stellen und dennoch in der Region wohnhaft zu bleiben. Durch die Bereitschaft, flexibel in unseren verschiedenen Betriebsrestaurants eingesetzt zu werden, stehen Lukas Maj im neuen Wirkungskreis sozial verträgliche Rahmenbedingungen



Lukas Maj

für die Familien- und Freizeitgestaltung zur Verfügung. In seiner Freizeit besucht er mit Begeisterung Kochkunstausstellungen, Show-Cooking-Events und Messen.

► **Victoria König** wurde am 1.10.2013 in Zusammenarbeit mit dem Regionalen Ausbildungszentrum Ulm und dem Integrationsfachdienst Ulm Alb Donau-Heidenheim vorab als Praktikantin in unserem Hotel Lago als Buffetkraft eingestellt. Die Einarbeitung in unseren Frühstücksbereich des Hotels war für Victoria, die Mitarbeiter und auch für die Geschäftsleitung spannend und hat alle persönlich und auch sozial ein großes Stück in unserem „Miteinander“ weitergebracht. Seit 1. März 2014 ist sie nun als Teilzeitbeschäftigte mit geistiger Behinderung eingestellt und arbeitet in der Frühschicht bis zu sechs Stunden am



Victoria König

Tag. Victoria ist im Lago-Team zwischenzeitlich gut integriert und fester Bestandteil der „Frühstücksmannschaft“. Sie fühlt sich dort wohl und ist ihren Fähigkeiten entsprechend perfekt eingesetzt und in guten Händen. Aufgrund ihrer Behinderung braucht Victoria König gewohnte Situationen und ein vertrautes soziales Umfeld um Leistung erbringen zu können, dann kann sie auch gut Kontakt zu Mitarbeitern und Gästen aufnehmen. Durch sie haben wir eine überaus fröhliche und sympathische Mitarbeiterin zur Teamverstärkung bekommen und sie ist der Beweis dafür, dass es sich lohnt, Inklusion tatkräftig voran zu bringen. Von Victoria werden unsere Gäste auf besondere Weise mit Frühstücksköstlichkeiten verwöhnt und sie serviert diese mit einer selbstverständlichen Freundlichkeit. Schön, dass sie bei uns ist!

Gänsekeule mit Rotkraut und Semmelknödel



Zutaten:

Rotkraut:

- 1 Rotkohl, fein geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Apfel, fein gewürfelt
- 250 ml Rotwein
- 50 g Milchreis
- 50 g Enten- und Schweineschmalz
- 50 g Apfelmus
- 50 g Johannisbeer-Gelee
- Zucker, Salz, Zimt, Pfeffer, Lorbeerblatt, Rotweinessig



Zubereitung:

Von unserem Koch Andreas Beer

Zwiebel- und Apfelstücke in Gänseschmalz anschwitzen und das fein geschnittene Rotkraut dazugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Alle Gewürze nach Möglichkeit in ein Tee-Ei füllen und zum kochenden Kraut hinzugeben. Apfelmus, Johannisbeer-Gelee und den Milchreis unter das Rotkraut mischen. Das fertige Kraut mit Rotweinessig abschmecken.

Semmelknödel

- 6 Brötchen vom Vortag
- 250 ml heiße Milch
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 1 Bund Petersilie (gehackt)
- Salz und Pfeffer

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit der heißen Milch übergießen und zusammenpressen. Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter andünsten. Die heißen Zwiebelwürfel und das Salz zu den Brötchen geben und mit dem Kochlöffel durchmengen. Die Eier dazugeben und mit der angefeuchteten Hand kneten. Nun den Knödelteig ruhen lassen. Sobald die Knödelmasse abgekühlt ist, kann die gehackte Petersilie untergemischt werden. Mit angefeuchteten Händen die Knödel formen und in kochendes Wasser gleiten lassen. Bei reduzierter Temperatur mit halb geöffnetem Topfdeckel 15 – 20 Minuten ziehen lassen.

Gänsekeule

- 4 frische Gänsekeulen (je 340gr. bis 400 gr.)
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 2 Karotten, geschält und gewürfelt
- ¼ Sellerie, geschält und gewürfelt
- 20 g Tomatenmark
- 500 ml Brühe
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Speisestärke

Die Keulen mit Salz, Paprika und Pfeffer einreiben und in einem Bräter zusammen mit den geschälten und gewürfelten Zwiebeln, Karotten und dem Sellerie von allen Seiten anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit der Brühe aufgießen und zugedeckt 80 Minuten langsam bei 160 °C schmoren lassen. Die Keulen entnehmen und im Backofen warm stellen. Den Sud in einen Topf sieben, aufkochen lassen, mit der Speisestärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Guten Appetit!

Unser Gewinnspiel



Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

Gewinnen Sie diesmal eine Magnum Flasche Berlucchi in dekorativer Holzkiste mit dem dazugehörigen Traditionsbuch!

Haben Sie unseren Artikel der Firma Berlucchi aufmerksam gelesen? Dann fällt Ihnen die Beantwortung unseres Neujahrsrätsels sicherlich nicht schwer.

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss:
28. Februar 2015

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

Durch welche Maßnahmen zeichnet sich die Firma Berlucchi & C. im Bezug auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz aus?

- Die Weinreben werden durch Infrarotkameras beobachtet um Wuchskraft und Kultivierung rechtzeitig beeinflussen zu können.
- Eine Photovoltaikanlage übernimmt 50 % des Energiebedarfs der Firma Berlucchi & C.
- Es wird mit Trester zur Energiegewinnung experimentiert.

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

eat&life



Herzlichen Glückwunsch!

Den üppig gefüllten, bunten Gemüsekorb von St. Moritz hat die **städtische Tageseinrichtung „Kinderhaus Welt Entdecker“** in Göggingen gewonnen. **gastromenü** und die Donau-Illerwerkstätten / St. Moritz gratulieren zu den leckeren, herbstlichen Köstlichkeiten.