

Preisrätsel
auf Seite **4**



Der Produktionsverlauf innerhalb einer Schneidemaschine

INHALT

Bei gastromenü lieben wir Knackiges	1
Wer brennt denn da?	1
Lebenshilfe in "St. Moritz" seit mehr als 30 Jahren	2
gastroplitter und „Auf ein Wort“ von Thomas Eifert	2
inbalance – Essen und Trinken ist wichtig für Körper und Geist	3
Hätten Sie es gewusst?	3
Sternstunden im LAGO	3
Sensoriktests bei Dachser	3
Führungskräfte-Meeting bei gastromenü	3
Unser Mitarbeiterteam	4
Lieblingsgerichte	4
Das Gewinnspiel	4

Bei **gastromenü** lieben wir Knackiges

Schnittige Ergebnisse durch perfekte Würfel-, Stift- und Schneidemaschinen

Wir bei **gastromenü** lieben saisonales, knackiges Gemüse und verarbeiten dieses täglich frisch. In all unseren Betrieben stellt Gemüse eine leckere Beilage und oftmals auch ein tolles Hauptgericht dar. Frisches Gemüse strotzt nur so vor Vitaminen, sofern es erntefrisch verarbeitet wird.

Einen Teil unserer Produkte erhalten wir von der Gärtnerei St. Moritz, die an die Donau-Iller Werkstätten angegliedert ist und von der Firma Botzenhard aus Laupheim-Baustetten.

Die direkte und schnelle Verarbeitung mit professionellen Geräten garantiert unseren Mitarbeitern gute Arbeitsbedingungen und unseren Tischgästen in Schulen und Kindergärten, den Betriebsrestaurants sowie den Gastronomiebetrieben uneingeschränkte, frische Qualität. Die scharfen Messer ergeben einen sauberen Schnitt ohne die Lebensmittel zu quetschen. In unserem Haus erzielen wir durch die Würfel-, Stift- und Schneidemaschinen der Firma Kronen perfekte Produktionsabläufe und gewährleisten somit optimale Ergebnisse für das Gemüse und Obst.

Unsere Mitarbeiter sowie alle Gäste freuen sich täglich über sonnengereifte, aromatische Tomaten, erntefrische Salate, leckere Zucchini, knackige Bohnen, saftige Gurken, verschiedenartige Zwiebeln sowie Karotten, die frisch geerntet, geschält und anschließend für das Endprodukt zugeschnitten werden.

Wir bei **gastromenü** freuen uns, einen guten Beitrag zur gesunden und ausgewogenen Ernährung unserer Kunden beitragen zu können und wünschen unseren Gästen weiterhin Freude an knackigen Salaten und leckerem Gemüse aus unserem Haus.

Wer brennt denn da?

Vom Obst zum edlen Destillat

In unserem Unternehmen legen wir bei der Herstellung von Speisen und Getränken größten Wert auf Lebensmittel regionaler Herkunft. Seit einigen Jahren ernten wir deshalb auch von unseren eigenen Streuobstwiesen Äpfel und lassen diese zu einem herrlich, leckeren Apfelsaft pressen. Die große Nachfrage und die Freude an unserem schmackhaften, selbst hergestellten Saft hat uns dazu bewegt, weitere landwirtschaftliche Grundflächen zu erwerben. Aufgrund der Erweiterungspläne unserer Genusswerkstätten in der Friedrichsau in Ulm, haben wir uns Gedanken über die Anschaffung einer eigenen Brennereianlage und den Erwerb eines Brennrechts gemacht. Mit Erfolg!

Der genaue Aufbau und die Funktion einer Destillationsanlage war im Frühjahr



Besichtigung der Brennanlage

diesen Jahres Schwerpunkt einer Exkursion zur Firma CARL GmbH in Eislingen. Zur Konzeption und Grobplanung dieses Projektes waren Thomas Eifert, Geschäftsführer der Firma **gastromenü**, Roland Feller, Brennereimeister aus der Region, Berthold Braunger, Architekt und Klaus Hagmann von der Firma CARL vor Ort, um die Grundlagen und Voraussetzungen zur Durchführung dieses Projektes zu erörtern. Die Destilliergeräte der Firma Carl – die mit

zu den Besten weltweit gehören – bestehen überwiegend noch aus handwerksbetriebenen gefertigten Bauteilen. Der interessante Aufbau der Destillationstechnik hat uns beeindruckt und verschiedene Möglichkeiten aufgezeigt.

Natürlich werden wir ausschließlich regional angebaute Obstsorten für die Herstellung von Destillaten verwenden. Sorgfältig geerntetes Obst insbesondere von alten Apfel- und Birnensorten sowie Ringlotten und Haselnüsse sollen künftig zu hochprozentig, flüssigen Bränden und somit zu Spitzenprodukten verarbeitet werden. Dies erfordert in vielen, verschiedenen Bereichen der Brennereikunst Konzentration und Fingerspitzengefühl. Wir freuen uns darauf, schon bald beste Qualität in hochwertigen Produkten anbieten zu können.

Lebenshilfe in „St. Moritz“ seit mehr als 30 Jahren

Nützlinge statt Pestizide sind oberstes Gebot

Im Jahr 1981 wurde die Gärtnerei St. Moritz, welche im Ulmer Norden angesiedelt ist, von der Lebenshilfe Donau-Iller e.V. übernommen und ist seither fester Bestandteil des Angebots der Donau-Iller Werkstätten Jungingen.

Derzeit sind in der Gärtnerei 39 Menschen mit Behinderung, fünf Gärtnermeister und 11 technische Mitarbeiter sowie Verkaufspersonal beschäftigt. In großen Gewächshäusern und auf Freilandflächen findet der Zierpflanzen- und Gemüseanbau grundsätzlich unter ökologischen Gesichtspunkten statt. Schädlingsbekämpfung übernehmen „Nützlinge“ und gedüngt wird auf herkömmliche, natürliche Weise.

Die Mitarbeiter von St. Moritz ernten selbst und liefern das frische Gemüse der Gärtnerei unter anderem an die Lebensmittelmärkte der Lebenshilfe in Neu-Ulm und Jungingen aus. Mittelständische Unternehmen, werden als Stammkunden in einem Umkreis von ca. 20 km betreut und erhalten die Ware frisch angeliefert. Wir bei **gastromenü** legen größten Wert auf regionales Gemüse und Obst und schätzen höchste Qualität. Auch unter dem Aspekt der Inklusion stellt der Bezug der frischen Waren, die durch Menschen mit Behinderung geerntet wurden, für uns nicht nur die Lieferung von gesunden Lebensmitteln dar. Vielmehr sehen wir es als unseren Auftrag an, einen Teil zur sozial verträglichen, kompetenten Gesellschaft beizutragen

und mit Institutionen oder Partnern wie den Donau-Iller-Werkstätten zusammen zu arbeiten.

Die Gärtnerei bietet seit geraumer Zeit sowohl für Firmen, als auch für Privatpersonen einen besonderen Service an – „Wir überwintern fachgerecht Ihre Pflanzen aller Art“ – so Annette Fiegel-Jensen, die Leiterin der Organisationsentwicklung der Lebenshilfe Donau-Iller e.V. in Günzburg. St. Moritz lädt außerdem zweimal im Jahr zu ganz besonderen Veranstaltungen ein.

Zu Beginn des Jahres findet immer im April ein „Tag der offenen Tür“ statt. Diese Veranstaltung ermöglicht allen Beteiligten und Interessenten auf unterschiedliche Art



und Weise den Einstieg in die Beet- und Balkonsaison. Die zweite Veranstaltung findet in diesem Jahr am 15. November von 16.00–19.00 Uhr in St. Moritz statt. Unter dem Motto „Sternstunden“ präsentiert sich die Gärtnerei in stimmungsvoller Atmosphäre und bietet eine Vielzahl an Weihnachtssternen, Adventsgestecken und Alpenveilchen zum Verkauf an.

Ein Ausflug nach St. Moritz ist täglich möglich:
Montag – Freitag von 9.00–12.00 und 14.00–18.00
Samstags von 9.00–12.00 Uhr

Weitere Infos finden Sie unter:
www.lebenshilfe-donau-iller.de



gastro splitter | Blicke in die gastro-Welt

»Gesunde Ernährung ist die beste Investition in sich selbst.«

Alexa Iwan
TV-Moderatorin



Sommerkonzert
im BellaVista
über den Dächern
von Ulm

Wettbewerbs-
Team „Koch
des Jahres“



LAGO-
Honigernte
Früh- und
Sommertracht



Miniköche
backen mit der
Bäckerei
Frank Stimpfle



Baden-
Württemberg
kocht – das LAGO-
Kochbuch. Erhältlich
im LAGO-Shop



Das
Hotel LAGO
ist erneut
zertifiziert



Beeren-
starke Cocktails
unserer Restaurant-
betriebe

Auf ein Wort

Es pulsiert im Unternehmen
Austriebe, Umtriebe und Ernte-Erfolge

Langweilig wird es wirklich nicht in unserem Unternehmen. Die Zeiten sind kreativ, fordernd, fördernd und spannend!

Zum einen geht unsere Großbaustelle in der Ulmer Firmenzentrale voran – etwas verspätet aus den Startlöchern gekommen wird unter Hochdruck gebaut und gewerkelt und vermutlich noch im Spätherbst diesen Jahres können wir Richtfest in unserer neuen Küchenmanufaktur feiern.

Unbeeindruckt von den zentralen Bautätigkeiten geht unser tägliches Geschäft weiter. Die Eröffnung von immer neuen Ganztageskindergärten und Schulen hat uns eine Auftragsflut von Kindermenüs beschert. Als Qualitätsanbieter mit zwingend höheren Preisen als manch dumpender Billiganbieter, wurden wir zunächst kaum berücksichtigt. Erst im zweiten Anlauf entdeckten die Kunden die Qualität regional erzeugter, frischer Lebensmittel von **gastromenü** und so sind wir bei 110 Einrichtungen mit täglich über 3.000 auf die Bedürfnisse von Kindern ausgerichteter Menüs regional stärkster Anbieter geworden.

Erfreulich auch der Erfolg mit unseren fünf LAGO-Bienenvölkern. Einem wunderbaren Frühjahrshonig (Frühtracht) folgte eine eher magere Ausbeute unseres Sommerhonigs (Sommertracht). Das Wetter war einfach nicht optimal – mal zu trocken, mal zu nass und mal zu kalt – das mögen die Bienen nicht. Man erkennt beim „Selbermachen“ von Naturprodukten auch die Abhängigkeit vom Wetter.



Gerade das macht die Besonderheit bei **gastromenü** aus – der Bezug zur Erzeugung regionaler Lebensmittel und seiner handwerklichen erntefrischen Weiterverarbeitung ist unsere Passion!

Deshalb hoffen wir jetzt auf eine gute Obsternte, den unsere eigenen Streuobst-Wiesen sind voll mit Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Ringlotten – die Äpfel benötigen wir dringend für unseren naturtrüben Apfelsaft (in den Restaurants Bellavista und Lago in Ulm erhältlich), die anderen Obstsorten werden zu herrlichen Destillaten verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen und uns einen sonnigen, erntereichen Herbst und einen für unseren Neubau so wichtigen späten Wintererbruch!

Thomas Eifert mit dem **gastromenü**-Team



„Essen und Trinken ist wichtig für Körper und Geist“

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



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Dieses Sprichwort kann auf jeden Fall bestätigt werden, aber was tun, wenn man nach einem guten Essen oder Getränk plötzlich unter Magen-Darmproblemen leidet? Angefangen von plötzlich stechenden Bauchschmerzen bis hin zu Blähungen, die den Betroffenen sowohl im Berufsalltag wie im privaten Umfeld belasten und man dauernd damit beschäftigt ist, diese zu unterdrücken. Unser „Darm“ nimmt uns dies irgendwann mal übel, in dem er sich total „verkrampft“. Aber in unserer zivilisierten Welt sind ja „Darmgeräusche“ nicht salonfähig. Ein noch größeres Übel ist es, wenn man nach einer Mahlzeit

kaum noch das „stille Örtchen“ erreicht, weil aus heiterem Himmel eine Diarrhö oder zu deutsch: „Durchfall“ einsetzt... alles unangenehme Themen, die man in der Öffentlichkeit nicht gerne anspricht, diese aber durchaus ernst zu nehmen sind. Denn sehr viele Mitmenschen unter uns leiden darunter. Hierzulande sind ca. 15 bis 20 % der Bevölkerung von Unverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) oder Fructosemalabsorption (Fructoseunverträglichkeit) betroffen und sicher gibt es noch etliche sogenannte „Dunkelziffern“. Bei vielen Menschen werden heutzutage immer noch solche oben erwähnten Beschwerden lapidar als Reizdarm diagnostiziert ohne genauere Untersuchung oder die „Ratsuchenden“ werden allzu oft als Psychopathen hingestellt. Dabei gibt es heutzutage schnelle und zuverlässige Untersuchungsmethoden um oben erwähnte Lactose- oder Fructoseunverträglichkeiten zu ermitteln. Sollte dann das Ergebnis positiv sein, ist den Menschen schon viel geholfen, da sie die Ursachen ihrer Probleme erkennen und beachten können. Jedoch ist dies nur die Theorie. Um wieder ohne Angst

vor Blähungen und ähnlichen Beschwerden genussvoll essen zu können, müssen sie natürlich Bescheid wissen wo Laktose (Milchzucker) enthalten sein kann oder wie viel Milchzucker noch verwertet wird bzw. welche Mengen an Fruchtzucker noch toleriert werden. So können sich solche Menschen glücklich schätzen, wenn sie sich in ihrem Berufsalltag auf „das Essen“ verlassen können und sie Informationen darüber bekommen, welche Inhaltsstoffe enthalten sind oder welche Produkte lactosefrei sind. So ist es einfach genial, dass die Menüs bei **gastromenü** in eigener Produktion hergestellt werden und somit jederzeit genaue Angaben über Inhaltsstoffe gegeben werden können. Ein weiterer wichtiger gesundheitlicher Aspekt ist auch, dass die Menüs ohne Geschmacksverstärker zubereitet werden, denn sowohl diese Zusatzstoffe wie auch so manche Konservierungsstoffe können Beschwerden auslösen. So bleibt natürlich noch darauf zu achten was außerhalb der **gastromenü** Betriebsrestaurants verzehrt wird. Oft ist es eine richtige „Detektivarbeit“ um auf den oder die „Übeltäter“ zu kommen. Zunächst hilft hierbei ein Ernährungstagebuch bzw. ein

Ernährung-Symptom-Tagebuch zu führen, um die Ursachen der Beschwerden herauszufinden. Dabei sollte ALLES was den Tag über gegessen und getrunken wird – sozusagen alles was über den Mund in den Magen und Darm kommt – notiert werden. Zumindest könnten hierbei schon der ein oder andere Grund für die Verdauungsbeschwerden herausgefunden werden. Aber es sind nicht immer nur Probleme die den Magen-Darm betreffen, auch Kopfschmerzen, Müdigkeit, Schwindel, Übelkeit, verminderte Leistungsfähigkeit sowie Herz-Kreislaufprobleme können ebenfalls Folgen dieser Unverträglichkeiten sein. Eines ist jedenfalls sicher: Die Speisen von **gastromenü** werden ohne Farbstoffe, Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder anderen chemischen Zusätzen hergestellt. Dies ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ein sehr wichtiger Aspekt. Ich wünsche Ihnen, dass unsere „gastromenüs“ immer glücklich und zufrieden machen und dass Sie danach ein wohlige Bauchgefühl haben.

Ihre Friederike Preiß

Hätten Sie es gewusst?

Auch exotische Salze sind nur Natriumchlorid!

Speisesalz oder Tafelsalz – chemisch gesehen handelt es sich um Natriumchlorid. Salz gibt Geschmack, es bindet Wasser und hat damit eine konservierende Wirkung.



Vom Handel kennen wir Meersalz, Steinsalz, Siedesalz, Jodsatz, Jod-Flour-Salz, Gewürz- und Kräutersalze. Als Ursalz bezeichnet man das leicht rosafarbene Himalaya-Salz, welches seine Farbe dem geringfügig erhöhten Gehalt an Eisenverbindungen verdankt. In der Zusammensetzung der Salze gibt es kaum Unterschiede. Letztlich bestehen alle zu 93 bis 99,9% aus Natriumchlorid. Der hohe Anteil von Natriumchlorid bei einfachen Salzen steht für Reinheit, die durch Reinigung erreicht wird. Natriumchlorid ist für Menschen und Tiere der wichtigste Mineralstoff. Der Körper eines erwachsenen Menschen enthält etwa 150 bis 300 g Kochsalz und er verliert davon täglich 3 bis 20g, die ersetzt werden müssen.

Sternstunden im LAGO



Scheckübergabe an den Förderkreis für intensivpflegebedürftige Kinder Ulm e.V.

Am 27. Juni 2014 präsentierten sich Sterneköche und Premiumwinzer zum 4. Mal bei der Gourmetveranstaltung „UlmKochtÜber“ im Hotel und Restaurant LAGO unter dem Motto: „Baden-Württemberg kocht“

Die Gäste wurden gemeinsam durch ein facettenreiches Kochevent mit Top-Stars wie Frank Oehler, Rolf Straubinger, Burkhard Schork, Klaus Buderath, und Andy Vorbusch begeistert. Unterhaltsam und professionell sensibilisierte Marian Schneider, gastronomischer Direktor des LAGO, die Gäste für jede einzelne Genussvariante. Ambitionierte Menschen wie Winzer, ein professioneller Schnapsbrenner, ein Fischer vom Bodensee, ein Imkerehepaar aus der Region, einige Künstler für Licht, Ton und Musik sowie das gesamte LAGO-Team trugen zu diesem unterhaltsamen Abend bei. Der Reinerlös der Veranstaltung wurde – wie jedes Jahr – an den Förderkreis für intensivpflegebedürftige Kinder Ulm e.V. der Universität Ulm gespendet. Frau Mathilde Maier, Vorsitzende des Förderkreises intensivpflegebedürftiger Kinder Ulm e.V. hat die Anwesenden an diesem Abend in die Welt der Bedürfnisse dieser frühgeborenen Kinder und deren Familien eingeführt und deutlich gemacht, wie dringend an dieser Stelle Hilfe benötigt wird. Die Spendenresonanz der Gäste war überwältigend!

Der herzliche Dank von Familie Eifert gilt allen Beteiligten.

Sensoriktests bei Dachser



Eva Harscher und Stefan Speiser

Qualität und Genuss sind von vielen Faktoren abhängig. Im Rahmen einer Bachelorarbeit führte Frau Eva Harscher in Zusammenarbeit mit unserem Casinoküchenchef Herr Stefan Speiser in unserem Betriebscasino in Kempten eine Qualitätsbewertung und Kundenzufriedenheitsmessung durch. Diese Auswertung erfolgte anonym und unabhängig. Ihr Gesamteindruck war ausgesprochen positiv. Speisen, Getränke, Atmosphäre und Raumgestaltung sowie Personalservice wurden als sehr gut empfunden und beurteilt.

Führungskräfte-Meeting bei gastromenü

Qualität – was wir darunter verstehen



Die leitenden Mitarbeiter der Betriebsrestaurants

Wie in jedem Jahr wurden die leitenden Mitarbeiter der Betriebsrestaurants wieder in einem Tagesseminar in den Bereichen Kundenzufriedenheit, Reklamationsmanagement und Qualitätsstandards geschult. Themen wie Kundenerwartungen und die Optimierung von Abläufen wurden bei guter Stimmung durch einen kommunikativen Austausch zwischen Referenten und Mitarbeitern erarbeitet.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

► **Christine Mutscher**, in Pforzheim geboren, hat ihre 3-jährige Ausbildung zur „Assistentin für Hotelmanagement“ an der Europäischen Medien- und Eventakademie 2013 mit Bravour abgeschlossen. Die Liebe hat sie nach Ulm verschlagen und es gab nur ein einziges Hotel, das als neuer Wirkungskreis in Ulm für sie in Frage kam. Und es hat geklappt! Seit Februar 2014 bereichert sie nun das Rezeptionsteam und freut sich darüber, in ihrem Traumberuf auch noch den schönsten Arbeitsplatz der Stadt, nämlich das Hotel LAGO, gefunden zu haben. Sie liebt das Ulmer Altstadtflair mit den lebenswürdigen Einkaufsmöglichkeiten und genießt es, mit ihrem Fahrrad das Donauufer zu erkunden.



Christine Mutscher

► **Yvonne Samstag** hat es bereits vor 17 Jahren nach Ulm verschlagen. Selbstständig im Gastronomiesektor tätig zu sein, hat der gebürtigen Dresdnerin damals viel Freude bereitet und dennoch gesundheitlich Einiges abverlangt. Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit sind Tugenden, die ihr sehr am Herzen liegen und so fand sie bei **gastromenü** im Fahrerteam einen neuen Aufgabenbereich. Seit 2013 liefert sie an Schulen in der Region unser leckeres Essen aus. Die regelmäßige Arbeitszeit, das nette Kollegium und der freundliche Kontakt zu den Empfängern unserer Menüs findet großen Anklang bei ihr. Zeit zu haben, um Freunde zu treffen und sportliche Aktivitäten mit ihrer Tochter zu unternehmen, ist für Yvonne Samstag eine echte Lebensbereicherung.



Yvonne Samstag

► Der Kontakt zu Menschen und die Vision etwas Positives im Bereich der Gastronomie zu bewegen, hat **Levent Aksakal** dazu bewegt, im Jahr 2011 seinem Lern- und Ausbildungswunsch als „Veranstaltungsassistent“ nachzukommen. Während der gesamten Ausbildungszeit hat er bei **gastromenü** aktiv im Partyervice mitgewirkt. 2014 konnte der in Ulm beheimatete Levent Aksakal seine Ausbildung erfolgreich beenden und wechselte innerhalb der Firma **gastromenü** in den Vertrieb. Sein momentaner Aufgabenschwerpunkt liegt in der Betreuung von Kunden und der Optimierung von internen Unternehmensabläufen im Firmencatering. Schwimmbäder und Spielplätze sind die Orte an denen er mit seinem 3jährigen Sohn und seiner Lebensgefährtin gerne seine Freizeit ver-



Levent Aksakal

bringt. Wir freuen uns sehr, dass wir Levent Aksakal für unser Unternehmen gewinnen konnten und wünschen ihm viel Erfolg in seinem neuen Wirkungskreis.

► Über die Schweiz und Hamburg kam **Veronika Oechsle** 2008 nach Ulm in unser BellaVista-Team in der Ulmer Innenstadt. Bis zu ihrer Babypause im Jahr 2012 trug sie als Sous Chef in maßgeblich zum Erfolg des Restaurants über den Dächern von Ulm bei. Seit 2013 bereichert sie unsere Produktionsmanufaktur im Donautal und freut sich durch gutes Zeitmanagement seitens des Betriebes, wieder aktiv am Geschehen teilnehmen zu können. In ihrer Freizeit beschäftigt sie sich gerne im Garten und hat gemeinsam mit der Familie große Freude am Kochen. Die eigene Ernte und vor allem die selbst herangezogenen Kräuter sind ihr Sommerfavorit.



Veronika Oechsle

Sommerliches Erbsensüppchen mit frischen Pfifferlingen und gebratener Garnele

Von Andreas Beer



Zutaten:

Gebratene Garnele mit Pfifferlingen

- 8 Garnelen
- 100 g frische Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel



Zubereitung:

Die Garnelen mit Salz und Kreuzkümmel würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf dem Grill oder in der Pfanne garen. Die geputzten und gewaschenen Pfifferlinge in einer Pfanne hellbraun anbraten. Anschließend die gewürfelte Schalotte zugeben und kurz mitschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Tipp: Die Garnelen sind auch als leckere Vorspeise gut geeignet.

Erbsensuppe

- 500 g Frische Erbsen
- 700 g Geflügelfond
- 50 g Schalotten, fein gewürfelt
- 10 g Zucker
- Salz, Pfeffer

Die leicht angefrosten Erbsen im Küchenmixer zu einer feinen Paste pürieren. Die gewürfelten Schalotten in etwas Öl farblos anschwitzen und mit dem Zucker karamellisieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen, aufkochen und zu einem Drittel reduzieren. Unter vorsichtigem Rühren die Erbsenpaste zugeben. Die Suppe erneut aufkochen und anschließend abpassieren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken. Vor dem Servieren können noch frische, blanchierte Erbsen in die Suppe gegeben werden.



Tipp: Das Rezept der leckeren Erbsenpraline finden Sie auf unserer Homepage unter www.gastromenue.de/catering-manufaktur/rezepte/

Unser Gewinnspiel



Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

Gewinnen Sie diesmal eine bunt gefüllte Gemüsebox und eine Einladung zur Sternstunde nach St. Moritz!

Haben Sie unseren Artikel über die Lebenshilfe der Donau-Iller Werkstätten in St. Moritz ausgiebig und aufmerksam gelesen? Dann können Sie uns sicherlich spontan folgende Fragen beantworten:

Unsere Gewinnfrage lautet: Welchen besonderen Service bietet St. Moritz ihren Kunden seit geraumer Zeit an?

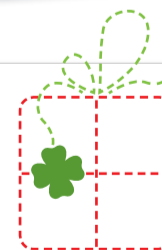
- Fachgerechte Überwinterung Ihrer Pflanzen
- Baumfällarbeiten für Privatpersonen
- Gartendienste aller Art

Einsendeschluss: 31. Oktober 2014

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

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

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



Herzlichen Glückwunsch!

Pünktlich zur Grillsaison beglückwünschen wir **Frau Irene Bucher** aus Ulm. Sie hat das Santoku-Profi-Kochmesser der Serie Shun von der Firma Kai zusammen mit einem leckeren Ursalz der Firma HoGaKa-Profi gewonnen. **gastromenü** und HoGaKaProfi in Ulm gratulieren zum hochwertigen Küchenequipment.