

Preisrätsel  
auf Seite **4**



## Der Fortbestand bewährter Tradition

Brotbacken – nach alter Väter Sitte

Hierzulande gilt Brot als ein traditionelles Nahrungsmittel, welches von unserem Speiseplan kaum mehr weg zu denken ist. Die Vielfalt der verschiedenen Backwaren ist oftmals üppig und umfangreich und dennoch qualitativ sowie geschmacklich meist ähnlich im Angebot. Um uns einen Überblick der verschiedenen Herstellungsarten zu verschaffen, haben wir eine Qualitätsbäckerei in Luxemburg besucht und deren Vorgehensweisen genauer unter die Lupe genommen. Wir waren begeistert! Auch in Frankreich und Spanien haben wir uns schlau gemacht und andersartige Bäckereien - deren Fokus auf naturbelassener

Lebensmittelverarbeitung liegt - in Augenschein genommen.

Während unserer Recherchen ist uns bewusst geworden, dass in Deutschland derzeit auf vielfältige und ganz unterschiedliche Weise an das traditionell, handwerkliche Thema „Backen“ angeknüpft wird, der Qualitätsgedanke allerdings nicht immer an erster Stelle steht und in den meisten Bäckereibetrieben die Berücksichtigung der oftmals bis zu 48 Stunden langen Gär- und Reifezeit scheinbar in Vergessenheit geraten ist.

Der Duft, vor allem aber der Geschmack von frischem und ursprünglich Gebacke-

nem ist unwiderstehlich und der Wunsch unsere Gäste mit „Selbstgebackenem“ zu begeistern, wächst. Aus diesem Grund erwägen wir - im Zuge der Erweiterung unserer gastromenü-Manufaktur - die Errichtung einer eigenen Backstube!

Wir legen allergrößten Wert auf Backwaren ohne Zusatzstoffe mit natürlichen, frischen Zutaten und langen Teigreifungszeiten. Ziel ist es – so wie auch in unseren anderen Manufakturbereichen – traditionelle Produkte auf der Grundlage ehrlicher Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe herzustellen.

Freuen Sie sich mit uns auf künftig leckere rustikale Baguettes, saftige Sauerteigbrote, würzige Olivenbrötchen, ofenfrische Stangenbrote und vieles mehr... denn wir kriegen das für Sie gebacken!

Ihr **gastromenü**-Team

### INHALT

Brotbacken: Der Fortbestand bewährter Tradition	1
LAGO-Sterne Koch Klaus Buderath trifft Mitarbeiter von BASF und ulrich medical	1
Wengert Brennerei- und Brautechnik	2
gastro <b>splitter</b>	2
„Auf ein Wort“ von Thomas Eifert	2
inbalance – Nach genussvollen Feiertagen	3
BorgWarner – Mitarbeiter- verpflegung im Fokus	3
Notquartier Ulmer Messehalle	3
Hätten Sie's gewusst? GeNUSSvoll	3
Unser Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept	4
Das Gewinnspiel	4

## LAGO-Sterne Koch Klaus Buderath trifft Mitarbeiter von BASF und ulrich medical

Einige Mitarbeiter der Firmen BASF in Illertissen und ulrich medical in Jungingen hatten das große Glück durch ein Gewinnspiel ihres Unternehmens einen exklusiven „**gastromenü**-Erlebnistag“ im Ulmer Donautal verbringen zu dürfen. Gestartet wurde dieses Event mit einer interessanten Führung durch das gesamte Unternehmen. Unser Vertriebsleiter Herr Jürgen Maurer vermittelte den Teilnehmern mit Witz und Charme vielfache Informationen bezüglich Lebensmittelproduktion und Hygiene, Grundvoraussetzungen für Zertifizierungen sowie Details zu internen gastromenü-Betriebsabläufen.

Im Anschluss an die Hausführung kamen die interessierten Besucher in angenehmer Atmosphäre in den Genuss eines Low-Carb Vortrags und es bot sich die Möglichkeit mit der Ernährungswissenschaftlerin Dr. Friederike Preiss ins persönliche Gespräch zu kommen. Hierbei entstand ein reger Informationsaus-



tausch und es konnten Fragen der Teilnehmer zu Themen wie: „Nachhaltig fit durch richtige Ernährung“ oder „Frühstücksgewohnheiten“ sowie „Nahrungszufuhr zur rechten Zeit“ besprochen werden.

Mit Berlucchi Rose, einem feinen Sekt aus dem italienischen Anbaugebiet Franciacorta, wurden die bestens gelaunten Gewinner dann von Klaus Buderath, Marian Schneider und Sarah Keulen begrüßt und in die Geheimnisse der vielseitigen Künste des Lago Teams eingeweiht. Die Gruppen

wurden in kleine Teams eingeteilt und anschließend auf die jeweiligen Aktionsbereiche verteilt. Gedeckter Tisch, Wein und selbstverständlich die Speisenzubereitung waren an einzelnen Stationen zu besetzen. Und dann ging's richtig los! Von geeisten Meerrettich-Sauerrahm Perlen über Hechtkaviar und Rehragout bis hin zu geschmorter Gewürzfeige, Rejus mit Kakao, Eistropfen Salat, weißen Schokocrossies mit Pistazien und reduziertem Sanddornmark, gab es nichts, was die fleißigen Akteure nicht begeisterte. Zwischen Filmtrailern zu den Lago-Genusswerkstätten und einem von Musik begleiteten Serviettenlehrgang waren alle Beteiligten tatkräftig mit am Werk und hatten großen Spaß. Eine kleine Weinkunde und die Verkostung der edlen Tropfen sowie der von den Teilnehmern selbst gedeckte Tisch waren ebenfalls wesentlicher Bestandteil eines gelungenen und außergewöhnlichen Events.

## Traditionelles Brauen mit teilautomatischem Sudwerk

Familie Wengert überzeugt durch pfiffige Detaillösungen

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte der Familie Wengert durch den im Jahr 1981 erworbenen Kupferschmiedebetrieb in Ravensburg. Seit dieser Zeit beschäftigt sich das Familienunternehmen, welches heute 5 Kilometer südöstlich von Ravensburg ihre Produktionshalle beherbergt, vorerst intensiv mit der Herstellung und Installation von Brennereien im gesamten europäischen Raum. Auch Umbau- und Sanierungsarbeiten wurden seither an bereits bestehenden Brauereien und Brennereien regional und überregional von Wengerts durchgeführt.

Die erste eigene Gasthausbrauerei mit 1200 Liter Ausstoß fertigten die Macher der Firma im Jahr 1999 und somit wurde der Grundstein für das heutige Erfolgsunternehmen gelegt. Sohn Andreas, der sich selbst im Jahr 2004 als Prüfstück seiner Abschlußprüfung der Meisterschule den Bau einer kleinen Brauereianlage auferlegt hatte, fertigte unter Einsatz der Materialien Kupfer, Messing und Edelstahl und unter Anwendung der Druckgeräterichtlinie, Maschinenrichtlinie und der EMV-Richtlinie eine Kleinbrauerei und gab dieser den Namen seines Sohnes Max – „BRAUMAX“. Diese Anlage und einige weitere hauseigenen Entwicklungen sowie die Patentierungen



Der erste Sud von Moritz, Marc und Thomas Eifert zusammen mit Braumeister Marc Schmit

für computergesteuerte Brennereiregelung und Destillatabtrennung, die Erfindung von Whirlböden mit idealem Selbstreinigungseffekt, die integrierte Aromaspirale, ein Brauapparat „Alles in Einem“ sowie die Brauerei KOMPAKT sind deutliche Zeichen von durch und durch gut entwickelten, innovativen und somit erfolgsversprechenden Bauweisen der Brauerei- und Brennereianlagen. Das Unternehmen beschäftigt derzeit 10 Mitarbeiter. Davon sind zwei Kupferschmiedemeister permanent am Werk. Zwei Gesellen, ein Auszubildender, ein Schlosser, ein Elektriker, ein Schleifer und Polierer, eine Bankbetriebswirtin und ein Betriebsassistent bereichern ebenfalls das ideenreiche Team.

Bei **gastromenü** begaben wir uns an einem sogenannten "Sudsamstag" zu einer Brauvorführung mit Bierverkostung nach Grünkraut/Gullen zu unserem heutigen Partner, der Firma Wengert. Mit großem Interesse verfolgten wir die Tipps und Tricks der Brauereikunst und die Geheimnisse des Bierbrauens. Die Begeisterung



6000 Liter Lagertanks



Blick in den Sudkessel

und der Wunsch nach eigenen Bierspezialitäten war groß! Aus Überzeugung haben wir uns für die Anschaffung und Installation einer Brauereianlage in der Größe eines 4-Geräte-Sudwerks mit einer Ausschlagmenge von 2,5 hl. pro Sud entschieden. Aufgrund dieser Anlage ist ein Infusionsverfahren für aufsteigendes Maischen sowie ein Dekoktionsverfahren möglich, bei dem ein Teil der Maische gekocht und anschließend wieder in den Hauptsud zurückgeführt wird; somit kann ein breiteres Spektrum an Bierspezialitäten abgedeckt werden. Die komplette Anlage wurde aus hochwertigem Edelstahl angefertigt – wodurch ein hoher Hygienestandard gewährleistet ist. Durch die zwölf liegenden Lagertanks mit Mantelkühlung - Inhalt 12 x 500 Liter – verfügen wir ab sofort über eine große Lagerkapazität und optimale Reifeprozesse. Bei der Lagerung des frisch Gebrauten von bis zu 45 Tagen erreicht unser Bier die allerhöchste Qualitätsstufe.

Die neue **gastromenü**-Brauerei verfügt neben anderen technischen Raffinessen

auch über eine individuelle Touchpanelsteuerung und lässt unserem Braumeister somit freien Gestaltungsraum zur Herstellung jeglicher Biersorten.

Wir sind sehr stolz auf unsere hochwertige Anlage und freuen uns, unseren Gästen im neuen Jahr individuelle Biervariationen in unserem Restaurant Bella Vista, Hotel und Restaurant Lago und im Eventbereich präsentieren zu können.

Bei unserem Partner, der Firma Wengert Brennerei- und Brautechnik aus Ravensburg möchten wir uns ganz herzlich für die professionelle und gute Zusammenarbeit bedanken. Wir sind überzeugt von diesem familiär geführten Unternehmen, welches mit Herzblut unsere Interessen vertreten hat. Bei diesem Projekt hat sich auf höchster Qualitätsstufe einiges „Zusammengebraut“!

Lernen Sie die geschmackvolle Vielfalt unserer BellaVista Craft Biere kennen - Sie werden begeistert sein. Unseren BellaVista Craft Bierkalender präsentieren wir Ihnen unter: [www.gastromenue.de/unternehmen/aktuelles/](http://www.gastromenue.de/unternehmen/aktuelles/)

**WENGERT**  
Brennerei- und Brautechnik

Lagerstraße 9 · 88287 Grünkraut-Gullen  
Telefon 07 51/6 31 29 · Telefax 07 51/6 74 34  
info@wengert.cc · [www.wengert.cc](http://www.wengert.cc)

## gastro

Blicke in die gastro-Welt

» ESSEN ist ein Bedürfnis, GENIEßEN ist eine Kunst.«  
La Rochefoucauld

Viel Spaß beim Schmökern im neuen BellaVista Bierkalender!

Ein vegetarischer Partyservicegruß aus unserer gastro-event-Küche

Die neuen BellaVista-Veranstaltungstermine für 2016 sind da!

Genauere Infos finden Sie unter: [www.bellavista-uhl.de](http://www.bellavista-uhl.de)

Die Mitarbeiterinnen der Verwaltung bei einer Flüchtlings-Spendenaktion

## Auf ein Wort

Ziele erreicht!

... ein erfolgreiches Jahr 2015 ist Vergangenheit!

Vor wenigen Tagen ist das Jahr 2015 zu Ende gegangen. Es war ein ganz besonderes Jahr in der Firmengeschichte von gastromenü, denn unser Neubau wurde nach 19 Monaten Bauzeit fertiggestellt. Ein nicht unproblematisches Unterfangen, denn die Baustelle belastete natürlich das Tagesgeschäft, da der Neubau auf dem Firmengelände in unmittelbarer Nähe der bestehenden Produktion errichtet wurde. Heute freuen wir uns an modernen, bestens ausgestatteten Räumlichkeiten, die uns hervorragende Voraussetzungen in allen Abteilungen bieten, um handwerklich hochwertigste Produkte herstellen und ausliefern zu können.

Unser Dank gilt allen Mitarbeitern, die unter den baulichen Einschränkungen täglich zu leiden hatten, aber durch ihr persönliches Engagement die Engpässe bewältigten. 2015 war abermals ein Rekordjahr für gastromenü. Mit 9.507 Tischgästen hatten wir am 06. Oktober einen neuen Tages-Rekord, über 1,6 Millionen Tischgäste konnten wir in 28

Betriebsrestaurants im Jahr 2015 mit leckeren Speisen verwöhnen – ein nie erreichter Wert seit Firmenbestehen.

Die strategische Neustrukturierung der Eventabteilung, die künftig unter dem Label „gastroevents“ agieren wird, wurde vorbereitet. Dort sollen 2016 alle Events der Gastronomie und der Event-Cateringabteilung gebündelt werden. Davon mehr in der nächsten Ausgabe der gastronews.

Große Freude auch über unsere Restaurants. Ein stets gut gebuchtes BellaVista mit tollen Themen-Events über das Jahr verteilt erfreute uns ebenso wie die erneute Verteidigung des Michelin-Sterns im Restaurant Lago. Erstmals wurde das Lago unter die 200 besten Restaurants Deutschlands gewählt – Gratulation an alle, die an diesem wirklich tollen Erfolg mitgearbeitet haben.

Im Oktober 2015 dann ein persönliches Highlight – die Inbetriebnahme unserer eigenen Craft-Bierbrauerei. Ein lang ersehnter Wunsch ging dabei in Erfüllung. Die ersten Reaktionen auf unsere Biere sind überwältigend. Unser Braumeister Marc Schmit scheint den Geschmack unserer Gäste getroffen zu haben.

So bleibt am Anfang eines neuen Jahres unseren Kunden, aber auch unseren Mitarbei-



tern Dank zu sagen. Danke für die gute Zusammenarbeit, danke für Ihr Vertrauen und danke für die teilweise langjährige Treue zu unserem Unternehmen.

Herzlichst

Edith und Thomas Eifert mit dem gesamten Team



## Nach genussvollen Weihnachtsfeiertagen und üppigem Silvester- und Neujahrsmenü...



Dr. Friederike Preiß,  
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

...starten wir mit guten Vorsätzen ins neue Jahr und besinnen uns mal wieder auf eine „gesunde Ernährung“. Aber was bedeutet eigentlich „sich gesund zu ernähren“. Versuchen Sie doch mal dies in Ihrem Umfeld herauszufinden! Dann

machen Sie noch ein kleines Wortspiel, indem Sie noch fragen: „Was bedeutet gesundes Essen“?

Sie werden erstaunt sein wie unterschiedlich die Antworten auf eigentlich ein und dieselbe Frage sind. Für den einen beinhaltet sich gesund zu ernähren: „Weniger Fleisch und Wurst essen“, „Keine Süßigkeiten mehr naschen“, „Abends keine Kohlenhydrate zu sich zu nehmen“, für den anderen kann es sein: „Täglich Gemüse und Obst zu essen“. Sie kennen solche „Ernährungsgebote“ sicher auch. Nur schade, dass sie übers Jahr hinweg immer wieder verpuffen und uns dann ein schlechtes Gewissen machen, wenn wir diese Regeln nicht einhalten (können) oder wir uns womöglich noch als „nicht willensstark“ einstufen. ABER solche strikte Essensvorgaben können nicht immer konsequent eingehalten werden und wir machen uns mit diesen starren Vorsätzen das Leben nur unnötig „schwer“. Aber was dann?

Wie können wir uns so ernähren, dass wir nicht immer wieder in die „alten Ernährungsmuster“ fallen und wir uns nicht zu jedem Jahresbeginn oder wann auch immer mit „strikten Vorsätzen“ plagen müssen? Zu allererst ist es sehr wichtig sich nicht in irgendein „Ernährungsschema“ zwingen zu lassen. Nicht für jeden sind all die momentan im „Umlauf“ befindlichen Diättempfehlungen gleich gut und richtig. Das beste Beispiel sind die aktuellen Empfehlungen „low carb“ oder „low fat“. Tolle Bezeichnungen für im Grunde „unklare Ernährungsempfehlungen“. Zunächst muss jeder für sich herausfinden ob es für ihn überhaupt „Sinn“ macht wenig oder kaum Kohlenhydrate zu essen oder mit den Fetten zu „sparen“. Es gilt diese „Ernährungstipps“ zunächst einmal genau zu definieren. Ist es für den Einzelnen überhaupt gesund?! Heutzutage meint Jeder über „gesunde Ernährung“ sprechen zu können ohne die wissenschaftlichen Hintergründe zu kennen. Versuchen Sie

doch Ihre „individuelle Ernährung“ herauszufinden, die zu IHNEN passt und die IHNEN gut tut. Dies spüren Sie, wenn Sie sich fit und leistungsfähig fühlen, wenn Sie IHR Wohlfühlgewicht haben und wenn Sie vor allem mit sich und Ihrem Körper zufrieden sind. Wenn dies nicht zutrifft, dann überdenken Sie IHRE Ernährungsgewohnheiten und lernen „Schritt für Schritt“ diese zu ändern. Nur so können Sie Ihre eigene „gesunde“ Ernährungsweise erLERNEN, die neben dem Wohlfühlfaktor auch Genuss zulässt. Damit bleiben Sie auch bis zum nächsten Jahreswechsel in Sachen „Ernährung“ in Balance. Ich wünsche Ihnen dabei viel Erfolg und sollten Sie „professionelle Hilfe“ bei Ihrer persönlichen Ernährungsumstellung benötigen – „Es gibt qualifizierte Ernährungsberatungen.“

Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins neue Jahr  
Ihre Friederike Preiß

## Hätten Sie es gewusst?

GeNUSSvoll

Nüsse sind voller wertvoller Nährstoffe. Nüsse enthalten im Gegensatz zu den meisten Früchten nur sehr wenig Wasser, dafür aber reichlich Fett, Eiweiß, komplexe Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Nüsse sind eine hochkonzentrierte Nahrung mit hoher Nährstoffdichte. Das bedeutet, man muss von Nüssen nicht sehr viel essen, um satt zu werden. Kleine Nussmengen tragen enorm zur Deckung des täglichen Nährstoff- und Vitalstoffbedarfs bei. Sie senken außerdem durch die mehrfach ungesättigten Fettsäuren nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut und stabilisieren den Zuckerwert. Neben guten Fetten enthält jede Nuss eine eigene Kombination aus Vitaminen und Mineralien. So sind Nüsse beispielsweise eine hervorragende Quelle für Vitamin E – ein kraftvolles Antioxidans, das schädliche freie Radikale neutralisiert und verhindert, dass gesunde Zellen angegriffen werden. „Die Nüsse, die am schwersten zu knacken sind, sind nicht die hohlen und tauben, es sind die Dicksten, die Fetttesten, die, die am besten schmecken“.

Mit dieser Erkenntnis wünschen wir allen **gastromenü**-Freunden Gesundheit und viel Spaß beim Nüsseknacken im neuen Jahr.



## Notquartier in Ulmer Messehalle

Vorbildliche Mitarbeiter-Flexibilität im Katastrophenschutz



Im Herbst letzten Jahres hieß es für das Küchenteam bei **gastromenü** getreu dem Motto unserer Kanzlerin Angela Merkel: „Das schaffen wir“! Aufgrund der kurzfristigen Bitte des Landes, wurden 1100 Flüchtlinge über 10 Tage in den Ulmer Messehallen untergebracht und in Zusammenarbeit mit der Ulmer Uniklinik, dem DRK, der Bundeswehr und vielen ehrenamtlichen Helfern erstversorgt und betreut. Die Verpflegung wurde bei **gastromenü** im Donautal geordert und so haben wir parallel zu unserem Tagesgeschäft in unserem Haus täglich zusätzlich 1050 Mittagessen gekocht, heiß angeliefert und an die Flüchtlinge verteilt. Bei der Auswahl der Speisen haben wir selbstverständlich dafür Sorge getragen, dass aufgrund der unterschiedlichen Nationalitäten kein Schweinefleisch angeboten wurde. Neben heißem Tee, Kaffee und Mineralwasser wurden den Flüchtlingen von unserem Messteam zusätzlich täglich frische Frühstücks- und Abendessenpakete ausgegeben.

An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich für die flexible Bereitschaft und den unermüdeten Einsatz aller beteiligten Mitarbeiter bedanken!

## BorgWarner Mitarbeiterverpflegung im Fokus

Neuigkeiten aus unserem Geschäftsbereich Betriebscatering



Seit Herbst 2015 freuen wir uns über die Eröffnung des hell und freundlich gestalteten Betriebsrestaurants der Firma BorgWarner in Markdorf. Es ist uns gelungen die Geschäftsleitung von unserem Konzept zu überzeugen und wir sind sehr stolz darauf, unser Speisenangebot in Kombination mit unseren Dienstleistungen dort anbieten zu können.

Die Firma BorgWarner ist ein amerikanischer Automobilzulieferer, der für seine handgeschalteten Getriebekomponenten, Getriebesteuerungen, Kupplungsbeläge und Einwegkupplungen, Turbolader, Ventilsteuerungen und Allradantriebssysteme weltweit bekannt ist. Im Firmenstandort Markdorf sorgen seit kurzem unsere **gastromenü**-Mitarbeiter Benjamin Dickreuter und Silvia Schön für die Umsetzung eines neuen innovativen Casinokonzeptes bei BorgWarner. Das kleine **gastromenü**-Team freut sich sehr die Belegschaft und alle Tischgäste vor Ort täglich mit herzhaften Frühstücksaktionen, leichten Snackvarianten, hausgemachtem Leberkäse, fri-

schen Fleisch- und Wurstwaren aus unserer eigenen Metzgerei, Pasta- und Wokgerichten sowie Gemüse- und Fischspezialitäten und einem leckeren knackigen Salatangebot zu verwöhnen.

Wie in jedem unserer Betriebsrestaurants ist es uns selbstverständlich auch in Markdorf wichtig, die Gesundheit das Wohlbefinden und die Zufriedenheit der Belegschaft von BorgWarner zu erhalten, zu fördern und dabei auf die jeweiligen individuellen Bedürfnisse vor Ort einzugehen. Unsere Pasta-, Grill-, und Wokstationen und auch die Möglichkeit selbst hergestellte Rohteigwaren im neuen Nudelkocher zu garen, lassen hierbei keine Wünsche offen.

Aufgrund dieser technischen Vielfalt haben wir die wunderbare Möglichkeit flexibel, frische und leckere Speisen an unseren Aktionstheken anzubieten. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit BorgWarner und wünschen allen Gästen im neuen Betriebsrestaurant einen guten Appetit und eine angenehme Pausenzeit.

## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

Der gebürtige Laupheimer hat seine berufliche Karriere ursprünglich als Pharmakant gestartet. Bevor er jedoch in Laupheim richtig sesshaft wurde, um, dort mit seiner Frau und den zwei Kindern ein „ge-regeltes“ Leben zu führen, hat er sein Single-dasein einige Jahre intensiv genutzt um als freiberuflicher Mitarbeiter im Hotel- und Gastronomiebereich Erfahrungen zu sammeln. In verschiedenen Unternehmen eignete er sich das notwendige Wissen an, um in den elterlichen Gastronomiebetrieb mit einzusteigen. 2013 entschloss sich Familie Nuic die Selbstständigkeit aufzugeben; wir konnten **Davor Nuic** für unser Restaurant Lago begeistern und ihm einen abwechslungsreichen und anspruchsvollen neuen Wirkungskreis bieten. Bei ihm laufen seither die Lago-Fäden im Service zusammen und er hat Spaß an der Herausforderung, unser Sternere-



Davor Nuic

staurant optimal zu präsentieren, die Koordination der Bankettveranstaltungen zu managen sowie personelle Strukturen zu erarbeiten.

Seit September 2015 managt der einundfünfzigjährige gelernte Koch **Reiner Seeberger** unser Betriebscasino bei der Firma BASF in Illertissen. Herr Seeberger war in der Vergangenheit zusammen mit seiner Familie in Illerrieden im Gasthof Hirsch selbständig und hatte große Freude an Speisekreationen mit frischen Lebensmitteln aus der Region: „Der Aufwand war enorm und es blieb kaum gemeinsame Freizeit für Familie und Freunde. Der Entschluss den Gasthof zu schließen und einen Neustart in Angriff zu nehmen fiel mir nicht leicht und dennoch war der Wunsch nach mehr Lebensfreiheit groß.“ Bei **gastromenü** hat der dreifache Familienvater nun den idealen Job gefunden und er bleibt seiner Branche treu. Eine Frischküche mit



Reiner Seeberger

den besten technischen Möglichkeiten, ein kleines aber hochmotiviertes Team, gute Arbeitsbedingungen und ein Unternehmen das hinter ihm steht, erfüllen ihn seither mit großer Zufriedenheit. Wir sind begeistert, mit welchem Feuereifer Herr Seeberger sich seinen neuen Herausforderungen stellt und freuen uns, dass er im Hinblick auf ein leckeres Speisenangebot für die BASF Mitarbeiter keine Mühen scheut. „Herzlich Willkommen bei **gastromenü**!“ Begonnen hat die in Thailand geborene **Thanatthaporn Schulz** ihre Lago-Karriere 2009 in unserem Veranstaltungsservice der Ulmmesse. Aufgrund ihres Interesses an unserem Unternehmen und ihrer vielseitigen Fähigkeiten wechselte Frau Schulz 2015 in ein festes Angestelltenverhältnis und bereichert seither unser Housekeeping-Team. Sie sorgt mit ihren Kolleginnen an einigen Vormittagen in der Woche für lupenreine Hotelzimmer und trotz „schwäbischer“ Sprachbarriere fühlt sich Frau Schulz sehr wohl im Kollegium und freut sich über die Hilfsbereitschaft und das gute Miteinander. Die promovierte



Thanatthaporn Schulz

Produktdesignerin ist seit 2008 in Deutschland und liebt es, Freunden und Bekannten an den Wochenenden die asiatische Spezialitätenküche nahe zu bringen. Ihre Lieblingsspezialität ist „Tom Yam Gung“, eine scharfe Suppe für kalte Wintertage. Ganz nach dem Motto „Back to the roots“ freuen wir uns über die Rückkehr von **Tim Piskacek**. Der 1992 geborene Jungster hat im Hotel Lago eine Ausbildung zum Hotelfachmann absolviert und war anschließend als „Chef de bar“ das Oberhaupt der Lago-Theke. Ein kurzer Ausflug in die Ulmer Gastronomieszene entpuppte sich für ihn als Flopp und so hat sich Tim Piskacek durch Weiterbildungen, Barkeeper- und Baristaschulungen zu einem guten Mitarbeiter für unser Restaurant Bella Vista entpuppt. Über den Dächern von Ulm fühlt er sich pudelwohl und genießt die Wertschätzung seiner Arbeit ebenso wie das offene Ohr der Chefetage. In seiner Freizeit bewegt sich der Techno-Freak gerne hinter dem DJ-Pult und freut sich über positive Resonanz, wenn er die Tanzflächen zum Beben bringt.



Tim Piskacek

## Hirschgulasch mit Blaukraut und Eierspätzle

Lieblingsgericht von Celine Dietrich



### Zutaten:

#### Für Gulasch:

- 1 Kg Hirschfleisch aus der Keule
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- ¼ Sellerie
- 150 g Speck, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- ¼ l Rotwein
- 400 ml Wildfond
- 400 ml Wasser
- 2-3 EL Mehl

- 150 g Preiselbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- Öl, Salz, Pfeffer

#### Für Eierspätzle:

- 5 Eier
- 450 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- 1 Prise Muskatnuss

#### Für Rotkraut:

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



### Zubereitung:

**Gulasch:** Das Fleisch in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln, Karotten und Sellerie grob würfeln. Den Speck in einem hohen Topf auslassen und anschließend aus dem Topf nehmen. Das Fleisch mit Salz würzen, im Topf mit Öl anbraten und ebenfalls aus dem Topf herausnehmen. Jetzt das Gemüse darin anrösten, das Tomatenmark dazu geben und mitrösten lassen, alles mit Mehl bestäuben, kurz angehen lassen und mit Rotwein ablöschen. Nun das Wasser, den Wildfond und das Fleisch dazu geben, aufkochen lassen und die Lorbeerblätter sowie die Wacholderbeeren beifügen. Mit geschlossenem Deckel 2 Stunden schmoren lassen. Nach der Garzeit das Fleisch in eine separate Schüssel geben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und reduzieren lassen. Bei Bedarf kann die Sauce mit Butter oder Mondamin abgebunden werden. Den Speck und die Preiselbeeren zusammen mit dem Fleisch wieder zurück in den Saucenpfopf geben und das Ganze mit Pfeffer abschmecken. Die Zubereitungs-Anleitung für das Rotkraut und die Eierspätzle finden Sie auf unserer Internetseite [www.gastromenue.de/catering-manufaktur/rezepte/](http://www.gastromenue.de/catering-manufaktur/rezepte/) Guten Appetit!



## Unser Gewinnspiel



**WENGERT**  
Brennerei- und Brautechnik  
**GUTSCHEIN**

Gewinnen Sie diesmal einen Gutschein für zwei Personen zum aktiven Schaubrauen bei der Firma Wengert in Ravensburg. Eine Bierverkostung und ein zünftiges Vesper sind inklusive.

Haben Sie unseren Artikel der Firma Wengert aufmerksam gelesen? Dann können Sie uns sicherlich spontan folgende Frage beantworten:

**Unsere Gewinnfrage lautet: Wie heißt das Meisterstück von Andreas Wengert?**

- KOMPAKT**
- BRAUMAX**
- ALLES IN EINEM**

**Einsendeschluss: 28. Februar 2016**  
(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](mailto:gastronews@gastromenue.de)  
**gastromenü** GmbH, z. Hd. Frau Petra Huber, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

### Absender

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer \_\_\_\_\_

Postleitzahl und Ort \_\_\_\_\_

Telefon (bitte unbedingt angeben) \_\_\_\_\_



## Herzlichen Glückwunsch!

Das frisch Geräucherte von **gastromenü** zusammen mit den 6 Flaschen Sekt aus der Kellerei Fessmann im Remstal hat **Herr Mang** von der Sparkasse Ulm gewonnen.

**gastromenü** und die Firma Fessmann gratulieren zu den frischen, hausgemachten Metzgereispezialitäten und dem spritzigen Sekt.