



# gastronews

Ausgabe 71 | Januar 2026

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

Preisrätsel  
auf Seite **4**!



## INHALT

Genuss mit Ausblick	1
Vegetarischer Dienstag im Restaurant Seestern	1
Bauvorbereitungen für einen neuen Manufaktur-Bau!	2
<b>gastrosplitter</b>	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Die Hoja Bratstraße bringt Fortschritt in unsere Manufaktur	3
BellaVista Ulm startet durch	3
Mitarbeiterteam	4
Kürbismousse	4
Das Gewinnspiel	4

## Genuss mit Ausblick

**gastromenue** startet bei Ceratizit in Kempten

Am 1. Juli hat das Betriebsrestaurant bei Ceratizit in Kempten mit frischem Konzept und rundum erneueter Ausstattung eröffnet. Seit der Übernahme verantwortet **gastromenü** die Verpflegung an zwei Standorten: in der Hauptverwaltung und im Logistikcenter.

Mit Ceratizit verbindet uns eine lange, vertrauensvolle Geschäftsbeziehung. Über das Casino „Weitblick“ in Balzheim pflegen wir schon seit vielen Jahren eine enge Zusammenarbeit – getragen von Verlässlichkeit, Qualität und der gemeinsamen Leidenschaft für gutes Handwerk.



Ceratizit selbst kann auf mehr als ein Jahrhundert Innovationskraft zurückblicken. Das Unternehmen steht für Präzision und Fortschritt in der Metall-, Holz- und Gesteinsbearbeitung. Seine Wurzeln reichen zurück zu zwei traditionsreichen Betrieben: Plansee Tizit aus Reutte in Tirol und Cerametal aus Bereldange in Luxemburg. Seit ihrem Zusammenschluss 2002 tragen

sie gemeinsam den Namen Ceratizit – und die Firma ist bis heute im Familienbesitz.

Unser neues Betriebsrestaurant liegt mitten im Allgäu, umgeben von einer Landschaft, die schon beim ersten Besuch zum Verweilen einlädt. Die großzügige Terrasse mit Blick auf die Berge ist ein idealer Ort, um in der Mittagspause kurz abzuschalten. Auch innen sorgt eine Mischung aus warmen Farben, hellen Materialien und modernen Ausgabeelementen dafür, dass man sich sofort wohlfühlt.

In der Hauptverwaltung bereitet das **gastromenü**-Küchenteam täglich rund 130 frisch gekochte Mahlzeiten zu. Drei verschiedene Gerichte und ein großes Salatbuffet bieten genügend Auswahl – ideal für alle, die abwechslungsreich und bewusst essen möchten. Im Logistikcenter betreiben wir eine zweite, kleinere Küche, in der täglich etwa 40 Essen serviert werden. Durch die Vielfalt unserer Angebote können wir den unterschiedlichen Vorlieben aller Mitarbeitenden gerecht werden.

Hinter dem gelungenen Neustart steht ein engagiertes Team rund um Sven Schopper, Ainagul Manabayev, Abdul Samet Sari, Anna Bawab und



Jaqueline Spranger. Unterstützt werden sie dabei von unserem Foodmanager und Bereichsleiter Daniel Gillmann, der für einen reibungslosen Ablauf sorgt.

Im Zuge der Restaurantübernahme wurde die Hauptküche gemeinsam mit der HoGaKa Profi aus Ulm modernisiert. Neue Ausgabeelemente mit Induktionstechnik von Rieber und eine leistungsstarke Grillplatte von Bohner schaffen nun noch mehr Flexibilität und ermöglichen eine besonders ansprechende Präsentation der Speisen.

Wir freuen uns auf viele genussvolle Momente – mit Bergblick und in einem Betriebsrestaurant, das zum Ankommen und Wohlfühlen einlädt.



## Vegetarischer Dienstag im Restaurant Seestern

Innovativ und derzeit einmalig in Ulm

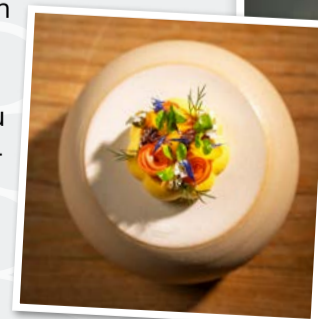
Jeden Dienstagabend lädt das Restaurant Seestern im Hotel LAGO in Ulm zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein: dem **vegetarischen Dienstag**. Ab 18:30 Uhr servieren die Küchenchefs Klaus Buderath und Benedikt Wittek ein mehrgängiges Menü, das ganz ohne Fleisch auskommt und die Vielfalt der vegetarischen Küche auf höchstem Niveau präsentiert.

Begleitet werden die Gerichte von einer raffinierten, alkoholfreien Getränkebegleitung, die die Aromen der Speisen perfekt unterstreicht.

Der Seestern, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, setzt dabei auf Kreativität, Nachhaltigkeit und Genuss – ein Abend, der beweist, dass vegetarische Küche nicht Verzicht bedeutet, sondern Inspiration und Geschmack in Reinform.

Reservierungen sind bis zu zwei Monate im Voraus möglich – ein Tipp für alle, die sich einen außergewöhnlichen Dienstagabend gönnen möchten.

<https://hotel.lago-ulm.de/gourmet-restaurant-seestern/>



**gastromenü**  
catering & events

Impressum / Herausgeber **gastromenü GmbH**  
Steinbeisstr. 7  
89079 Ulm  
Telefon 0731 / 9 46 11 - 0  
[www.gastromenue.de](http://www.gastromenue.de)  
[info@gastromenue.de](mailto:info@gastromenue.de)  
Redaktion: Ursula Peter  
Layout: Designbüro Bauer, Ulm



## Bauvorbereitungen für einen neuen Manufaktur-Bau!

Planungen laufen gerade an

In unserer Maiausgabe 2023 der **gastro**news berichteten wir bereits von Neubauplänen einer Fahrzeughalle im Ulmer Donautal für den Fuhrpark der **gastromenü**-Manufaktur. Die ehemaligen Hallen der Firma Kögel Fahrzeugwerke wurden gekauft, zwischenzeitlich modernisiert und durch eine neu dazu gebaute Erweiterungshalle ergänzt. Vermutlich an Ostern 2026 wird alles fertig sein und der Umzug der zwischenzeitlich auf 45 Lieferfahrzeuge angewachsenen Fuhrparkflotte stattfinden. Aufgrund der erworbenen sehr großen Flächen (ca. 15.000 qm) und des immensen Platzmangels an unserem bisherigen Hauptsitz in der Steinbeisstrasse 7 in Ulm, ist vor Kurzem die Entscheidung gefallen, eine neue, hochmoderne Küchenmanufaktur mit Metzgerei und Gemüseverarbeitung zu planen.



Mehr als 13.000 frischgekochte Menüs verlassen unsere Firmenzentrale täglich – sowohl gekühlt als auch verzehr- heiß ausgeliefert. Dafür wurden die Bestandsgebäude nicht gebaut und das Wachstum der letzten Jahre sowie

die weiterhin steigende Nachfrage aus der Gastronomie, der Hotellerie, dem Kita- und Schulbereich, dem Betriebsrestaurantbereich und der Senioren- verpflegung lassen sich auf bestehender Fläche nicht mehr realisieren.

Als Fachplaner konnten wir neben der HoGaKaProfi aus Ulm das Büro Falkenstein aus Aulendorf gewinnen. Falkenstein plant weltweit große Lebensmittel-Produktionen und ist eine hervorragende Ergänzung zum eigenen Know How. Wir berichten ausführlich in der nächsten Ausgabe der **gastro**news über unsere Zukunfts-Manufaktur 4.0. Bis dahin bleiben Sie gespannt!

## gastro splitter Blicke in die gastro-Welt

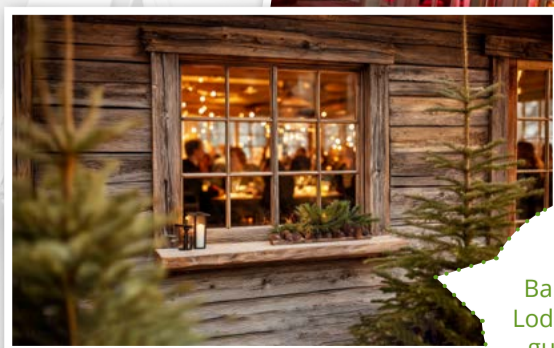
Halloween im WileyClub – wieder ein toller Erfolg



Immer wieder probieren wir etwas Neues aus! Fleischspieße am Galgen



Weihnachten könnte kommen!



Unsere BarrelHouse-Lodges werden gut gebucht!

### Auf ein Wort Zuversicht ist gefragt!



Am Beginn eines neuen und am Ende eines turbulenten alten Jahres fragt sich wohl jeder, was das kommende Jahr privat wie beruflich bringen mag. In den letzten Monaten war besonders das „Musterlände“ Baden-Württemberg mit seiner bis dato sehr erfolgreichen Automobilindustrie wirtschaftlich schwer gebeutelt. Ohne die verzwickte Situation schön reden zu wollen, hilft jedoch nur, nach vorne zu schauen und die zweifellos großen Herausforderungen anzunehmen.

Ein junges Jahr bietet Chancen - die Karten werden neu gemischt. Die Frühjahrsessen stehen vor der Tür, ganz besonders freut uns die Leitmesse Intergastra, die vom 07. – 11. Februar 2026 in Stuttgart stattfindet. Die Messe bietet viel Neues rund um die Digitalisierung und Automatisierung gewerblicher Küchen - wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Ein altes Sprichwort, welches gerade jetzt viel Wahrheit enthält. Nie vorher sind die Veränderungen mehr zu spüren gewesen wie derzeit. Der Mangel an qualifizierten Mitarbeitern in allen Branchen wird immer offensichtlicher und es bedarf pffiger Ideen, um den Herausforderungen zu begegnen.

Mit unserem Tochter-Unternehmen „PackingPanda“ sind wir auf der Intergastra in Halle 3 auf der Sonderschau Fokus Gemeinschaftsvorsorgung „Klasse(n) essen- LunchLab für Kita- und Schule“ mit

einer vollautomatisierten und digitalisierten Muster-Produktionslinie vertreten. Wirklich sehr sehenswert und eine absolute Weltneuheit in der Küchen-Branche! Pffrige Anbieter, die sich den Anforderungen der durchaus verwöhnten Kunden stellen, werden auch künftig sehr viel zu tun haben. Ob in der Gastronomie, der Hotellerie oder im Carebereich. Deshalb gilt es neue, innovative Zukunftskonzepte zu entwickeln. Dafür stehen **gastromenü** und **gastroevents** – alles außer langweilig! Die Senkung der Mehrwertsteuer auf Vorort verzehrte Speisen von 19 % auf 7 % freut alle sehr und wird ein Booster sein. Sie hilft den ab 01.01.2026 erhöhten Mindestlohn und die daraus zu erwartenden weiteren Lohnerhöhungen ein Stück weit abzupuffern. Gott sei Dank wurde diese viel diskutierte politisch wichtige Entscheidung für die Gastronomie nicht wieder zurückgenommen.

Einen positiven Blick in eine herausfordernde Zeit wünscht Ihnen

Thomas Eifert mit dem gesamten Team.

## Die Hoja Bratstraße bringt Fortschritt in unsere Manufaktur

Garantiert gleichmäßige Bratergebnisse

Es zischt, es duftet, und im gleichmäßigen Rhythmus gleiten goldbraune Steaks über das Förderband. Nebenan warten Gemüsebratlinge und Fischfilets auf ihren perfekten Garpunkt. Wer die neue **Hoja Bratstraße** in unserer Großküche im Ulmer Donautal zum ersten Mal sieht, hat das Gefühl, in eine Zukunftsküche einzutreten.

„Wir wollten nicht nur eine neue Maschine, wir wollten einen echten Fortschritt“, erklärt Geschäftsführer Thomas Eifert während er die glänzende Anlage begutachtet. „Die Bratstraße nimmt schwere Arbeit ab und gibt uns Zeit für das, was wirklich zählt: Kreativität für neue Speisen.“



Die Vorteile sind deutlich spürbar: eine kontinuierliche Produktion ohne ständiges Eingreifen, energieeffiziente Heiztechnologie, höchste Hygienestandards durch die Bauweise und flexible Anpassungen dank verschiedener Temperaturzonen. Für das Team bedeutet das weniger körperliche Belastung, mehr Raum für Ideen und eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

Mit der Investition in die **Hoja Bratstraße** setzen wir ein klares Zeichen: Innovation und Genuss gehören zusammen. Die Gäste dürfen sich schon jetzt auf noch mehr Geschmackserlebnisse freuen – und unsere Küche ist bestens gerüstet für die Herausforderungen von morgen.



Erleben Sie unsere Hoja Bratstraße in Aktion unter [www.gastromenue.de/bratstrasse](http://www.gastromenue.de/bratstrasse) oder scannen Sie den obigen QR-Code.

## BellaVista Ulm startet durch

Neue Formate, neue Führung, neue Energie

Das BellaVista hat in den vergangenen Monaten einen umfassenden Relaunch begonnen – und die ersten Ergebnisse können sich sehen lassen. Mit neuen Veranstaltungsreihen, frischem Online-Auftritt und einem Wechsel in der Führungsebene stellt sich das Haus für die Zukunft auf.

Besonders erfolgreich war die Veranstaltung der neuen Reihe „**After Office**“. Ziel war es, Berufstätigen im Ulmer Stadtkern eine Gelegenheit zu geben, nach Feierabend gemeinsam zu feiern. „Wir wollten eine Plattform schaffen, auf der junge Leute zusammenkommen, neue Kontakte knüpfen und den Tag mit coolen Beats und neuen Drinks ausklingen lassen können“, erklärt das Organisationsteam.

Das Konzept ging auf: DJs holten Kolleginnen und Kollegen mit ins Boot, es entstand eine lebendige Community und ausgelassene

Partystimmung. Die Resonanz war so positiv, dass „**After Office**“ auch im kommenden Jahr fortgeführt wird.

Auch die beiden „**White-Night-Partys**“ waren restlos ausverkauft – ein klares Signal für die Fortsetzung. Gleichzeitig erhalten etablierte Formate ein neues Gesicht: Aus dem „**Candle Light Dinner**“ wird künftig das „**Date Night Dinner**“. Die Reihe „**Taste your way around the world**“ verwandelt sich in saisonale Grillabende mit Live Cooking über den Dächern von Ulm.

Ein weiteres Highlight: An **Muttertag** und an **Nikolaus 2026** öffnet das BellaVista erstmals auch sonntags seine Türen und lädt zum Sonntagmorgen Frühstück ein.

Parallel dazu wird auch die Website modernisiert. Mit einem neuen Design und verbesserter Benutzerfreundlichkeit sollen Gäste künftig noch einfacher Zugang zu allen Infor-

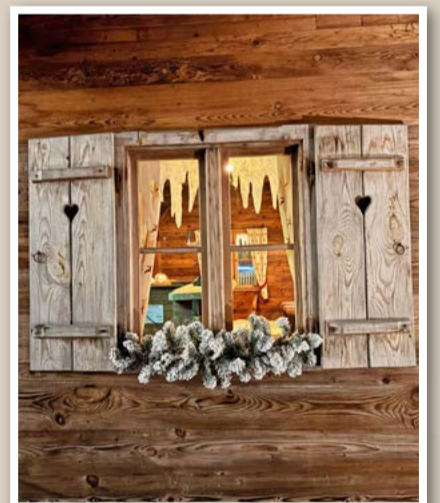
mationen und Angeboten erhalten. Mit einem lachenden und einem weinenden Auge blickt das BellaVista-Team auf einen bedeutenden Wechsel: Nach **18 Jahren** engagierter Arbeit verabschiedet sich Frau Novak und wechselt zum Mutterkonzern **gastromenü** in den KITA & Schulbereich. Wir danken Regina Novak für ihre großartige Leistung und ihren unermüdlichen Einsatz.

Die Leitung übernimmt künftig **Stjephan Puselja**, dem wir für seine neue Aufgabe viel Erfolg wünschen.



Regina Novak und ihr Nachfolger Stjephan Puselja

Barrel  Lodge



Die Reservierung unserer **BarrelHouse Lodges** ist noch bis zum **26.01.2026** möglich.

**BarrelHouse**  
Wileystraße 4  
89231 Neu-Ulm

[www.barrelhouse.de](http://www.barrelhouse.de)  
Tel: 0731 88 84 44



**BellaVista**  
Münsterplatz 35  
89073 Ulm/Donau

[www.bellavista-ulm.de](http://www.bellavista-ulm.de)  
Tel: 0731 · 6 02 69 66

  
**BELLAVISTA**  
ROOFTOP ESSEN TRINKEN FEIERN

## Unser Mitarbeiterteam

Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Andrea Rooschüz

**> Andrea Rooschüz — Fahrerin bei gastromenü**

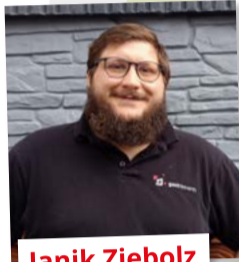
Seit Juni 2024 verstärkt Andrea Rooschüz unser Fahrerteam. Geboren in Darmstadt,

bringt sie eine beeindruckende berufliche Laufbahn mit: Über 30 Jahre war sie als Tierarzhelferin tätig, zuletzt fünf Jahre in ihrer eigenen Tierheilpraxis. Gesundheitliche Gründe führten zu einer beruflichen Neuorientierung. Mit großer Energie und ihrem Engagement ist Andrea eine Bereicherung für uns. Sie ist leidenschaftlich für Tiere und die Natur im Einsatz. In ihrem großen Waldgartengrundstück baut sie ein Biotop auf, hält Hund, Katze, Enten und Hasen und errichtet gerade einen Hochsitz, um die Tierwelt besser beobachten zu können. Auch das Tierheim ruft sie

regelmäßig um Hilfe und in der Kinderkirche wirkt sie als Mitorganisatorin.

**> Jannik Ziebolz — Ulm-Messe Catering**

Seit Mai 2023 unterstützt Jannik Ziebolz unser **gastro**-Team bei der Messe in Ulm. Der gebürtige Schwäbisch Gmünder ist gelernter Koch und sammelte Erfahrungen unter anderem im Restaurant der Burg Teck sowie in verschiedenen Betriebscafés. Begeistert von der Zusammenarbeit mit Daniel Prokein entschied er sich seine Laufbahn bei uns fortzusetzen. Heute kümmert er sich um die Angebotserstellung, die Kundenbetreuung, Bestellungen sowie alle administrativen Aufgaben rund um den Messealltag und



Jannik Ziebolz

begleitet Veranstaltungen vom Aufbau bis zum Abschluss. In seiner Freizeit reist er, bevorzugt in nordische Länder, unternimmt Ausflüge und fährt gerne Fahrrad.

**> Sebastian Schümann — Koch bei Robathern**

Seit Oktober 2025 verstärkt Sebastian Schümann unser Team bei Robathern in Burgau. Der gebürtige Starnberger hat seine Ausbildung im Chalet am Kiental absolviert. Es folgten Stationen in renommierten Sterne-Restaurants wie der Aubergine in Starnberg, dem Kesselhaus in Osnabrück und Ricos in Zürich.

Kochen war für Sebastian schon immer Berufung: Bereits als Kind stand er mit den Eltern und der



Sebastian Schümann

Großmutter in der Küche und entwickelte früh eigene Grillsoßen. In seiner Freizeit ist er sportlich unterwegs, gemeinsam mit Freunden trainiert er regelmäßig Triathlon und nimmt auch an Wettbewerben teil.

**> Franziska Nyers — Restaurantleitung Seestern**

Seit September 2023 ist Franziska Nyers Teil unseres Teams im Seestern. Die gebürtige Hörberin fand schon früh ihre Leidenschaft für die Gastronomie und brachte nach Stationen in Ulm ihre Erfahrung zu uns. Heute leitet sie den Service im Seestern, erstellt Dienstpläne und kümmert sich um die Abrechnungen. In ihrer Freizeit liebt sie Naturerlebnisse und entspannt gern bei einem Puzzle.



Franziska Nyers



## Kürbismousse

von unserem Sternekoch Klaus Buderath



**Zubereitung:**

- Kürbis, Schalotten, Apfel, Ingwer in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen, auffüllen, bis die gesamte Menge bedeckt ist und für 20 Min. weichkochen.
- Zitronenverbene leicht zerstoßen und für ca. 10 Minuten im Topf ziehen lassen.
- Verbene entnehmen, Crème Fraîche in den Topf geben und in einem Mixer auf höchster Stufe glattmischen.
- Mit Salz, Agavendicksaft und Langpfeffer abschmecken.



**Kürbismousse:**

- 300 ml Kürbissuppe
- 15 g Gelatine vegetarisch
- 1 g Guarzoon



**Zubereitung:**

- Bindemittel (vegetarische Gelatine & Guarzoon) in die kalte Suppenmasse einmischen und unter ständigem Rühren aufkochen.
- Angebundene Masse zügig in die gewünschte Form geben und 24 Std. durchfrieren lassen.
- Vor dem Verzehr muss die Mousse für mindestens 30 Minuten auftauen.

**Tipp!**

Lassen Sie die Mousse auf dem für den anschließenden Verzehr gedachten Teller antauen, sodass Ihnen die gewünschte Form nicht mehr reißt.

**Kürbissuppe:**

- 1 Butternut Kürbis (mittelgroß)
- 2 Schalotten
- 1 Apfel (mittelgroß)
- ½ Ingwer
- 250 g Crème Fraîche
- 200 ml Gemüsebrühe
- 14 g Zitronenverbene
- Agavendicksaft, Salz
- Langpfeffer, Butter

### Unser Gewinnspiel



Frühstück über den Dächern von Ulm

Frühstück für 2 Personen

**Absender**

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer \_\_\_\_\_

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

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

Dieses Mal verlosen wir ein Frühstück für 2 Personen in unserem Restaurant BellaVista und einen 20,- € Wertgutschein für Getränke.

**Wie heißt die erfolgreiche neue Veranstaltungsreihe im BellaVista?**

- Old School Party
- After Office Party
- High Noon Party

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

**Einsendeschluss: 31. März 2026**

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 Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



**WILEY FRÜHSTÜCK**

**Herzlichen Glückwunsch!**

Das Frühstück für zwei Personen im WileyClub hat Herr Lukas Reiser aus Asbach-Bäumenheim gewonnen. Wir wünschen viel Freude beim Einlösen.

