

Preisrätsel
auf Seite **4**



INHALT

Die Hauff KOSTBAR	1
Unser Chiligarten	1
Firma Rowa Stuckateur GmbH	2
gastroplitter und auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Fragen rund um das Thema Ernährung	3
Neues vom Wiley Club – wir sind fast bereit	3
Nachrichten - Ticker	3
Unser Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Ausgelöster Rehrücken im Speckmantel	4
Das Gewinnspiel	4

Die Hauff KOSTBAR

mehr als ein Betriebsrestaurant!

Die Firma Hauff Technik ist einer der führenden europäischen Hersteller von Abdichtsystemen für Kabel, Rohre und Hauseinführungen, die Gebäude vor eindringendem Wasser, Schmutz und Ungeziefer schützen. Insgesamt sind bei Hauff rund 250 Mitarbeiter beschäftigt. Liest man die Firmengeschichte, dann gab es schon immer eine Konstante im Firmenleben und das ist die Veränderung.

„Stillstand wollen und können wir nicht akzeptieren. Es ist die Veränderung die uns antreibt“.

Deshalb plante die Firma Hauff im Spätherbst 2016 mit uns gemeinsam nicht nur eine „Kantine“ sondern ein offenes Betriebscasino mit Restaurantcharakter zum Wohlfühlen.

Der Umbau begann am 16. Dezember 2016 mit dem sportlichen Ziel, am 16. Januar 2017 zu eröffnen. Angenehme Farben, viel Holz an der Decke und bei der Inneneinrichtung geben der Hauff KOSTBAR eine heimelige Atmosphäre.

Zum geplanten Starttermin war es dann tatsächlich so weit: Die Gäste schlendern durch die Küchengasse und verschaffen sich einen Eindruck von den leckeren Tagesgerichten. Dabei hat das kreative Team rund um Patrick Rottstedt den Freiraum, täglich aufs Neue unsere Gäste mit Frische und Qualität zu verwöhnen. Hausgemachte Rindsrouladen aus dem gusseisernen Topf mit frischen Eierspätzle aus der Pfanne oder einen feinen Kabeljau



vom Grill. Für Freunde der fleischlosen Kost gibt es beispielsweise Gemüse mit Sesamtofu aus dem Wok. An der Beilagenbar stehen verschiedene Gemüse- und Sättigungsbeilagen zur Auswahl.

Es wird dabei komplett auf ein Tablett verzichtet, da Besteck, Servietten, Gläser und frisches Wasser an den Tischen bereits eingedeckt sind. Eine simple Idee in der Betriebsgastronomie, die begeistert von unseren Gästen angenommen wird. Nach dem Essen haben die Gäste die Möglichkeit an der Cafébar noch eine Kaffeespezialität mit einem unserer hausgemachten Desserts zu genießen. Wir wünschen Herrn Rottstedt und seinem tollen Team weiterhin viele zufriedene Gäste im schönen Ambiente.

Unser Chiligarten

Ein Traum wird für uns wahr!

Seit Ende Mai ist unser Chili-Garten zwischen Manufaktur-Neubau und dem Büro der Geschäftsleitung bepflanzt. Im vollverglasteten 50m² großen Gewächshaus haben wir in 48 Pflanztrögen 144 Pflanzen angepflanzt. 37 verschiedene Sorten sind es - alle in Bio-Qualität.

Von uns liebevoll gepflegt, danken es uns die Pflanzen, indem wir Ihnen fast beim Wachsen zusehen können. Stolz sind wir darauf, dass wir auf jeglichen



Einsatz von Chemie verzichten. Bei Problemen mit Ungeziefer greifen wir zu altbewährten Methoden wie Bier, Brennesselsud, Spiritus oder eigens im Internet bestellten Marienkäferlarven.

Wir freuen uns damit einen weiteren Baustein zu den Produkten, die wir selber herstellen, hinzufügen zu können.

Unserer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, wenn wir schon heute darüber nachdenken, was wir aus den künftig geernteten Chilis machen werden. Und sicher haben auch unsere Kreativköche so manche Idee.

Die ersten Früchte sind gereift, wir haben viele Erfahrungen sammeln können und starten nächstes Jahr mit diesem erworbenen Wissen in eine neue Chili-Saison.

Scharf, schärfer, Bio Chilis von gastromenü



Firma Rowa Stuckateur GmbH

unser Ansprechpartner im Trockenbau

Harald Rohrer und Hans-Jürgen Walcher lernten sich 1981 während ihrer Ausbildung zum Stuckateur kennen und arbeiteten nach Ihrer Lehrzeit über 20 Jahre zusammen in derselben Firma. Beide rundeten ihre Ausbildung mit dem Ablegen der Meisterprüfung ab. Der Baustein zur Firmengründung war damit gelegt. 2005 war es dann soweit, sie gründeten die Firma RoWa Stuckateur GmbH und sind heute in der Region führend, wenn es um Trockenbau, Außen- und Innenputz, Vollwärmeschutz und vieles mehr rund um das Gebäude geht.

So wie wir auch bei unseren Manufakturprodukten gerne auf Ware aus der Region zurückgreifen, bevorzugen wir bei unseren Auftragsvergaben gerne regionale Firmen. Mit Ihrem Firmensitz in Ulm bietet RoWa mit seinen mittlerweile 40 festangestellten Mitarbeitern ein Höchstmaß an Flexibilität, auch kurzfristige Aufträge schnell hervorragend zu erledigen.

2011, als wir unser Hotel LAGO bauten, beauftragten wir RoWa zum ersten Mal unseren Konferenzraum E61 auszubauen. Wir waren von der Leistung überzeugt und es folgten viele weitere Aufträge bis zum

heutigen Tag. Zuletzt legten Harald Rohrer, Hans-Jürgen Walcher und ihr Team Hand an bei der Neugestaltung unseres Wiley-Clubs und unseren Umbau bei gastroevents in der Steinbeißstraße 14 in Ulm.



gastroplitter Blicke in die gastro-Welt

Zwei wie Pech und Schwefel



Wir haben Zuwachs bekommen



Großevent bei Voith Heidenheim im Juli

Erfolg kommt dann, wenn Du tust was Du liebst



ganz schön cool Ole Lückstedt am Grill



Kräutergarten im LAGO neu angepflanzt



Zum Chillen

Auf ein Wort

Ein heißer Sommer geht zu Ende
Partylust bei unseren Kunden

Der Sommer 2017 hat gehalten was wir uns von Ihm gewünscht haben. Er war trocken und heiß, hatte viele Badetage und das ein oder andere heftige Gewitter mit Blitz und Hagel war leider auch dabei.

Barbecues sind wieder voll in Mode gekommen und fast jedes Essen bei Veranstaltungen, die wir in den vergangenen Monaten organisieren durften, wurde mit Holzkohlegrills, Smokern und Food-Trucks bewältigt. Dazu leckeres selbstgebrautes Bellavista Craft Beer, unser Premiümbrot aus den Steinbacköfen, knackige Salate, leckere Dessertbuffets und natürlich Dry Aged Beef aus den Reifekammern unserer Metzgerei. So muss Sommer einfach sein !!! Unsere Kunden hatten sehr viel Spaß mit uns, unseren Spezialitäten und den außergewöhnlich engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von gastromenü und gastroevents. Dabei spielten wir alle Klaviaturen – von der kleinen, sehr exklusiven privaten Feier eines runden Geburtstages bis zur Mammutveranstaltung mit mehr als 20.000 Gästen an zwei Tagen war alles dabei.

Es wird mal wieder Zeit, uns bei all den Mitarbeitern zu bedanken, die in den letzten Monaten mit großem Eifer, Fleiß aber auch Hirschmalz dazu beigetragen haben, dass wir bei keinem unserer vielen Events die Auftraggeber und Gäste enttäuscht haben. Im Gegenteil – viele tolle E-Mails, Postkarten und Briefe



durften wir entgegennehmen, die uns darin bestärken, dass Produkt- und Dienstleistungsqualität eben auch heute sehr gefragt sind. „Geiz bleibt geil“, aber eben nicht bei allen. Es gibt sie noch, die Kunden die eine außergewöhnliche Leistung auch wertschätzen und bereit sind, ein paar Euro mehr auszugeben. Der beginnende Herbst lässt uns sehr positiv den Jahresendspurt angehen. Die Auftragsbücher für Events sind gut gefüllt. Produktpräsentationen, Firmenjubiläen und die obligatorischen Weihnachtsfeiern stehen vor der Tür. Haben Sie sich schon entschieden, wo Sie dieses Jahr mit Ihren Mitarbeitern das Jahr ausklingen lassen? Wir empfehlen Ihnen unsere Top-Locations Bellavista, LAGO und den Wiley Club und freuen uns, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen. Einen schönen Jahresendspurt wünscht Ihnen

Thomas Eifert
und das gesamte gastromenü-Team

Fragen und Antworten rund um das Thema Ernährung



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Liebe Leserinnen und Leser,

auch in dieser Ausgabe möchten wir wieder Fragen und Antworten zu Ernährungsthemen beantworten. Gerne können auch Sie Ihre Fragen an u.peter@gastromenu.de schreiben. Unsere Ernährungsberaterin Frau Dr. Preiß und wir freuen uns diese nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zu beantworten.

Kann ich auch Milch und Milchprodukte trinken bzw. essen bei einer Laktoseintoleranz?

Eine Milchzuckerunverträglichkeit, auch Laktoseintoleranz genannt kommt bei uns in Deutschland relativ häufig vor. Man nimmt an, dass ca. 15% der Menschen betroffen sind. Die Symptome sind meistens Bauchschmerzen/ -koliken, Blähungen, Durchfall oder Übelkeit. Aber auch Kopfschmerzen, Schwindel oder chronische Müdigkeit können die Ursachen einer Laktoseintoleranz sein. Die Verträglichkeit von Laktose ist individuell sehr un-

terschiedlich, je nachdem ob das milchzuckerspaltende Enzym (Laktase) völlig fehlt oder noch eine gewisse Menge an Laktase von den Dünndarmschleimhautzellen produziert wird. Inzwischen werden viele laktosefreie Milch und Milchprodukte angeboten, die dann eine große Hilfe für die Betroffenen sind. Herkömmlicher Hartkäse wird in der Regel auch von laktoseintoleranten Menschen gut vertragen, ebenso auch Naturjoghurt mit Milchsäurebakterien. Schwierig wird es wenn Milchzucker sozusagen „versteckt“ in Lebensmitteln oder Zubereitungen wie in Fertiggewürzen oder Fertigprodukten enthalten ist. Da hilft dann vor allem der „Blick auf die Zutatenliste“, denn Laktose muss deklariert sein. Es sollte beachtet werden, dass Milchzucker auch in Wurst sowie in Brot- und Backwaren, aber auch in Süßigkeiten und Medikamenten enthalten sein kann. Oftmals ist es sehr hilfreich ein Ernährungstagebuch zu führen, um so die Ursachen für die Beschwerden herauszufinden.

Stimmt es, dass man spätabends nicht mehr so viel essen soll, wenn ja, warum?

In der Regel ist diese Aussage richtig. Ein spätes Abendessen kann so belastend sein, dass dadurch der nächtliche Schlaf gestört ist. Schlafstörungen können laut Studien zu Gewichtsproblemen führen. Außerdem sinkt der Stoffwechsel gegen Abend und bei Nacht, so dass die verzehrten Kalorien kaum mehr eine Chance haben „verbrannt“ das heißt in Energie „umgewandelt“ zu werden. Allerdings gibt es immer wieder Gründe für ein spätes Abendessen wie Einladungen oder Geschäftsessen. Aber auch der Wunsch für ein gemeinsames Abendessen mit der Familie, das dann vor allem aus beruflichen Gründen oft erst später am Abend sein kann. Wichtig ist dabei, dass das Essen nicht aus schwerverdaulichen Speisen besteht und dass möglichst noch zwei Stunden bis zum „Schlafengehen“ dazwischen liegen.

Neues vom Wiley Club – wir sind fast bereit

Obwohl noch immer eine Baustelle, haben wir den Drahtseilakt im Wiley Club geschafft, vor der offiziellen Eröffnung im Oktober 2017 bereits 24 Veranstaltungen mit 5565 begeisterten Gästen durchzuführen. Dass sie alle nicht mit dem Gefühl nach Hause gegangen sind, auf einer Baustelle gefeiert zu haben, verdanken wir unter anderem unserem Architekten Heru Sidharta. Stets alle Veranstaltungen im Blick, organisierte er die Handwerker so perfekt, dass alle Events reibungslos stattfinden konnten. Unser Bauplan sieht eine endgültige Fertigstellung des Wiley-Clubs im Mai 2018 vor.

Die bis jetzt getätigten umfangreichen baulichen Veränderungen haben uns aber heute schon in die Lage versetzt, Veranstaltungen und Tagungen aller Art durchzuführen.

Bei Buchungsanfragen ist weiterhin Julia Nassall unter der Telefonnummer 0731 / 71 57 90 - 81 Ihre Ansprechpartnerin.

Für das breite Publikum öffneten wir bereits am 05.08.2017 unsere Pforten. In Kooperation mit dem Radiosender Donau 3 FM fand an diesem Abend eine große Sommerparty statt. Künftig wird an jedem 1. Freitag im Monat Disco Inferno und an jedem 3. Freitag im Monat eine 90er-Jahre-Party stattfinden. Das Disco Inferno haben wir aus der Vergangenheit übernommen.



Die Party kommt bei den Menschen aus der Region sehr gut an. Für uns ein Grund sie weiterzuführen. Im September gibt es dann die erste 90er-Jahre-Party. Mit allen anderen geplanten öffentlichen Veranstaltung warten wir bis zum endgültigen Abschluss unserer Baumaßnahmen. Wir werden Sie dann an dieser Stelle ausführlich darüber informieren.

Neu ist auch die Einführung einer Wiley-Cash Card. Einmal erworben, kann sie immer wieder aufgeladen werden und ermöglicht zukünftig den bargeldlosen Zahlungsverkehr innerhalb des Wiley Clubs.

Ebenfalls neu sind die Gutscheine für die Wileyevents: Sunday Morning Breakfast und BBQ, sowie Wertgutscheine in der Staffelung von 10 € bis 500€. Sie finden sie im Wiley-Shop und auf allen unseren Homepages. Dort ist es jetzt auch möglich im Ticketshop Karten für unsere Veranstaltungen bereits im Voraus zu buchen.

Wir haben noch viele tolle Ideen, die auf Verwirklichung warten. Es bleibt also spannend.

Nachrichten - Ticker

Unser Brot in neuer Verpackung

Unser Brot findet auf jeder Veranstaltung, sowie auch in unseren Lokalen jede Menge begeisterte Anhänger. Seit 5 Monaten wird es auch noch in schöne, eigens dafür angefertigte Tüten verpackt.



Dry Ager – für Fleischqualität der Spitzenklasse- jetzt auch bei uns

Seit kurzen auch bei uns im Einsatz; Dry-Ager, ein uraltes Verfahren der Fleischveredelung wird wiederbelebt. Nach wochenlangem Reifen im Klimaschrank erhält man ein Fleisch von höchster Qualität.



Aus Ulm Messe wird gastroevents

Bereits im Frühjahr haben wir eine Umfirmierung vorgenommen, aus Ulmer Messecatering & Events GmbH & Co. KG wurde die gastroevents GmbH & Co. KG

gastroevents in neuen Räumlichkeiten

Unser gastroevent-Team mit Julia Nassall, Samira Hollowitz, Marian Schneider, Tenesor Suárez Plates und Michael Glas haben schöne, neue Räumlichkeiten in der Steinbeisstr. 14 erhalten. Viel Erfolg bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen.



Rekordernte beim LAGO-Honig

In der KW 24 war es wieder soweit. Unser diesjähriger Frühtracht-Honig war zum Abfüllen bereit. Zusammen mit dem Imkerehepaar Fischer aus Senden füllten wir 1300 Honiggläser ab. Im Juli kam dann die Sommertracht mit weiteren 640 Gläsern dazu. Interessierten bieten wir die Möglichkeit im Hotel / Restaurant LAGO und in unserem Restaurant BellaVista den Honig käuflich zu erwerben.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

➤ Als gelernte Versicherungskauffrau und geprüfte Wirtschaftsfachwirtin startete zum 1.5.2017 **Elsa Grünwald** bei uns. Ihr Aufgabengebiet ist die Administration der Leitung des Betriebscaterings. Vor



Elsa Grünwald

Ihrer Zeit bei uns arbeitete sie für mehrere Versicherungen und die letzten 1 ½ Jahre an der Hochschule in Neu-Ulm in der Verwaltung. Sie hat sich schnell ins Team eingefügt und fühlt sich bei uns wohl.

Jede Minute ihrer Freizeit verbringt sie zusammen mit Ihrem Freund im eigenen Garten, in dem sie auch einige Kleintiere beheimatet. Sie nennt dort Fische, Hasen und Wachteln ihr Eigen. Wir freuen uns, dass sie bei uns ist und wünschen ihr weiterhin viel Erfolg.

➤ Im Sommer 2016 wurde im Untergeschoss unserer Manufaktur die hauseigene Bäckerei eingebaut. Ab 1. Juli 2016 konnten wir **Bernd Hoffmann** als Bäckermeister für uns gewinnen. Täglich liefern wir seine Produkte ins Hotel/Restaurant LAGO, ins Restaurant Bella Vista und in unseren Eventbereich. Die Mitarbeiter in der Zentrale profitieren ebenfalls von seinen Köstlichkeiten. Wenn alle anderen noch schlafen geht sein Dienst los. Emsig bäckt er alles was man aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz herstellen kann. Zuvor war er viele Jahre selbstständig. Bernd Hoffmann ist verheiratet und hat 2 Kinder. In seiner Freizeit treibt er gerne Sport, lässt die Seele baumeln oder reist nach Südtirol. Wir empfinden es als großes Glück, ihn im Team zu haben, wünschen ihm dass er sich weiterhin bei uns



Bernd Hoffmann

wohl fühlt und wir uns noch lange an seinen Backkünsten erfreuen dürfen.

➤ Unsere Buchhaltung hat Zuwachs bekommen. Seit 1. Juli erweitert **Patricia Stückle** unser Team. Sie ist gelernte Industriekauf-frau mit einer zusätzlichen Ausbildung zur Sekretärin. Bei uns ist sie für das Zahlwerk von gastroevents zuständig. Patricia Stückle war bereits 2012 einmal bei gastromenü angestellt, musste uns damals aber aus familiären Gründen verlassen. Umso schöner ist es, dass sie jetzt wieder bei uns durch-gestartet ist. Sie ist verheiratet, wohnt in Erbach und hat zusammen mit ihrem Mann 5 Kinder. Nichts desto trotz findet sie noch Zeit in Ihrer Freizeit Tennis zu spielen und wann immer sich die Gelegenheit bietet mit einem ihrer Söhne Ultra-Leicht-Flugzeug zu fliegen.



Patricia Stückle

➤ **Patrick Rottstedt** leitet seit 1.5.2017 unser Betriebscasino bei der Firma Hauff in Hermaringen. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Bären in Bernstadt hatte er die Gelegenheit bei einigen renommierten Restaurants in der Region Erfahrungen zu sammeln. Vor 3 Jahren stieg er dann in unserem Gäste-Casino bei der Firma Uhlmann ein. Die Herausforderung eigenverantwortlich ein Betriebsrestaurant zu führen, machte ihm den Wechsel von Laupheim nach Hermaringen etwas leichter. In seiner Freizeit fährt er Fahrrad oder spielt Fussball. Er geht auch gerne auf Reisen. Die meiste Zeit verbringt er jedoch voller Leidenschaft mit seiner Labradorhündin Maya. Wir wünschen ihm weiterhin viel Erfolg mit seinem tollen Team und viele zufriedene Gäste.



Patrick Rottstedt

Ausgelöster Rehrücken im Speckmantel

von unserem passionierten Jäger Gerhard Erb



Zutaten (Für 4 Personen):

- ½ ausgelöster Rehrücken (ca. 800 g)
- 10 Scheiben Bacon
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Das vom Knochen gelöste Fleisch waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Den Rehrücken mit Baconscheiben ummanteln.

Das so präparierte Fleisch dann indirekt grillen. Indirekt grillen bedeutet, dass das Grillgut nicht direkt auf der Hitzequelle liegt, sondern daneben. Dieses Verfahren dauert etwas länger, deshalb braucht es ca. 25 Minuten zum gar werden, während dieser Zeit sollte man es mehrmals wenden. Wenn man ein knuspriges Äußeres

will, legt man es die letzten Minuten direkt auf die Hitzequelle und wendet es nach Bedarf.

Zum Servieren den Rehrücken in schräge Scheiben schneiden, mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Mit Preiselbeersahne garnieren. Hierzu geschlagene Sahne mit Preiselbeeren mischen.

Als Beilage empfehlen wir Spätzle, Salzkartoffeln oder Selleriepüree und gebratene Waldpilze.



Unser Gewinnspiel

WILEY CLUB

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

Gewinnen Sie dieses Mal einen Sunday Morning Breakfast-Gutschein für 2 Personen im Wiley-Club

Haben Sie unseren Artikel der Firma RoWa aufmerksam gelesen?

Unsere Gewinnfrage lautet: Wo hat die Firma Rowa ihren Firmensitz?

- Blaubeuren
- Ulm
- Illertissen

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. Oktober 2017

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 Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

zebrano
objekteinrichtungen



Herzlichen Glückwunsch!

Die Gutscheine im Wert von je 25 € für das Zebrano-Café in Günzburg haben gewonnen, Romana Duschek vom katholischen Kindergarten Oberfahlheim und Ernst Kräuter von der Sparkasse Ulm.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und viel Spaß dort.