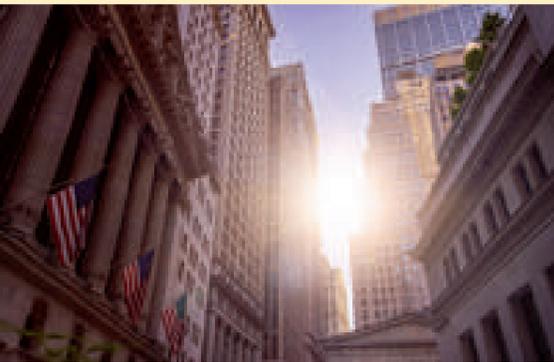


gastronews

Ausgabe 47 | Januar 2018

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

Preisrätsel
auf Seite **4**



INHALT

Fernweh	1
Make breakfast great again	1
Unser Partnerunternehmen - Die Firma Eitle aus Neu-Ulm	2
gastrosplitter und auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Fragen rund um das Thema Ernährung	3
Unsere hauseigene Metzgerei	3
WILEY CLUB Gin & Tonic = WILEY CLUB Gin Tonic	3
Unser Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Gebratene Entenbrust mit Schokoladensoße und geschmortem Rotkohl	4
Das Gewinnspiel	4

Fernweh

Ab Februar in allen Betriebsrestaurants

Auszug aus einem Reisetagebuch

10.08.2017 - 01:15 PM

Los Angeles „Walk of Fame“ Hollywood Blvd. The Doors, Johnny Cash, The Beatles, Jimi Hendrix usw; (WOHOO!!!) Wir sind da und total begeistert. Am Chinese - Theatre wird alles aufgebaut für die Premiere von „Final Destination 5“. Ein total kaputter Mann mit tätowierter Schleife um den Hals quatscht uns von der Seite an: „I used to know Jim Morrison. He was murdered.“ Viele Eindrücke, aber wir sind hungrig. Ab zu „Musso and Frank“. Lunch: „Tacos and Burritos“. Danach haben wir einen Plan. Sightseeing Tour mit Starline Buses durch Hollywood (Sunset Blvd, Film und Musik Studios, Beverly Hills, Rodeo Drive usw.).

08:00 PM

Again Mexican original food, close to Jimi Hendrix. „Tingel tangel Burrito“.

10:00 PM

Und dann fängt das Abenteuer an. Metro Trip at night durch ganz LA, „NICHT ZU EMPFEHLEN!!!“ Alles was man sich an kaputten, gefährlichen und durchge-

knallten Leuten vorstellen kann, erleben wir. Nach über einer Stunde „Rocky Horror Picture Show“, mit null Cent in der Tasche, beten wir ein „Vater unser“ vor dem Hilton. „Thanks God, we are still alive.“ Nie wieder Metro at night.

11.08.2017

Der Tag beginnt an der Sandwich Bar und mit der besten Idee ever: „Rent a Scooter in LA“. Mit dem Bus Nr. 3 (Blue Line) zu Lincoln/Mexalla, Route 66 Modern Classics. Ganz legal mit unserem Führerschein Klasse B einen 125er Roller ausgeliehen von einem Holländer. Allein, zu zweit, mit LA Straßenkarte auf einem A4 Blatt, dank Google Maps, sind wir los. Kutti sitzt hinten und schreit mir ins Ohr: „Links...., Rechts....“ Und unsere Reise geht weiter. Ziel: LA Ink, Fontain Ave. IN, LA Brea Ave. Ivan Samojlow

Liebe gastromenü- Freunde, nichts bringt die Menschen mehr zusammen als ein gutes Essen. Ein altes Sprichwort besagt daher auch, dass man



ein Land erst richtig kennt, wenn man auch dessen authentische Küche kennengelernt hat. Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Weltreise und lernen Sie die Nationalgerichte der verschiedensten Länder kennen. Reisen Sie mit uns durch die Küchen von England, Marokko, USA, Nepal, Israel, Fidji, Sri Lanka, Schweden, Australien, Österreich und Russland. Auch für das Jahr 2018 hat sich unser Kreativteam wieder tolle Gerichte aus aller Welt ausgedacht. Freuen Sie sich auf neue Aromen, Zutaten und Gewürze, die Sie so bisher noch nicht gekannt haben. Ihr gastromenü-Team

Make breakfast great again

Tolles Sonntagsfrühstück im Wiley

Was gibt es Schöneres, wenn am Sonntagmorgen das Geschirr im Schrank bleiben kann und man sich wieder einmal so richtig verwöhnen lässt? Wir bieten Ihnen jetzt neben dem Restaurant LAGO in der Ulmer Friedrichsau eine weitere Möglichkeit leckeres Frühstück bei uns zu genießen. Bereits seit einigen Wochen können Sie in unserem WILEY CLUB in Neu-Ulm von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr nach Herzenslust den Tag beginnen lassen.



Kulinarisch lässt das Küchenteam kaum Wünsche offen. Ob lieber gesund und fruchtig oder herzhaft und deftig – alle Gäste fühlen sich beim Wiley-Sonntagsfrühstück sofort daheim und gut versorgt.

Neben frischen Eierspezialitäten wie scrambled eggs, die vor den Augen der Gäste frisch zubereitet werden, gibt es auch Amerikanische Spezialitäten wie frischgebackene Pancakes mit Ahornsirup sowie beans and bacon. Der hauseigene Honig von unseren Bienen aus der Ulmer Friedrichsau sowie frische Wurstwaren und Schinkenspezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Im Preis von € 25,- inbegriffen sind alle Getränke, ob Kaffee, Tee, Smoothies oder ein Glas Prosecco. Dazu noch eine Auswahl an leckeren Broten aus unserer hauseigenen Bäckerei - und fertig sind

alle Zutaten für einen gelungenen Start in den Sonntag.

Während es im Herbst und Winter sehr gemütlich im Club zugeht, werden wir sowie das Wetter es zulässt, unsere Gäste auf der beheizten Sonnen-Terrasse begrüßen - ganz bestimmt ein Mega-Highlight!

Um sicher einen Platz beim Sonntags - Frühstück im Wiley zu ergattern, empfehlen wir Ihnen, ein Ticket in unserem Shop auf der Homepage www.wiley-club.de zu erwerben.

WILEY CLUB



gastromenü
catering & events

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

gastromenü

Unser Partnerunternehmen – Die Firma Eitle aus Neu-Ulm

Gebäudehüllen und Dächer mit System

Die Firma Eitle mit Sitz in Neu-Ulm / Burlafingen gibt es schon seit 1983. Mittlerweile in zweiter Generation haben Susanne und Dieter Eitle mit ihren beiden Söhnen Felix und Uli ein erfolgreiches Unternehmen im Bereich Dach- und Fassadenbau aufgebaut.

Führende Unternehmen aus Industrie, Pharma und der Automobilbranche kommen immer wieder auf Eitle zu, wenn es um ästhetisch anspruchsvolle, funktionelle und innovative Gebäudehüllen aus einer Hand geht.

Ein Großteil der Bauteile wird in den Werken in Wertingen und Niederdorf gefertigt und Just-in-Time auf die Baustellen geliefert. In Burlafingen, wo unter anderem die Geschäftsleitung ihren Sitz hat, findet an fast 40 CAD-Arbeitsplätzen die Planung für 200 – 250 Projekte jährlich statt. Erfahrene technische Zeichner, Konstrukteure und auch Architekten sorgen dafür, dass am Ende Spitzenqualität

herauskommt. Auch für Dachbegrünungen kann man die Firma Eitle beauftragen – laut Firmenchef Felix Eitle gerade sehr gefragt.

Für uns wurde Eitle bei der Neugestaltung des Verwaltungsgebäudes im Ulmer Donautal sowie für die Dachsanierung des WILEY CLUB's tätig. Besonders geschätzt haben wir die Präzision der Ausführung sowie die Zuverlässigkeit, versprochene Leistungen terminlich perfekt zu erfüllen. In dieser „hitzigen Zeit“ sicher nicht alltäglich. (www.eitle.de)



Felix Eitle



Dieter Eitle



Uli Eitle



gastro

Blicke in die gastro-Welt

5-jähriges Bestehen des Sparkassen-Casinos



Buchvorstellung im WILEY CLUB



v. r. n. l. Dr. Theo Waigel, Autor Joachim Lenk, Generalleutnant Rossmann, OB Noerenberg, Thomas Eifert

»Eine mächtige Flamme entsteht aus einem winzigen Funken«
Dante Alighieri



Plätzchen für krebserkrankte Kinder



Vesperplatte Oktoberfest im Wiley

die Mühe hat sich gelohnt - eigene Chilis



Auf ein Wort

Junges Blut in alten Adern

Nachwuchs-Führungskräfte in allen Abteilungen

Wenn Sie aufmerksam diese Ausgabe der *gastro*news lesen, entdecken Sie sehr viele junge Mitarbeiter, die bereits in verantwortungsvollen Positionen ihre tägliche Arbeit in unseren Unternehmen tun. Es wäre banal um nicht zu sagen falsch zu behaupten, dass es einfach ist, diese herausragenden Nachwuchs-Führungskräfte für sich zu gewinnen. Ob als Leiter der Metzgerei, Assistent der Buchhaltungsleitung oder als Geschäftsführer des Tochterunternehmens *gastro*events – überall stecken junge und über die Maßen leistungsbereite Mitarbeiter, die unser Unternehmen in die Zukunft bringen sollen.

Zusammen mit den eigenen Söhnen, die noch in der Ausbildung stecken, und doch bereits Geschmack an der Entwicklung von herausragenden Produkten haben, macht es Spaß, gemeinsam mit den erfahrenen Führungskräften unseres Unternehmens diese Nachfolge-Generation behutsam auf die Aufgaben der Zukunft vorzubereiten. Die „Alte Dame *gastro*menü“ braucht das auch – „Junges Blut in alten Adern“ – denn Gastronomie und Dienstleistung braucht frische, neue Ideen.

Tolle zeitgemäße Produkte, technischer Fortschritt durch Digitalisierung (schauen Sie sich bitte auch mal unseren Gutschein-Shop auf den Webseiten *gastro*menü, *gastro*events, LAGO, BellaVista und WILEY CLUB an) und der täglich sich formulierende Wunsch nach Neuem und noch nicht Dagewesenem sind Antriebsfeder genug, um sich täglich neu zu erfinden, das Altbewährte dabei aber nicht zu verlieren.



Freuen Sie sich mit uns deshalb auf all die neuen Produkte die gerade in unserem Haus entstehen, freuen Sie sich auch auf das Jahr 2018 mit der Aktion „Fernweh“ in unseren Betriebsrestaurants, auf einen fertiggestellten Wiley Club und ein neu gebautes Sternerestaurant „Seestern“ im Lago (wir berichten davon in der nächsten Ausgabe der *gastro*news).

Für das gerade zu Ende gegangene Jahr 2017 möchten meine Frau und ich uns bei unseren Kunden und Mitarbeitern bedanken. Es war wieder einmal ein sehr erfolgreiches Jahr in unserer langen Firmengeschichte – man gewöhnt sich sehr schnell daran, darf aber nie vergessen, dass das nicht immer so sein muss. Das gerade begonnene Jahr wird uns viele neue spannende Momente bringen. Wir freuen uns darauf, sie gemeinsam mit Ihnen zu meistern. Herzliche Grüße aus dem Ulmer Donautal

Edith Eifert *Thomas Eifert*

Edith und Thomas Eifert mit dem gesamten 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 man Stress mit Ernährung entgegenwirken? Gibt es eine „Nervennahrung“?

Sehr viele Menschen greifen bei Stress zu „Süßem“. Doch diese Art den Stress zu reduzieren ist meist von kurzer Dauer. Denn je mehr Zucker verzehrt wird, umso mehr steigt der Vitamin B1 Bedarf. Dabei ist dieses Vitamin ein „Nervenvitamin“, auch als Thiamin bekannt, und wichtig um Stress besser zu ertragen. Vitamin B1 ist vor allem in Vollkornprodukten enthalten, wie z.B. in Vollkorngetreide, aber auch in Kartoffeln, Sonnenblumenkernen und sogar im Schweinefleisch. Doch auch Vitamin B12 ist ein unentbehrliches Vitamin- nicht nur in stressigen Zeiten, sondern auch um Konzentration- und Leistungsfähigkeit zu verbessern. Dieses Vitamin kommt nur in tierischen Lebensmitteln vor wie in Milch und Milchprodukten, Fisch und Fleisch. Als Antistress-Mineralstoff ist „Magnesium“ bekannt. Gute Magnesiumlieferanten sind zum Beispiel Nüsse wie Mandeln und Cashewnüsse, ebenso Sonnenblumen- und Kürbiskerne aber auch Vollkornprodukte vor allem Haferflocken sowie Hülsenfrüchte wie Linsen. Zum Schluss noch ein Tipp

für alle, die gerne naschen: Zartbitterschokolade mit einem hohen Kakaoanteil (min. 70 %) enthält ebenfalls beachtliche Magnesiummengen und darf man sich ohne „schlechtes Gewissen“ auch mal gönnen.

Hilft Hühnersuppe tatsächlich bei Erkältung?

Hierzulande schwören viele auf altbewährte Hausmittel wie die Hühnersuppe bei Erkältung und grippalen Infekten und zu meist mit positivem Effekt. Einerseits können schon die „wohlig Wärme“ und der „heiße Dampf“ der Suppe Atemwege und Nase „frei“ machen. Aber in der Tat enthält Hühnerfleisch eine Reihe von Eiweißbausteine, wie zum Beispiel das Cystein. Dieses wirkt entzündungshemmend und kann bei grippalen Infekten die vermehrt freigesetzten weißen Blutkörperchen „bekämpfen“ und dadurch die Symptome lindern. Hühnerfleisch enthält außerdem eine beachtliche Menge an Zink, welches hierbei an den Eiweißbaustein Histidin gebunden ist. Das Spurenelement Zink kann somit besser aufgenommen werden und hat dadurch eine verstärkte Wirkung für die Abwehrkraft. Natürlich sollten bei der

Zubereitung der Hühnersuppe Gemüse wie Lauch, Zwiebeln und Karotten nicht fehlen. Diese enthalten neben Mineralstoffen und Vitaminen eine Menge an bioaktiven Substanzen, die ebenfalls antibakteriell wirken. Häufig stellt sich die Frage, ob eine Instant-Brühe dieselbe Wirkung hat. Die Antwort ist eindeutig - nein. Die Vorteile einer frisch zubereiteten Hühnersuppe überwiegen, sie enthalten keine Geschmacksverstärker und keine Konservierungsstoffe, aber dafür eine Fülle von wertvollen Inhaltsstoffen. Selbstverständlich kann eine größere Menge Hühnersuppe zubereitet werden, die Sie dann auch ohne weiteres einfrieren können. Schon bei den ersten Anzeichen einer Erkältung sollten Sie ein bis zwei Teller mit dem Hühnerfleisch und Gemüse genießen und am besten so lange, bis Sie wieder gesund sind. Auch als vorbeugende Maßnahme ist es gerade in der kalten Winterzeit gut, wenn Sie öfters eine solche Suppe essen. Ich wünsche Ihnen, dass Sie damit gut und gesund durch die Erkältungszeit kommen.

Unsere hauseigene Metzgerei

Qualität hat Tradition

Unter der Leitung von Metzgermeister Matthias Seybold stellt sein Team mit den Metzgermeistern und Gesellen Rolf Mutschler, Robert Zeller, Joel Schmid und Waqas Maqsood täglich hervorragende Qualitäten bei Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion her.

Auch unser Senior Hans Seybold, der Vater von Matthias, lässt es sich nicht nehmen, bei Bedarf und wenn Not am Mann ist, kurzzeitig sein wohlverdientes Renten-Dasein zu unterbrechen und einzuspringen. Eine seiner Spezialitäten sind Rindsrouladen – wenn die auf der Speisekarte stehen darf Hans Seybold auf gar keinen Fall fehlen!

Ständig ist unser junges Metzgerteam am Entwickeln von neuen Ideen und sie sehen sich selbst noch lange nicht am Ende ihrer Möglichkeiten angekommen. Ihren Schwerpunkt legen sie dabei auf regionale Produkte, die Ideen und Anregungen für Neues kommen aber gerne auch von Reisen in ferne Länder, wie aktuell die Chorizo-Wurst.



Gut ausgestattet mit den besten Geräten, mit denen sie räuchern, kochen, backen, kühlen und klimatisieren können, stehen dem Team viele Möglichkeiten offen. Hirschsalami im Wildkräutermantel, Landjäger, Rohwurst, genau wie alle Frischwurstsorten und natürlich unser heißgeliebter Fleischkäse, dazu unsere leckeren Maultaschen-Füllungen – das alles ist das Werk unseres jungen und sehr engagierten Teams.

Als neuestes Projekt steht die Herstellung von Premium-Wurstkonserven bevor, die schon bald in unserem Internet-Shop verkauft werden. Darauf freut sich bereits unsere ganze Firma sehr. Wir wissen: Was Matthias Seybold mit seinen Kollegen anpackt wird stets verlässlich beste Qualität. Dafür an dieser Stelle einmal herzlichen Dank!



WILEY CLUB Gin & Tonic = WILEY CLUB Gin Tonic

Eine Kooperation der Brüder Marc und Moritz Eifert

Auch der Nachwuchs der Unternehmerfamilie Eifert legt sich so langsam ins Zeug. Die Brüder Marc und Moritz Eifert stecken beide noch im Studium oder in der Berufsausbildung. Und doch haben sie in der knapp bemessenen Freizeit gemeinsam mit ihren Freundinnen Caro und Jenny ein spannendes Projekt zum Leben erweckt. Während Marc ein völlig natürliches, ohne Zusatzstoffe enthaltenes Tonic Water entwickelt, übt sich sein jüngerer Bruder Moritz in der Herstellung des eigenen Gins. Mit viel Leidenschaft stellt Marc die Tonic-Essenzen „Fruity Missile“ und „Spicy Granate“ her. Den Unterschied machen die verschiedenen Zutaten. Während „Fruity Missile“ fruchtig, zitronig, frisch mit einer leichten Bittere schmeckt, besticht „Spicy Granate“ mit einem exotischen Touch, den ihm die Zutaten Granatapfel, eigen angebautes Chili und echter Chinarrinde verleihen. Kurz vor dem Genuss dann mit sprudelndem Sodawasser gemischt, sollen die Tonics den Gin seines Bruders veredeln.

Mit 60% Wachholderbeeren und 90%igem aus Weizenkorn gebranntem Alkohol mixt Moritz seinen Gin zusammen. Eine intensive Kräutermischung (sehr geheim - nicht mal die Familie kennt sein Rezept genau !!!!), unter anderem aber aus schwarzem Pfeffer,

Kardamon und Rosmarin sowie vielen weiteren „Botanicals“, machen den Geschmack des WILEY CLUB Neu-Ulm Dry Gins eben einmalig.

Abgefüllt in schöne weiße und schwarze Flaschen geht es dann in die Lokale BellaVista, LAGO, WILEY CLUB und in die Veranstaltungen von gastroevents. Demnächst werden der WILEY CLUB Gin und die Tonic-Essenzen in unserem gerade entstehenden Web-Shop zum Verkauf angeboten. Wir freuen uns schon alle sehr auf den Verkaufsstart!



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



David Weber

› Mit **David Weber** haben wir einen weiteren welterfahrenen, ehrgeizigen und wissensbegierigen Koch in unserem Team aufnehmen können. Seit September 2017 arbeitet er in unserer Event-Küche

als Koch. Der gelernte Küchenmeister hat nachdem er ein Jahr in einem Hotel auf den Cayman Islands (Karibik) gewirkt hat, im Luxushotel Ritz Carlton in Wolfsburg und dann 3 Jahre beim 3-Sternekoch Harald Wolfahrt in der Traube in Tonbach gearbeitet. In seiner Freizeit betätigt er sich gerne sportlich beim Surfen, Skate- oder Snowboardfahren. Er interessiert sich für Sprachen und liest auch gerne Fachliteratur.

› **Jenny Ferber** trat am 01.03.2017 in unser WILEY CLUB - Team ein. Die Räumlichkeiten waren ihr nicht fremd, hatte sie dort doch früher schon bei unseren Vorgängern jahrelang als Servicekraft gearbeitet. Als gelernte Physiotherapeutin hat sie ihre Affinität für Sport zunächst als Personaltrainerin und dann als Sportanimatorin in Ferienclubs, zum Beispiel auf Teneriffa, ausgelebt. Irgendwann führte ihr Weg sie dann in die Gastronomie. Zunächst arbeitete sie in Clubs in München im Service. Dann führte sie 3



Jenny Ferber

Jahre lang ein Restaurant in Augsburg. Mittlerweile um 3 Kinder reicher, ist sie wieder an ihren Geburtsort zurückgekehrt. Trotzdem schafft sie es aber noch, Zeit für ihre große Leidenschaft, den Kampfsport, freizuschaukeln.



Samira Holowitz

› **Samira Holowitz** ist seit Juni 2017 Mitarbeiterin in unserem gastroevents-Team. Zusammen mit ihren Kollegen/innen ist sie für die Planung und Durchführung von Veranstaltungen zuständig. Dabei immer die Interessen und Wünsche unserer Kunden umzusetzen, ist ihr erklärtes Ziel. Ihren Arbeitsplatz hat sie in den neu gestalteten Räumlichkeiten in der Steinbeisstr.14. Erfahrung bringt sie jede Menge mit, war sie doch 16 Jahre als Servicekraft und Betriebsleiterin in der Gastronomie tätig. Wenn sie mal länger als 2 Tage am Stück frei hat, zieht es sie in die große weite Welt. Reisen ist ihre große Leidenschaft. Daheim zieht sie sich gerne mit einem guten Buch zurück und genießt die Ruhe.

› Seit dem 01.09.2017 haben wir tolle Unterstützung in unserer Buchhaltung bekommen. **Benjamin Schnellbacher**, gelernter Hotelfachmann mit der Zusatzqualifikation Hotelmanagement, erweitert seither unser Team. Rechnet man die Zeit der Ausbildung dazu, war er die letzten 7 Jahre im Maritim-Hotel angestellt. Als ehrgeiziger, fleißiger Mensch hat er nebenberuflich noch den Betriebswirt für das Hotel- und Gastgewerbe gemacht. Damit ist er bestens qualifiziert für die Tätigkeit als Assistent unserer Buchhaltungsleitung. In seiner Freizeit fährt er gerne Rad, geht ins Kino oder macht Geocaching (Schnitzeljagd mit GPS-Daten). Mit seiner besonnenen Art ist er schon jetzt nicht mehr aus unserem Team wegzudenken.



Benjamin Schnellbacher

Gebratene Entenbrust mit Schokoladensoße und geschmortem Rotkohl von David Weber



Zutaten:

Entenbrust:

- 1 Entenbrust
- Salz
- Pfeffer

Geschmorter Rotkohl:

- 1 Rotkohl
- 100 g Zucker
- 300 ml Rotwein
- 100 ml Portwein Rot
- 100 ml Madeira
- Rotkohlsaft
- Zimt
- Wacholder
- Lorbeer

Schokoladensoße:

- 1 Rotkohl- Schmorfond
- 50 g dunkle Schokolade
- Butter

Maronenpüree:

- 50 g Butter
- 400 g Maronen (gibt es blanchiert / gegart zukaufen)
- 100 ml Rotwein
- 200 ml Sahne
- 100 ml Brühe
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Entenbrust:

Entenbrust salzen und pfeffern, die Hautseite einschneiden. Langsam auf der Hautseite braten bis sie knusprig ist.

Geschmorter Rotkohl:

Zucker karamellisieren, mit Rotwein, Portwein und Madeira ablösen, den Rotkohlsaft dazugeben, einkochen und abschmecken. Rotkohlscheiben darin weich schmoren.

Schokoladensoße:

Rotkohl - Schmorfond aufkochen, kalte Butter mit dem Schneebesen einrühren, damit die Soße cremiger wird. Dunkle

Schokolade dazugeben. Danach nicht mehr kochen lassen.

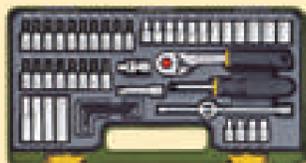
Maronenpüree:

Butter schmelzen und aufschäumen, (blanchierte / gegarte) Maronen dazu geben. Kurz hoch erhitzen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen, Sahne und Brühe dazugeben und die Maronen weich kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren.

Dazu empfehlen wir angebratenen Brokkoli und Semmelknödel.



Unser Gewinnspiel



Gewinnen Sie dieses Mal ein hochwertiges Werkzeugset der Firma Proxon

Haben Sie unseren Artikel der Firma Eitle aufmerksam gelesen?

Unsere Gewinnfrage lautet:
Worauf hat sich Firma Eitle spezialisiert?

- Kraftfahrzeuge
- Immobilien und Grundstücke
- Dächer- und Fassadenbau

Einsendeschluss: 31. März 2018

(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 Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Den Wiley-Frühstücksgutschein für 2 Personen im Wert von 50 € hat gewonnen: Barbara Rueß, Grundschule Illerrieden.

Wir wünschen ihr eine schöne Zeit im WILEY CLUB.