gastronews

Ausgabe 48 | Mai 2018

Neuheiten & Aktuelles von **gastro**menü **Ulm** – catering & events

Preisrätsel auf Seite **4**

INHALT

Die BWF Group 1

Restaurants Seestern und Treibgut 1

Unser Partnerunternehmen – Die Bau- und Kunstschlosserei Fröhle in Elchingen 2

gastrosplitter und auf ein Wort von Thomas Eifert 2

Fragen rund um das Thema Ernährung 3

Unser Tochterunternehmen gastroevents 3

Mitarbeiterteam 4

Lieblingsrezept: Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Brauer Schnitzel 4

Das Gewinnspiel 4

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

Die BWF Group – Regional verwurzelt, weltweit führend

Johann's

Unser neues Betriebsrestaurant in Offingen

Die BWF Group wurde 1896 gegründet und ist eine in vierter und fünfter Generation inhabergeführte, mittelständische Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in Offingen / Bayern. Sie ist führender Hersteller von textilen Filtermedien für die industrielle Entstaubung, Kunststoffprofilen, technischen Filzwerkstoffen und Wollfilzen. 1.800 Mitarbeiter an weltweit vierzehn Produktionsstandorten tragen zum Erfolg des Unternehmens bei.

Wir freuen uns, dass wir seit dem 23. April 2018 das Betriebsrestaurant "Johann's" der BWF Group bewirten. Nicht nur die Liebe geht bekanntlich durch den Magen, auch das allgemeine Wohlbefinden hängt davon ab, was und in welcher Qualität man isst. Aus diesem Grund entschied sich die BWF Group 2017 dazu, kräftig in den Umbau und in die Neugestaltung des 1939 erbauten Kameradschaftshauses zu investieren, in dem das "Johann's" untergebracht ist.

Das Gesamtkonzept von gastromenü ist für die BWF Group und ihre Mitarbeiter / -innen stimmig, es ist zeitgemäß und kommt von Herzen, so Maximilian Offermann, Mitglied der Geschäftsleitung.

Unter den Mitarbeiter / -innen wurde ein Namenswettbewerb ausgeschrieben. Aus 243 kreativen Vorschlägen fiel die Wahl auf den Namen "Johann's". Der Name nimmt Bezug auf den königlichen Kommerzienrat Johann Offermann, der ab 1912 geschäftsführender Gesellschafter der Filzfabrik Offingen war. Wohlfühlen – das sollen sich alle Mitarbeiter / -innen und Gäste im kernsanierten Kameradschaftshaus und neuen Betriebsrestaurant "Johann's".

Restaurants Seestern und Treibgut

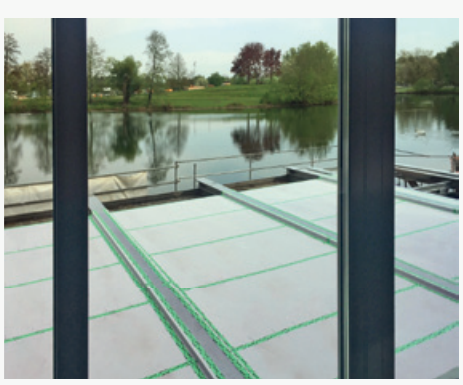
Seestern FINEDINING

Hotel LAGO ab Juli 2018 mit zwei Restaurants

Im Februar 2010 wurde unser 4 Sterne-Hotel LAGO in der Ulmer Friedrichsau feierlich eröffnet und ergänzte fortan das bereits bestehende Restaurant LAGO hervorragend. Seit dieser Zeit ist viel passiert in der Ulmer Friedrichsau. 2013 erhielten wir vom weltweit renommiertesten Gastronomieführer Guide Michelin den begehrten ersten Stern für die hervorragende Qualität in unserem Restaurant.

Treibgut CASUAL DINING

Von da an schlugen zwei Herzen in unserer Brust – auf der einen Seite wollten wir die Sterneesser begeistern, auf der anderen Seite unsere Hotelgäste, die zwar gerne gut, aber nicht immer auf Sterneniveau speisen möchten. Nach langer Überlegung und unter der Berücksichtigung der räumlichen Möglichkeiten, entschieden wir uns im Frühjahr 2017 den Sternebereich zu separieren und künftig zwei Restaurants im LAGO zu betreiben. Mit dem Um- und Neubau unseres Seezimmers konnte aufgrund von Donauhochwasserschutzmaßnahmen erst im Januar 2018 begonnen werden. Dort entstehen sehr schöne und gemütliche Räumlichkeiten direkt am Wasser gelegen mit offenem Kamin, herrlicher Terrasse und einem exklusiven Außenbereich für Barbecues. Im „Seestern", so der neue Name unseres Sternerestaurants, wird Klaus Buderath mit einer kleinen Mannschaft für maximal 24 Gäste von Dienstag bis Samstag täglich ab 19.00 Uhr die Wünsche der Feinschmecker erfüllen. Voraussichtlicher Eröffnungstermin ist Anfang Juli 2018 und darauf freuen wir uns sehr. Unsere bisherigen Restauranträume werden im Spätherbst 2018 ebenfalls einer größeren baulichen Veränderung unterzogen, das neue Restaurantkonzept führen wir aber bereits mit der Abtrennung des Sternebereichs ein. Hier entsteht unser Restaurant „Treibgut", ein Restaurant mit hohem Qualitätsanspruch und innovativen Produkten, jedoch ohne Sterne-Ambitionen. Das „Treibgut" ist 7 Tage in der Woche von 14.00 – 22.00 Uhr geöffnet. „Kein Ehrfurchtsgehabe um den Teller, Spaß am Essen genügt" ist der Slogan von Küchenchef Marco Langer und seinem Team. Wir glauben mit den zwei sich gut ergänzenden Restaurants künftig allen Gästen unseres Hauses besser gerecht zu werden und laden Sie schon heute ein, uns in der Ulmer Friedrichsau zu besuchen. www.hotel-lago.de



Unser Partnerunternehmen – Die Bau- und Kunstschlosserei Fröhle in Elchingen

Stahl und Metall – Technik in Form und Funktion

Manfred Fröhle
Geschäftsführung

Franz Fröhle
Geschäftsführung

Bereits 1754 wurde der Name Fröhle in Elchingen bei Ulm erstmals in Verbindung mit dem Metall- und Schmiedehandwerk erwähnt. Lange war die in mehreren Generationen bis ins Jahr 1958 geführte Dorfschmiede unverzichtbarer Bestandteil des ländlichen Arbeitsalltags in der Gemeinde. Aus dieser Tradition heraus entstand durch den Neubau 1970 und die Erweiterung in den 80er Jahren im Ortsteil Unterelchingen die heutige Fröhle GbR, die generationenübergreifend durch Franz und Manfred Fröhle geführt wird.

Erster Ansprechpartner:
Die Bau- und Kunstschlosserei Fröhle ist der ideale Ansprechpartner für Privatkunden, Unternehmen, Organisationen, Planer und Architekten aus der Region, wenn es um perfekte Planung, die exakte Ausführung von anspruchsvollen, komplexen Leistungen und vor allem um Fein- und Detailarbeit nach Kundenwunsch geht.

Handwerk aus Tradition:
Aus Stahl, Edelstahl, Aluminium und NE-Metallen kombiniert mit ausgesuchten Elementen wie zum Beispiel Glas entstehen so nach individuellen Vorstellungen und Entwürfen perfekt ausgeführte Maßanfertigungen und Sonderkonstruktionen. Funktionell, formschön und handwerklich hochwertig. Schwerpunkte des Unternehmens sind Fertigung und Montage von Stahlbauten, Stahlkonstruktionen, Treppen, Geländern, Überdachungen, Türen und Toren, mechanischen Sonderkonstruktionen und vielem mehr.

Ein perfekter Partner für uns:
Für uns war die Bau- und Kunstschlosserei Fröhle bei Sanierung und Umbau des „Wiley Clubs“ in Neu-Ulm und bei den Stahlbauarbeiten zum „Seestern“ am Hotel LAGO in Ulm ein sehr angenehmer, innovativer und vor allem absolut zuverlässiger Partner. Wir finden, die hervorragenden Ergebnisse sprechen in jeder Hinsicht für sich.

FRÖHLE BAU- &
KUNSTSCHLOSSEREI
Lange Straße 25
89275 Elchingen
Telefon 0 73 08 - 37 64
Telefax 0 73 08 - 57 45
info@schlosserei-froehle.de
www.schlosserei-froehle.de

gastro**splitter** Blicke in die gastro-Welt

Unsere neue Aktion kommt in den Betriebscasinos gut an.

Neu gestaltetes LAGO Logo jetzt im frischen Blau

»Wir können den Wind nicht ändern, aber wir können die Segel richtig setzen«
Aristoteles

Rezepte aus Oma's Zeiten – zubereitet von Klaus Buderath

Zukünftig dies und vieles mehr in unserem Web-Shop www.lagogenuss-werkstatt.de

Freuen Sie sich auf viele neue Events 2018

Auf ein Wort

Seestern und Wiley Club

…und wir bauen und bauen und bauen!

Mein 2014 verstorbener Schwiegervater hat es mir vor Jahren schon prophezeit: „Ein erfolgreiches Unternehmen baut ständig um, an oder aus. Erst wenn nicht mehr gebaut wird, sollte man sich Sorgen machen“, sagte er einmal zu mir.

Als junger Unternehmer verstand ich das nicht so ganz, heute weiß ich, dass er vollkommen Recht damit hatte. Man ist ständig damit beschäftigt, neben dem eigentlichen Tagesgeschäft und neben der Entwicklung von neuen innovativen Produkten und Dienstleistungen seine Bestandsgebäude zu erhalten und Neues zu entwickeln.

Nachdem wir vor zwei Jahren den Neubau unserer Manufaktur im Ulmer Donautal in Betrieb nahmen, dachte ich an eine bauliche Verschnaufpause. Doch weit gefehlt: Mit der sehr aufwändigen Restaurierung des Wiley Clubs in Neu-Ulm sind wir seit mehr als einem Jahr beschäftigt, der Bau unseres Sternerestaurants „Seestern“ auf dem LAGO-Gelände in der Ulmer Friedrichsau hat im Januar 2018 begonnen. Es belastet nicht nur finanziell, es belastet auch mental und doch ist es sehr befriedigend die Chance zu bekommen innovative Gebäude entwickeln zu dürfen.

Wenn sich dann am Ende der Erfolg einstellt und die Menschen gerne Gast in diesen neu geschaffenen Räumlichkeiten sind, ist alle Mühe und aller Ärger verflogen. Und so freuen wir uns bereits jetzt auf das Ende unserer Bau-Aktivitäten im Wiley Club und im LAGO. Ab Mitte diesen Jahres werden beide Bauvorhaben in hellem Glanz erstrahlen.

Die nächste Baustelle steht bereits vor der Tür – unser Restaurant „Treibgut“ im LAGO wird derzeit geplant. „Ein gutes Zeichen“, wie mein Schwiegervater meinte! Besuchen Sie uns doch in unseren neuen Räumlichkeiten – das Wiley Club- und das LAGO-Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Herzlichst

Ihr Thomas Eifert mit Team

Fragen und Antworten rund um das Thema Ernährung

Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

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

Welche Auswirkungen haben Fastenkuren?
Fastenkuren sind heutzutage sehr im Trend mit der Vorstellung den Körper dadurch zu entschlacken und von Schadstoffen zu befreien. Allerdings gibt es keine wissenschaftlichen Belege, dass sich in unserem Körper sogenannte „Schlacken" ansammeln können. Viele erhoffen sich als positiven Nebeneffekt das Gewicht zu reduzieren. Allerdings ist Fasten nicht geeignet, seine Ernährungsfehler, welche die Gewichtsprobleme verursacht haben, zu erkennen. Aber es kann ein Einstieg sein, seine Ernährung umzustellen.

Bei sehr kalorienarmen Fastenkuren wie auch beim „Heilfasten", bei dem nur eine begrenzte Menge an Gemüsebrühe sowie Obst- und Gemüsesäfte erlaubt sind, kann es durchaus sein, dass Muskelmasse verloren geht. Dies bedeutet dann einen verringerten Stoffwechsel sowie geringeren Energieverbrauch und nach Fastenende sind die Kilos schnell wieder drauf. Beim Heilfasten sollen positive Effekte auf chronische Schmerzen des Bewegungsapparates, Bluthochdruck und psychisches Wohlbefinden eintreten, oft aber auch Nebenwirkungen wie Kreislaufbeschwerden, Migräne und Hypoglykämie (Unterzucker).

Eine bevorzugte Variante ist das „Basenfasten" oder die Detox-Kur, die den Körper sozusagen „entgiften" soll. Hierbei werden vorwiegend Basenbildner wie Obst, Gemüse, Kräuter, verschiedene Nüsse und hochwertige Öle verzehrt. Dagegen wird auf Säurebildner wie Fleisch, Wurst, Milchprodukte, Süßigkeiten, Alkohol aber auch Getreideprodukte verzichtet. Dies soll für einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt sorgen, da eine „Übersäuerung" des Körpers immer wieder für verschiedene Krankheiten sowie auch für Energiemangel und Müdigkeit verantwortlich gemacht wird.

Momentan sehr im Trend ist das Intervallfasten, also ein kurzzeitiger Verzicht auf Nahrung. Hierbei gibt es verschiedene Möglichkeiten, die bekannteste ist die 5:2 Diät. An fünf Tagen darf man wie gewohnt essen und an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stehen kohlenhydratarme und proteinreiche Lebensmittel mit einer täglichen Kalorienzufuhr von 650 kcal auf dem Essensplan. Eine derzeit beliebte Variante ist das 16:8-Intervallfasten. Das bedeutet die Essenszeiten sollten in einem Zeitfenster von 8 Stunden liegen – je ausgewogener umso besser – danach wird 16 Stunden gefastet. Kalorienfreie Getränke sind jedoch in dieser Phase unbedingt wichtig. Intervallfasten soll vor allem das Durchhaltevermögen für eine Gewichtsabnahme stärken, eine natürliche Balance zwischen Hunger und Sättigung herstellen sowie positive Effekte auf Blutdruck, Blutzucker und Entzündungswerte bewirken.

Fastenkuren können durchaus gesundheitliche Aspekte aufweisen, doch nicht für Jeden ist Fasten geeignet, dies sollte vorab geklärt sein.

Unsere neue Tochterfirma gastroevents

Neustrukturierung der Veranstaltungs-Aktivitäten

Als kleiner Ableger von gastromenü begann vor vielen Jahren der gastromenü-Partyservice. Auch die Begeisterung für innovative Gastronomie und Hotellerie war zunächst eher Hobby und keinesfalls strategisches Kalkül.

Nichtsdestotrotz hat sich so im Laufe der Jahre ein bedeutender Geschäftsbereich von gastromenü entwickelt, der stets „Chefsache" unseres Geschäftsführers Thomas Eifert war.

Die inzwischen erreichte Größe erfordert jedoch neue Strukturen, um professionell weiter wachsen zu können. Seit 01. Januar 2018 sind deshalb alle bisherigen Partyservice-Aktivitäten, das Messecatering der Ulmmesse, die Gastronomie-Objekte BellaVista, Wiley Club sowie das Restaurant und Hotel LAGO im Tochterunternehmen gastroevents zusammengefasst. (www.gastroevents-ulm.de)

Geleitet wird die gastroevents GmbH & Co. KG von Marian Schneider, der seit über 10 Jahren führender Mitarbeiter im Gastronomie-Bereich von gastromenü ist. Als innovativer Geist im richtigen Alter mit hoher Fachkompetenz ausgestattet, arbeitet er als Geschäftsführer mit den Betriebsleitern der Gastronomie, Hotellerie sowie des Event- und des Messebereiches zusammen und entwickelt neue zeitgemäße Angebote für unsere Kunden. Unterstützt wird er von Julia Nassall, die vom Restaurant LAGO kommend ebenfalls in die neuen Büros in der Steinbeisstraße 14 eingezogen ist, sowie von Samira Holowitz und Tenesor Suarez. Für den Bereich Personal-Recruiting verantwortlich ist Sonja Schroll, den Bereich Logistik betreuen Thomas Eberwein und Michael Glas.

Vom Ulmer Donautal aus werden alle Verkaufsaktivitäten für den Eventbereich zentral bearbeitet. Das Angebotswesen, die Auftragsbearbeitung, das Marketing und letztendlich auch das gesamte Personalmanagement werden von hier aus organisiert. Die Aktivitäten tragen bereits sichtbare Früchte – ein neuer Gutschein- und Ticketshop (www.tickets.ulm-gutscheine.com) ist so in den letzten Monaten entstanden, ein Shop für hochwertige Lebensmittelprodukte und Präsente (www.lagogenusswerkstatt.de) steht kurz vor der Einführung. Die Digitalisierung von Prozessen macht auch vor der Gastronomie nicht Halt und wird von einer sich verändernden Kundschaft ebenso erwartet wie die Präsenz in den sozialen Netzwerken.

Viele große und kleine Veranstaltungen warten in diesem Jahr auf unser junges und engagiertes Team. Freuen Sie sich also mit uns auf Marian Schneider, seine Mannschaft und vor allem auf schöne, fröhliche und gelungene Feste!

Unsere Eventabteilung erreichen Sie von Montag bis Freitag unter der Rufnummer 0731/71 57 98 81 oder per mail unter info@gastroevents-ulm.de.

Wir freuen uns auf Sie – fordern Sie uns!

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

Ines Pröbstle

› Zum Jahreswechsel 2017 wurde unsere Buchhaltung durch **Ines Pröbstle** bereichert. Die gelernte Friseurin hat bei ihrer Meisterprüfung die Freude am Umgang mit Zahlen entdeckt und daran eine weitere Ausbildung zur Kauffrau für Bürokommunikation gehängt. Damit nicht genug, ist sie derzeit in der Ausbildung zur Fachkraft für Finanzbuchhaltung und ergänzt damit durch ihre freundliche, aufgeschlossene und ehrgeizige Art hervorragend unser Buchhaltungsteam. In ihrer Freizeit geht sie gerne ins Fitness-Studio und macht dort vor allem Ausdauer-Training. Sie liebt Städtereisen und ist experimentierfreudig beim Backen und Kochen. Herzlich Willkommen im Team.

Erna Bloching

› **Erna Bloching** ist seit 2016 im Wareneingang und in der Kommissionierung unserer Manufaktur im Ulmer Donautal tätig. Die gelernte Einzelhandelskauffrau wollte, nachdem ihre beiden Töchter nun groß sind, wieder voll ins Berufsleben einsteigen. Das klappte prima bei uns, denn ihre freundliche und zuverlässige Art hat die Kollegen von Anfang an begeistert. So wurde sie sehr schnell die Vertretung des Lagerleiters Stefan Tiedtke. Erna Bloching liest sehr gerne Romane, Biografien und Krimis, fährt gerne Ski und Fahrrad und liebt ausgedehnte Wanderungen mit ihrem Mann, mit dem sie schon 30 Jahre verheiratet ist.

Michael Frech

› Als Betriebsleiter des Wiley Clubs recht neu im Team ist **Michael Frech**. Der gelernte Gärtner hat viele Stationen eines sehr interessanten und abwechslungsreichen Berufslebens hinter sich. Viele Jahre war er im Außendienst in unterschiedlichen Branchen unterwegs, die letzten 5 Jahre betrieb er nebenberuflich eine Bar in Neu-Ulm. Seine freundliche, offene und verlässliche Art hat uns von Anfang an begeistert und hilft ihm, den stressigen Job in der Gastronomie zu meistern. Michael Frech pflegt seine privaten Freundschaften, reist sehr gerne und liebt es, sich mit seinem Hund in der Natur zur bewegen. Wir wünschen ihm viel Durchhaltevermögen und ein stabiles Nervenkostüm, um die Startphase im Wiley Club zu meistern.

› Seit April 2017 im gastro-Team dabei ist **Moritz Arndt**. Nach Lehr- und Wanderjahren in allerbesten Häusern (unter anderem auch im Restaurant LAGO in Ulm) besuchte er die Hotelfachschule in Heidelberg und schloss diese mit dem Titel des Küchenmeisters ab. Im Anschluss daran leitete Moritz Arndt die Kochschule des Designhotels „Der Zauberlehrling“ in Stuttgart. Er kam wieder nach Ulm zurück und ist seit April 2017 Leiter unseres Betriebsrestaurants in der Sparkasse Ulm. Das stattliche Catering-Team (9 Mitarbeiter, davon 1 Azubi) erfreut uns und die Belegschaft der Sparkasse mit täglich wechselnden leckeren und qualitativ hochwertigsten Gerichten. Die Freizeit verbringt Moritz Arndt gerne mit seiner Frau und dem gemeinsamen kleinen Sohn Luis. Außerdem ist er bekennender Fußball-Fan.

Moritz Arndt

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Brauer Schnitzel

von unserem Sternekoch Klaus Buderath

Zutaten (für 4 Personen):

Sauce Hollandaise:

200–250 g	Butter
1	Schalotte
4	weiße Pfefferkörner
1 EL	Weißwein (z. B. Riesling)
4	Eigelb (Gr. M)
1 EL	Zitronensaft
	Salz
	Weißer Pfeffer
1 Zweig	Estragon

Weißer Spargel:

1 kg	weißer Stangenspargel
2 Prisen	Salz
2 Prisen	Zucker
1 Scheibe	Toast
1 halbe	Zitrone
1 EL	Butter

Brauer Schnitzel:

4	Kalbsschnitzel doppelt dünn geschnitten
8–10 EL	Mehl
3	Bio Eier
1	Altbackenes Baguette
100 g	trockenen Biertreber
500 g	Butterschmalz
1 Prise	Salz

Zubereitung:

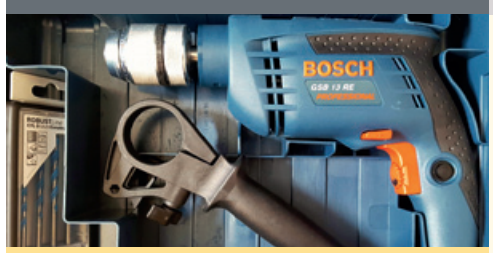
Sauce Hollandaise: Butter bei schwacher Hitze schmelzen (nicht bräunen) Topf vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Eventuell Butterschaum abschöpfen. Schalotte schälen und fein würfeln. Weißen Pfeffer mit dem Estragon im Mörser zerdrücken. Diese Mischung mit dem Weißwein und 2 EL Wasser kurz aufkochen und durch ein Sieb in einen Topf schütten. Eigelb und 1 EL kaltes Wasser in die Edelstahlschüssel zum Sud geben und verquirlen. Danach über dem Wasserbad (60 – 70° C) einige Minuten aufschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Vom Wasserbad nehmen und 30 Sekunden weiterschlagen. Geschmolzene Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Schneebesen unter die Creme rühren. Mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Weißer Spargel: Spargel von oben nach unten schälen, dazu 2 cm unterhalb des Spargelkopfes ansetzen. Den Spargel mit Salz, Zucker, Toast (entzieht dem Spargel die Bitterstoffe), Zitrone und Butter ins kochende Wasser geben. Garprobe macht man, indem man den Spargel in der Mitte anpackt, wenn sich die Enden leicht nach unten biegen ist er gar. Zur schönen Präsentation mit blanchiertem Schnittlauch zusammenbinden.

Brauer Schnitzel: Dünn geschnittene Kalbsschnitzel kaufen (Schmetterlingsschnitt), zwischen zwei Klarsichtfolien geben und mit einem glatten Fleischklopfer in die gewünschte Stärke klopfen. Das Baguette in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Treber im Mixer zu grobem Brotmehl mixen. Drei flache Schalen (Schnitzel muss hineinpassen) je eine mit Mehl, verquirlten Eiern und Tresterpanade füllen. Fleisch in dieser Reihenfolge panieren (leicht andrücken) Nach dem Panieren umgehend in Butterschmalz gold-gelb ausbacken.

Unser Gewinnspiel

eat&life



Gewinnen Sie dieses Mal eine hochwertige Bohrmaschine der Firma Bosch

Haben Sie unseren Artikel der Firma Fröhle aufmerksam gelesen?

Unsere Gewinnfrage lautet:
Aus was ging die Firma Fröhle hervor?

- ☐ **Landgasthof**
- ☐ **Dorfschmiede**
- ☐ **Eisenwarenhandel**

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 31. Juli 2018

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der **gastro**menü 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!

Das Werkzeugset der Firma Proxon, das uns freundlicherweise Firma Eitle zur Verfügung gestellt hat, gewann Stephanie Wicker von der Firma Claas in Bad Saulgau. Wir wünschen ihr viel Spaß damit und gutes Gelingen.