

Preisrätsel
auf Seite **4**



INHALT

Prinzing Elektrotechnik GmbH in Eislingen	1
Das Restaurant Treibgut im Hotel LAGO	1
Unser Partnerunternehmen – Bartenbach	2
gastroplitter und auf ein Wort von Thomas Eifert	2
LAGO Genusswerkstatt – Aktion	3
Logistische Herausforderungen Tag für Tag	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Melanzane alla Parmigiana von Wiley-Koch Ciro Casciello	4
Das Gewinnspiel	4

Prinzing Elektrotechnik GmbH in Eislingen

Neues Betriebsrestaurant seit Oktober 2018



Die Prinzing Elektrotechnik GmbH wurde 1990 von Volker Prinzing gegründet. Heute beschäftigt das Unternehmen über 350 Mitarbeiter an den Standorten Eislingen und Frankfurt am Main. Prinzing Elektrotechnik zählt zu den führenden Unternehmen in der Elektroinstallations-technik. Das Arbeitsgebiet erstreckt sich über den kompletten Bereich der Elektrogebäudetechnik im Industrie-, Krankenhaus- und Verwaltungsbau.

Die positive Umsatzentwicklung in den letzten Jahren machte einen Umzug in größere Räume erforderlich. Ende 2018 konnten die neuen Büroräume in Eislingen bezogen werden. Neben 150 modern eingerichteten Arbeitsplätzen befinden sich im Gebäude noch mehrere Konferenzräume sowie eine Lehrlingswerkstatt.

Damit auch für das leibliche Wohl der Mitarbeiter bestens gesorgt wird, befindet sich im Erdgeschoss ein Betriebsrestaurant. Die Küche wurde von der Firma HoGaKa Profi aus Ulm geliefert und bei der Wahl des Caterers konnten wir von gastromenü durch



Frau Gallus und Herr Irtenkauf

unsere hausgemachten regionalen Produkte und das Frischekonzept überzeugen. Wie gewohnt ist unser „Cheftrainer“ Markus Irtenkauf gerade dabei, das neue Team zu formen und für die künftigen Aufgaben fit zu machen.



Wir bedanken uns bei der Prinzing Elektrotechnik GmbH für das in uns gesetzte Vertrauen und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Das Restaurant Treibgut im Hotel LAGO

Zwei Restaurants in einem Hotel



Im Februar 2011 war es soweit – die Eröffnung unseres 4-Sternehotels LAGO in der Ulmer Friedrichsau wurde mit einem rauschenden Fest gefeiert. Im Laufe der vergangenen 8 Jahre hat sich der Betrieb zu einem der führenden Hotels in der Stadt entwickelt und wird vor allem von Business-Gästen regelmäßig gebucht. Von Beginn an hatte das LAGO nur ein Restaurant und als dieses vor einigen Jahren durch die Kochkunst von Klaus Buderath und seinem Team mit einem Michelin-Stern geadelt wurde, entstanden neben der Freude an diesem Erfolg auch neue Probleme. Die Hotelgäste

wollten selten Sterneküche die Feinschmecker aber doch. Deshalb war der Weg klar - wir mussten beide Anforderungen erfüllen und das ging nur über zwei voneinander unabhängige Restaurants.

Die Um- und Neubauarbeiten begannen im Januar 2018 mit dem Bau unseres Sternerestaurants „Seestern“, welches seit September geöffnet hat und bereits nach kurzer Zeit mit hohen Bewertungen der renommierten Restaurantführer belohnt wurde. Mal sehen was sich da entwickelt!

Parallel dazu schenken wir unserem Sous-Chef Marco Langer das Vertrauen in die Küchenleitung des zweiten Restaurants – dem „Treibgut“. Dort wird auf sehr hohem Niveau lecker traditionell gekocht. Vom Zwiebelrostbraten über Ente, ganzer Dorade bis zum Ofenschlupfer – als Liebhaber guter traditioneller, handgemachter frischer Küche geht einem das Herz auf! Die Reaktion der Kunden war von Anfang an phänomenal, weil die Qualität



der Speisen bestechend gut war und weiterhin ist.

In den ersten drei Januarwochen 2019 steht nun ein anspruchsvoller Umbau des Gastraumes an. Das „Treibgut“ wird gemütlicher und in nordischem Chic ausgebaut. Sylt-Fans werden im „Treibgut“ auf ihre Kosten kommen, denn nautische Themen und wertige Materialien in warmen Farben bestimmen das neue Restaurant. Ein ausgeklügeltes Lichtkonzept wird seinen Anteil für die gemütliche Atmosphäre am Abend beitragen.

Testen Sie uns – wir freuen uns auf Sie (www.lago-ulm.de)

Ganzheitliche Lichtlösungen nach neuesten Erkenntnissen

Die Wirkung des Lichts auf den Menschen ist das Kernthema der Arbeit von Bartenbach. Richtiger Einsatz von Licht schafft Sicherheit und Wohlbefinden, fördert die Gesundheit und steigert die Leistungsfähigkeit.

Die Firma Bartenbach mit Sitz in Aldrans (Tirol) beschäftigt sich seit über 50 Jahren mit der Planung und Realisierung von hochwertigen Beleuchtungsanlagen. Im Jahr 2007 hat Christian Bartenbach das von seinem Vater, Prof. Christian Bartenbach, gegründete Unternehmen übernommen und erfolgreich weiterentwickelt. Heute beschäftigt Bartenbach 90 Mitarbeiter in den Bereichen Planung, Gesamtlösung, Forschung & Entwicklung sowie in der eigenen Lichtakademie.

Das Bartenbach Team hat sich darauf spezialisiert, auf den Kunden individuell abgestimmte Beleuchtungslösungen zu realisieren. Das Spektrum der realisierten Projekte ist umfangreich und umfasst unter anderem Privatbauten, Hotellerie/



Gastronomie, Verwaltungsgebäude, Museen, Verkehrsbauten, Bildungsbauten, Shops, sakrale Räume und Bauten des Gesundheitswesens.

Um die Grundlagen und Wirkungen des Lichtes erlebbar zu machen, hat Bartenbach auf über 800 m² eine „Lichtwelt“ geschaffen. Über 30 Lichtmodelle und 5 Präsentations- und Experimentierräume inspirieren und zeigen alles Wissenswerte zum faszinierenden und wichtigen Thema Licht.

Für das Restaurant Seestern hat Bartenbach



eine Lichtlösung erarbeitet und geliefert, welche abhängig von der Tageszeit in Lichtfarbe, Helligkeit und Szenerie angepasst wird, sodass für den Gast stets eine behagliche Raumstimmung gegeben ist und die außerordentliche Kulinarik auch visuell optimal erlebt werden kann. Das Licht der hochwertigen LED's kommt mittels einer speziellen von Bartenbach entwickelten Linsentechnik blendungsfrei aus Lichtöffnungen von nur 8mm.

Weitere spannende Projekte finden Sie unter www.bartenbach.com

Bartenbach®



gastroplitter

Blicke in die gastro-Welt



Unsere neuen
Serviettenringe

Wir wünschen Ihnen
alle ein tolles, erfolgreiches
Jahr 2019.



Neu gestaltetes
Entree unseres
Juwels
WILEY CLUB

Neue Speisekarte
Treibgut - Genießen
Ben Sie jetzt noch
mehr leckere
Gerichte



Restaurant-
führer 2019.
Bestes Restaurant
und bestes Frühstück
in der Stadt
Ulm.



Unsere neue
Brennerei als
Ausstellungsstück
auf der Braubeviere
2018



Auf ein Wort

Großes Potential für 2019

Die Zeichen stehen gut

Gerade ist das Jahr 2018 zu Ende gegangen. Es war wieder einmal ein sehr erfolgreiches Jahr für unsere Unternehmen gastromenü und gastroevents und dafür sind wir sehr dankbar. Der mutige Schritt vor 3 Jahren, unsere Manufaktur im Ulmer Donautal zu erweitern und viel Geld zu investieren war richtig und hat uns die Grundlage für die jüngsten Entwicklungen gegeben.

Mit regelmäßig mehr als 11.000 Tischgästen am Tag haben wir ein ungeahntes Niveau erreicht. Sowohl im Betriebs catering – als auch im Carebereich (Kitas und Schulen) ist eine Nachfrageberuhigung nicht in Sicht und bietet weitere Zukunftschancen. 33 bewirtschaftete Betriebsrestaurants und die Belieferung von mehr als 250 Kitas und Schulen fordern tägliche Höchstleistung von unseren Mitarbeitern. Die Abspaltung unseres Eventbereichs und die Gründung des Tochterunternehmens gastroevents trägt ebenfalls Früchte. Unter der Leitung von Marian Schneider konnten wir im vergangenen Jahr Synergien zwischen Gastronomie, Messe und Event erschließen und die Professionalität deutlich steigern.

Die Bautätigkeiten werden nicht enden. Neben den Investitionen in die Restaurants im LAGO und im Wiley Club steht eine erneute Investition in die Zentralküche der Manufaktur im Ulmer Donautal an. Dort werden wir größere Gelder in die Modernisierung der Energieversorgung als auch in die Gerätetechnik tätigen. Dies alles mitzuerleben und mitzugestalten macht meiner Frau und mir große Freude. Das dabei der



erste unserer Söhne nach Lehre und Studium den Weg ins elterliche Catering-Unternehmen gefunden hat, freut uns besonders.

Alle Zeichen stehen auf gut – wollen wir hoffen, dass das so bleibt. Das Erreichte möglich gemacht haben unsere vielen Mitarbeiter in der Manufaktur, den Betriebsrestaurants, den öffentlichen Restaurants und unserem Hotel. Bei allen möchten wir uns an dieser Stelle wieder einmal recht herzlich bedanken – im Alltag kommt das manchmal einfach zu kurz. Ebenso bedanken möchten wir uns bei unseren Kunden, die uns seit vielen Jahren ihr Vertrauen schenken. Ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2019 wünschen Ihnen

Edith Eifert *Thomas Eifert*

Edith und Thomas Eifert

LAGO

**GENUSS
WERKSTATT**~~€ 32,90~~ € 29,90Unübertroffen,
unser WILEY CLUB
GIN mit Geschenk-
verpackung, 0,5l~~€ 11,50~~ € 10,80Die ganz besonde-
re Geschenkidee!
Unser Schwarzes
Trüffelöl, 0,1l~~€ 6,50~~ € 5,60Ulmer Friedrichsau
Honig,
Frühtracht, 250g
oder
Sommertracht,
250g

Feinste Produkte aus unserem Onlineshop



Hausgemachte Qualität und Regionalität

Angebote gültig bis 30.04.2019. Alle Preise ver-
stehen sich per Stück, brutto inkl. MwSt., unfrei
ab Lager Ulm.**Artikel sind ausschließlich online erhältlich!**
www.lagogenusswerkstatt.deInfo@lagogenusswerkstatt.de
Telefon 0731 / 9 46 11 26~~€ 13,50~~ € 12,50Von allem nur das
Beste! Ulmer Bier-
spezialitäten,
3 x 0,33l~~€ 4,60~~ € 4,10Hausgemachte
Salami-Lakritz
(100g) mit elegan-
ter Geschenkverpa-
ckung~~€ 11,00~~ € 10,20Von unseren eige-
nen Olivenhainen
vom wunderschönen
Gardasee: OLIVEN-
ÖL EXTRA VERGINE
delicato, 0,25l oder
fruttato, 0,25l

Logistische Herausforderungen – Tag für Tag

Wie die frischen Lebensmittel zu unseren Kunden kommen

Alles in unserer Manufaktur im Ulmer Donautal dreht sich um Qualität und Frische. Bei den Köchen, Metzgern, Bäckern, Konditoren und Brauern ist das so – jeden Tag aufs Neue. Manchmal vergisst man sie ein wenig – unsere hauseigenen Logistiker. Ohne sie kämen die frischen Manufakturprodukte nicht ans Ziel!

Aufgrund des starken Wachstums der vergangenen Jahre wurden aus 18 zwischenzeitlich 32 Touren, arbeitstäglich werden 3.600 km gefahren, um unsere Kunden zu bedienen. Dabei ist die Arbeit unserer Fahrer nicht einfach – unter Zeitdruck die geltenden Gesetze einzuhalten und trotzdem rechtzeitig beim Kunden anzuliefern. Da liegen manchmal schon die Nerven ein wenig blank. Trotzdem erwarten alle ein freundliches und hilfsbereites Auftreten beim Kunden – eine echte Herausforderung! An dieser Stelle deshalb einen besonderen Dank an unsere Mitarbeiter in der Logistik – wir wissen schon, was wir an Euch haben. Trotz dieses täglichen Termin-Drucks und der Zunahme des Verkehrs waren wir in den letzten 50 Jahren von schweren Unfällen verschont und hoffen, dass dies auch künftig so bleibt.

Bei gastromenü werden sehr unterschiedliche Fahrzeugtypen eingesetzt – vom VW-Bulli über Mercedes Sprinter bis zu den aktiv gekühlten 7,5t Koffer-LKW's ist alles dabei. Die Fahrer sind sowohl voll-

zeit- als auch teilzeitbeschäftigt. Alle Fahrer sind für die ordentliche Ladungssicherung der Waren, die Vollständigkeit der Lieferung sowie die Sauberkeit und Verkehrstüchtigkeit ihrer Fahrzeuge verantwortlich, wobei die hauseigene Kfz-Werkstatt unter Leitung von Jürgen Böttinger fast alle auftretenden technischen Probleme umgehend löst. Denn technisch fit müssen die Transporter sein, um jeden Tag „just in time“ unsere mehr als 11.000 hungrigen Kunden zu beliefern.

Schnell zu klein geworden ist unsere erst im Jahre 2013 gebaute Halle, um allen Lieferfahrzeugen ein trockenes Dach über dem Kopf zu sichern. Leider – aber das wird auch künftig unser Anspruch sein.



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

➤ Mit **Tim Reisenauer** haben wir einen Rückkehrer wiedergewonnen. Die Kochausbildung absolvierte Tim in unserem Restaurant LAGO bei Klaus Buderath. Als sehr talentierter und einsatzfreudiger Koch führte er dann die Veranstaltungsküche im Lago, bevor er sich mit seiner Lebensgefährtin im Jahr 2015 auf eine 19-monatige Weltreise aufmachte. Im März 2017 kamen sie wieder zurück und seitdem leitet Tim Reisenauer sehr erfolgreich die Küchenbrigade des Wiley-Clubs. Reisen und Kochen sind und bleiben seine Hobbies. Wir wünschen ihm weiterhin viel Erfolg, aber den wird er haben, denn Tim Reisenauer hat sehr viel Potential!



Tim Reisenauer

➤ Seit Juni 2018 ist **Patrick Schwarz** Teil unseres Event-Teams. Geboren im Taunus lernte er Hotelkaufmann im Zillertal. Danach machte er seinen Betriebswirt für Hotel- und Gaststätten und er sammelte viel Erfahrung in namhaften Betrieben im In- und Ausland. Dies nutzt er nun bei gastroevents für die Planung, den Verkauf und die Durchführung von Veranstaltungen. Patrick Schwarz wohnt mit Frau, zwei Kindern, Hund und Pferd auf dem Land, wo er sich pudelwohl fühlt. Die verbleibende Restzeit nutzt er zum Lesen von spannenden Büchern.



Patrick Schwarz

➤ In unserem 2018 eröffneten Betriebsrestaurant bei der Firma BWF in Offingen ist seit Mitte Juli **Jörg Witasek** als Küchenchef verantwortlich. Er hat seine Kochausbildung in der Brauereigaststätte „Zur Münz“ in Günzburg gemacht und danach die Ausbildung zum Küchenmeister erfolgreich abgeschlossen. Wie es sich für einen guten Koch gehört, war er in vielen Betrieben in Deutschland und der Schweiz, sowohl in Gastronomiebetrieben als auch im gehobenen Betriebs catering – die beste Voraussetzung sein 4-köpfiges Team bei BWF in Offingen gut zu leiten. In seiner Freizeit schaut er gerne Sportsendungen an – ganz besonders natürlich Fußball. Mit dem VfB Stuttgart geht er durch alle Höhen und Tiefen. Selber spielt er aktiv beim TSV Biehlingen.



Jörg Witasek

➤ **Brigitte Soppa** ist die gute Seele unseres Betriebsrestaurants bei der Firma Avira in Tettang. Von Beginn an dabei, ist sie in allen Bereichen einsetzbar, ob an der Essensausgabe oder an der Kasse. Ganz besonders gerne bereitet sie täglich die Salate zu und achtet streng darauf, dass die Standards auch bei ihrer Abwesenheit eingehalten werden. In ihrer Freizeit bekocht Brigitte Soppa mit Leidenschaft jeden Sonntag ihre Kinder. Die restliche freie Zeit nutzt sie zum walken, schwimmen und reisen.



Brigitte Soppa

Melanzane alla Parmigiana

von unserem Wiley-Koch **Ciro Cascioli**



Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Aubergine (groß)
- 3 Eier
- Mehl
- Salz
- frischer weißer Pfeffer
- 250 g Mozzarella Kugel
- Basilikumpesto
- Tomatensugo
- Fleischtomaten
- Parmesanspäne
- frischer Basilikum
- Oregano
- Pinienkerne



Zubereitung:

Aubergine waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginenscheiben mit Eiern, Mehl, Salz und weißem Pfeffer panieren und in 175°C heißem Pflanzenöl in der Pfanne goldgelb rausbacken. Danach auf ein Papiertuch oder Gitter zum abtropfen legen. Mozzarella in 0,3 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Pesto marinieren. Panierte Auberginenscheiben mit dem Tomatensugo bepinseln. Fleischtomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Basilikumpesto:

1 Bund Basilikum, 100g Parmesan, 30 g geröstete Pinienkerne, 50 – 80 ml Olivenöl, 30-50 ml Rapsöl, Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Zitronensaft. Alle Zutaten zusammen intervallweise kurz mixen, da andernfalls die Gefahr besteht, dass das Olivenöl bitter wird.

Nun die Melanzane schichten wie folgt:

1. Schicht panierte Auberginenscheibe
 2. Schicht eine Scheibe Fleischtomate
 3. Schicht eine Mozzarella Scheibe
- Dann Schicht 1 bis 3 wiederholen. Zum Abschluss eine panierte Auberginenscheibe. Das Ganze mit etwas Tomatensugo, Mozzarella-Stückchen, Parmesan und Basilikumpesto garnieren und bei 160-180° nur mit Oberhitze gratinieren.

Serviert wird die Melanzane mit einer Schmelztomate, Oregano und frischem Basilikum. Geröstete Pinienkerne ergänzen das Gericht wunderbar. Dazu passt hervorragend Tomatensugo und Basilikumpesto.



Unser Gewinnspiel



eat&life

Gewinnen Sie dieses Mal eine wunderschöne Tischlampe der Firma FLOOS designed by Philippe Starck

Mit ihrem geradlinigen und puristischen Design wird diese Lampe zu einem echtem Highlight in Ihrer ganz persönlichen Wohlfühloase. Mit LED und integriertem, aufladbarem Akku.

Haben Sie unseren Artikel der Firma Bartenbach gut gelesen?

Unsere Gewinnfrage lautet:

Wie heißt die Einrichtung bei Bartenbach, in welcher für den Kunden Lichtwirkungen erlebbar werden?

- Lichtwelt
- Lichtsphären
- Lichtstudio

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss:

30. April 2019

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@gastromenu.de **gastro**menü GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Die rote Filztasche und das Handtuchset, das uns freundlicherweise die Firma Groß zur Verfügung gestellt hat, gewann Herr Endres von der Sparkasse Ulm. Wir wünschen ihm viel Freude am zeitlosen Design.