gastronews

Ausgabe 51 | Mai 2019

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

Preisrätsel auf Seite **4**

INHALT

Neueröffnung Restaurant "Treibgut" im Hotel LAGO 1
Sonderkostformen in Kitas und Schulen 1
BOWLS 2
Auszeichnungen am laufenden Band 2
Auf ein Wort von Thomas Eifert 2
Unser Partnerunternehmen – Holzbau Hagenmaier 3
Die Patisserie in unserer Manufaktur 3
Mitarbeiterteam 4
Lieblingsrezept: Teriyaki Bowl von Bereichsleiter Betriebscatering Daniel Gillmann 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

Neueröffnung Restaurant „Treibgut“ im Hotel Lago

Nordische Strandhausatmosphäre in der Friedrichsau

Am 18. Januar 2010 eröffneten wir unser Hotel LAGO in der Ulmer Friedrichsau. Seit dieser Zeit stand auch das sehr stylische Restaurant LAGO für interne und externe Gäste an 7 Tagen pro Woche für´s à la carte-Geschäft und für Veranstaltungen bereit. Als wir am 07. November 2013 vom Guide Michelin mit einem Stern für unser Restaurant geadelt wurden, war die Freude sehr groß. Und doch stellte uns der Stern vor neue Probleme – die Hotelgäste wollten gut essen – aber nicht unbedingt in Sternequalität, während Gourmets die hohen Weihen der Sterneküche erwarteten. Bald war klar, dass wir zwei Restaurants benötigen würden, um den unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden.

Ein Baustopp in der Ulmer Friedrichsau aufgrund des Hochwasserschutzes der Donau verhinderte eine schnelle Umsetzung – aber seit 15. März 2019 ist es vollbracht. Neben dem bereits im September 2018 eröffneten Sternerestaurant „Seestern“ haben wir jetzt ein wunderschönes zweites Restaurant, das „Treibgut“. Das mediterrane Ambiente mit warmen Braun- und zarten Blautönen, direkt am See gelegen, mit herrlichen Holzterrassen ist eine echte Wohlfühl-Oase geworden. Leckere, frisch gekochte regionale Fisch- , Fleisch- und vegetarische Gerichte, knackige Salate, verführerische Desserts und eine Getränkekarte mit einer vorzüglichen Weinauswahl werden die Gäste begeistern. Hausgemachte Kuchen, Desserts und Eisspezialtäten warten täglich bereits ab 14.00 Uhr mit Kaffee- und Teespezialitäten auf freudige Genießer.

Das Gastronomiekonzept des Restaurants „Treibgut“ setzt bewusst auf regionale, bodenständige, handwerklich gut gekochte Gerichte und ergänzt damit das Angebot unseres Sternerestaurants „Seestern“ ganz wunderbar. Bei der Einrichtung legten wir wie gewohnt großen Wert auf gute Qualität. Alle Möbel sind aus massivem heimischen Eichenholz und bieten einen tollen Komfort. Insgesamt gibt es 100 Sitzplätze sowohl im Innenbereich als auch auf der großzügigen Seeterrasse. Für Veranstaltungen stehen bis zu 140 Plätze im „Treibgut“ bereit. Zum Konzept gehört auch eine neue Lichttechnik. Ob an das Tageslicht angepasst für Seminare und Tagungen, oder dem Flair von Kerzenlicht bei einem romantischen Dinner – die neue Technik macht beides perfekt möglich. Die nordische Strandhausatmosphäre erinnert ein wenig an Sylt und wird im Sommer wie auch im Winter die Restaurantbesucher in seinen Bann ziehen.

Zusammen mit Geschäftsführer Marian Schneider, Küchenchef Marco Langer und Serviceleiter Davor Nuic hoffen wir nun auf viele Gäste, die sich bei uns rundum wohlfühlen werden. Das Restaurant „Treibgut“ ist von Montag bis Sonntag von 14.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet.

Sonderkostformen in Kitas und Schulen

Unverträglichkeiten nehmen zu

Der Grundstein für gute und gesunde Ernährung wird bereits im Kindesalter gelegt. **gastro**menü beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit kindgerechten Menüs für Kitas und Schulen und legt dabei besonderen Wert auf frische und regionale Lebensmittel ohne Zusatzstoffe. Mit unterschiedlichen Speiseplänen für die ganz Kleinen, bis zu den bald ganz Großen treffen wir täglich mit einer Auswahl altersgerechter Menüs ins Schwarze.

Doch die Lebensmittel-Unverträglichkeiten von Kindern nehmen in den letzten Jahren deutlich zu. Milchzucker-, Gluten-, Nuss- oder Fructose-Allergien sind ebenso im Vormarsch wie allergische Reaktionen auf Hühnereiweiß, Zitrusfrüchte und Soja. Um hier den Betroffenen gerecht zu werden, kochen wir nach Erhalt eines ärztlichen Attests speziell und für jedes einzelne Kind eine passende Sonderkostform.

Die dafür benötigten Angaben der Kinder sind bei uns datentechnisch geschützt, die Menüs werden einzeln verpackt und mit Namen versehen in die jeweilige Einrichtung zum betroffenen Kind oder Jugendlichen geliefert. Dieses besondere Angebot wird zunehmend wichtiger und ohne Aufpreis als Serviceleistung von uns angeboten. Die **gastro**menü GmbH zeichnet Leidenschaft und Liebe zum Produkt aus - ganz nach dem Motto „von Hand mit Herz“.

Hier geht´s zu den aktuellen Speiseplänen:

BOWLS

Die Jahresaktion 2019 in unseren Betriebsrestaurants

Nach unserer letztjährigen Jahresaktion „Fernweh“, bei der wir kulinarisch einmal um die Welt gereist sind, starteten wir im März 2019 unsere Aktion 2019: „Bowls“. Das Kreativ-Team mit Daniel Gillmann, Markus Irtenkauf und Andreas Knoll haben dieses mal wortwörtlich in der Suppenschüssel gerührt. Herausgekommen sind 12 Bowls/Rezepte, auch Lunch Bowls oder Buddha Bowls genannt, die wir an 12 Terminen in unseren Betriebsrestaurants kochen werden. Buddha Bowls werden übrigens so genannt, weil man die Schüssel so dick und rund füllt wie Buddhas Bauch.

Jeder Gast erhält sein Menü in einer Schüssel, die die komplette Mahlzeit beinhaltet. Darin sollte alles enthalten sein von Vitaminen, Ballaststoffen aber auch Kohlenhydraten, gesunden Fetten und vielem mehr, was zu einer ausgewogenen Ernährung zählt. Dieser Trend, der aus Amerika zu uns schwappte, findet auch hierzulande immer mehr Anhänger und wir hoffen, dass wir dazu beitragen, dass es noch ein paar mehr werden.

Wem es bei uns geschmeckt hat, kann die Bowls ganz einfach nachkochen - alle Rezepte finden sie auf unserer homepage www.gastromenue.de unter der Rubrik Betriebscatering.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Ihnen das Kreativ-Team

Auszeichnungen am laufenden Band!

Restaurants Seestern, BellaVista und WILEY CLUB ausgezeichnet

Tolle Auszeichnungen erhielten unsere Restaurants in den letzten Monaten. Mit großer Freude nahmen wir im Februar die erneute Auszeichnung von Guide Michelin entgegen. Seit 7 Jahren schmückt der Stern unser LAGO und jedes Jahr ist Hochspannung kurz vor der Bekanntgabe, ob es wieder geklappt hat. Während der „Feinschmecker“ die Wertung aufgrund der kurzen Eröffnungszeit des „Seestern“ für das Jahr 2018 ausgesetzt hat, wurden wir im „Gusto“ mit 8 Pfannen und 4 Bestecken so hoch wie noch nie bewertet. Auch im regionalen Restaurantführer Ulm/Neu-Ulm wurde der „Seestern“ zum besten Restaurant der Region gekürt. Ganz besonders gefreut hat uns der 1. und 2. Platz bei den besten Frühstücks-Locations. Platz 1 für den WILEY-CLUB, Platz 2 für das Hotel Lago. Und last but not least erreichte unser Restaurant BellaVista den 2. Platz der besten Mittags-Locations der Region. An alle Beteiligten einen herzlichen Glückwunsch!

Auf ein Wort

Frühlingserwachen

Die Natur zeigt ihr schönstes Gesicht

Geht es Ihnen nicht auch so? Nach einem Winter, der mal wieder einer war, nach kalten Tagen und langen Nächten erwacht gerade wieder die Natur zu neuem Leben. Die Zugvögel kommen zurück und zwitschern allmorgendlich ihr Lied. In meinen Augen gibt es nichts Schöneres als Frühling und mit ihm die Lust an Aktivitäten im Freien. Sport, Bewegung, gesundes Essen – wenn nicht jetzt, wann dann! Die Holzkohle-Grills werden wieder angezündet, knackige Salate ersetzen deftiges Wintergemüse und leichte, gesunde Gerichte stehen wieder auf der Speisekarte.

Die Terrassen unserer Restaurants sind herausgeputzt und warten auf die ersten unerschrockenen Gäste, die die Sonnenstrahlen meist noch in Decken eingepackt aufsaugen. Ein leckerer Cappuccino mit einem hausgemachten lauwarmen Käsekuchen im Freien versüßt den Gästen das Wochenende. Ja – man freut sich auf das, was da in den nächsten Wochen auf einen zukommt.

In unseren Restaurants sind wir schon ganz ungeduldig. Die Freibereiche sind durch teilweise neues Mobiliar noch attraktiver geworden und warten auf Sie. Mit Poke-Bowls aus Hawaii erfreut das BellaVista, mit American Barbeque der WILEY CLUB, frisch gefangene Bodensee-Fische von Zander über Seeforelle bis Felchen erwarten Sie auf den Terrassen der Restaurants Treibgut und Seestern im LAGO. Locker lässige Gastronomie mit großem Spaßfaktor – das ist unsere Idee für 2019.

Besuchen Sie uns in einer unserer außergewöhnlichen Locations – es ist bestimmt auch für Sie etwas dabei.

Herrliche Frühlingsgefühle wünscht Ihnen

Thomas Eifert mit dem gesamten Team

Holzbau Hagenmaier

Unser Spezialist rund ums Holz

Wenn es darum geht, für eines unserer Projekte einen zuverlässigen Partner für die Verarbeitung von Holz auszuwählen, gehen wir schon seit einigen Jahren immer wieder auf die Firma Hagenmaier aus Langenau bei Ulm zu. Ob Fußböden, Wandverkleidungen oder Fassadenbau – jedes Mal sind wir aufs Neue begeistert von der Handwerkskunst und der formschönen Vollendung der Arbeiten. 1901 gegründet, leitet Helmut Hagenmaier mittlerweile in der 4. Generation zusammen mit seinem Sohn Matthias, der 2005 ins Unternehmen kam, die Geschicke der Firma. Unterstützt von einem 10-köpfigen Team und der guten Seele Anita Hagenmaier im Büro. Als Zimmereimeisterbetrieb wird fundiert jungen Menschen der Beruf gelehrt – derzeit sind es 4 Azubis. Die ganze Familie Hagenmaier freut sich auf diese Weise, die Begeisterung für den Werkstoff Holz weitergeben zu können.

Nach der Fertigstellung der Terrasse im Wiley Club begannen die Männer um Helmut Hagenmaier mit den Holzarbeiten im Seestern. Dort waren sie zuständig für die gesamte Holzkonstruktion, das Dach, die Fassade und die Terrassen. Die Firma Hagenmaier führt ihre Arbeiten nicht nur mit Präzision aus, sondern sie beraten auch gerne, wenn es um Wärmedämmung und energetische Sanierung geht. Hierbei arbeiten sie Hand in Hand mit vielen namhaften regionalen Firmen, mit denen sie zum Teil schon seit vielen Jahren kooperieren. Zuletzt erstellten sie die Fassade unseres Restaurants „Treibgut“ – und wieder ist es zu einem Augenschmaus für unsere Gäste geworden.

Weitere spannende Projekte finden Sie unter: www.holzbau-hagenmaier.de

Die Patisserie in unserer Manufaktur

Süße Verführerinnen

Mit hohem Anspruch an Geschmack, Konsistenz und Aussehen aber natürlich auch mit viel Liebe und besten Zutaten schafft geballte Frauenpower jeden Tag süße Köstlichkeiten in unserer hauseigenen Patisserie.

Susann Szakacs, Veronica Öchsle und Kerstin Willer sorgen dafür, dass unsere Kunden, sei es nun in unseren Betriebsrestaurants, auf unseren Veranstaltungen oder in unseren öffentlichen Restaurants mit süßen Leckereien verwöhnt werden. Mit viel Leidenschaft produzieren die Damen täglich aufs Neue Cremes, Mousses, Parfaits, Sorbets, und hausgemachtes Speiseeis auf handwerkliche Art und ohne Zusatzstoffe.

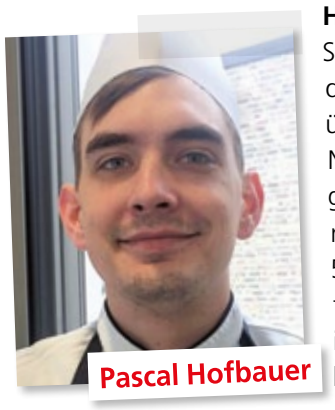
Neu im Programm sind verführerische Törtchen in den Geschmacksrichtungen „Schwarzwälder Kirsch“, „Tiramisu“ und „Mandarinen-Käsesahne“. Für den nahenden Sommer werden gerade Parfait-Törtchen getestet - erste Ergebnisse sind himmlisch! Und den Damen kann noch vieles zugetraut werden – der Kreativität des Trios sind dabei keine Grenzen gesetzt, da die technischen Voraussetzungen perfekt sind und die Damen einfallsreich und begeistert täglich ans Werk gehen.

Wunderbar ergänzt werden die Leckereien aus der Patisserie durch die tagesfrischen Blechkuchen aus der Bäckerei. Unser Bäckermeister Bernd Hoffmann zaubert Apfel-, Zwetschgen- und Kirschkuchen, luftigsten Käsekuchen und schon bald frischen Rhabarberkuchen.

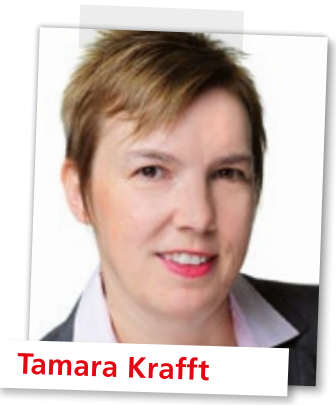
Testen Sie uns doch – wir freuen uns auf Sie!

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen


Pascal Hofbauer

› Wenn in einem unserer mittlerweile 34 Betriebsrestaurants ein Mitarbeiter durch Urlaub oder Krankheit ausfällt, tritt **Pascal Hofbauer** mit seinen Springer-Kollegen auf den Plan. Er geht überall dorthin, wo Not am Mann ist. Als gelernter Koch mit einer zwischenzeitlich 5-jährigen Berufserfahrung startete er im September 2016 bei **gastro**menü. Zunächst für ein Jahr im Betriebsrestaurant der Sparkasse Ulm. Seitdem ist er an wechselnden Standorten beschäftigt, was ihm sehr gut gefällt, gewinnt er dadurch doch stets neue Eindrücke und lernt immer wieder neue Menschen kennen. In seiner Freizeit ist er gerne in der Natur oder werkelt im Garten. Sollte das Wetter dies nicht zulassen, kocht er auch mal für seine Freundin. Derzeit besucht er den Küchenmeisterlehrgang der DEHOGA in Bad Wurzach. Viel Erfolg dabei.


Tamara Krafft

› Ganz neu im Team ist **Tamara Krafft**. Der Liebe wegen kam sie nach Ulm und nach einem bewegten Berufsleben als Fremdsprachenkorrespondentin und Jura-Studentin landete sie in Fulda, um dort Ernährungswissenschaften zu studieren. Danach war ihr Schwerpunkt die betriebliche Gesundheitsförderung und Ernährungsberatung. Als ausgebildete Ökotrophologin ergänzt sie seit Januar 2019 unser Team und ist unter anderem zuständig für die Qualitätssicherung. In ihrer Freizeit unterstützt sie immer noch Menschen mit ernährungsbedingten Erkrankungen in deren Alltag, sie wandert, kocht und liest gerne.

› **Ole Lückstätt** ist trotz seines jugendlichen Aussehens ein alter Hase in unserem Unternehmen. Vor 9 Jahren begann er die Ausbildung zum Koch im Restaurant Lago und hat sich dabei zu einem ganz hervorragenden Fachmann entwickelt. Seit einiger Zeit ist Herr Lückstätt verantwortlich für den Veranstaltungsbereich im Restaurant „Treibgut" und wenn im Sternerestaurant „Seestern" mal wieder Not am Mann ist, springt er aufgrund seines Könnens ohne Probleme auch dort ein. Mit seiner fröhlich-frechen Art ist Ole sehr beliebt bei Kollegen und Kunden. In seiner Freizeit schaut er gerne American Football, selbst spielt er lieber deutschen Fussball mit Kollegen. Ole Lückstätt ist ein begeisterter BBQ-er, was er auf unseren Veranstaltungen auch immer voll auslebt.

Ole Lückstätt

Thomas Thurm

› Ein sehr interessanter neuer Mitarbeiter ist **Thomas Thurm**. Als ausgebildeter Vergolder tingelte er jahrelang von Kirche zu Kirche und war selten zuhause im bayrischen Weißenhorn. Durch die Mitarbeit in einer Logistikabteilung entdeckte er seine Leidenschaft und startete ein Fernstudium zum Betriebswirt für Lager & Logistik. Seit Januar 2019 unterstützt er uns in der Firmenzentrale im Ulmer Donautal. Er ist Herr über unser elektronisches Lagersystem und die eingehenden und ausgehenden Waren. In seiner Freizeit kann er das Vergolden nicht ganz lassen, aber er ist auch ein Bewegungsmensch und so trainiert er regelmäßig für den nächsten Halbmarathon.

Teriyaki Bowl – Rezept für 1 Person

von unserem Bereichsleiter Betriebscatering Herr Gillmann

Zutaten:

Teriyaki Sauce:

- 2 TL Zucker
- 2 EL Sake (Reiswein), alternativ Weißwein oder milder Sherry
- 2 EL Reiswein, Mirin (süßer Reiswein zum Kochen - Asia-Shop)
- 4 EL Sojasauce

Garnelen:

- 150 g Garnelen, geschält und entdarmt
- ½ St. Limette
- Salz, Pfeffer

Mie-Nudeln:

- 200 g Mie-Nudeln
- Salz

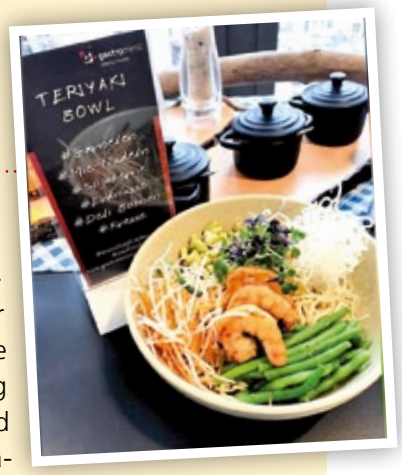
Bohnenkerne:

- 50 g Sojabohnen vorgegart
- 100 g Deli-Bohnenkerne vorgegart
- ¼ St. Limette
- 10 g Basilikum
- ½ St. Knoblauchzehe
- ½ St. Schalotte fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer

Außerdem:

- 20 g Möhre geschält und gewaschen
- 20 g Lauch gewaschen
- 20 g Rettich weiß geschält und gewaschen
- 20 g Erdnüsse geröstet
- Sojasauce
- Sweet Chili Sauce
- 1 St. Limette
- Sonnenblumenöl

Zubereitung:



1. Für die Teriyakisauce alle Zutaten im Topf bei leichter Hitze miteinander verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat und anschließend bis zur Verwendung bei Seite stellen.
2. Die Mie-Nudeln nach Packungsanleitung garen und im warmen Zustand mit Sojasauce, Sweet Chili Sauce und Limettensaft marinieren und warmhalten.
3. Für die Bohnen den Knoblauch und die Schalottenwürfel im Topf mit ein wenig Öl anschwitzen. Danach die Bohnenkerne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Zuletzt den Basilikum in feine Streifen schneiden und dazugeben.
4. Die Möhre, Lauch und Rettich in feine Streifen schneiden, ganz kurz in einer Pfanne mit ein wenig Öl anschwitzen und mit Salz abschmecken.
5. Die Garnelen in einer heißen Pfanne mit ein wenig Öl kurz und scharf anbraten, dann mit der Teriyakisauce ablöschen. Die Garnelen fertig garen bis sie gut mit der Teriyakisauce glasiert sind.
6. Anrichten: Die lauwarmen marinierten Mie Nudeln in die Bowl geben, darauf die Bohnenkerne, Gemüsestreifen und Teriyaki-Garnelen beliebig verteilen und zuletzt die Erdnüsse darüber streuen.

Unser Gewinnspiel

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

Gewinnen Sie dieses Mal einen hochwertigen Steckschlüsselsatz der Firma Würth gestiftet von der Firma Hagenmaier

Mit diesem Satz fallen Ihnen Ihre handwerklichen Arbeiten noch leichter.

Haben Sie unseren Artikel der Firma Hagemaier gut gelesen?

Unsere Gewinnfrage lautet:
In welcher Sparte ist die Firma Hagenmaier aktiv?

- ☐ **Metall**
- ☐ **Holz**
- ☐ **Autobau**

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss:
31. Juli 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@gastromenue.de
gastromenü GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

Herzlichen Glückwunsch!

Die Tischlampe, die uns freundlicherweise die Firma Bartenbach - Lichtwelten zur Verfügung gestellt hat, gewann Frau Howind von der Firma Dachser in Kempten.

Wir wünschen viel Freude am zeitlosen Design.