

Preisrätsel  
auf Seite **4**

## Innovations-Offensive im Kita- und Schulbereich

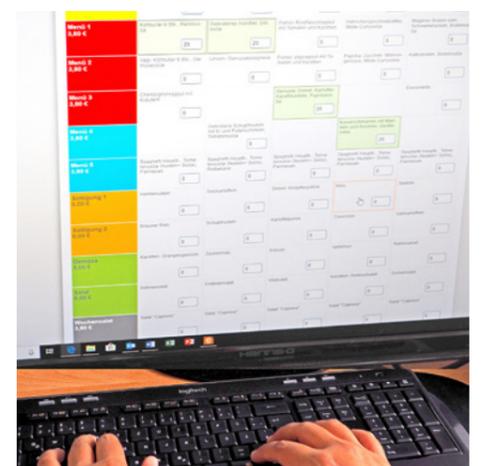
Freie Komponentenwahl und Online-Bestellung ab dem neuen Schuljahr



Um so viele neue Varianten fehlerfrei ordern zu können, müssen wir auch den Bestellvorgang revolutionieren. Ab dem Schuljahr 2019/2020 führen wir ein Online-Bestellsystem ein, das der Einrichtung 7 Tage die Woche rund um die Uhr zur Verfügung steht. Dadurch vermeiden wir lange Wartezeiten am Telefon und Fehler bei der telefonischen Bestellannahme. Durch die Bestellmaske ist eine bequeme Wochenbestellung möglich, Korrekturen der Bestellzahlen sind bis spätestens 10.00 Uhr am Vortag möglich.

Um die Umstellung möglichst reibungslos zu gewährleisten, fanden und finden Schulungstermine für die verantwortlichen Personen statt. Unsere Mitarbeiter bei der Bestellannahme werden besonders in den ersten Wochen allen betroffenen Kunden sehr intensiv behilflich sein.

Die neuen individuellen Möglichkeiten für jede Einrichtung sind jedoch so begeisternd, dass wir bewusst diesen Weg mit unseren Kunden gehen möchten. Ein Angebot, wie wir es realisieren werden, ist uns derzeit in ganz Deutschland nicht bekannt.



Die Ferien im Kita- und Schulbereich neigen sich gerade dem Ende entgegen und mit dem Beginn des neuen Schuljahres brennt gastromenü ein Feuerwerk an Innovationen im Care-Bereich ab.

Seit mehr als 20 Jahren beschäftigen wir uns mit der täglichen Belieferung von Kindertagesheimen und Schulen mit frischgekochten Menüs. Die Zutaten dafür stammen mehrheitlich aus der Heimat-Region. Anfangs gab es 1 Menü, im Laufe der Jahre wurde das Angebot deutlich ausgeweitet. Neben dem klassischen Kindermenü wurde ein Bambini-Menü für „Unter 3-jährige Kinder“ entwickelt, es gab ein täglich wechselndes vegetarisches Kindermenü sowie ein Wochengericht. Bei allen Menüs bestand die Möglichkeit Suppe, Dessert und Obst sowie Rohkost optional zu bestellen. In einigen Schulen bieten wir zwischenzeitlich auch Salatbuffets an.

Zu Beginn wurde täglich nur heiß angeliefert, durch die Modernisierung der Ausgabeküchen konnten jedoch schon bald die ersten Kitas und Schulen mit gekühlten Komponenten beliefert werden (Cook & Chill). Das Kochen vor Ort in der Einrichtung wurde erst dadurch möglich und lange Warmhaltezeiten, oft bedingt durch mehrere Gruppen, die zum Essen kommen, waren Vergangenheit.

Unser Angebot kommt bis heute sehr gut an und die Zahl der Kleinkinder, Kinder und Jugendlichen, die täglich aus unserem Angebot wählen, stieg im Laufe der Jahre auf über 6.000 Tischgäste pro Tag. Stillstand ist Rückschritt und deshalb haben wir nun für das Schuljahr 2019/2020 neue Erkenntnisse aus der Belieferung und Anregungen von Kindergärten und Schulen in unser Angebot einfließen lassen. Der Wunsch nach variabler Komponentenwahl, wie es seit vielen Jahren im Betriebscatering-Bereich üblich ist,

wurde immer lauter. Die Möglichkeit Menükomponenten zu tauschen, Liefermengen zu variieren, um weniger Speisereste zu haben und vor allem jeder Einrichtung die Chance zu geben, ihren Speiseplan selbstständig zusammenzustellen und damit den individuellen Neigungen der Kinder in der Kita oder Schule gerecht zu werden, war unser Ziel. So präsentieren wir ab dem neuen Schuljahr einen ganz neuen Komponenten-speiseplan für den Kita- und Schulbereich. Täglich wechselnd 4 Hauptkomponenten, 2 Sättigungsbeilagen, 1 Gemüsebeilage und 1 Salat, 1 Wochengericht, begleitet von 1 Suppe, 1 Dessert, 1 Rohkostkomponente und 1 Frischobst, geben jeder Einrichtung individuellste Wahlmöglichkeiten. Alle Komponenten können stückzahlmäßig variabel bestellt werden, dadurch wird der Lebensmittelverschwendung Einhalt geboten. Eine Vielzahl von Sonderkostformen haben wir weiterhin im Angebot. Kleinmengen wurden in der Vergangenheit in Alu-Einwegschalen verpackt – auch das werden wir mit dem neuen Schuljahr verbessern - wir vermeiden diese Verpackung und werden auch Kleinmengen in umweltfreundlichen GN-Edelstahl-Mehrwegbehältern ausliefern.

### INHALT

Innovations-Offensive im Kita- und Schulbereich	1
Weitblick - Unser neues Betriebscasino in Balzheim	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Unser Partnerunternehmen – Dittmar GmbH	3
Barrelhouse (Fasslager)	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Wildsalami von Mathias Seybold	4
Das Gewinnspiel	4

... VON HAND MIT HERZ					
gastromenü catering & events www.gastromenue.de					
02.09. – 06.09.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	(V) Kürbissuppe <small>VEGETARIAN</small>	Rinderbrühe mit Quarkklößen	(V) Erbsensuppe <small>VEGETARIAN</small>	(V) Kartoffel-Gemüsesuppe <small>VEGETARIAN</small>	(V) Mediterrane Tomatensuppe <small>VEGETARIAN</small>
<b>Rohkost</b>	Gemischte Rohkost	Gemischte Rohkost	Gemischte Rohkost	Gemischte Rohkost	Gemischte Rohkost
<b>Dessert</b>	Erbsenquark	Himbeer-Joghurt-Milchshake	Zwischenkompott	Schoko-Möhren-Nussmuffin	Mango-Kokosjoghurt
<b>Obst</b>	1 Apfel	1 Birne	1 Banane	Melonenstrich	Trauben
<b>Menü 1</b>	Panierter Sojafilet mit Pommes	Hühnerkassole	Panierter Schweinschulter mit Bratensoße	1 Rindfleischsteak mit Soße	Hähnchengroschnitzel in Kräutermilchsoße
<b>Menü 2</b>	3 Chicken Nuggets mit Paprikasoße	(V) Veggiekassole	Panierter Putenschnitzel mit Bratensoße	(V) 1 Karotten-Spinat-Direkt-Knoblauch mit Zucchini	(V) 2 Kichererbsenbällchen mit milder Currysoße
<b>Menü 3</b>	(V) Kartoffel-Gemüse-Käsegratin mit Paprikasoße	(V) Rahmsauce mit Gemüse	(V) Panierter Veggiesteak mit Gemüse	(V) 1 Bangfrucht	(V) Direkt-Valrom-Käseplatte mit Rahm- und Rindfleisch
<b>Beilage &amp; Geträ</b>	(V) Penne mit Tomatensauce und Reibkäse	(V) Penne mit Tomatensauce und Reibkäse	(V) Penne mit Tomatensauce und Reibkäse	(V) Penne mit Tomatensauce und Reibkäse	(V) Penne mit Tomatensauce und Reibkäse
<b>Wochengericht</b>	Sauerkraut	Brauner Reis	Kleine harte Omelette	Knäckspätzle	Direkt-Valromspätzle
<b>Sättigungsbeilage 1</b>	Hörnchen	1 großer Riss	Fusilli	Knäckspätzle	Spinat-Coucou
<b>Sättigungsbeilage 2</b>	Hörnchen	1 großer Riss	Fusilli	Knäckspätzle	Spinat-Coucou
<b>Gemüsebeilage</b>	Rohkost	Erbsen	Gesträhnte Zucchini	Rahmkartoffeln	Sesambraten
<b>Salat</b>	Rohkost	Zobrasalat	Bunter Wiesensalat	Aufstrich	Endiviesalat
<b>Wochensalat</b>	(V) Cheddar mit Ei, Käseströten, Tomaten, Gurken und Joghurt dressing	(V) Cheddar mit Ei, Käseströten, Tomaten, Gurken und Joghurt dressing	(V) Cheddar mit Ei, Käseströten, Tomaten, Gurken und Joghurt dressing	(V) Cheddar mit Ei, Käseströten, Tomaten, Gurken und Joghurt dressing	(V) Cheddar mit Ei, Käseströten, Tomaten, Gurken und Joghurt dressing
<b>Sonderkost</b>	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
<b>Wissenswertes</b>	In unserem Gratin sind heute Karotten, Paprika, Sellerie, Pastinaken, Erdäpfel, Fenchel, Sellerie, Lauch und Knoblauch	Im Rahm-Risotto sind Tomaten, Zucchini, Paprika, Auberginen, Zucchini und ein Schuss Rahm	Das Veggiesteak machen wir aus Erdäpfeln, Erbsen, Karotten, Lauch, Sellerie, Broccoli, Ei, Gewürzen und Semmelbrösel	Die Rindfleischsteaks machen wir unter Metzgerei-Markis aus frischem regionalen Rindfleisch, Eiern, Semmelbröseln, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen	Die Hähnchengroschnitzel machen wir frisch aus gelochten Kichererbsen, Kartoffeln, Semmelbrösel, Sellerie, Sellerie, Broccoli, Zucchini, Paprika und Kräutern

## Weitblick

Unser neues Betriebscasino bei CERATIZIT in Balzheim

Fast wie im Urlaub kommt es einem vor, wenn man auf der Terrasse des Betriebsrestaurants der Firma CERATIZIT in Balzheim sitzt. Der Ausblick von der großzügigen Außenterrasse auf die umliegenden Berge des Allgäus ist einfach grandios.

Im Jahr 2012 stieg das Weltunternehmen bei der Firma Günter Wirth Zerspantungstechnik im südlichsten Winkel des Alb-Donau-Kreises, im kleinen Örtchen Balzheim ein. 2015 erfolgte durch CERATIZIT der Kauf der Firma Klenk Vollhartmetall-Rundwerkzeuge, die ebenfalls in Balzheim ansässig war. Daraufhin erfolgte im Jahr 2018 die Fusion beider Firmen zu CERATIZIT Balzheim. Spätestens nach



diesem Zusammenschluss benötigte man zwingend neue Räumlichkeiten und dabei wurde auch an ein Betriebsrestaurant für die Mitarbeiter gedacht, welches die Firma gastromenü seit 03.12.2018 betreibt. 100 Sitzplätze im Innenbereich und 40 Sitzplätze im herrlich gestalteten Außenbereich, dazu eine moderne Küche mit funktional ansprechender Ausgabetheke bieten alle Möglichkeiten für eine zeitgemäße Versor-

gung der Mitarbeiter und Gäste. CERATIZIT selbst ist ein international tätiges Unternehmen für Hartmetalle, Werkzeugbau und Verschleißschutz mit 70 Vertriebsniederlassungen, 34 Produktionsstätten und 9.000 Mitarbeitern weltweit. CERATIZIT verfügt über eine eigene Forschungsabteilung und hat im Laufe der Jahre über 1.000 Patente erfolgreich angemeldet. Mit über 55.000 Artikeln ist CERATIZIT marktführend.

Unsere Mitarbeiter Tatjana Bitsch, Carola Maucher und Marcel Dietrich freuen sich, in einem solch schönen Ambiente die Mitarbeiter und Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

## gastro**splitter**

Blicke in die gastro-Welt

Auch dieses Jahr freuen wir uns wieder auf die Ernte in unserem Chiligarten



Großes Firmenevent 2019 bei der Firma Grünbeck in Höchstädt



Sei Du selbst die Veränderung, die Du Dir für diese Welt wünschst



Staff-Island



14 Tage durften wir den FC Augsburg becatern

Tolle Akrobatik bei einem runden Geburtstag im WILEY CLUB



## Auf ein Wort

Keine ruhige Minute ist seit dem mehr für uns drin ...

Nun sind es schwuppdiewupp 30 Jahre her, seit meine Frau Edith und ich zusammen die Firma von den Schwiegereltern übernommen haben. Am 01. Januar 1989 ging es für uns los und über die Jahre hinweg wurden aus einer drei Firmen (gastromenü, gastroevents, HoGaKa Profi). Mit 25 Mitarbeitern starteten wir damals und nun sind es fast 600 geworden. Neue Geschäftsbereiche, die unser Interesse geweckt haben wurden angepackt und nicht selten entwickelten wir uns zum regionalen Marktführer in diesen Segmenten.

Langweilig war es zu keinem Zeitpunkt – und doch wird man das Gefühl nicht los, dass das Tempo von Jahr zu Jahr zugenommen hat. Manchmal fragen meine Frau und ich uns, ob das Gefühl der Geschwindigkeitszunahme eine Alterserscheinung ist – ich glaube es aber nicht. Die Welt ist schneller geworden und die Halbwertszeit des Wissens und der Erfahrung eben deutlich kürzer.

Alle unsere Firmen pulsieren und wachsen sowohl qualitativ als auch quantitativ. Wer nicht alles falsch macht, ein glückliches Händchen bei Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten hat, wer eine Qualitäts-Philosophie verfolgt ganz weg vom Mainstream, wird wohl automatisch größer und vielleicht auch ein wenig erfolgreicher sein. Der ohne irgendeinen Zwang erfolgte Einstieg unserer Söhne in die Unternehmen macht Freude. Sie beleben mit den anderen Nachwuchs-Führungskräften das Geschäft und sind so herrlich unverbraucht.



Die Qualitäts-Offensive im Kita- und Schulbereich ist ebenso erfreulich wie die Weiterentwicklung der Gastronomie-Standorte (Treibgut, Seestern, Staff Island und Barrelhouse). Die Ideen sprudeln und die Chancen sind nach wie vor im Überfluss vorhanden.

Vor allem der Betriebscatering-Bereich entwickelt sich ganz wunderbar. Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Lösungen in den Firmen-Restaurants ist ungebrochen. Selbstgekohtes statt Convenience-Food – nachvollziehbare regional selbst hergestellte Qualitätsprodukte sind gesuchter denn je. Einige neue traumhaft schöne Betriebsrestaurants werden wir in den nächsten Monaten eröffnen dürfen. Über das Vertrauen der Auftraggeber in uns und unsere Dienstleistungen freuen wir uns sehr.

Für die verbleibenden Monate in 2019 wünschen wir Ihnen viel Erfolg, einen sonnigen Herbst und einen stressfreien Jahres-Endspurt.

*Thomas Eifert*

Thomas Eifert mit dem gesamten Team

## Schöne Dächer by Dittmar GmbH

Ob steil, ob flach – wir sind vom Fach!

Was hört man derzeit nicht für ein Klagen über die Handwerkerschaft. Nicht zu kriegen weil völlig ausgebucht oder ganz gut verfügbar, aber leider stimmt die Qualität dann nicht.

Mit der Firma Dittmar aus Neu-Ulm haben wir einen fachkundigen Partner an unserer Seite, wenn es um Dächer und Abdichtungen geht. Und da stimmt die Zuverlässigkeit bei den Terminen eben genauso wie die

Ausführungsqualität. Seit über 10 Jahren vertrauen wir bei unseren Bau-Projekten auf die Arbeiten der Firma – seit 2012 geführt vom Dachdecker- und Zimmerermeister Christian Schneider und seinem Partner Ralf Simmendinger.

Beide führen den Betrieb nun schon in der 4. Generation mit stetigem Wachstum. Vor über 70 Jahren im Jahr 1945, wurde die Firma von Christian Schneiders Urgroßvater



und Vater gegründet. Damals kam dem gesamten Dachdeckergerwerb der Umstand zugute, dass es nach dem Krieg viel zum Wiederaufbau gab. Dies blieb bis heute so, denn die Veränderung unseres Klimas zwingt Bauherren zur energetischen Sanierung ihrer Dächer und Wände. Um im Sommer ein kühles und angenehmes Raumklima in den Gebäuden zu haben und im Winter gemütliche Wärme bei erträglichen Heizkosten, bedarf es eben einer perfekt arbeitenden Isolierung.

Neben diesen klassischen Arbeiten stehen auch Dachbegrünungen, Wohnraumdachfenster und Lichtkuppeln auf dem Programm von Dittmar. Das Ganze runden sie mit Zimmerei-, Holzbau- und Bauspenglerarbeiten ab. Wir von gastromenü arbeiten sehr gerne mit

der Firma Dittmar zusammen, denn auch wenn's mal wieder richtig brennt, irgendwo unerwarteterweise Wasser den Weg durch die Dächer findet, stehen Christian Schneider und Ralf Simmendinger immer helfend zur Seite.

Weitere Informationen über die Firma Dittmar finden Sie unter [www.dittmar-dach.de](http://www.dittmar-dach.de)



Schöne Dächer by **DITTMAR** GmbH seit 1945



- Dacheindeckungen
- Abdichtungen
- Holzbau
- Wohnraumdachfenster
- Bauspenglerei

89231 Neu-Ulm • Turmstraße 53/1  
Tel 0731/81662 • Fax 81829



[www.dittmar-dach.de](http://www.dittmar-dach.de)



Meisterbetrieb der Dachdeckerinnung Schwaben

## Barrel-House (Fasslager)

Südstaaten-Flair im Farmerstadel

Der Wiley Club in Neu-Ulm ist der jüngste Spross unserer Gastronomie-Familie. Nach den Eventlocations im Lago (Restaurants Treibgut und Seestern) und dem Restaurant BellaVista feiern wir nun schon das dritte Jahr rauschende Feste im Wiley Club. Mit über 300 Sitzplätzen, bis zu 1.000 Stehplätzen und einer herrlichen Terrasse mit Wintergarten ist es unsere größte Eventlocation in Eigenbesitz.

Die Nachfrage nach Veranstaltungen ist hervorragend und ständig steigend. Über 150 Events waren es allein im Jahr 2018 und die Nachfrage steigt weiter. Sehr oft kommt es zu Mehrfachanfragen an einem bestimmten Termin und unsere Kunden sind nicht selten sehr traurig, an diesem magischen Platz nicht feiern zu können.

Aufgrund des weitläufigen Grundstücks kam unsererseits schon bald der Wunsch auf, ein zusätzliches Gebäude zu erstellen, welches den Wiley Club ergänzt.

Es sollte natürlich den American Style des Clubs weitertragen und die Möglichkeit schaffen, auch kleinere Veranstaltungen zu ermöglichen. Dafür war und ist der Wiley Club einfach zu groß. Aus der Idee wurde ein Plan und aus dem Plan ein Baugesuch. Wenn die Stadtoberen von Neu-Ulm mitmachen (erste Anzeichen stimmen uns sehr hoffnungsvoll), werden wir im Frühjahr 2020 mit dem Bau unseres „Barrel-House“ beginnen. Dabei handelt es sich um eine schneeweiße Holzhaus-Konstruktion im Südstaaten-Stil, die Platz für bis zu 160 Gäste bietet. Das Barrel-House wird eine Schnaps-Brennerei erhalten, in der wir Gin und Whisky gemeinsam mit unseren Gästen destillieren werden. Alte Harley-Davidson-Motorräder, Jeeps, Whisky-Fässer, Holzbänke und Tische sowie ein toller Barbeque-Outdoor-Bereich werden das Barrel-House bereichern. Rustikal kuschelig und sehr gemütlich soll unser Farmerstadel werden.

Die überhängenden Schleppdächer werden die Verandas überdecken

– so wie man es aus den Südstaaten von Amerika kennt – Schaukelstühle inklusive. Im Barrel-House können künftig Hochzeiten, Geburtstage, Live-Konzerte, Firmenfeiern und Präsentationen stattfinden. Die Lage des Gebäudes ermöglicht es, die bereits vorhandene Küche des Wiley Clubs hervorragend mit zu nutzen. Durch die eigenen Toiletten ist das Barrel-House völlig autark und so können wir ohne den jeweils Anderen zu stören, parallel Veranstaltungen im Club und im Barrel-House ermöglichen. Der notwendige



Ausbau der Parkplätze wird bereits im Herbst 2019 realisiert.

Freuen Sie sich mit uns auf etwas ganz Besonderes – das Barrel-House in Kombination mit dem Wiley Club wird große Strahlkraft für uns aber auch für die Stadt Neu-Ulm entwickeln. ([www.wiley-club.de](http://www.wiley-club.de))



## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

➤ Seit 15. Februar 2019 neu im Buchhaltungs-Team ist **Oxana Müller**. Mit zuständig für die Lohnbuchhaltung bei gastromenü ist sie schon nach kurzer Zeit nicht mehr wegzudenken. Ihre schnelle Auffassungsgabe und ihr fröhliches Naturell bereichern die Abteilung. Geboren in Kasachstan kam sie als Jugendliche nach Deutschland, machte hier ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau und wurde über die Jahre zur stellvertretenden Filialleitung eines Lebensmittelmarktes. Parallel dazu absolvierte sie Buchhaltungskurse, besuchte DATEV- und SAP-Kurse und befindet sich aktuell in Ausbildung zum Wirtschaftsfachwirt. Oxana Müller ist verheiratet und hat zwei Kinder. Gerne verbringt sie ihre Freizeit im Garten, sie bastelt oder liest Krimis und historische Romane.



**Oxana Müller**

➤ Ein Ferien-Job in jungen Jahren

brachte **Alexander Kuhn** dazu, eine Ausbildung zum Metzger-Gesellen zu machen. Geboren in Kasachstan kam er als Kind mit seinen Eltern auf die schwäbische Alb nach Amstetten, wo er auch heute noch wohnt. Dort machte er seine Ausbildung, arbeitete 15 Jahre im Ausbildungsbetrieb und kam nach einigen Umwegen im Oktober 2018 in unser Metzgerei-Team ins Ulmer Donautal. Alexander Kuhn ist ein sehr ausgeglichener und ruhiger Zeitgenosse und von seinen Kollegen sehr geschätzt. In seiner Freizeit angelt er sehr gerne oder ist mit seinem Motorrad, einer Yamaha R 6 on Tour.



**Alexander Kuhn**

➤ Neu im Küchen-Team des Restaurants Treibgut im Ulmer Hotel Lago ist **Stefan Rätke**. Er leitet



**Stefan Rätke**

künftig die kulinarische Organisation des Veranstaltungsbereichs, legt aber natürlich auch Hand in der à la carte-Küche an. Geboren in Oschatz, in der Nähe von Leipzig kam er bereits zur Ausbildung in die Region Ulm. Nach Wanderjahren in der Schweiz und in Luxemburg kehrte er wieder hierher zurück und ist seit dem 1. Mai in unserem Lago-Team. Fragt man Stefan Rätke warum er Koch geworden ist, gibt er unumwunden zu, dass er als Jugendlicher sehr schüchtern war und sich dadurch erhoffte, mehr Erfolg bei Frauen zu haben. Die Rechnung ging auf – mittlerweile ist er stolzer Vater von 2 Kindern. Freizeit, die er nicht mit seinen Kindern verbringt füllt er mit dem Lesen von Psycho-Thrillern und Fahrradfahren aus.

➤ Im Kleinkindalter kam

der gebürtige Bosnier **Stjepan Puselja** als Kriegsflüchtling nach Deutschland und verbrachte seine ersten Lebensjahre hier. Er lernte bereits damals die deutsche Sprache, ging aber mit seinen Eltern nach Kriegsende wieder in die Heimat zurück. Als junger Erwachsener machte er sich wieder auf den Weg nach Deutschland, landete in München und der Liebe wegen später in Ulm. Mit einem Bachelor-Abschluss in Ökonomie für das Hotelgewerbe und vielen Jahren Berufserfahrung in der Gastronomie passt Stjepan Puselja hervorragend ins BellaVista-Team. Als stellvertretender Restaurantleiter unterstützt er Regina Novak bei der Bewältigung der täglichen Aufgaben. In seiner Freizeit schwimmt er sehr gerne, interessiert sich für Bücher über Geschichte und Politik und schaut leidenschaftlich gerne Basketball.



**Stjepan Puselja**

## Wildsalami

von unserem Metzgermeister Mathias Seybold



### Zutaten:

- 60 % Wildfleisch
- 25 % Schweine-Bauch
- 15 % Schweine-Rückenspeck

### pro Kilogramm Fleisch:

- 30 g (jodiertes) Kochsalz
- Pfeffer
- Paprika
- Knoblauch
- Wachholder

Für die Reifung, Geschmack und Farbgebung werden spezielle Reifekulturen und Zucker eingesetzt.

Der Wildsalami können auch wahlweise Bier, Wein, Whiskey oder Walnüsse beigefügt werden.



### Zubereitung:

Einen Tag vor der Herstellung wird das Wildfleisch in Stücke geschnitten, 3 mm gewolft und eingefroren. Der Schweinebauch und Speck wird in walnussgroße Stücke geschnitten und ebenfalls eingefroren. Am Tag der Herstellung das gewolft Wildfleisch leicht antauen lassen und im Kutter mit Gewürzen und Reifekulturen feinkuttern (schneiden), im Anschluss den Schweinebauch, Speck und zum Schluss das Salz dazu geben. Abschließend wird der Schweinebauch und der Speck auf die gewünschte Körnung und Bindung geschnitten und gemischt.

Die feste, kalte Masse wird dann luftfrei in einen Natur- oder Kunstdarm gefüllt.

### Reifung:

- 5 Stunden bei Raumtemperatur
- 24 Stunden bei 24° C und 90 % Luftfeuchtigkeit
- 2 Stunden Ruhezeit
- 24 Stunden bei 22° C und 88 % Luftfeuchtigkeit
- 2 Stunden Ruhezeit
- 24 Stunden bei 20° C und 86 % Luftfeuchtigkeit
- Dann trocknen und 10 min im Buchenholzrauch räuchern

Im Anschluss bei 12 – 14° C und 75 – 80 % Luftfeuchtigkeit auf die gewünschte Festigkeit trocknen. Die Salami sollte mindestens

20 % vom Ausgangsgewicht verlieren! Unsere Salami liegt nach 3-4 Wochen bei 35 – 40 % Gewichtsverlust.



## Unser Gewinnspiel



eat&life

**Gewinnen Sie dieses Mal einen hochwertigen LED Strahler der Firma Scangrip, gestiftet von der Firma Dittmar GmbH.**

Damit können Sie auch bei Dunkelheit Ihre Aufgaben erledigen. Haben Sie unseren Artikel der Firma Dittmar gut gelesen?

**Unsere Gewinnfrage lautet: Wo hat die Firma Dittmar GmbH ihren Firmensitz**

- in der Turmstraße in Neu-Ulm
- im Rapunzelweg in Ulm
- in der Steinbeisstraße im Ulmer Donautal

**Einsendeschluss: 31. November 2019**

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](mailto:gastronews@gastromenue.de) **gastromenü GmbH**, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



## Herzlichen Glückwunsch!

Den Steckschlüsselsatz, den uns freundlicherweise die Firma Hagenmaier zur Verfügung gestellt hat, gewann Bastian Danner von der Firma Vollmer-Werke in Biberach.

Wir wünschen damit viel Freude.