

## Preisrätsel auf Seite **4**



### INHALT

Unser neues Betriebsrestaurant in Aulendorf	1
Neues Equipment für unsere Großküche	1
Unser Partnerunternehmen – HoGaKa Profi	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas und Edith Eifert	2
Komplettes Mehrwegsystem für Kitas und Schulen	3
Freuen Sie sich auch im Jahr 2020 auf tolle Veranstaltungen in unseren Lokalen	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Kabeljau von Ole Lückstädt	4
Das Gewinnspiel	4

## Unser neues Betriebsrestaurant

Carthago City in Aulendorf / Oberschwaben



Heute würde man es ein Start-up nennen: 1979 gründete Karl-Heinz Schuler in Ravensburg die Carthago Reisemobilbau GmbH. Vier Jahrzehnte später ist daraus der größte unabhängige Premium-Reisemobilhersteller Europas geworden – unverändert als inhabergeführtes Familienunternehmen.

Innovation ist das Kernthema und der Antrieb von Carthago. Bei der Konstruktion eines Fahrzeugs steht nicht der Preis, sondern stehen die Qualität, die Ideen und die Lösungen für den Kunden im Mittelpunkt. „Product before Profit“ lautet daher die Maxime von Karl-Heinz Schuler. Denn „wenn das Produkt stimmt, folgt später auch die geschäftliche Belohnung.“

Mit raschen Schritten hat sich Carthago entwickelt. Gegründet als Anbieter von Bausätzen für Campingbusse, entwickeln die Ingenieure am Stammsitz in Aulendorf heute längst hochkomplexe Reisemobile, die höchsten Ansprüchen genügen. Urlaubsapartements auf Rädern, die Reiseträume wahr werden lassen.

Rund 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei dem einstigen Ein-Mann-Unternehmen an den beiden Standorten Aulendorf und Odranci/Slowenien beschäftigt. Sie fertigen im Jahr mehr als 5.000 Reisemobile der Marke Carthago und Malibu.

Immer mehr Menschen entdecken die Freude

am Reisen mit einem Wohnmobil und die Auftragslage ist weiterhin gut. In Aulendorf wird der Platz schon wieder knapp. Deshalb wird gerade erneut gebaut. Es entsteht ein neues Verwaltungsgebäude. Die Baupläne verraten es; im Erdgeschoß entsteht ein wunderschönes neues Betriebsrestaurant, sogar mit Sitzmöglichkeiten im Außenbereich. Darauf freuen wir uns schon heute, da die Firma gastromenü GmbH es bewirten darf. Ende 2020 ist es soweit. Seit September 2019 verwöhnen Benjamin Dickreuter als Restaurantleiter und seine 3 Mitarbeiterinnen Monika Knoll, Petra Schaller und Elvira Cajic im bereits bestehenden Gebäude unsere Gäste mit dem Standard, den man von uns gewohnt ist.



## Neues Equipment für unsere Großküche

Im November 2019 war es wieder soweit, ein Baucontainer stand auf unserem Firmengelände. Folgte man den Geräuschen, die aus unserem Untergeschoss drangen, fand man die Firma Gaiser, die in ehemaligen Lagerräumen eine Hochdruckdampfanlage installierte. Dies waren notwendige, vorbereitende Schritte, bevor Anfang Januar 2 Hochdruckdampfkessel der Firma Nilma aus Parma/Italien für unsere Großküche im Donautal geliefert werden können.

Für Küchenchef Helmut Bohner geht damit ein Wunsch in Erfüllung, verspricht er sich doch von den neuen Kesseln eine enorme Arbeiterleichterung, Effizienz und Qualitätssteigerung. Die Kessel haben ein höheres Fassungsvermögen und sind mit einem Rührwerk ausgestattet, das es uns ermöglicht, zu emulgieren und zu pürieren; ein toller Fortschritt dies nun in einem Schritt tun zu können. Sie haben einen Siebvorsatz und sind kippar. Es



bedarf also keiner Kraftanstrengung mehr die Kessel zu leeren und das schont die Rücken unserer Mitarbeiter.

Die neuen Dampfkessel arbeiten mit einem höheren Druck, werden auch heißer als unsere bisherigen und können dank digitaler Technik die Temperatur konstant halten. Brauchten wir bisher 1 Stunde um 500 l Wasser zum Kochen zu bringen, so ist uns das jetzt in 10 Minuten möglich. Die Koch-

kessel sind ans WLAN angebunden und immer wiederkehrende Rezepte können programmiert werden; so erreichen wir ebenfalls eine Verkürzung der Arbeitsvorgänge. Dadurch können mehr Chargen in kürzerer Zeit bei höchster Qualität gekocht werden.

Wir freuen uns über diese technische Ergänzung der bereits modernst ausgestatteten Produktion.

## HoGaKa Profi

Der kompetente Partner für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie & Gastronomie

Wann immer es um die Ausstattung von Gemeinschaftseinrichtungen jeder Art geht, holen wir uns gerne Unterstützung von der Firma HoGaKa Profi in der Ulmer Weststadt. Mit ihren qualitativ hochwertigen Produkten rund um den gedeckten Tisch, Küchenzubehör in Profiqualität sowie Großküchentechnik sind wir mit ihnen stets gut beraten.

Wir arbeiten gerne mit der HoGaKa Profi zusammen, wenn es darum geht ein neues Betriebscasino einzurichten. Küchenplaner und Architekten können ihre Vorstellung mit der Objektteilung in die Tat umsetzen. Mit dem mit allen nötigen Daten gefütterten dreidimensio-



nen Planungstool (BIM) können auch die individuellsten Kundenwünsche anschaulich gemacht werden. Von den Projektleitern der HoGaKa Profi wird das Projekt während der gesamten Bauphase, von der Installationsplanung bis zur Küchenabnahme professionell und kalkulationsicher betreut.

Auch wenn Schulen und Kindergärten neues Equipment für ihre Mensen und Essensaus-

gaben brauchen, können sie sich auf die kompetente Beratung von gut geschulten Mitarbeitern der HoGaKa Profi verlassen

Getreu dem Motto „Die Zukunft kommt digital, unser Dialog bleibt persönlich“ baut auch die HoGaKa Profi ihren digitalen Weg in den letzten Jahren immer mehr aus. Zunächst gab es einen Webshop, der dann im Jahr 2018 durch den MyShop, die Website

## HoGaKa | Profi

für Stammkunden, ergänzt wurde. In beiden Shops gibt es nicht alles zu kaufen, was der Markt hergibt, weil es HoGaKa Profi wichtig ist nur Ware zu verkaufen, von der sie auch qualitativ überzeugt ist.

Großen Erfolg und noch reibungslosere Abläufe haben sie auch damit, dass Kunden mithilfe eines QR-Codes Reparaturaufträge rund um die Uhr in Auftrag geben können. Dazu werden seit 2017 alle Geräte mit einem QR-Code versehen, der bereits alle wichtigen Daten des Gerätes und des Kunden enthält.

Aber auch Privatkunden sind in der HoGaKa Profi sehr gern gesehen. Sie werden eingeladen im anschaulichen 2.500 m<sup>2</sup> großen Verkaufsraum nach Herzenslust zu stöbern.

Sie finden die HoGaKa Profi in der Magirus-Deutz-Str. 5 in 89077 Ulm, geöffnet ist sie Montag bis Freitag von 8:30 - 18:00 Uhr und donnerstags bis 19:00 Uhr. [www.hogakaprofi.de](http://www.hogakaprofi.de)



## gastro

Blicke in die gastro-Welt

Scharfe Ernte -  
Die Mühe hat  
sich gelohnt



Präsentation  
unseres neuen  
Mehrwegsystems  
für Kitas &  
Schulen



Vorne ist da, wo  
sich NIEMAND  
mehr auskennt



Unser  
gastromenü  
Olivenöl

## Auf ein Wort

Richtig Essen fürs Klima -  
Reduzierung der Treibhausgas-  
Emissionen

Klimaschutz ist in aller Munde. Ein Thema findet dabei aber noch relativ wenig Beachtung - die Ernährung. Dabei entfallen auf diesen Sektor rund 25 % der Treibhausgas-Emissionen in Deutschland, denn das Produzieren, Verpacken, Ausliefern, Lagern und Zubereiten von Lebensmitteln verbraucht jede Menge Energie.

Ziel sollte es künftig sein, mehr pflanzliche statt tierische Lebensmittel zu verzehren und die Produkte sollten ökologisch erzeugt vor allem regional und saisonal sein. Wir bei gastromenü verfolgen diesen Ansatz schon seit vielen Jahren. Ortsansässige Erzeuger von Grundnahrungsmitteln beliefern uns am frühen Morgen mit ihrer Ernte und wir machen daraus tagesfrische Lebensmittel zum sofortigen Verzehr. Kurze Lieferwege vom Erzeuger zu uns und von unserer Manufaktur zum Kunden sind dabei ebenso wichtig, wie die Art der Verpackung. Mit mehr als 200 kg Verpackungsmüll pro Person im Jahr 2018 - Tendenz steigend -, sind wir Deutschen wahrlich kein Vorbild für den Rest der Welt.

Deshalb startet gastromenü ein Pilotprojekt in den Kindergärten und Schulen der Region. Mit dem Beginn des neuen Schuljahres werden wir im September 2020 alle Kindergärten und Schulen mit einem völlig neuartigen Mehrweg-Konzept beliefern. Ziel ist es dabei, vollständig auf Einweg-Verpackungen zu verzichten. Die derzeit laufenden Tests in einigen Einrichtungen sind sehr erfolgreich und machen



uns sicher, das gesteckte Ziel zu erreichen.

Noch ein Tipp: Wer seine persönliche CO<sub>2</sub>-Bilanz ausrechnen und optimieren will, kann das tun. Das Umweltbundesamt bietet dazu einen Online-Rechner unter [www.uba.co2-rechner.de](http://www.uba.co2-rechner.de) an.

Was aber bei allen Umweltschreibern nicht verloren gehen darf, ist der Genuss! Genießen Sie deshalb täglich unsere leckeren Gerichte und verlassen Sie sich darauf, dass wir auch weiterhin alles dafür tun, die Wege kurz zu halten und die frischen heimischen Produkte lecker auf Ihren Teller zu bringen.

Viel Spaß dabei

Edith & Thomas Eifert mit dem gesamten Team

# Komplettes Mehrwegsystem für Kitas und Schulen

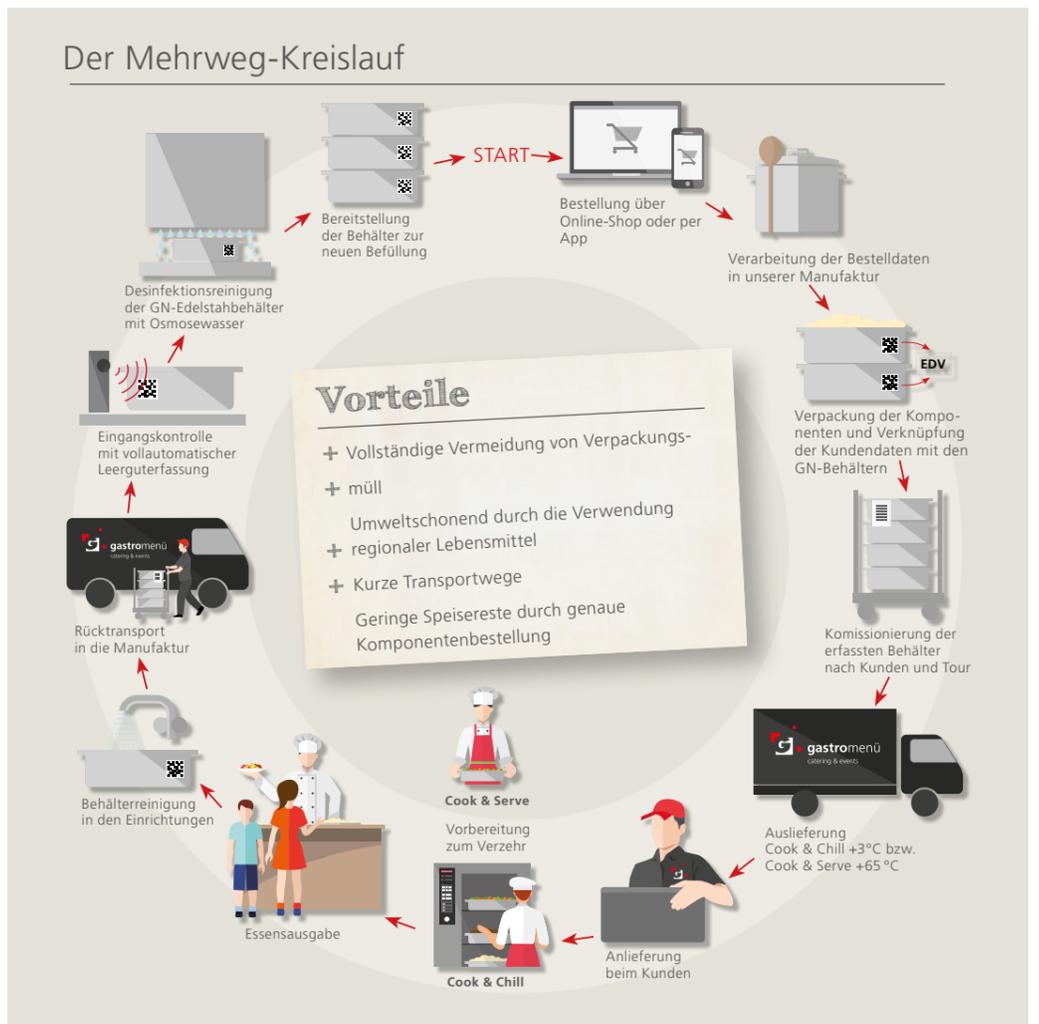
Start zum Schuljahr 2020/2021

Die Regionalität und Frische unserer Produkte war schon immer ein fester Pfeiler unserer Firmenphilosophie. „Trau keinem über 100“ ist unser neuer Slogan, der die Lieferwege in km von uns zu unseren Kunden aber auch von vielen Lieferanten in unsere Manufaktur beschreibt. Nicht alle Lebensmittel können wir aus der 100 km-Region beziehen, der Anteil der regionalen Lebensmittel steigt aber stetig und trägt somit deutlich zur Reduktion des CO2 Ausstoßes bei.

Ein wichtiger Baustein neben den Lebensmitteln spielt die Art der Verpackung unserer auszuliefernden Produkte. Gemeinsam mit der Firma Rieber aus Reutlingen entwickeln wir derzeit ein Mehrwegsystem für die Versorgung von Kitas und Schulen unter vollständigem Verzicht von Einwegmaterialien. Die Firma Rieber ist führend in der Herstellung von Speisenverteilungssystemen der Gemeinschaftsverpflegung, sehr innovativ und als

inhabergeführtes Unternehmen auch entscheidungsfreudig und flexibel.

Die Edelstahl-Transportbehälter im Gastrommaß werden mit einem QR-Code versehen und mit den Kundendaten täglich „verheiratet“. Dadurch ist ein neues Leergut-Überwachungssystem entstanden, das erstmalig eine vollständige Belieferung der Kunden mit Mehrwegbehältern ermöglicht. Nach ausgiebigen Tests soll das neue System zu Beginn des Schuljahres im September 2020 eingeführt werden.



## Freuen Sie sich auch im Jahr 2020 auf tolle Veranstaltungen in unseren Lokalen

Wir bieten Ihnen auch im Jahr 2020 wieder ein buntes Potpourri an Events in unseren Restaurants BellaVista und Wiley Club an.

Im BellaVista gibt es zusätzlich zu den schon seit Jahren erfolgreichen Veranstaltungen Beef, Beer & Bread, Candle Light Dinner, Taste your way around the world und Märchenstunde den Ulmer Abend. An 4 Terminen erzählt die Stadtführerin Gabi Fischer Anekdoten aus ihrer Zeit als Wirtin. Sie dürfen gespannt sein.



New Orleans Jazz Band of Cologne



Jazz Lips



In unserem Wiley Club kommen zu den schon mittlerweile legendären Wiley Clubings, Oktoberfesten, X-Mas Partys und Sonntagsfrühstücken im Jahr 2020 zwei Abende mit Jazz-Konzerten hinzu. Am 19.04. tritt die Hamburger Kult-Band Jazz Lips auf. Am 16.10.2020 können sich Jazz-Freunde schon jetzt auf die New Orleans Jazz Band of Cologne freuen.

Desweiteren möchten wir den Krimifreunden unter unseren Gästen am 07.02. und 27.03. die Chance geben, den Sherlock Holmes beziehungsweise die Miss Marple in sich zu entdecken, wenn sie aktiv an der Auflösung zweier



Kriminalfälle mitwirken können, begleitet von einem leckeren 3-Gänge Menü.

Am 22.02. können sich Brautpaare in Spe auf unserer Hochzeitsmesse „Wir heiraten“ über alles rund um den schönsten Tag in ihrem Leben informieren. Es werden jede Menge Hochzeitsprofis im Wiley Club sein, es wird tolle Einlagen geben und für eine gute Kulinarik sorgt ein 3-Gänge-Buffet.

Für alle Veranstaltungen können die Tickets vorab auf unserer Ticket-Homepage [www.ulm-gutscheine.com](http://www.ulm-gutscheine.com) gekauft werden. Dort finden Sie auch ausführliche Beschreibungen zu den jeweiligen Veranstaltungen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Einen richtigen Sonnenschein haben wir seit Kurzem in unserem Treibgut. **Chaouki Bejaoui** bereichert dort als Servicekraft unser Team. Da während seiner Ausbildung zum Werkzeugmacher das Geld immer knapp war, fing er an, sich nebenher in der Gastronomie etwas dazuzuverdienen. Das gefiel ihm so gut, dass er nach seiner Ausbildung das Genre wechselte. Zuletzt war er zehn Jahre Restaurantleiter im Neu-Ulmer Bowling-Center bevor er im Mai 2019 zu uns kam. Er hat eine große Freude am Umgang mit Menschen und das merkt man ihm auch an. In seiner Freizeit geht er gerne wandern und spielt Tischtennis. Sehr zum Leid seiner Mutter ist er noch nicht in festen Händen.



**Chaouki Bejaoui**

› Unser Fuhrpark vergrößert sich kontinuierlich, deshalb war es für uns an der Zeit die Stelle

für einen Fuhrparkleiter aususchreiben. Seine Liebe zu Fahrzeugen führte **Jochen Czernin** im Juli 2019 zu uns. Er soll zukünftig Sorge tragen, dass die Abläufe unserer Logistikabteilung reibungslos funktionieren, dass alle Fahrzeuge technisch und optisch in einem einwandfreien Zustand sind, dass neue Fahrer richtig eingewiesen werden und dass Lenk- und Ruhezeiten den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Als geprüfter Medienberater war er lange Jahre selbstständig. Privat lebt er mit seiner Lebensgefährtin und den 2 Kindern in Bellenberg. Seine Hobbies sind immer noch die Gestaltung und das Design. Er geht gerne auf Messen oder organisiert Städtereisen mit seiner Familie.



**Jochen Czernin**

› **Petra Rosenkranz** startete im Juli 2019 bei gastromenü und erledigt fortan alle administrativen Aufgaben, die im Sekretariat des Betriebscaterings anfallen. Geboren ist sie in Hannover. Nach der Schule lernte sie im Hotelfach, weil sie dachte, diese Wahl würde ihr das Tor zur Welt öffnen. Nach ihrer Ausbildung war sie 10 Jahre im Service und dann 12 Jahre an der Hotelrezeption im Einsatz. In Hannover lernte sie ihren Lebensgefährten kennen, der in Ulm bei der Bundeswehr stationiert war und dieses als seine zukünftige Wahlheimat auserkoren hatte. Gerne folgte sie ihm ins schöne Schwabenland. Die Hochzeit ist für Oktober 2020 geplant und wir wünschen ihr schon heute alles Gute. In ihrer Freizeit trifft sie sich gerne mit Freunden.



**Petra Rosenkranz**

› Geboren 1979 in Freudenstadt, kam **Tobias Schneider** durch ein Praktikum im Restaurant Trüffel in Erbach auf den Geschmack. Danach wollte er Koch werden. Er lernte in den 3 Kassen in Ulm, nach der Ausbildung absolvierte er seinen Wehrdienst und dann startete er durch. Er kochte im Restaurant Feyrer in Senden und im Maritim in Ulm, bestand im Jahr 2009 seine Küchenmeisterprüfung und ging dann zu IllerGASTRO, wo er die Funktion des Küchenchefs inne hatte. Seit 1.10.2019 ist er bei uns als Küchenmeister angestellt. Er ist ein sehr fähiger Allrounder, den man überall einsetzen kann, deshalb kann man ihn im Moment noch an vielen Stationen in unserer Manufaktur sehen. Er freut sich über die geregelten Arbeitszeiten, die er bei uns hat, warten doch zuhause eine Frau und 3 Kinder mit denen er auch Zeit verbringen möchte. Er fährt gern Motorrad oder geht mit seinem Jüngsten zum Angeln.



**Tobias Schneider**

## Kabeljau mit Spinat, Trüffel, Meerrettich und Rote Bete

von unserem BellaVista Koch Ole Lückstädt



### Zutaten:

- 200 g Kabeljaufilet
- gekochte Rote Bete
- 2 g frischen Trüffel
- 1 Scheibe Pumpernickel Brot
- 300 g Spinat
- 100 g Sahnemeerrettich
- 2 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 50 g Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne



### Zubereitung:

#### Rote Bete Püree:

Die gekochte Rote Bete mit einer gewürfelten Zwiebel anbraten und mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen und danach die Rote Bete absieben und in den Mixer geben.

So lange mixen bis es ein feines Püree ergibt. Wenn nötig noch etwas von dem Fond dazugeben, falls Flüssigkeit fehlt.

#### Spinatgemüse:

Spinat in etwas Butter andünsten und danach mit ganz wenig Brühe ablöschen. Den Topf danach sofort von der Platte ziehen, da der Spinat schnell verkocht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

#### Meerrettichsoße:

Zwiebeln in Butter andünsten, mit Sahne ablöschen. Den Meerrettich dazugeben und einmal aufkochen lassen. Danach durch ein Sieb drücken.

100 g von der Soße mit 4 g Agar Agar aufkochen lassen. Dies in eine Spritzflasche füllen und in kaltes Öl tropfen lassen um den Meerrettich-Kaviar herzustellen.

#### Kabeljau:

Den Fisch scharf anbraten und für 3 Minuten in den Ofen (Garzeit könnte sich je nach Dicke etwas verlängern). Danach nochmal in einer Pfanne mit Butter und Gewürzen arrosieren.



#### Pumpernickel Chips:

Das Brot mit Wasser mixen bis es eine glatte Masse ergibt. Danach im Ofen bei 70 Grad trocknen lassen.

## Unser Gewinnspiel

TC 100 Starterset

HoGaKa|Profi



**Gewinnen Sie dieses Mal ein tolles Starterset, das uns freundlicherweise die Firma HoGaKa Profi gesponsert hat.**

Haben Sie unseren Artikel der Firma HoGaKa Profi gut gelesen?

**Unsere Gewinnfrage lautet:**

**Wie können Kunden der HoGaKa Profi Reparaturen anmelden?**

- via E-mail
- via Telefon
- via QR-Code

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

**Einsendeschluss:**  
**31. März 2020**

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 LED Strahler, den uns freundlicherweise die Firma Dittmar zur Verfügung gestellt hat, gewann Frau Susanne Henne von der Sparkasse Ulm.

Wir wünschen damit viel Freude.