gastronews

Ausgabe 56 | Januar 2021

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

Preisrätsel auf Seite **4**

INHALT

Kita- und Schulessen bei **gastro**menü 1

Das BarrelHouse im WileyClub 1

Partner von **gastro**menü – Unser Partner Carl GmbH 2

gastrosplitter 2

Auf ein Wort von Thomas Eifert 2

Ohne Mampf kein Kampf 3

Bestes Restaurant der Stadt – Bestes Frühstück der Stadt! 3

Event2go 3

Mitarbeiterteam 4

Lieblingsrezept: Thai-Suppe 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

Kita- und Schulessen bei **gastro**menü

Alles Bio – oder was?

Seit über 20 Jahren beschäftigt sich gastromenü mit der Versorgung von Kitas und Schulen und speziell dafür gekochten Gerichten. Starteten wir damals mit einem täglich wechselnden frisch gekochten Menü, kam später eine zusätzliche vegetarische Variante dazu und sehr viele Sonderkostformen für Kinder und Jugendliche mit Ernährungseinschränkungen.

Dem Wunsch nach individueller Komponentenwahl wurden wir mit unserem neuen Speiseplan im Jahr 2019 gerecht. Freie Auswahl von Haupt- und Beilagenkomponenten, mit oder ohne Suppe, Dessert, Frischobst und Rohkost – jede Einrichtung kann baukastenartig mittels der neu installierten Bestell-App übers Internet seine individuelle tägliche Auswahl treffen.

Zum Schuljahr 2020 führten wir nun im September ein Bio-Wochengericht ein. Seit vielen Jahren waren wir bereits Bio-zertifiziert, die Nachfrage wurde allerdings erst in der vergangenen Zeit auch im Schul- und Kitabereich immer wieder geäußert. Alle Zutaten der Bio-Gerichte kommen ausschließlich von DGE-zertifizierten Bio-Betrieben. Besonderen Wert legen wir dabei vor allem auf möglichst regionale Anbieter, denn lange Transportwege stellen die besten Bio-Produkte aus unserer Sicht in Frage. Durch die Verwendung von Bio-Zutaten auch bei anderen Komponenten des gesamten Speiseplans, erreicht **gastro**menü derzeit einen **über 30%igen Bio-Anteil in der Kita- und Schul-Verpflegung**. Viele regionale, sorgfältig konventionell hergestellte Lebensmittel heimischer Milch- und Gemüsebauern ergänzen die bio-zertifizierten Produkte und ergeben einen tollen Mix an gesunden regional erzeugten Lebensmitteln, die wir dann täglich zu frischen Gerichten weiterverarbeiten. Durch die Begrenzung unseres Verkaufsbereichs auf maximal 100 km um Ulm und die ständige Erhöhung des Mehrweganteils mittels unserer QR-Code überwachten Mehrwegbehälter, handeln wir resourcenschonend und nachhaltig.

Die Umstellung auf elektrobetriebene Lieferfahrzeuge, die mittels grünem Strom getankt werden (Photovoltaik, Wasserkraft, Windkraft), scheitert derzeit nur an dem mangelnden Angebot der Fahrzeug-Hersteller. Die Infra-Ladestruktur wird bereits in einem Tochterunternehmen von **gastro**menü bei PKW´s erfolgreich eingesetzt.

Das BarrelHouse im WileyClub

Einblicke in das Speisen- und Getränkekonzept

Eigentlich wäre das Holz-Haus gebaut, die Theke verkaufsbereit und alles was für rauschende Feste nötig ist fertig. Corona lässt uns leider das neue Schmuckkästchen BarrelHouse nicht eröffnen und so wird der große Tag voraussichtlich erst im März 2021 möglich sein. Wir wollen Ihnen aber schon heute Appetit machen und ein wenig von unserer Konzept-Idee erzählen. Alles das, was wir gerade nicht tun sollten, werden wir künftig im BarrelHouse verfolgen. Gemeinsam essen wie in der Familie an großen Tischen, aus Pfannen und Schüsseln, in der Gruppe Whisky oder Gin brennen auf unserer traumhaft schönen Distille, gemeinsam tanzen, schwitzen und Parties feiern!

Fast hört es sich an, wie aus einer anderen Welt – und doch freuen wir uns alle wieder auf unser „altes Leben“. Beef wird eine große Rolle spielen – Tomahawk-Steaks aus unseren Reifeschränken, die im BarrelHouse installiert sind, ebenso wie leckere Käsefondues, hausgemachtes Zupfbrot, frische Salate, krosser Kaiserschmarren aus der Gusspfanne und vieles mehr! An 7 Tagen in der Woche werden wir von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet haben. Eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte sowie Themenabende mit Beef, Beer (aus unserer hauseigenen Brauerei), and Bread (natürlich aus unserer Bäckerei), Karaoke mit Wolfgang Moser (Mosi), Live-Konzerte von Country bis Rock und natürlich private Feste wie Hochzeiten und Geburtstage, aber auch Firmenmeetings und After Work-Parties sind aufgrund der perfekten Beleuchtung, Beschallung und Video-Technik möglich. Eine amerikanische Wurlizer-Jukebox ist ebenso vorhanden wie ein Harley-Davidson-Flipper !!!!

Nicht alle kennen einen Flipper- die Älteren unter uns sind süchtig danach, die jüngeren werden es bald verstehen. Ab März wird auch der neue Biergarten mit 250 Plätzen fertig sein. Dort soll es Spezialitäten aus dem Smoker und vom Holzkohle-Grill geben – Burger, Salsa, Corn on the Cobb, Cole Slaw – eben American Style auf hohem Niveau! Neueste Bilder posten wir gerne auf Facebook unter Wiley Club BarrelHouse. Viel Spaß dabei.
No chance for Corona!

Unser Partner: die Firma CARL GmbH aus Eislingen

Destillations- und Brauereitechnik

Die CARL GmbH, seit 150 Jahren ein Familienbetrieb, heute in fünfter Generation, ist spezialisiert auf Destillationstechnik zur Herstellung hochwertiger Spirituosen und Trinkalkohole.

Beginnend mit der Anlagenplanung über die Konstruktion, die Inbetriebnahme und die anschließende Kundenbetreuung bietet die Firma CARL ihren Kunden batch- oder kontinuierliche Brennereitechnik für die Produktion von Whisky, Vodka, Rum, Gin, Obstbränden und Spirituosen an. Von der kleinen Pilotanlage für Hobby– oder Forschungszwecke bis hin zu industriellen, schlüsselfertigen Anlagenkonzepten mit Einmaisch- und Gärtechnik sowie Destillatlagerung und Fertigstellung ist alles machbar. Innovation, ständige Weiterentwicklung und hohe Fachkompetenz werden täglich von motivierten Konstrukteuren und Kupferschmieden gelebt und umgesetzt. Ferner kann im Jubiläumsjahr die Zulassung einer neuen, völlig manuellen Alkoholmessuhr mit traditionellem Trommelzählwerk gefeiert werden.

Parallel zum Anlagenbau läuft die Entwicklung der jeweils auf den Kunden spezifizierten Brennereisteuerung. Online-Zugang, Online-Wartung und vor allem Reproduzierbarkeit und Speicherung von Destillationsdaten und Abläufen werden von großen wie auch kleinen Betrieben geschätzt. Die „Automatisierung" der Anlagen ermöglicht eine zeit- und kosteneffiziente Produktion von Destillaten.

Suchen Sie hochwertige deutsche Qualitätsarbeit und einen zuverlässigen Hersteller und Lieferanten für Destillationstechnik mit eigener Entwicklung und Forschung, Produktion, individueller Kundenbetreuung und weltweitem Service, dann ist die CARL GmbH Ihr Partner. Sie erreichen sie unter www.carl.info.

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

Unser erster selbstgebrauter Bourbon-Whisky

Für die Feinschmecker zu Hause gibt es leckere Produkte auch im Online-shop.

Das BarrelHouse von außen

Ein Ort zum Wohlfühlen – das neue BarellHouse

„Die Tat unterscheidet das Ziel vom Traum"

Auf ein Wort

Wir lassen uns nicht kleinkriegen …

Gib Corona keine Chance

Fast ein wenig trotzig hört es sich an, wenn wir obwohl der düstersten täglichen Meldungen und Prognosen nicht bereit sind, klein bei zu geben. Corona belastet die Betriebe der Gastronomie, der Hotellerie sowie den Cateringbereich sehr und viele befreundete Kollegen aus der Veranstaltungstechnik kämpfen auch ums Überleben ihrer Betriebe. Die in den Medien versprochenen Hilfen kommen nicht an – jedenfalls nicht bei unseren Firmen **gastro**menü und **gastro**events. „Zu groß, zu vielseitig aufgestellt, oder, oder …", was auch immer die Gründe sind – wir erhalten leider nicht die täglich in den Medien veröffentlichten Hilfen für unsere Branche. Viele Mitarbeiter sind in Kurzarbeit und verdienen sich an Supermarkt-Kassen oder bei Online-Versandhändlern das dringend benötigte Geld dazu, um über die Runden zu kommen. Trotzdem – oder gerade deshalb arbeiten alle verbliebenen Mitarbeiter in unseren Unternehmen jeden Tag sehr hart an Innovationen und Lösungen für jetzt, aber vor allem für die Zukunft. Wir haben eine Brennerei in einer neuen, traumhaften Gastronomie-Location gebaut (BarrelHouse), wir führten eine Bio-Linie im Kita- und Schulbereich ein, im Betriebscatering digitalisieren wir Verkaufsautomaten, unter dem Label „Let´s go green" verringern wir unseren ökologischen Fußabdruck und die Kollegen aus der Gastronomie haben sehr erfolgreich mit Partnerunternehmen den „Event to go" ins Leben gerufen. Über 3.000 Gäste konnten wir damit im Monat November und Dezember mit frischgekochten Premium-Menüs im Glas bei hybriden Veranstaltungen begeistern! Unser Webshop für Gutscheine, Tickets und hausgemachte Premium-Produkte (www.lagogenusswerkstatt.de) kam so richtig in Fahrt und wird derzeit überarbeitet, um künftig noch mehr digitale Verkäufe zu ermöglichen. Die Rezepturen wurden und werden in unserer Sterneküche von Küchenchef Klaus Buderath entwickelt. Er ist unser „Testimonial" für die Produkte der Lago-Genusswerkstatt und in der „Seestern-Küche" werden auch die Filmaufnahmen für die erklärenden Produkt-Videos gemacht. Nebenbei erhielten wir erstmalig 17 Punkte im Restaurantführer Gault Millau (bisher maximal 15 Punkte) für unser Restaurant Seestern und steigen damit in die Liga der besten 200 Restaurants in Deutschland auf. Herzliche Gratulation von dieser Stelle aus an die gesamte Mannschaft im Lago! All das lässt uns sehr stolz sein, auf unsere Firma und die Menschen, die bei uns ihre Kraft und ihren Verstand einsetzen, um das schier Unmögliche zu schaffen. Deshalb der Dank von meiner Frau, von mir und unseren Söhnen Florian, Marc und Moritz an alle. Ohne euch, unsere Mitarbeiter wäre es unmöglich den Herausforderungen dieser Zeit erfolgreich entgegen zu treten. Es muss einfach mal wieder gesagt werden – Ihr seid Spitze und das ist „Großes Kino"!

Edith & Thomas Eifert

Ohne Mampf kein Kampf

LIQUI MOLY eröffnet mit **gastro**menü ihr neues Betriebsrestaurant

Eine sehr lange Planungsphase mit vielen baulichen Hindernissen ging voraus. Unsere Partner-Unternehmen HoGaKa Profi und Zebrano machten einen wirklich sehr guten Job und so kam es zu einem ganz besonderen Betriebsrestaurant am Hauptfirmensitz bei LIQUI MOLY in Ulm. Der Artikel zur Eröffnung seitens unseres Kunden hat uns so gut gefallen, dass wir nachfolgend Auszüge daraus einfach übernommen haben. Viel Spaß beim Lesen!

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, lautet ein Sprichwort. „Und unsere Mitunternehmer sind die Seele der Firma", sagt Ernst Prost zum neu eröffneten Betriebsrestaurant von LIQUI MOLY in Ulm. Mehr als zwei Jahre wurde geplant und gebaut. Der COVID-19-Pandemie ist es geschuldet, dass es keine feierliche Eröffnung gab. Auch der aktuelle Betrieb läuft auf niederen Touren. „Wichtig ist, dass der Betrieb läuft", betont LIQUI MOLY Geschäftsführer Ernst Prost. Und das trifft auf die Firma wie auf das Betriebsrestaurant zu. In den vergangenen 10 Jahren ist das Unternehmen im Umsatz und Ertrag, wie auch personell rasant gewachsen. Seit 2010 hat sich die Zahl der Mitunternehmer, so werden die Mitarbeiter bei LIQUI MOLY genannt, am Firmensitz in Ulm auf mehr als 350 verdoppelt. Die bisherige Kantine war zu klein. Etwas Neues musste her. „Und wenn man schon die Chance hat, etwas neu zu gestalten, dann muss man diese Gelegenheit nutzen", erläutert der Geschäftsführer. Das Ziel war klar. Es sollte nicht einfach eine größere Kantine werden, sondern der große Wurf, ein Restaurant und ein Treffpunkt zum Wohlfühlen für Mitunternehmer wie auch für alle Gäste, Kunden und Geschäftspartner. „In dieser besonderen Atmosphäre sollen die Menschen Projekte besprechen und auch Geschäfte abschließen. Essen und Trinken bedeutet Kommunikation und das ist das neue Betriebsrestaurant – ein großartiger Ort der Kommunikation", so Ernst Prost. Auf mehr als 400 Quadratmetern finden in einem ehemaligen Bürokomplex bis zu 196 Menschen Platz. Das Elementare eines Restaurants ist und bleibt die Küche und deren kulinarisches Angebot. Dafür zeichnet die Ulmer Firma **gastro**menü verantwortlich. „Die Kollegen und Kollegen sind insgesamt sehr angetan", weiß der Geschäftsführer aus vielen Rückmeldungen. Ausgeklügelt ist auch das erarbeitete Hygienekonzept. „Damit stellen wir sicher, dass auch während der Pandemie die Mitunternehmer, die nicht im Home Office arbeiten können, mit Essen und Getränken versorgt sind. „Denn letztendlich bewahrheitet sich der Spruch: Ohne Mampf kein Kampf", sagt Ernst Prost augenzwinkernd und hofft auf ein baldmöglichst volles Restaurant. Das hoffen natürlich auch wir von **gastro**menü und freuen uns sehr, die Mitarbeiter eines solch tollen Unternehmens verwöhnen zu dürfen.

Bestes Restaurant der Stadt – Bestes Frühstück der Stadt!

Wir haben es wieder geschafft!

Er wird alljährlich mit großer Spannung erwartet – der regionale Restaurantführer, herausgegeben vom KSM-Verlag. Hitzige Diskussionen sind nach der Veröffentlichung garantiert, denn nicht alle erwähnten Betriebe kommen dabei gut weg.

Für die Sieger ist es jedoch immer sehr schön und wir konnten uns auch dieses Jahr wieder sehr freuen. Der WileyClub in Neu-Ulm wurde erneut zur besten Frühstücks-Location der Region gewählt, dicht gefolgt auf Platz 2 vom Frühstück im Hotel Lago. Das heißt, wer gut in Ulm und Neu-Ulm Frühstücken will, kann gerne in unsere Betriebe kommen. Leckerste Backwaren aus unserer eigenen Backstube, Wurstwaren aus unserer Fein(sch)metzgerei, Honig vom Lago-Dach, hausgemachtes Gsälz – was will man mehr.

Zum mit Abstand besten Restaurant der Stadt (Anmerkung der Redaktion des KSM-Verlags) gewählt, gefolgt von drei Sternehäusern (Siedepunkt Ulm, RS auf Burg Staufeneck Salach, Gasthof zum Bad Langenau) und hervorragend kochenden weiteren Kollegen, wurde unser Fine-Dining Restaurant „Seestern" im Lago. Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung bei so starker Konkurrenz.

Den übrigen Preisträgern gratulieren wir von dieser Stelle aus recht herzlich.

Event2go

Eine Kooperation, die es in sich hat!

Abstandsregeln und Kontaktverbote machen es derzeit unmöglich für Firmen Mitarbeiterevents, Seminare und sonstige Veranstaltungen abzuhalten. Deshalb haben sich Steffen Maurer von Maurer Veranstaltungstechnik, Michael Demuth von der Agentur ME und Marian Schneider von **gastro**events etwas sehr pfiffiges ausgedacht. Am Unternehmensstandort des Kunden wird ein mobiles Studio aufgebaut. Gäste werden zum virtuellen Meeting eingeladen. Auf Wunsch erhalten sie zuvor ein Event2go-Paket. Es enthält Informationen zur Veranstaltung, zum Menü, das von **gastro**events liebevoll gekocht und dann in umweltfreundliche Gläser abgefüllt wird, auf Wunsch enthält der Gast ein zusätzliches Getränkepaket.

In das aufgebaute Studio schalten sich alle Teilnehmer per Stream. Interaktionsmöglichkeiten per Chat-Funktion sind gegeben. Ein kompaktes Programm, professionell moderiert, wird dem Gast geboten. Es wird gemeinsam gekocht und gegessen. Zahlreiche Tools und Inhalte machen das Event2go zum spannenden Erlebnis in besonderen Zeiten.

Weitere Infos erhalten Sie gerne unter der E-Mailadresse: zukunft@ihre-eventpartner.de

Nachdem uns die pandemiebedingten Einschränkungen bis weit ins Jahr 2021 begleiten werden, eine gute Möglichkeit, den Kontakt zu Kunden und Mitarbeitern aufrecht zu halten.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Seit Februar 2020 neu im Team ist **Julia Sonnenberg**. Die gelernte Wirtschaftsfachwirtin arbeitete viele Jahre im Innendienst einer großen Spedition, ging dann für 7 Monate auf work & travel-Tour nach Australien und kam über den Kontakt zu unserem Bereichsleiter Daniel Gillmann in die Zentrale des Betriebscateringbereichs von **gastro**menü. Privat tanzt sie gerne Salsa, spielt Klavier und wandert in den Allgäuer Alpen.

Julia Sonnenberg

Frank Quensel

› Ein „alter Hase“ ist **Frank Quensel**. Seit 22 Jahren ist er nun schon bei **gastro**menü, hat dort lange in der Manufaktur gekocht und managt nun seit mehreren Monaten den Wareneinn- und ausgang in der **gastro**menü-Firmenzentrale. Er ist sportlich aktiv, spielt Fußball und geht sehr gerne ins Fitness-Studio. Da dies zur Zeit nur begrenzt möglich ist, hat Frank Quensel die Leidenschaft zur Aquarell und Acrylmalerei entdeckt, sofern ihm sein Hund Ole, ein Jack-Russel-Terriermix die Zeit dazu lässt.

› Geboren in San Guiseppe Neapel am Fuße des Vesuvs ist **Ciro Casciello** seit drei Jahren Koch im WileyClub in Neu-Ulm. Opa und Tante waren Köche und der kleine Ciro lernte von seiner Mama was gute italienische Küche ist. Deshalb wollte er immer Koch werden und war in sehr guten Häusern, unter anderem auch im Restaurant Boccaccio in Ulm. Als Papa von zwei kleinen Kindern (Lorenzo und Ginevra) und einer tollen Ehefrau bleibt ihm derzeit wenig Zeit für Hobbies. Mamma Mia!

Ciro Casciello

Ana Marojevic

› 7 Jahre hat **Ana Marojevic** in Ihrem gelernten Beruf als Zahnarzthelferin gearbeitet, aber dann hatte Sie den Wunsch nochmals durchzustarten und etwas ganz anderes zu machen. Seit 2018 ist sie nun im Büro unserer Manufaktur im Ulmer Donautal tätig und hält Kontakt zu Kunden, nimmt Bestellungen an und ist gemeinsam mit ihren Kollegen für die korrekte Rechnungsstellung verantwortlich. Wenn´s mal klemmt, springt Ana auch im Vertrieb ein und fährt eine Kunden-Tour. In ihrer Freizeit reist sie sehr gerne und trifft sich mit Freunden und der Familie.

Thai-Suppe – Perfekt gegen den Winterblues!

für 2 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehen
1	Kleine Chili
1	Karotte
1	Kleiner Brokkoli
¼	Hokkaido
½	Aubergine
	Kokos Öl
2 TL	Currypaste Rot
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	Shiitake in Scheiben
200 ml	Kokosmilch
50 g	Babyspinat oder Pak Choi
½	Limette
	Salz und Pfeffer
80 g	Breite Reisnudeln
125 g	Garnelen

Zum Servieren:
Koriander frisch
2 Spalten Limetten
rote Chili
Sojasauce

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Chili waschen, entkernen und ebenfalls fein hacken.
2. Brokkoli waschen, in Röschen teilen, den Strunk schälen und in Scheiben schneiden. Karotte waschen in Scheiben schneiden. Kürbis waschen und mundgerecht zerkleinern. Aubergine ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Zubereitung:

3. In einem großen Topf 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Chili darin unter Rühren anbraten. Die Currypaste hinzufügen, ebenfalls kurz andünsten lassen, dann Brokkoli, Möhre, Kürbis und Aubergine in den Topf geben und kurz anbraten, dabei ebenfalls rühren.
4. Gemüsebrühe in den Topf geben, das Gemüse 5 min lang gar köcheln lassen. Nun die Pilze hinzufügen, die Suppe weitere 2-3 min köcheln lassen, dann die Kokosmilch und den Spinat unterrühren.
5. Suppe mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. In der Zwischenzeit die Reisnudeln nach Packungsanweisung mit kochendem Wasser übergießen und einweichen lassen.
7. In einer kleinen Pfanne etwas Kokos- oder Pflanzenöl erhitzen, die Garnelen darin rundherum knusprig braten, mit Salz abschmecken.
8. Die Reisnudeln auf zwei Schalen verteilen, mit der Suppe auffüllen und mit Garnelen anrichten. Die Suppe nach Belieben mit frischem Koriander, Limettenspalten und Chili garnieren und mit einem Klecks Sojasoße servieren.

Unser Gewinnspiel

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

"GIN", das Buch von Peter Jauch.
Herstellung – Genuss – Kultur

Alles was Sie schon immer über Gin wissen wollten erfahren Sie im hochwertig illustrierten Buch. Es werden unter anderem 300 Ginsorten und 50 Darreichungsformen vorgestellt.
Steigen Sie ein in die Welt der Ginherstellung!

Unsere Gewinnfrage lautet:
Welches Jubiläum feiert die CARL GmbH Brennereieinrichtungen dieses Jahr?

☐ **200 Jahre** ☐ **75 Jahre** ☐ **150 Jahre**

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 31. März 2021

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!

Wir wünschen Heike Müller aus Wangen im Allgäu und ihren Begleitern viel Freude an diesem Tag!
Die Stadtführung wurde uns freundlicherweise von der Ulm/Neu-Ulm Touristik GmbH zur Verfügung gestellt.