

Preisrätsel

auf Seite **4**!



INHALT

Eine neue Perle in
Oberschwaben 1

Herrlicher Biergarten
fürs BarrelHouse 1

Partner von **gastromenü** –
die Firma Rösch Fliesen GmbH 2

gastrosplitter 2

Auf ein Wort
von Thomas Eifert 2

Thermomix im Großen 3

Sterne-Regen übers LAGO 3

Infizierter Nachwuchs 3

Mitarbeiterteam 4

Lieblingsrezept: Maischolle 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

Eine neue Perle in Oberschwaben

Carthago eröffnet mit **gastromenü** sein neugestaltetes Betriebsrestaurant



In unserer Januarausgabe 2020 der **gastro**-news durften wir in freudiger Erwartung die Baumaßnahmen ankündigen, im Februar 2021 war es nun soweit. Nicht einmal die Covid-19 Pandemie konnte die erfolgreiche Eröffnung des neugebauten Betriebsrestaurants bei Carthago verhindern!

Und was für ein Restaurant in der Carthago City innerhalb einer Bauzeit von nur einem Jahr entstanden ist, wird erst beim Betreten der Räumlichkeiten deutlich. Offene und lichtdurchflutete Räume, warme Hölzer und moderne Countersysteme für eine zeitgemäße Zubereitung von Speisen. Hier kann die

Frischküche von **gastromenü** vollkommen zur Geltung kommen und die rund 600 Mitarbeiter am Standort Aulendorf täglich mit handwerklich hergestellten Produkten verwöhnen.

Als innovativer Premium-Reisemobilhersteller stehen Wohnmobile von Carthago für Qualität und müssen höchsten Ansprüchen genügen. Es ist daher kaum verwunderlich, dass sich dieses Anspruchsdenken auch auf die Erwartungen an das neue Restaurant fortgesetzt hat.

Die Küchenplanung und die Umsetzung



wurde durch die Hogaka Profi aus Ulm gewährleistet. Im neugestalteten Restaurant sind drei unabhängige Counter realisiert worden, um größtmögliche Flexibilität und Funktionalität darzustellen. Mit einer Kombination aus Induktions- und Ceranfeldern können sowohl frische Eierspeisen für das Frühstück am Vormittag als auch herzhaftere Speisen zur Mittagszeit vor den Gästen zubereitet werden. Mit einer Wok-Station, einem großzügigen Grillfeld und einem bei den Carthago-Mitarbeitern bereits heiß geliebten Pizzaofen bleiben bei dieser Küchenausstattung keine Wünsche offen. Als erstes Restaurant im Portfolio von **gastromenü** werden vor Ort EAN-Code Scanner eingesetzt, die den Bezahl- und Buchungsvorgang an der Kasse beschleunigen. Getränke, Süßriegel und sämtliche Artikel mit aufgedrucktem EAN-Code lassen sich so einfach abschnappen und müssen nicht händisch in der Kasse gesucht und ausgewählt werden.

Mit durchschnittlich 150 Mittagessen, Tendenz steigend, schafft es Benjamin Dickreuter als Küchenleiter vor Ort mit seinem Team die Mitarbeiter von Carthago jeden Tag aufs Neue zu begeistern. Wir freuen uns bereits heute auf die ersten 200 Mittagsgäste pro Tag (nur eine Frage der Zeit) und wünschen unserem Team und allen Mitarbeitern und Verantwortlichen von Carthago weiterhin gutes Gelingen und viel Spaß mit Ihrem Betriebsrestaurant!

Herrlicher Biergarten fürs BarrelHouse

Das Sahnehäubchen für eine Traum-Location

Im März 2020 starteten wir mit dem Neubau des BarrelHouse, welches unseren WileyClub in Neu-Ulm um eine interessante Location bereichert (wir berichteten). Das Gebäude selbst ist seit März 2021 startbereit, in den letzten Wochen wurde zusätzlich ein attraktiver Außenbereich mit mehr als 200 Sitzplätzen und einem Spielplatz für Kinder fertiggestellt.

Mit großen Sonnenschirmen, sehr edler Biergartenbestuhlung und herrlichen Bänken entlang der überdachten Häuserwand hat man fast „Skihütten-Feeling. Durch

den Freibereich fürs BarrelHouse können unabhängig vom WileyClub im BarrelHouse Veranstaltungen und à la carte Gastronomie auch an warmen Tagen stattfinden. Man stört sich nicht und Gäste verschiedener Parties kommen sich nicht ungewollt „in die Quere“.

Das BarrelHouse ist von Mittwoch bis Sonntag von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet. Besuchen Sie uns doch mal – es lohnt sich. (www.wiley-club.de)



Unser Partner: die Firma Rösch Fliesen GmbH

Die Verlegeprofis aus Blaubeuren

Seit dem Bau unseres Hotels und Restaurants LAGO in der Ulmer Friedrichsau im Jahre 2009 arbeiten wir immer wieder sehr gerne mit der Firma Rösch zusammen. Schon damals überzeugte uns die qualitativ hochwertige Arbeit, die Termintreue und die Kostentransparenz so sehr, dass wir alle nachfolgenden Fliesenarbeiten in unserer Manufaktur, im BellaVista, im WileyClub oder erst vor wenigen Wochen in unserem BarrelHouse von Rösch erledigen lassen.

1986 von Hans Rösch gegründet, übergab er im Jahr 2011 nach 25 erfolgreichen Unternehmerjahren die Führung an seine Tochter Birgit Rösch und deren Mann Uwe Klein. Beide sind Fachleute von der Pike auf und werden von ihrem langjährigen Bauleiter Daniel Schneider unterstützt. 15 hochmotivierte und erfahrene Fliesenleger und ein 3-köpfiges Verwaltungsteam ermöglichen der Firma Rösch ihre Auf-

träge zeitnah und zuverlässig zu erledigen. Dabei werden kleine Reparaturen genauso schnell bearbeitet wie Großprojekte. Und so erfüllen sie fast jeden Kundenwunsch, wenn es um das Verlegen von Fliesen, Platten, Mosaiken und Natursteinen geht. Alles was darüber hinaus noch an Arbeiten ausgeführt werden muss, um einen Neu- oder Altbau oder auch einen Industriebau fertigzustellen wie Mauern, Verputzen oder Estriche einbauen, wird ebenfalls von der Rösch Fliesen GmbH erledigt.

Wir danken für die bisherige hervorragende Zusammenarbeit und hoffen auch künftig auf viele gemeinsame Projekte. Sollten Sie sich selbst überzeugen wollen, besuchen Sie die Firma Rösch auf ihrer homepage www.roesch-fliesen.de.

RÖSCH FLIESEN
Fliesen und Natursteine GmbH



Daniel Schneider, Uwe Klein und Birgit Rösch im Gespräch

gastroplitter

Blicke in die gastro-Welt



Eisverkauf
im LAGO - Das
kommt an!

Unsere
Treibgutboxen für
2 Personen.
Ab sofort bestellbar
unter [lago-ulm.de/
kochbox](http://lago-ulm.de/kochbox)



Neue
Kaffeestation
im Treibgut



Anlieferung
der Whisky-Fässer
aus amerikanischer
Weißbeiche

In
Gedenken an
Onkel Willy



„Es gibt
Weine, die mit der
Zeit besser werden
und es gibt Zeiten,
die mit Wein besser
werden.“

Auf ein Wort

Mehr als ein Jahr in der Pandemie

Wann kehren wir zur Normalität zurück?

Im März 2020 hat die Pandemie Deutschland mit voller Wucht erreicht. Waren anfangs fast alle Bereiche des öffentlichen Lebens und der Wirtschaft betroffen, gab es in der Folgezeit „Sieger und Verlierer“.

Verlierer waren unsere Kinder und Jugendlichen, denn das staatliche Schulsystem war auf die digitalen Herausforderungen überhaupt nicht vorbereitet. Auch Nebenerscheinungen wie die Zunahme von häuslicher Gewalt und die Vereinsamung ohne den täglichen Kontakt zu Gleichaltrigen beim Home-Schooling hinterließ Spuren. Vielleicht am stärksten getroffen hat es unsere Senioren. Dort schlug der Virus oft tödlich zu und auch dort konnten regelmäßige Besuche der Angehörigen nicht mehr oder nur sehr eingeschränkt stattfinden. Der Beginn der Impfungen entschärft die Lage – aber alles dauert halt sehr lange!

Als wirtschaftliche Sieger kann man sicherlich den Lebensmitteleinzelhandel und generell den Online-Handel bezeichnen. Alle Geschäftsmodelle, die Waren bis zur Haustür liefern, haben große Erfolgs-Chancen. Die Industrie konnte sich durch neugeschaffene Home-Office-Arbeitsplätze ganz gut organisieren und nachdem sich die Lieferketten wieder normalisierten, entspannte sich auch dort die Lage.



Trotzdem ist für einige Bereiche seit über einem Jahr Zwangspause. Künstler, Veranstalter, Messebauer und Eventcaterer warten sehnlichst auf bessere Zeiten. Gastronomen und Hoteliers bekamen eine kurze Verschnaufpause über die Sommermonate, um ab 01. November 2020 wieder in einen „soften Shutdown“ zu gehen. Doch der war für die Betroffenen (Mitarbeiter und Unternehmen) alles andere als „soft“. Nach mehr als 6 Monaten muß endlich etwas passieren. Es leuchtet niemandem ein, dass Speiserestaurants und Hotels mit hervorragenden Hygienekonzepten nicht öffnen dürfen. Die Lobby-Arbeit anderer Branchen war da erfolgreicher.

Wenn also demnächst die Ampel auch für Gastronomen und Hoteliers wieder auf grün steht, besuchen Sie bitte unsere Betriebe. Alle sehnen sich nach Normalität und heißen Sie herzlich willkommen.

Thomas Eifert

Thomas Eifert

Thermomix im Großen

Perfekte Steuerung der Koch-Prozesse

Lange standen sie auf der Wunschliste unserer Köche in der Manufaktur – digital gesteuerte kippbare 500l-Rührkochkessel, beheizt mit 8 bar Hochdruckdampf! Was macht diese Kochgeräte für den Profi-Koch so sexy?



Viele Hausfrauen haben so ein kleines Wundergerät zuhause – ihren Thermomix. Elektrisch beheizt, digital rezepturgesteuert, zaubert er viele Leckereien im Kleinformat für die Familie. Unsere neuen Rührkochkessel können, was der Thermomix macht auch im Großen – und noch viel mehr! Denn mit einer maximalen Kochtemperatur von 170 Grad Celsius können wir zudem mit unseren beiden Neuerwerbungen neben dem Mischen, Kochen, Dämpfen und Pochieren auch hervorragend Anbraten. Egal ob ein saftiges Gulasch, eine leckere Tomatensauce oder ein luftiger Grießbrei – mit der richtigen Rezeptur und den beiden Rührkochkesseln ist eine gleichbleibende und reproduzierbare Qualität möglich. Durch die Kippbarkeit der Kessel (bei 500l Inhalt kein Pappenstiel) hilft die Technik die Kräfte unserer Köche für andere Arbeiten zu schonen. Um die enorme Energie bereitzustellen, investierten

wir vorab in zwei zusätzliche Hochdruckdampf-Erzeuger, die sowohl mit Gas als auch mit Öl beheizbar sind. Edelstahl-Hochdruckdampfleitungen bringen die Energie zu den beiden Koch-Kesseln und ermöglichen es, die je 500l Inhalt in weniger als 10 Minuten zum Kochen zu bringen – einfach phänomenal.

Die Kochprozesse werden digital hinterlegt, das sehr kräftige Rührwerk ist stufenlos verstellbar und der Wasserzulauf kann exakt dosiert werden. Genau abgewogene Zutaten, eine leistungsfähige, rezeptspeichernde Steuerung und natürlich gute Köche garantieren so gleichbleibende Qualität

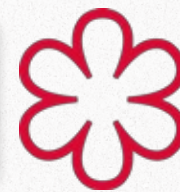


der hergestellten Lebensmittel. Was die fleißigen Küchenhelfer freut, ist die leichte Reinigung der großen Kochgeräte. Einfach einschäumen, Kessel aufheizen und danach mit Niederdruck aussprühen – picobello sauber !!!!

Bereits nach wenigen Wochen war uns klar – trotz der hohen Investition von über € 400.000,-- möchten wir auf diese beiden „Wunderwaffen“ nicht mehr verzichten.

Sterne-Regen übers LAGO

Seestern und Treibgut werden ausgezeichnet!



Alljährlich fiebern die sehr guten Restaurantbetriebe in Deutschland der Sterne-Vergabe durch den renommierten Restaurantführer Guide Michelin entgegen. Auch dieses Jahr wurde unser Restaurant „Seestern“ im Hotel LAGO wieder mit einem Michelinsterne ausgezeichnet – nun schon 8 Jahre ununterbrochen hintereinander. Im letzten und in diesem Jahr erhielt unser zweites Restaurant im Lago, das „Treibgut“ den begehrten Bib-Gourmand, dieses Jahr aber zusätzlich noch einen von bundesweit nur 53 grünen Sternen. Was steckt hinter diesem grünen Stern? Nachfolgend die Erklärung vom Guide Michelin: "Es gibt zahlreiche Definitionen zum Begriff „Nachhaltigkeit“. Im Mittelpunkt stehen immer die Achtung vor der Natur und die Wertschätzung von Tieren und Ressourcen. Diese grundlegende Haltung bringen die Gastronomen und Köche in einem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zum Ausdruck. Der Fokus liegt auf Zutaten, die aus der Region stammen. Im besten

Fall beziehen sie ihre Produkte von Erzeugern aus der näheren Umgebung. Das ermöglicht einen engen, vertrauensvollen Kontakt zu den Bauern und Einblicke in die landwirtschaftlichen Prozesse. Damit gehen auch kurze Transportwege einher, das schützt Umwelt und Tiere. Hat sich ein Gastronom der Philosophie der Nachhaltigkeit verschrieben, so ist eine konsequente Umsetzung gefragt. In den Restaurantküchen kommen idealerweise nur Produkte zum Einsatz, die die eigene Region und die jeweilige Jahreszeit zu bieten haben. Getreide, Gemüse und Obst werden unter biologisch-ökologischen Aspekten angebaut, bei Tierhaltung, Transport und Schlachtung ist artgerechte Behandlung unabdingbar. Doch Nachhaltigkeit beschränkt sich nicht auf die Lebensmittel an sich, auch das Drumherum ist zu berücksichtigen. Hier seien Themen wie Verpackung, Müllvermeidung und Recycling zu nennen, aber auch die Arbeitsbedingungen der in die Produktion und Verarbeitung einbezogenen Mitarbeiter,

ob auf dem Bauernhof, in der Restaurantküche oder im Service. Wo auch immer es um unser Essen geht, gilt es bewusst Verantwortung zu übernehmen, um Ressourcen zu schonen und so letztendlich die Voraussetzungen für gesunde Lebensmittel zu schaffen. Der grüne Stern wird nur für Restaurants vergeben, die Vorbildliches bei der Verwendung regionaler Zutaten leisten."

Wir bedanken uns für diese tolle Auszeichnung. Sie spiegelt die Haltung unseres gesamten Unternehmens wieder und spornt uns auch für die Zukunft ganz besonders an.



Infizierter Nachwuchs

Whisky-Brennen im BarrelHouse

Wie bereits in der letzten gastronews berichtet, besitzen wir jetzt eine wunderschöne eigene Spirituosen-Brennerei im BarrelHouse am WileyClub in Neu-Ulm. Dazu kommen zwei völlig infizierte Nachwuchsbränner mit Moritz Eifert (dem jüngsten Spross der Familie Eifert) und seiner Freundin Jenny Wilke. Beide waren und sind bereits für unseren besonders leckeren WileyClub-Gin verantwortlich (erhältlich in unserem Webshop www.lagogenusswerkstatt.de). Doch jetzt haben sie sich an die Königs-Disziplin gewagt – das Whisky brennen.

Die Basis entstand Ende November 2020 in unserer Brauerei. Knapp 6.000l Getreide-Maische mit ca. 8 % Alkohol wurden von unseren Brauern hergestellt und danach von den Jung-Destillateuren Anfang Dezember gebrannt. 6 Tage lang von morgens um 6 Uhr bis abends um 20 Uhr wurde destilliert. Am Ende gab es 600l Whisky (man nennt den frischen un-



und wird für die nächsten Jahre Heimat unseres Whiskys weit oben im Hochregal-Lager sein. Durch das Holzfass hindurch verflüchtigen sich aufgrund der Temperaturschwankungen und der Durchlässigkeit

gelagerten Whisky „White dog“ oder „Newmake“) mit ca. 60 % Alkoholgehalt. Der wanderte danach in Bourbon-Fässer aus amerikanischer Weiß-Eiche

des Eiche-Fasses nicht unerhebliche Mengen an Alkohol. Diesen Verlust nennt man „Angel Share“ - die unfreiwillige Abgabe an die Götter. Wir alle sind sehr gespannt, was für ein leckeres Destillat uns in einigen Jahren überraschen wird. Zwischenzeitlich haben wir Anfang 2021 bereits weitere 400l Whisky gebrannt und gehen demnächst an das destillieren von Gin, Ouzo und Aquavit! Haben auch Sie Spaß am Schnapsbrennen? Kommen Sie doch mal in unserem BarrelHouse vorbei – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

➤ Zwei gute Seelen in unserer Manufaktur sind **Sabine Ott** und **Serafina Russelo**. Sie versorgen die Mitarbeiter in der Firmenzentrale mit leckerem Frühstück und Mittagessen. Das machen beide mit großer Sorgfalt. Auch das Auge isst mit – alles wird immer liebevoll angerichtet – einfach ein Genuss. Beide haben 4 Kinder, jede Menge Enkel und dazu einen schönen Garten. Da geht die Arbeit auch in der Freizeit niemals aus.



Sabine Ott und Serafina Russelo



Andreas Czepiczka

war er vor seinem Engagement bei uns in der Villa Mittermeier in Rothenburg ob der Tauber. Er ist ein völlig infizierter Koch, der bereits von Kindesbeinen an nur diesen Berufswunsch hatte. In seiner Freizeit fährt er gerne eine Harley Davidson, liebt Spaziergänge mit seinem Boxerrüden und wenn die Zeit es zulässt, geht er zum Fliegenfischen.

➤ Er ist die rechte Hand unseres Sternekochs Klaus Buderath. **Andreas Czepiczka** kocht im Seestern seit Januar 2020 auf höchstem Niveau. Nach Wanderjahren in ausgezeichneten Häusern in der Schweiz und in Deutschland,

➤ Seit Januar 2020 für uns im Einsatz ist **Wolfgang Laib**. Er ist Küchenchef des Betriebsrestaurants der Firma Tox in Ravensburg und wollte ebenfalls von klein auf Koch werden. Nach Lehr- und Wanderjahren in Gastronomieküchen der Schweiz und in Deutschland sowie einem Abstecher in der Bio-Küche von VAUDE fand er den Weg zu **gastromenü**. Wolfgang Laib liebt die Ruhe beim Fischen, wandert aber auch sehr gerne in den Bergen mit seiner Frau und den Kindern Moritz und Ida. Sie ist zwar noch ein bisschen zu klein (5 Monate) zum Selbstlaufen, aber das wird sicher noch werden.



Wolfgang Laib

➤ Seit August 2020 neu im Team ist **Mike Bartke**. Der gelernte Koch und staatlich geprüfte Hotel- und Betriebswirt ist Küchenleiter im Betriebsrestaurant der Firma Liqui Moly in Ulm. Nach 8 Jahren im Offizierscasino der Bundeswehr in Ellwangen, 7 Jahren als Koch im Hotel und Restaurant Post in Feldstetten, mehreren Jahren als Küchenchef im Wilden Mann in Ulm und einer 3-jährigen Selbstständigkeit führte ihn der Weg zu **gastromenü**. Nachdem die Mama von Mike Bartke auch Köchin war, hat er die Liebe zum Kochen quasi mit der Muttermilch eingesaugt. In der Freizeit spielt er gerne Fußball und wandert mit seiner Frau und den Töchtern Lana und Lena.



Mike Bartke

Maischolle mit Krabben und Speck

Serviert mit Kopfsalat in Zitronen-Joghurt-Dressing von Klaus Buderath aus dem Seestern



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g geräucherter Speck (durchwachsen)
- 1 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 150 g Nordseekrabben
- 1 Kopfsalat (ca. 200 g)
- 5 EL Zitronensaft
- 5 EL Milch
- 2 EL Vollmilch Joghurt
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1/2 Bund Petersilie
- 4 küchenfertige kleine Schollen (à 200–250 g)
- 3-4 EL Mehl
- 50 g Butterschmalz



Zubereitung:

1. Speck fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin kross auslassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebeln und Krabben zum Speck geben und kurz mitbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Salat putzen, waschen, trocken und schütteln. 2 EL Zitronensaft, Milch, Joghurt und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und bis auf einige Blätter zum Garnieren hacken.
3. Schollen gründlich waschen, trocken tupfen, mit 3 EL Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einen Teller geben, Schollen darin wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.
4. Speckfett und Butterschmalz auf zwei große Pfannen verteilen. 2 Schollen mit der weißen Hautseite nach unten in jede Pfanne legen und knusprig braten. Dann wenden und die dunkle Seite ebenfalls goldbraun braten. Mit Speckmischung und Petersilie bestreuen und Petersilienblatt garnieren. Salat mit Dressing vermischen und in einer Schale anrichten. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.



Unser Gewinnspiel

WILEY CLUB
GUTSCHEIN

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

Dieses Mal verlosen wir einen WileyClub Frühstücksgutschein für 2 Personen.

Lassen Sie es sich an einem Sonntagmorgen mal so richtig gut gehen.

Unsere Gewinnfrage lautet:
Wie heißt unser neu entstandenes Restaurant neben dem WileyClub?

- ☐ Haus zur hohen Tanne
- ☐ BarrelHouse
- ☐ Treibgut

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. Juli 2021

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

eat&life



Herzlichen Glückwunsch!

Das Gin-Buch, das uns freundlicherweise von der Carl GmbH Destillations- und Brauereitechnik zur Verfügung gestellt wurde, hat Herr Albert Nothhelfer aus Kirchberg gewonnen. Wir wünschen ihm viel Freude beim Ausprobieren von neuen Gin-Kreationen.