



# gastronews

Ausgabe 59 | Januar 2022

Preisrätsel  
auf Seite **4**!



## INHALT

Hohe Auszeichnungen für <b>gastromenü</b> in 2021	1
<b>gastromenü</b> unterwegs in grüner Mission	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Preise steigen wie seit fast 30 Jahren nicht mehr	3
Verbesserung der Umweltbilanz	3
Die Montagstager – irgendwie clever!	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Geschmorte Pastinake auf Buchweizenrisotto	4
Das Gewinnspiel	4

**gastromenü**  
catering & events

Impressum / Herausgeber **gastromenü** GmbH  
Steinbeisstr. 7  
89079 Ulm  
Telefon 0731/9 46 11 - 0  
www.gastromenu.de  
info@gastromenu.de  
Redaktion: Ursula Peter  
Layout: Designbüro Bauer, Ulm

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü Ulm** – catering & events

## Hohe Auszeichnungen für **gastromenü** in 2021

Zwischen Pandemie und Euphorie

Verrückter könnte ein Jahr nun wirklich nicht sein. Eigentlich war es einem Firmenlenker, der mit seinen Unternehmen im Cateringbereich, in der Gastronomie und der Hotellerie tätig ist zum Heulen!

Von November 2020 bis Mai 2021 hatten wir 7 Monate!!!! totalen Shut-Down, also staatlich angeordnete Leistungsverhinderung ohne Ausnahme. Was für ein Mist! Dazu die Schließung von Kitas und Schulen (**gastromenü** beliefert normalerweise täglich über 6.000 Kinder und Jugendliche mit frischgekochten Menüs), der komplette Einbruch im Event-Catering- und Messegeschäft sowie ein sehr stark reduzierter Verkauf in vielen Betriebsrestaurants. Die Liquidität auf den Konten schmolz von Tag zu Tag, von Monat zu Monat und von den versprochenen Hilfen kam zunächst gar nichts an. Hätte man bereits am Anfang des Lockdowns sicher gewusst, dass man mit zum Teil 6-monatiger Verspätung tatsächlich Hilfe vom Staat bekommt, wären uns viele schlaflose Nächte erspart worden. So gab es aber Tage, da wollte man den Reden der Polit-Profis keinen Glauben mehr schenken. Ab Juni ging es dann richtig aufwärts und die Gäste strömten wieder in unsere Restaurants. Sie wollten alle Spaß haben, konsumieren und sich verwöhnen lassen. Die folgenden Monate waren umsatzmäßig traumhaft, wenngleich der Kampf um gutes Personal noch mehr entbrannte als je zuvor - wir hatten jetzt kein Kundenproblem mehr sondern ein Personalproblem!

Seit November ist wieder alles anders. Die Krankenhäuser laufen voll mit Covid-Patienten, die Politik hat Entscheidungen zur Impfpflicht bis heute nicht gefällt und die Einschränkungen auf unsere Branche sind abermals verheerend. Man wird abwarten müssen, wie lange es dauern wird die

Pandemie zu besiegen und welche Gastronomen diesen erneuten „Stress-Test“ überleben. Derzeit haben wir sehr viele Bewerber für Küche und Service, die gerne zu **gastromenü** und **gastroevents** kommen wollen, da beide Firmen sichere Arbeitgeber sind und bleiben!

In diesem ganzen Tohuwabohu dann am 28. Juni aus heiterem Himmel ein Brief aus Frankfurt: Markus Gotta (Geschäftsführer dfv-Verlag) und Burkart Schmid (Chefredakteur **gv-praxis**) gratulieren **gastromenü** zum „Frankfurter Preis“, dem Oscar der deutschsprachigen Catering-Branche. Auf diesen Preis kann man sich nicht bewerben – er wird einem von einer sehr fachkundigen Jury vergeben. Was für eine Freude in unserem Haus, nach all den Schwierigkeiten und Entbehrungen der vorausgegangenen Monate. Dann am 12.10.2021 die feierliche Übergabe des Preises in der Kölner Flora. Die Sektkorken knallten und wir feierten bis in die Morgenstunden.

Wenige Wochen danach ein weiteres Highlight: **gastromenü** ist unter den Finalisten des Ulmer Marketingpreises und unser Geschäftsführer Thomas Eifert wird als Marketingpersönlichkeit des Jahres 2021 ausgezeichnet. Auch auf diese Auszeichnung kann man sich nicht bewerben – umso schöner, sie dann trotz großer Konkurrenz zu erhalten.



In beiden Dankesreden betonte Thomas Eifert die Wichtigkeit der Mitarbeiter, die entscheidend zum Erfolg beitragen. Catering, Gastronomie und Hotellerie sind alles Mannschaftssportarten, bei denen ein Einzelner niemals alleine für den Erfolg verantwortlich ist. Auszeichnungen freuen einen sehr, wichtiger ist jedoch, dass sie für die Zukunft anspornen. Das können wir unseren Kunden versprechen. „Wer rastet, der rostet“, sagt ein altes Sprichwort und so sind wir von den Auszeichnungen beflügelt gerade dabei neue Aktionen, Dienstleistungen und Produkte zu entwickeln, die Sie, unsere Kunden auch in Zukunft begeistern werden.



Thomas Eifert mit Ines und Stefan Bauer vom gleichnamigen Designbüro aus Neu-Ulm



**gastromenü**

## gastromenü unterwegs in grüner Mission

Es gibt aktuell wohl kaum ein (Ernährungs-) Thema, das sich nicht um Umwelt und Nachhaltigkeit dreht. Auf dem Weg in eine klimaneutrale und ressourcenschonende Zukunft, wollen auch wir so klimafreundlich wie möglich wirtschaften. Saisonalität und Regionalität spielen dabei eine entscheidende Rolle.



Unser Aktionsteam vom Betriebscatering hat es sich deshalb zur Aufgabe gemacht, regionale Schätze ausfindig zu machen und über deren Wertschöpfungskette vom Feld bis auf die Teller unserer Gäste zu informieren. Und was könnte uns bei der Recherche mehr Transparenz verschaffen, als selbst bei der Ernte mit anzupacken und unseren Partnern über die Schulter zu schauen!

So waren wir im letzten Jahr bei der Spar-gelernte auf dem Biohof der Familie Häge in Langenau mit dabei. Erdbeeren wurden von unseren Mitarbeiter\*innen aus den verschiedenen Betriebsrestaurants auf den umliegenden Erdbeerfeldern selbst gepflückt. Gemeinsam mit der Firma robatherm haben wir einen Azubi Food Day veranstaltet und waren mit den Auszubildenden und Studierenden auf dem Kürbisfeld von Willi Bühringer in Gundelfingen.

Auch in diesem Jahr steht so Einiges im Aktions-Kalender an: Unsere Gäste können

sich unter anderem auf tolle Gerichte mit heimischem Wild und Lachsforellen freuen. Auch absolut trendige Buddha Bowls werden diesen Sommer für kulinarische Highlights sorgen. Im Herbst gilt es dann, alte Gemüsesorten zu erkunden und leckere Gerichte daraus zu zaubern.



## gastrosplitter

Blicke in die gastro-Welt



### Auf ein Wort Alles andere als gewöhnlich!

Was für ein turbulentes Jahr

Am Ende eines alten und am Beginn eines neuen Jahres macht man sich so seine Gedanken über das was war und das was kommt. Trotz der Pandemie haben wir im Hause gastromenü und gastroevents viele Weichen für eine positive Zukunft gestellt. Die Eröffnung unseres jüngsten Gastronomie-Objektes „BarrelHouse“ in Neu-Ulm hat uns große Freude bereitet und ab Juni 2021 konnten wir erstmals erahnen, welch riesige Kraft die beiden nebeneinanderliegenden Locations WileyClub und BarrelHouse entfalten, wenn sie mal wieder richtig verkaufen dürfen. Vom Fleck weg wurde der Whisky-Stadel hervorragend angenommen und der kurze Zeit später fertiggestellte Biergarten hat uns tolle Sommer-Umsätze beschert. Dass sich auch das BarrelHouse als zusätzliche Eventlocation herauskristallisieren wird, darüber sind wir uns ganz sicher. Urig – gemütlich und trotzdem innovativ und frisch! Tolle Preise und Auszeichnungen konnten wir 2021 abräumen, die uns in unserem eingeschlagenen Weg bestätigen. Regionalität, Frische, Nähe zum Kunden und immer bereit, sich neu zu erfinden, zeichnen uns aus. Interessiert an neuen Produkten und Dienstleistungen, investitionsbereit für bessere Techniken, Ausbau der Mehrwegsysteme und der starke Wille Qualität vor Quantität zu setzen, sind die Triebkraft unserer Unternehmen. Noch im Oktober waren wir recht sicher, nie mehr einen Pandemie-Lockdown zu erleben, seit Mitte November brechen abermals die Umsätze der Gastronomie, der Hotellerie und des Event-Bereichs ein. An dieser Stelle möchten wir uns bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die



mit viel Mühe hunderte von Angeboten erstellt und Auftragsbestätigungen geschrieben haben besonders für die letzten Wochen des Jahres bedanken. Es war für alle sehr frustrierend wie aus diesen Aufträgen in wenigen Wochen fast nichts mehr übriggeblieben ist. Ab KW 45 hagelte es Stornos im Minutenakt und die viele Arbeit der Vormonate war innerhalb kurzer Zeit wie weggeschwommen. Der Trost – es geht allen Kollegen unserer Branche so! Weil wir in der Vergangenheit vernünftig gewirtschaftet haben, werden wir auch diese Krise überstehen. Obwohl es uns nicht leicht viel, konnte allen Mitarbeitern das gewohnte Weihnachtsgeld ausbezahlt werden und nun hoffen wir auf bessere Zeiten!

Herzlichst

Ihr Thomas Eifert mit dem gesamten Team von **gastromenü** und **gastroevents**

## Preise steigen wie seit fast 30 Jahren nicht mehr

Vor allem Lebensmittel und Energie werden teurer

Transportkosten explodieren, Rohstoffe sind weltweit rar, Personalkosten steigen und knappe Futtermittel sowie schlechte Ernten sorgen für Preisanstiege der Lebensmittel. Innerhalb eines Jahres sind sie in Deutschland kräftig nach oben geklettert. Besonders Energie und Nahrungsmittel verteuerten sich nach den vorläufigen Zahlen des Statistischen Bundesamtes deutlich.

Die Preise für Nahrungsmittel stiegen im Laufe des Jahres um über 7 %. Ein Grund für die kräftigen Erhöhungen sind veränderte Witterungsverhältnisse wie Kälte, Hitze, Trockenheit und auf der anderen Seite sintflutartige Überschwemmungen. Diese Phänomene werden uns auch in Zukunft sicher weiter beschäftigen. Pa-

rallel dazu verteuern sich politisch gewollt die fossilen Brennstoffe und die Transformation in neue Energieträger klappt nicht reibungslos. Die Kraftstoffpreise klettern, Gas, Öl und Strom befinden sich auf Rekordniveaus. Auch die Entsorgungskosten für Speisereste und Müll, die täglich benötigten Reinigungs- und Desinfektionsmittel oder das notwendige Schädlingsmonitoring sind im letzten Jahr deutlich teurer geworden.

Die angekündigte Mindestlohn-Erhöhung, die durchaus wünschenswert ist, wird die Lebensmittel weiter kräftig steigen lassen, da die vielen Erntehelfer zumeist vom Mindestlohn betroffen sind.

Das zwingt alle Cateringunternehmen dazu, ihre kalkulierten Preise hinsichtlich

Wirtschaftlichkeit zu prüfen und bei Bedarf anzupassen. In Jahresgesprächen mit unseren Kunden suchen wir von **gastromenü** nach bestmöglichen Lösungen, um die enormen Anstiege für alle Seiten erträglich zu gestalten.



## Verbesserung der Umweltbilanz

CO<sub>2</sub> – Ausstoß im Focus



Es ist wahrlich keine „neue Sau“, die wir durchs Dorf jagen. Bereits am 17. Mai 2004 wurde **gastromenü** der mit € 7.500,- dotierte Umweltpreis 2004/2005 der Stadt Ulm für das außerordentliche Engagement auf dem Gebiet des Umweltschutzes vom damaligen Oberbürgermeister Ivo Gönner und dem Vorstand der Sparkasse Ulm, Herrn Manfred Oster verliehen. Danach haben wir uns nicht auf unseren Lorbeeren ausgeruht. Wärmerückgewinnung von Kühlmaschinen, Blockheizkraftwerk mit Brauchwasser-Erwärmung, Energie-Spitzenoptimierung und intelligente LED-Lichtsteuerungen in der ganzen Produktion sind nur einige Beispiele.

Die Einführung eines lückenlosen Mehrwegsystems für Kita- und Schulesen (sofern vom Auftraggeber gewünscht) unter völligem Verzicht auf Einwegverpackungen war ein weiterer Meilenstein. Der Bau einer großen E-Tankstelle mit 28 Hochleistungs-

ladern, gefüttert von einer eigenen Photovoltaikanlage und grünem Strom aus unserer Trafostation ist ebenfalls ein solcher Schritt.

Durch Flächenzukauf in unmittelbarer Nähe unserer Firmenzentrale im Ulmer Donautal werden wir im kommenden Jahr eine neue Fahrzeughalle errichten, die unsere künftig vorwiegend elektrisch angetriebenen Lieferfahrzeuge in den Nachmittagsstunden mit Sonnenstrom laden wird.

Dadurch senken wir unseren CO<sub>2</sub>-Ausstoß signifikant, da wir mit 40 Lieferfahrzeugen immerhin ca. 4.500 km arbeitstäglich unterwegs sind.

Im Jahr 2022 werden wir unseren Kunden die CO<sub>2</sub>-Belastung der täglich frischgekochten Menüs auf den Speiseplänen ausweisen. Dabei kommen uns die regionalen Lieferanten mit kurzen Lieferwegen sehr zu Gute und vielleicht wird der ein oder andere Mitbewerber ins „Schwitzen“ kommen, aufgrund seiner langen Lieferketten.

Maßnahmenbegleitend werden wir unsere Menü-Angebote mit vegetarischen und veganen Komponenten erweitern, denn deren CO<sub>2</sub>-Ausstoß ist deutlich geringer. Viele Unternehmen beklagen die Kosten der Umweltauflagen und die Transformation in neue Energieträger - wir begreifen Nachhaltigkeit als Chance, um uns stetig weiter zu entwickeln.

## Die Montagstager – irgendwie clever!

Neues Angebot für Tagungsgäste im Hotel LAGO

Unser 4-Sternehotel LAGO bietet ein neues Tagungsangebot für ausgeschlafene Business-Gäste an!

Sie reisen am Sonnagnachmittag ganz entspannt nach Ulm und genießen einen Willkommens-Drink an der Hotelbar. Sie übernachten in einem der wunderschönen Zimmer mit Blick auf den See und den angrenzenden Friedrichsau-Park. Am nächsten Tag starten Sie mit Ihren Kollegen am besten Frühstücksbuffet der Stadt den Tag, um danach in einem unserer gut ausgestatteten Tagungsräume die neuesten Verkaufs-Ideen Ihrer Company zu besprechen.

Im Preis von € 145,-/Person sind Übernachtung, Frühstück, das Catering am Tag sowie der Tagungsraum (natürlich mit optimaler Luftreinigung) und die Tagungstechnik enthalten.

Das Angebot gilt nicht immer – aber immer montags! Mehr Infos erhalten Sie unter der [www.lago-ulm.de](http://www.lago-ulm.de).



## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

Seit 01.09.2021 im LAGO-Team ist die neue Hoteldirektorin **Melanie Neuberger**. Die gelernte Hotelkauffrau bringt viel Erfahrung aus sehr guten Häusern mit in ihre neue Aufgabe. 4 Jahre lang war sie (nach der Ausbildung in Garmisch-Partenkirchen) als Tagungsleiterin im berühmten Schindlerhof in Nürnberg aktiv, doch das Heimweh trieb sie zurück nach Ulm. Im dortigen Maritim-Hotel ist sie dann einige Jahre verantwortlich gewesen für die Veranstaltungen im Kongress-Zentrum (CCU), bevor sie zu unserer großen Freude den Weg ins Hotel LAGO fand. Ihre Freizeit verbringt sie gerne beim Joggen mit ihrem Freund und wenn sie ganz viel Zeit hat, stellt sie gerne Motiv-Torten her. Das ist ja lecker!



Melanie Neuberger



Mogadas Amin

Ebenfalls seit 01.09.2021 bei **gastro menü** ist **Mogadas Amin**. Nach seiner Flucht aus Afghanistan machte er eine Koch-Ausbildung im Restaurant Waldvogel in Leipheim. Danach wechselte er zu **gastro menü** und nach einer Trainee-Zeit im Betriebsrestaurant Hauff in Hermaringen wechselte er ins Mitarbeiter-Restaurant der Firma Asys in Dornstadt. Die Freizeit verbringt er mit allerlei sportlichen Aktivitäten, unter anderem geht er gerne zum Joggen.

Jetzt ist auch der jüngste Spross der Inhaber-Familie Eifert im elterlichen Betrieb angekommen. Nach Abitur, einem 1-jährigen Auslandsaufenthalt in Kamerun, Kochlehre und Restaurantfachmannslehre im Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, studierte **Moritz Eifert** BWL Fachrichtung Messe-Kongress und Eventmanagement in Ravensburg. Seit 01.10.2021 durchläuft er ein mehrjähriges Trainee-Programm und ist derzeit im Event-Bereich zu finden. In der Freizeit spielt Moritz Eifert gerne Fußball, seine wahre Leidenschaft ist aber das Schapsbrennen, am liebsten mit seiner Verlobten Jenny.



Moritz Eifert

Seit 01.Mai 2021 ist **Manuel Schupp** als stellvertretender Küchenleiter in der Event-Küche von **gastro menü** beschäftigt. In seinen Lehr- und Wanderjahren kam er weit in der Welt herum, so war er auf Malta, in Neuseeland, Australien, Österreich und in der Schweiz. Überall lernte er unterschiedliche Kochstile und landestypische Spezialitäten kennen. Die Küche von Mutter und Oma, beide sehr gute Köchinnen, war von Kindesbeinen an sein liebster Ort. In seiner Freizeit wandert und klettert Manuel Schupp gerne, geht aber auch zum Tauchen und Angeln. Seit neuestem ist er stolzer Häuslesbesitzer. Wie heisst es so schön: „Schaffa, schbara, Häusle baua ...“



Manuel Schupp

## Geschmorte Pastinake auf Buchweizenrisotto mit Bergkäse und Gemüse-Feldsalat von unserem Springerkoch Manfred Schütz



### Zutaten:

Risotto	
2 Stück	Schalotten
1 Stück	Knoblauchzehe
200 g	Buchweizen
300 g	Gemüsewürfel von Sellerie und Karotte
750 ml	Gemüsebrühe
200 g	Bergkäse gerieben
50 g	Butter
1 EL	frischer Liebstöckel gehackt
3 EL	frischer Schnittlauch
	Salz, Pfeffer,
	Muskat zum Abschmecken
	frischer Meerrettich
Pastinaken	
4 Stück	mittelgroße Pastinaken
2 Stück	Schalotten
1 Stück	Knoblauchzehe
100 g	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Teriyakisauce

1 TL	Misopaste
3 EL	gehackte Petersilie, Kerbel und Thymian gemischt
2 EL	Gewürzmischung aus grob gemahlenem Koriander, Fenchelsamen, Paprikapulver, braunem Zucker, Muskat, Pfeffer, Oregano, Ingwer und etwas Chili und Meersalz
<b>Salat</b>	
100 g	Feldsalat
200 g	Wurzelgemüse in feine Streifen geschnitten bestehend aus Karotte, Knollensellerie, Stangensellerie, gezupfte Petersilienblätter, Kerbel, Schnittlauch und Stangensellerieblätter
<b>Marinade</b>	
	Olivenöl, Apfelessig, Salz, Pfeffer und etwas Kernöl

### Zubereitung:

- Für die Pastinaken die Gewürzmischung mit den in Würfel geschnittenen Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig dünsten. Sojasauce, Misopaste und Gemüsebrühe zugeben und alles aufkochen.
- Die geschälten Pastinaken mit der Gewürzbrühe in eine Auflaufform geben und zugedeckt bei 180-200°C für ca. 30 min schmoren, danach den Deckel abnehmen und ca. 30 min weiter schmoren. Hierbei die Pastinaken alle 5 min mit der Brühe übergießen und schmoren, bis sie eine schöne braune Farbe haben. Sollte die Flüssigkeit verkocht sein, etwas Wasser nachgießen.
- In der Zwischenzeit für das Risotto Schalottenwürfel und gehackten Knoblauch glasig dünsten, Buchweizen zugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Nach etwa 10 min
- Karotten und Knollensellerie zugeben und weiter köcheln, bis der Buchweizen weich ist. Bei Bedarf noch Brühe nachgießen.
- Fertig geschmorte Pastinaken mit gehackter Petersilie, Kerbel und Thymian bestreuen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Zum Fertigstellen des Risottos kalte Butter, den geriebenen Bergkäse und den Schnittlauch zugeben und cremig rühren.
- Feldsalat und Wurzelgemüse marinieren.
- Zum Anrichten das Risotto mittig flach auf einen Teller geben und die geschmorte Pastinake darauf setzen. Zum Schluss den marinierten Salat auf den Pastinaken anrichten und frischen Meerrettich über das Gericht reiben.



### Unser Gewinnspiel

**BARREL HOUSE**  **Einfach Eintauchen**

**Das BarrelHouse Käsefondue**

**Absender**

Name: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer: \_\_\_\_\_

Postleitzahl und Ort: \_\_\_\_\_

Telefon (bitte unbedingt angeben): \_\_\_\_\_

Dieses Mal verlosen wir einen Gutschein für ein Käsefondue für 2 Personen in unserem BarrelHouse am WileyClub in Neu-Ulm.

**Unsere Gewinnfrage lautet:**  
**Welche Domain hat unser neuer Gutschein und Ticketshop?**

- [www.gutscheine\\_ulm.com/shop](http://www.gutscheine_ulm.com/shop)  
 [www.gastroevents-ulm.de/shop](http://www.gastroevents-ulm.de/shop)  
 [www.lago.com/shop](http://www.lago.com/shop)

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der **gastro menü** GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.

**Einsendeschluss: 31. März 2022**

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden: [gastromenu.de](mailto:gastronews@gastromenu.de)  
**gastromenü** GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter,  
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

### eat&life



**Herzlichen Glückwunsch!**

Die 2 Filzhüte und T-Shirts, die uns freundlicherweise von der Firma Schmid Kunstholtzbau überlassen wurden sowie die Flasche hausgebrannten BarrelWurz (Kräuterschnaps) haben Martina Schairer aus Staig und Mario Hummel aus Blaustein gewonnen.

Wir wünschen viel Spaß damit.