

Preisrätsel  
auf Seite **4**!



## INHALT

Lebensmittel werden rar - Energiekosten explodieren	1
Besuch bei der Fischzucht Vollmann-Schipper	1
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Mehrwegpflicht im To Go-Geschäft	3
Frischer Wind im Restaurant BellaVista	3
Veranstaltungen ziehen mächtig an!	3
Mitarbeiterteam	4
Lieblingsrezept: Gebratene Lachsforelle auf Alblinsensalat	4
Das Gewinnspiel	4

## Lebensmittel werden rar - Energiekosten explodieren

Preiserhöhungen in nie dagewesener Weise

Nach zwei Jahren Corona und dem ersehnten Pandemie-Ende glaubten wir noch vor wenigen Wochen das Größte hinter uns gelassen zu haben. Liefereinschränkungen bei Rohstoffen und Elektronikbauteilen durch die weltweit gestörten Warenflüsse führten bereits in 2021 zu Materialmangel und dadurch bedingter Kurzarbeit in den Industriebetrieben Deutschlands und Europas.

Der Krieg in der Ukraine bringt uns jetzt eine neue Dimension der Probleme – es geht um die Lebensmittelversorgung auf der Welt.

Derzeit erreichen uns täglich Preissteigerungen in abstruser Höhe. Einfache Grundnahrungsmittel wie Eier, Milchprodukte, Mehl, Öle, Fette und Gewürze erfahren Preiserhöhungen zwischen 30 und 100 % innerhalb von wenigen Tagen. Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel wurden allein in der KW11 und 12 um über 60 % teurer am deutschen Markt angeboten – Tendenz weiter steigend.

Seit Anfang April erhalten wir zunehmend Informationen unserer Lieferanten, dass Lebensmittel nur noch kontingentiert geliefert werden oder gar nicht mehr verfügbar sind. Dass Lebensmittel an den Börsen dieser Welt gehandelt werden dürfen, scheint ein großer Fehler zu sein, denn es gibt bei dieser vermutlich „künstlichen“ Nahrungsmittelverknappung und Verteuerung große wirtschaftliche Sieger. Die Ernten, die wir derzeit zu Speisen verarbeiten, wurden in ruhigen Zeiten eingefahren – also kein wirklicher Grund, so mit den Preisen zu spielen!

Parallel dazu explodieren die Energiekosten. Strom, Gas, Öl und Kraftstoffe sind auf Rekordniveau und dort verharren sie stabil. Energie ist eine CashCow des Staates – wenn der nicht will, dass Deutschland zum Erliegen kommt, ist dringender Handlungsbedarf angebracht.

„Eine Kuh, die man melken will, sollte man nicht schlachten“ – ein alter Spruch der Bauern, der in diesen Tagen wieder seine Berechtigung erfährt.

Es bleibt zu hoffen, dass ruhigere Zeiten auf uns warten, wenngleich es im Frühjahr 2022 gar nicht danach aussieht.



## Besuch bei der Fischzucht Vollmann-Schipper in Mindelaltheim

Unser Aktionsteam vom Betriebscatering ist regelmäßig in kulinarischer Mission unterwegs, um regionale Schätze ausfindig zu machen. Dieses Mal hat es sie ins schöne Mindelaltheim verschlagen.

Hier lebt und arbeitet die Familie Vollmann-Schipper. Bereits in vierter Generation betreiben Isabelle Vollmann-Schipper und ihr Ehemann Robert die idyllisch gelegene Fischzucht.

Sie setzen dabei großen Wert auf extensive Tierhaltung. Das heißt, die Tiere haben sehr viel Platz zum Wachsen und der Eingriff durch den Menschen in den natürlichen Lebensprozess wird so gering wie möglich gehalten.

Insgesamt bewirtschaftet das Ehepaar 39 Teiche bei einer Fläche von 119 ha – ein echter Knochenjob. Aber die beiden Fischwirtschaftsmeister lieben ihren Beruf und stecken jede Menge Herzblut in die Aufzucht, Pflege und Vermarktung der Fische.

Wir durften bereits in den Genuss ihrer Speisekarpfen und Lachsforellen kommen



und sind absolut überzeugt von der tollen Qualität! Im kleinen Laden, der freitags und samstags für den Verkauf geöffnet hat, wird neben Fisch auch Wild aus eigener Jagd angeboten.

Übrigens: Jedes erste September-Wochenende findet das jährliche Karpfenfest statt.

<https://fischzucht-vollmann-schipper.de/>



## Auf ein Wort

### Wer hat uns regiert und wie geht's jetzt weiter?

Meine ganz persönliche Sicht der Dinge

„Nach dem Kirchgang ist man gescheiter als vorher“, ist ein altes landläufiges Sprichwort.

Kritisieren und selbst nichts zum Fortschritt beizutragen liegt mir fern. Als Unternehmer habe ich stets die Verantwortung für meine Familie, unsere Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten und immer wieder auch für die Allgemeinheit und das Allgemeinwohl übernommen.

Weitsicht zu haben, Risiken abzuschätzen und durchaus auch welche einzugehen liegen mir im Blut - vielleicht bin ich deshalb selbständig geworden. Als geschäftsführender Gesellschafter mehrerer Unternehmen mit über 600 Mitarbeitern versuche ich seit mehr als 30 Jahren jeden Tag „Sinnstiftendes“ zu tun und erfolgreich und nachhaltig zu wirtschaften.

Neben der Risikoabwägung des unternehmerischen Handelns diskutiere ich mit meinen Führungsmitarbeitern immer auch den „Plan B“. Was passiert, wenn unsere Einschätzungen fehlschlagen, wie können wir eventuelle, nicht erwartete Probleme meistern.

Die über zwei Jahre andauernde Pandemie, für Hotellerie- Gastronomie und Cateringbetriebe eine wirkliche Katastrophe, war so ein nicht zu erwartender Mega-Gau, den wir aufgrund unserer Diversifikation und unserer wirtschaftlichen Weitsicht in der Zeit vor der Pandemie gut gemeistert haben.

So wie uns, ging es vielen anderen mittelständischen Unternehmen, die diese große Krise überwunden haben. Nicht selten wurden finanzielle Reserven angepackt, die eigentlich für ganz andere Aufgaben gedacht waren. Mittelständische Unternehmer haften sehr häufig mit ihrem privaten Vermögen für ihre Firmen!

Der Denkansatz, einen „Plan B“ zu haben, wenn „Plan A“ scheitert, scheint unseren Regierenden in Berlin völlig abhanden gekommen zu sein.

Wenn wir in diesen Tagen erfahren, wie sehr wir von Russland, seinem Gas, Öl und seiner Kohle abhängig sind (ich wusste das vorher wirklich überhaupt nicht), dann kann ich nur mein Entsetzen ausdrücken. Es macht unglaublich zornig und lässt einen den Glauben an die „politische Kaste“ und ihre Fähigkeiten vollends verlieren.

Als Unternehmer wäre ich ohne „Plan B“ garantiert Pleite, als Politiker kann ich unabhängig vom Erfolg meiner Aufgabe die sichere Pension genießen. Die Verantwortung für unsere derzeit desaströse Situation werden Angela Merkel, Gerhard Schröder und die Kabinettskollegen vergangener Tage nicht persönlich tragen müssen. Schade, eigentlich! Aber darin liegt vielleicht auch das Problem.

Geld auszugeben, das einem nicht gehört, Entscheidungen einzugehen, für die man nicht persönlich haftet, ist das Grund-Übel.

Die im Oktober zu erwartende, von Herrn Minister Heil als längst überfällig proklamierte deutliche Mindestlohnerhöhung (dafür gab und gibt es bis jetzt eine unabhängige Kommission, bestehend aus Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretern, die diesen Job gemacht haben), wird die im Steilflug nach oben befindlichen Lebensmittelpreise erneut brutal befeuern, denn alle Erntehelfer, Saison- und Aushilfskräfte erhalten fast 20 % Lohnerhöhung.

Hilft das den Menschen mit niedrigem Einkommen? Ich sage nein! Essen müssen wir alle und die Lebensmittelpreise werden durch die Decke gehen.



Die Mindestlohnerhöhung wird niemals ausreichen, die Mehrausgaben für Nahrungsmittel zu tragen.

Aber dazu muss man viel von den wirklichen Vorgängen in der Wirtschaft verstehen. Das spreche ich den politischen Entscheidungsträgern zum großen Teil ab. Sie sind viel zu sehr Populisten, die positive Botschaften verkünden wollen, um wiedergewählt zu werden.

Wahrscheinlich gibt es bald auch monatliche Lebensmittelzuschüsse – so wie beim Benzin bereits geschehen! Zerknirscht aber trotzdem hoffnungsvoll

Ihr Thomas Eifert

## gastro

splitter

Blicke in die gastro-Welt

Unser Spitzen  
Gin vor der  
Zugspitze



Karotten verbessern  
das Sehvermögen.  
Wein kann es sogar  
verdoppeln.

So lecker sieht  
Essen im Mehr-  
weg Glasbehälter  
aus



Klaus Buderrath & Ole  
Lückstett kochen mit  
Bewohnern der St.  
Elisabeth-Stiftung



Neue  
Veranstaltung  
Travestie im  
WileyClub

Wiley  
Moments

Aperitif mit  
Aussicht im  
BellaVista



JETZT  
TICKETS  
SICHERN



## Mehrwegpflicht im To Go-Geschäft

Relevo ist unser Partner

Restaurants, Bistros, Cafe's und Lieferdienste, die Take-Away-Essen oder To-Go Getränke verkaufen, sind ab 2023 verpflichtet, ihre Produkte auch in Mehrwegverpackungen preisgleich anzubieten.

Die neue Mehrwegangebotspflicht aus dem Verpackungsgesetz richtet sich an alle „Letztvertreibenden“, die Lebensmittelverpackungen aus Einwegkunststoff sowie Einwegbechern, unabhängig von deren Material, in Verkehr bringen.

Letztvertreibende sind diejenigen, die mit Essen oder Getränken befüllte To-Go-Verpackungen an Verbraucherinnen und Verbraucher verkaufen, also in der Regel die Gastronomiebetriebe, wie Restaurants, Cafe's, Bistros, aber auch Betriebsrestaurants, Tankstellen und Cateringbetriebe.

Derzeit tummeln sich mehrere Systemanbieter am Markt, die unterschiedliche Ansätze verfolgen. Während ein Anbieter (Recup) jedes Mehrwegteil bepfandert, bieten die Firmen Relevo und Vytal digitale Systeme über QR-Code an, die erst bei verspäteter oder Nichtrückgabe der Mehrwegsysteme den Verbraucher finanziell belangen.

Wir von **gastromenü** und **gastroevents** haben uns, so wie die City-Werbegemeinschaft der Stadt Ulm, für das System der Firma

Relevo entschieden. Neben der hervorragend funktionierenden einfachen Handhabung über QR-Code-Erfassung hat uns die hochfeste und bruchstichere Relevo-Glasverpackung überzeugt. Der hygienische Vorteil von Glas gegenüber den sehr kratzempfindlichen Kunststoffschalen anderer Anbieter war ein ausschlaggebender Aspekt. Die hervorragenden Reinigungsergebnisse vom Werkstoff Glas (keine Altgerüche vorheriger Speisen) sind vergleichslos.

Unser regionaler Systempartner dabei ist die Firma HoGaKa Profi aus Ulm, die 5 verschiedene Formen und Größen an Glas-Behältern bereithält. Christoph Maier (c.maier@hogakaprofi.de), unser Ansprechpartner, hat uns bestens informiert und mit ausreichend Glasschalen ausgestattet.

An dieser Stelle herzlichen Dank.



1. Bestellen



2. Scannen



3. Genießen



4. Zurückgeben

## Frischer Wind im Restaurant BellaVista

Innovative Speisekarten seit April 2022

Neben all den bedrückenden aktuellen Nachrichten gibt es auch schöne Neuigkeiten zu vermelden.

Über die Jahreswende haben wir unser Restaurant BellaVista am Münsterplatz im Herzen von Ulm renoviert und auch die Toilettenanlagen völlig saniert.



Helle Natursteinfliesen sowie neue Armaturen und Glas-Trennwände vermitteln einen hygienischen und zeitgemäßen Eindruck. Nach mehr als 16 Jahren war es einfach an der Zeit, jedoch sind solche Umbauarbeiten bei einem ständig geöffneten Gastronomiebetrieb gar nicht einfach zu organisieren.

Außerdem starteten wir Anfang April mit zwei neuen Speisekarten.



Erstmals gibt es im BellaVista täglich bis 12.00 Uhr eine separate Frühstückskarte („Guten Morgen Ulm“). Neben bekannten Klassikern servieren wir Frühstück-Bowls, viele vegane und vegetarische Leckereien, die alle bausteinartig auch mit Fisch, Geflügel und Fleisch kombiniert werden können.

Täglich ab 11.30 Uhr gibt es außerdem eine neue Speise- und Getränkekarte mit trendigen Salaten, Ramensuppen, Bowls und einem wöchentlich wechselnden „Spickzettel“. Hier werden saisonelle Tagesspezialitäten präsentiert, die für reichlich Abwechslung sorgen.

Alle Karten zeichnen sich durch gut gekennzeichnete vegane, vegetarische und „all-in“-Angebote aus. Die helle, freundliche und sehr übersichtliche Präsentation gefällt unseren Gästen und die Reaktionen sind toll.

Besuchen Sie uns doch im BellaVista und reservieren Sie ganz bequem online. Regina Novak und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch.

[www.bellavista-ulm.de](http://www.bellavista-ulm.de)

## Veranstaltungen ziehen mächtig an!

Es darf wieder gefeiert werden

Die pandemischen Einschränkungen sind weitgehend beendet und eine Flut von Veranstaltungsanfragen erreicht uns seit Anfang März 2022. Nach den Entbehrungen der letzten beiden Jahre häufen sich die Termine so massiv, dass der Veranstaltungstau kaum zu bewältigen sein wird. Viele Aushilfsmitarbeiter die wir gerade im Eventbereich benötigen, haben in anderen Branchen Arbeit gefunden und fehlen deshalb. Manche kehren aber gerne zu uns zurück- Veranstaltungen sind eben viel emotionaler und lebendiger als Waren-Regale zu bestücken!

Seit Januar 2022 haben wir mit Kathrina Göttel eine neue gastronomieerfahrene Mitarbeiterin im Personal-Recruiting gewinnen können, die diesen für uns so wichtigen Bereich massiv bearbeitet.

Ein neues Bewerber-Onlineportal begleitet unsere Personal-Abteilung und es finden seit Wochen viele Vorstellungsgespräche und Einstellungen statt.

An dieser Stelle möchten wir uns bei all denen in unseren Unternehmen bedanken, die mit vollem Elan sich dieser schwierigen Aufgabe erfolgreich widmen.

Nachdem die Nachfragen nach Veranstaltungen unsere tatsächlichen Möglichkeiten bei weitem übersteigen, bedienen wir vorzugsweise unsere Locations Lago, BellaVista, WileyClub und BarrelHouse sowie die Stammkundschaft von **gastromenü** und **gastroevents**.

Sollten Sie also in diesem Jahr noch an eine Betriebsfeier, ein Firmenevent oder an eine Kundenveranstaltung denken, bitten wir Sie dringend zeitnah mit unserer Verkaufsabteilung von **gastroevents**, Frau Julia Nassal und Frau Schwanzlberger Kontakt aufzunehmen. Sie erreichen die beiden Damen unter der E-Mail [willkommen@gastroevents-ulm.de](mailto:willkommen@gastroevents-ulm.de).





## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Immer wieder schaffen wir es auch, dass Ehepaare den Weg zu uns finden.

**Wojciech und Bronwen Styczen** sind so ein Fall. Er ist gebürtiger Pole, sie kommt aus Kapstadt in Südafrika. Die Beiden haben sich in England kennengelernt und wurden ein Paar. Während er im Betriebsrestaurant bei Ulrich Medical als Koch arbeitet, ist sie im Casino der Sparkasse in Ulm aktiv im Service. Die Beiden haben eine Tochter und einen Sohn. Die ganze Familie ist sehr sportlich unterwegs. Während Wojciech Styczen auf die mittlere Distanz des Ironman trainiert, joggt seine Frau regelmäßig, der Sohn spielt Fußball und die Tochter ist Cheerleader. Eine durch und durch fitte Familie!



**Ehepaar Styczen**



**Katharina Müller**

› Seit 2010 im Hotel und Restaurant Lago beschäftigt, zunächst im Frühstücks- und Tagungsbereich eingesetzt, hat sich **Katharina Müller** über die Jahre hinweg sehr viel Wissen angeeignet und füllt heute die Position der stellvertretenden Hotel-Leitung aus. Frau Müller ist verheiratet, hat ein Kind und baut gerade mit ihrem Mann das neue Zuhause. Katharina Müller ist mit Herzblut seit vielen Jahren bei der Sache und im Hotel und Restaurant Lago nicht wegzudenken.

› Seit über zwei Jahren im Betriebscatering-Team von Robathern in Burgau ist **Thomas Windmiller**. Nach seiner Koch-Ausbildung in der Post in Zusmarshausen und Stationen in der Region, hat er den Weg in eines unserer schönsten Betriebsrestaurants gefunden. Auch in seiner Freizeit kocht er gerne, am Liebsten auf offenem Feuer bei einem BBQ mit Freunden. Gut finden können Sie ihn in den Bergen rund um Oberstdorf, wo er gerne wandert und sich so fit hält.



**Thomas Windmiller**

› Seit 01. Januar 2022 im Team von **gastroevents** ist **Kathrina Göttel**. Viel Erfahrung bringt die gelernte Restaurantfachfrau für ihre Tätigkeit mit. Nach der Ausbildung im Restaurant Pflugmerzler in Ulm war sie in einigen Restaurants und Hotels der Region beschäftigt, bevor sie über 8 Jahre bei einem führenden Gastronomie-Personalvermittler das Handwerkszeug des Personalrecruitings gelernt hat. Dieses Wissen hilft sehr bei ihrer aktuellen Tätigkeit. Kathrina Göttel sucht über alle Medien nach neuen Mitarbeitern und bereitet alles vor, dass die Abteilungsleiter erfolgreich Vorstellungsgespräche führen können. Frau Göttel hat zwei Kinder und den Familienhund Loui, der die ganze Mannschaft in Trab hält.



**Kathrina Göttel**

## Gebratene Lachsforelle auf Ablinsensalat mit Spargelgemüse

von unserem frisch gebackenen Küchenmeister Pascal Hofbauer

### Zutaten für 4 Personen:

- |                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| <b>Lachsforelle</b>  | <b>Estragon Öl</b>             |
| 600 g Lachsforelle   | 1 Bund Estragon                |
|                      | 20 ml Rapsöl                   |
|                      | Salz                           |
| <b>Spargelgemüse</b> | <b>Orangenhollandaise</b>      |
| 6 Stangen Spargel    | 125 g Butter                   |
| 2 Stück Karotten     | 5 g Weinessig                  |
| 1 Stück Kohlrabi     | 2 Stück Eigelb                 |
| 1 Stück Zucchini     | 1 Stück Ei (Gr. M)             |
|                      | 50 g Gemüfefond                |
| <b>Ablinsensalat</b> | 10 ml Zitronensaft             |
| 200 g Ablinsen       | 1 Stück Orange (Saft + Abrieb) |
| 1 Stück Zwiebel      | 50 g Speisestärke              |
| 3 EL Estragon Öl     | Salz                           |
| 1 Stück Zitrone      | Cayennepfeffer                 |
| Senf                 |                                |
| Schnittlauch         |                                |

### Zubereitung:

- Für den Ablinsensalat die Linsen kochen und auskühlen lassen. Währenddessen die Zwiebel und den Schnittlauch in feine Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone mit Estragon Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Die ausgekühlten Ablinsen damit übergießen, mit frischem Schnittlauch vermengen und abschmecken.
- Für das Spargelgemüse schälen Sie den Spargel, die Karotten und den Kohlrabi, schneiden ihn in Form und lassen das Ganze in siedendem Wasser mit Butter und Salz gar ziehen.
- Für die Orangenhollandaise kochen Sie den Gemüfefond auf. Rühren Sie die Speisestärke mit Zitronensaft, Orangensaft und Weinessig glatt und lassen es im Gemüfefond kurz mitkochen. Danach geben Sie die Butter und den Orangenabrieb dazu, rühren das Ei mit den Eigelben glatt und geben es bei ständigem Rühren der Masse hinzu. Füllen Sie diese in eine 1L Isi-Flasche und stellen Sie sie ggf. warm.
- Die Lachsforelle in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten, den Linsensalat in die Mitte des Tellers geben und das Spargelgemüse dazu anrichten.
- Sobald die Haut der Lachsforelle kross ist, sie auf den Salat setzen. Die Orangenhollandaise als Tupfen auf den Teller geben und zum Abschluss mit frischen Kräutern oder Kresse garnieren.



### Unser Gewinnspiel



SUNDAY MORNING BREAKFAST  
Enjoy the Club!

#### Absender

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer \_\_\_\_\_

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

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



Dieses Mal verlosen wir zwei Gutscheine für ein Sonntagmorgen-Frühstück im WileyClub.

Unsere Gewinnfrage lautet:  
**Wo war unser Betriebscatering in regionaler Mission unterwegs?**

- Bei der Molkerei Mäckle
- Beim Eierhof Kober
- Bei der Fischzucht Vollmann-Schipper

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. Juli 2022

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



Herzlichen Glückwunsch!

Den Gutschein für ein Käsefondue für 2 Personen im BarrelHouse hat Frau Cornelia Schurr von der Stadt Langenau gewonnen.

Lassen Sie es sich schmecken!