



gastronews

Ausgabe 61 | September 2022

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

Preisrätsel
auf Seite **4**



Qualitäts-Offensive im Seestern

2 Sterneköche in einem Team

Manche Dinge kann man nicht planen – die ergeben sich von ganz alleine. So geschehen in unserem Fine-Dining-Restaurant „Seestern“. Seit wir zwei Restaurants („Treibgut“ und „Seestern“) im Hotel LAGO haben, ist Klaus Buderath Küchenchef im „Seestern“ und verbessert sich von Jahr zu Jahr im Ranking der besten Restaurants in Deutschland. Stets hatte er sehr gute Köche an seiner Seite, doch seit 01.07.2022 ist alles noch ein bisschen verrückter!

Mit Neuzugang Benedikt Wittek kommt ein zweiter Sternekoch in den „Seestern“, mit Klaus Buderath gleichgestellt als Führungsteam.

Benedikt Wittek kochte nach seiner Ausbildung im Landhaus Höppler in Mühlheim in sehr guten Küchen, so unter anderem auch im Waldhotel Sonnora (Drei Michelin-Sterne) unter dem viel zu früh verstorbenen

Küchenchef Helmut Thieltges.

Nach Stationen in Anthony's Kitchen in Meerbusch und in Meiers ZweiSinn in Nürnberg folgte die Küchenleiterstelle im Restaurant Siedepunkt in Ulm.

Dort erkochte Benedikt Wittek im Jahr 2021 einen Michelin Stern, parallel war er auch für das zweite Restaurant (100 Grad) als Küchenchef verantwortlich.

Im „Seestern“ darf sich Benedikt Wittek gemeinsam mit Klaus Buderath ganz aufs Fine-Dining konzentrieren. Von Dienstag bis Samstag steht das ganze Seestern-Team ab 18.30 Uhr für die Gäste bereit, um an einem der schönsten Plätze Ulm's Gastgeber zu sein.



Wir dürfen gespannt sein, wie sich das neue Küchengespann Wittek/Buderath findet und was sie ihren Gästen auf den Teller zaubern werden. Freuen Sie sich deshalb auf kulinarische Highlights am Ausee und reservieren Sie bitte rechtzeitig!

www.hotel-lago.de

INHALT

Qualitäts-Offensive im Seestern	1
Rund, gesund, bunt – unsere Bowl Aktion 2022	1
Konkurrenz belebt das Geschäft	2
gastrosplitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
Neu im Maschinenpark	3
Nachruf	3
Pinsa statt Pizza	3
Restaurant BellaVista jetzt mit Cartapani-Kaffee	3
Kiss the cook	4
Trend Rezept: Teig für Pinsa	4
Das Gewinnspiel	4

Rund, gesund, bunt – unsere Bowl Aktion 2022

Bei der diesjährigen Sommer-Aktion unseres Betriebscaterings geht es farbenfroh einher. Heiß geliebt und extrem lecker - Bowls sind weit mehr als nur ein kurzlebiger Food Trend. Sie vereinen viele der heutigen Ansprüche an eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung:

In einer Bowl finden sich vorwiegend frische und naturbelassene Lebensmittel. Fleisch oder Fisch werden, wenn überhaupt, nur als Topping in kleinen Mengen eingesetzt.

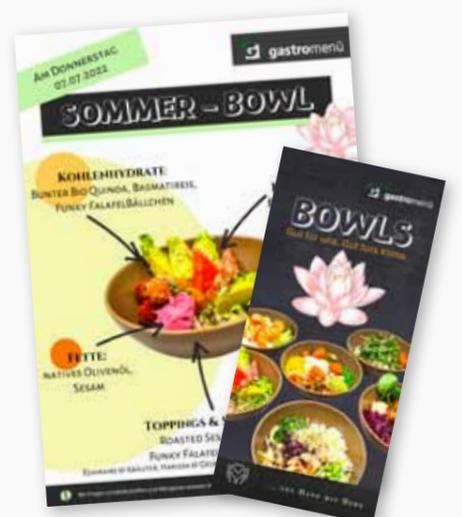
Zudem enthält jede Bowl das gesamte Spektrum an guten Nährstoffen, die un-

ser Körper täglich benötigt: Ausreichend Proteine, gute Fette mit vielen essentiellen Fettsäuren, eine Menge Vitamine und Mineralien sowie eine große Portion langkettiger Kohlenhydrate. Letztere sorgen für einen langsam ansteigenden und flach abfallenden Blutzuckerspiegel und damit für gleichmäßige Energieverteilung - perfekt im Kampf gegen das gefürchtete Mittagstief.

Der Clou: Erst auf der Gabel werden die einzelnen Komponenten mit den abwechslungsreichen Toppings und Dips kombiniert und so wird sprichwörtlich jeder Bissen zu einem unglaublich leckeren Geschmackserlebnis.



Ihre Ursprünge hat die sogenannte Buddha Bowl in der Ernährungsweise der Mönche aus dem Zen-Buddhismus, bei der es vor allem um die Achtsamkeit gegenüber aller Lebewesen und der Natur geht. Natürlich bleibt in unseren Mittagspausen nicht die Zeit, das Mittagessen zu zelebrieren, wie buddhistische Mönche dies tun. Aber wir können uns sicherlich hin und wieder beim Essen etwas mehr Ruhe gönnen und einfach einmal bewusster genießen.



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

gastromenü

Konkurrenz belebt das Geschäft

Viele neue Ideen im Hotel LAGO

War der Hotelmarkt Ulm's in den letzten 10 Jahren eher ruhig, entstanden und entstehen derzeit riesige Überkapazitäten, die sicher den Übernachtungsbedarf der Stadt bei weitem übersteigen.

Um dem ruinösen Preis-Karussell erfolgreich zu begegnen, bedarf es zwingenderweise eines oder mehrerer „Alleinstellungsmerkmale“, die wir im Hotel LAGO zweifelsohne haben.

Neben der herrlich stadtnahen Lage im Grünen direkt am See (jeder Besuch ist fast ein kleiner Urlaub), der von Anfang an ökologischen Bauweise (Kfw40-Standard), der direkten Anbindung an die Straßenbahn (direkt vor dem Haus) und der großzügigen Parkplätze für E-Autos und konventionelle Fahrzeuge, besticht

das LAGO mit einer herausragenden Gastronomie. Sowohl das „Treibgut“, als auch der „Seestern“ wurden von allen namhaften Restaurantführern als „Die Besten in der Region“ geadelt.

Ganz besonders hat uns der grüne Stern, verliehen vom Guide Michelin, für das Restaurant „Treibgut“ gefreut, bewertet er doch den nachhaltigen, regionalen und ökologischen Ansatz, den auch unser Sternerestaurant „Seestern“ verfolgt.

Die Hotel-Zimmer haben wir nochmals verschönert. Neue Plaids, Zier- und Kopfkissen wurden ergänzt, eine neue Pflegeproduktserie eingeführt und die Internetverfügbarkeit auf den Zimmern als auch im Tagungsbereich massiv erhöht.

Im Wellness-Bereich steht ein Samowar, der Zimmerbrunnen plätschert beruhigend im Ruheraum, begleitet von dezenter Chillout-Musik. Die gibt's im Übrigen auch in der Sauna mit Sternenhimmel und großzügigem Ausblick auf den Ausee und die Grünanlagen der Friedrichsau.

Die Technikausstattung der Tagungsräume wurde grundlegend modernisiert – statt Beamer gibt es jetzt große, gestochen scharfe Tagungsbildschirme mit einfachster zu bedienender Technik.

Das alles sollte helfen, dass das LAGO in Ulm weiterhin so hervorragend gebucht wird, wie in der Vergangenheit.

www.hotel-lago.de



gastroplitter

Blicke in die gastro-Welt



Auf ein Wort

Ein riesengroßes Kompliment an unsere Mannschaft!

Die Berg- und Talfahrt geht weiter.

Es ist Hochsommer als ich diesen Artikel schreibe – kurz vor dem wohlverdientesten Urlaub, den meine Frau und ich je gehabt haben und nach einem hochturbulenten Veranstaltungswochenende. Was für anstrengende Zeiten liegen hinter uns. Der Ausbruch des Ukraine-Kriegs, gepaart mit Engpässen und Preisexplosionen bei Energie, Lebensmitteln und Gehältern. Dazu eine riesige Aufgabe: Mitarbeiter für den Gastronomie- Event- und Messebereich zurückzugewinnen, da die Nachfrage nach Veranstaltungen die personellen Möglichkeiten bei weitem überstiegen haben. Die Entscheidung, mit Kathrina Göttel eine Personal-Recruiterin für Gastronomie und Event einzustellen, war goldrichtig. Nur so konnte gastroevents-Geschäftsführer Marian Schneider die Gastronomie, die Ulm-Messe und den Eventbereich erfolgreich meistern. Warum hat das alles geklappt? Weil sehr viele Mitarbeiter/innen von gastromenü und gastroevents weit über das Übliche hinaus bereit waren, am Abend und am Wochenende mit anzupacken! Rentner kamen zur Arbeit, Buchhalterinnen wurden zu Service-Kräften und unsere Köche waren bereit, eine „zweite Schicht“ einzulegen, um die Wünsche der Kunden zu erfüllen. Unser Sohn Marc kam aus dem Carebereich (Schulen, Kitas und Krankenhäuser) zurück, um seinem Bruder Moritz und dessen Kollegen Thomas Eberwein auf der Messe und im Eventbereich zu unterstützen, sogar Freunde, Verwandte und Studienkollegen wurden aktiviert, um die ein- oder andere Auftragsspitze zu meistern. Das macht uns sehr stolz, zeigt es doch, dass wir Notlaufeigenschaften haben, von denen andere Firmen nur träumen können! Deshalb möchte ich mich auch im Namen meiner Frau bei allen Menschen



bedanken, die uns aus dieser sehr angespannten Situation gerettet haben. Was erwartet uns wohl im Herbst und Winter 2022? Ich habe so wie die meisten anderen auch keine Vorstellung davon und wir „segeln auf Sicht“. Die Lieferketten sind nachhaltig gestört, Kurzarbeit droht deshalb in den Handwerks- und Industriebetrieben, Lebensmittel sind knapp und werden durch die Lohnspirale weiter stark angefeuert, ob Erdgas reglementiert wird oder nicht, weiß zu diesem Zeitpunkt niemand. Wer nicht völlig verblendet ist, ahnt, dass wir uns auf ungemütliche Zeiten einstellen werden müssen. Es wäre schön, wenn alle Menschen in diesem Land selbst anpacken und nicht immer nach dem Staat rufen würden – der hat nur sehr begrenzte Möglichkeiten, auch wenn der Eindruck entstehen kann, er könnte immer helfen. Vielleicht liegt ja gerade da der Hase im Pfeffer! Es bedarf der Anstrengung jedes Einzelnen, dann können wir auch schwierige Zeiten überstehen. Der ein- oder andere wird das wieder lernen müssen. Die Work/Life-Chill-Phase geht vermutlich dem Ende entgegen!

Angespannt aber aufgrund einer „Wahnsinns-Mitarbeitertruppe“ nicht ängstlich

Thomas Eifert

Ihr Thomas Eifert

Neu in unserem Maschinenpark

Ein Vakuum-Heißabfüller für Saucen, Suppen und Pürees

Immer auf der Suche nach Produkt- und Maschinen-Innovationen für unsere Manufaktur haben wir mitten in der Corona-Krise eine weitere größere Investition getätigt – einen Vakuum-Heißabfüller.

Bereits seit vielen Jahren setzen wir Vakuum-Füller in der Metzgerei und in der Küche ein.

Aufgabe dieser Maschinen ist es, viskose Massen (beispielsweise Spätzlesteig, Brät- und Wurstmasse, Semmel- und Kartoffelknödelmasse) unter Vakuum grammgenau einer Weiterverarbeitungs-maschine zuzuführen. Das können ein Spätzlesschaber, eine Schupfnudelmachine, eine Knödelformmaschine oder eine Maultaschenfüllmaschine sein.

Alle bisher von uns verarbeiteten Massen waren kalt oder lauwarm, niemals aber kochend heiß.

Der neue Vakuum-Heißabfüller kann heiße Massen portionieren - er wird im Inneren wassergekühlt und schützt seine Bauteile und Dichtungen vor der thermischen Zerstörung. So ist es jetzt möglich, kochend heiße Lebensmittel mittels einer Hebevorrichtung in den Vakuum-Füller zu kippen und die Produkte (Saucen, Suppen, Blaukraut, Sauerkraut, Schwäbische Linsen, Pürees und vieles mehr) grammgenau in hitzebeständige Schläuche zu portionieren.

Durch die heiße Abfüllung sind die Produkte völlig keimfrei verpackt, danach werden sie im Eiswasserbecken heruntergekühlt,



etikettiert und an ihren Bestimmungsort ausgeliefert.

200 Füllprogramme sind speicherbar – sie regeln die Portionsmenge und den Druck in der Verpackung. Durch die Investition in den Vakuumfüller entstehen für uns ganz neue Möglichkeiten, umweltfreundlich und hygienisch perfekt zu portionieren.

† Nachruf



Völlig unerwartet und für uns alle unfassbar mussten wir vom Tod unseres Mitarbeiters Herrn Helmut Büchele erfahren. Helmut war ein geschätzter Kollege und Fachmann in unserer Metzgerei. Er war kein „großer Schreier“ – eher ein „stiller Schaffer“. Wann immer wir ihn gebraucht haben, war er da, ob bei der täglichen Arbeit in der Metzgerei oder außerplanmäßig auf einer unserer vielen Veranstaltungen.

Am 09. Mai 2022 hörte sein Herz auf zu schlagen. Die Geschäftsleitung und die Mitarbeiter unserer Manufaktur im Ulmer Donautal werden ihn nicht vergessen.

In stiller Anteilnahme
Edith und Thomas Eifert
mit dem gesamten Team

Pinsa statt Pizza

Hätten Sie es gewusst?

Auf den Speisekarten unserer Betriebsrestaurants, aber auch in den Restaurants Treibgut, Barrel-House und Bella-Vista werden Sie in den nächsten Wochen vermehrt unsere frischen Pinsen entdecken. Ja, Sie haben richtig gehört: Pinsa – nicht Pizza!



Was ist denn Pinsa? Pinsa gab es bereits im alten Rom. Der Name kommt aus dem lateinischen „pinsere = zerdrücken oder zerquetschen“. Die Bauern zerquetschten bereits damals Getreide und vermischten es mit Kräutern, Salz, Wasser und wilder Hefe (die lag in der Luft) zu einem Teig.

Die Besonderheit der Pinsa sind die Bestandteile. Während Pizza aus einer Mehlsorte (zumeist feingemahlene Weizenmehl) besteht, verwendet man bei Pinsa Reismehl (macht den Teig leicht), Sojamehl (gibt die Festigkeit) und Sauerteig (macht den Teig locker und bekömmlich).

Pinsateig bekommt im Gegensatz zu Pizzateig sehr viel Ruhezeit (48-72 Stunden), außerdem ist der Frischhefeanteil bei Pinsa um ein Vielfaches geringer als bei Pizza. Der Teig wird zumeist oval oder bei uns im Hause

rechteckig ausgeknetet (von Hand) und hat aufgrund der Rezeptur 75 % weniger Kalorien wie ein gewöhnlicher Pizzateig. Wenn alles klappt, soll der Teig nach dem Backen außen besonders knusprig – innen aber weich und saftig sein.

Bei 250 – 300 Grad Celsius stehender Hitze (am Besten im Steinbackofen) kann Pinsa sehr variantenreich belegt werden. Ob nur mit Olivenöl, Kräutern und Salz, ob klassisch mit Tomatenpulpe, Mozzarella und Rucola oder mit Sauerrahm, Speck und Kümmel – der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Freuen Sie sich also mit uns auf eine neue Spezialität unserer Manufaktur. Guten Appetit und ciao bis bald in einem unserer Restaurants!

Restaurant BellaVista jetzt mit Cartapani-Kaffee

Exklusiv in der Region Ulm

Seit dem Start des BellaVista vor über 10 Jahren haben wir illy-Cafe serviert. Gemeinsam mit Cimbali-Kaffeemaschinen war dies ein Garant für besten Espresso, Capuccino und Milchkaffee.

Nicht immer glücklich waren wir mit der Qualität des „Cafe Creme“, da illy nur eine Bohne im Angebot hatte. Bei einem Gardasse-Urlaub entdeckte unser Geschäftsführer Thomas Eifert den Kaffee-Röster Cartapani aus Brescia. Eine traumhafte Espresso-Bohne (Cinquestelle) für Espresso und Capuccino und eine Superbar Cremabohne für den Cafe Creme, exklusiv verpackt für unsere Lago-Genussmanufaktur, bieten wir seither im BellaVista an.

Die begeisterte Reaktion der Kunden bestätigt uns und wir sind stolz diese Kaffeemarke in der Region exklusiv anbieten zu können.



Sollten Sie Lust auf Cartapani-Kaffee zuhause haben, können Sie die ganze Bohne und die Tassen in unserem Webshop www.gastroevents-ulm.de bestellen.



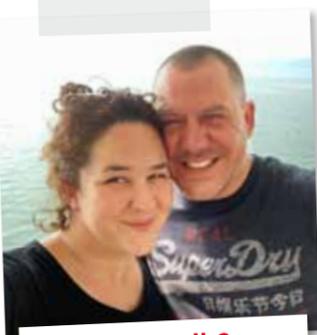
Kiss the cook

An dieser Stelle wollen wir dieses Mal Paare vorstellen, die sich bei uns kennen und lieben gelernt haben.

➤ **Julia Nassall und Klaus Buderath** haben sich 2013 im LAGO kennen gelernt.

Sagen wir mal so... es war nicht gerade Liebe auf den ersten Blick. Aber die tägliche Arbeit schweißt einen zusammen und der Respekt füreinander wächst.

Die Liebe kam Jahre später. Die Freude an Genuss und dem Reisen hat sie verbunden und lässt sie bis heute nicht los.



Julia Nassall & Klaus Buderath

Die Erfolge, Freude aber auch mal Missgeschicke während der Arbeit mit jemandem teilen zu können, der diese versteht, ist Gold wert.

➤ 2004 sind sie sich das erste Mal bei einer Veranstaltung von uns begegnet. **Jessica Striemer** als Servicekraft deren eigentlicher Beruf Fachpflegekraft im Operations-



Jessica Striemer & Thomas Grupp

dienst ist und **Thomas Grupp** als Koch in der Eventküche von gastronomie. Beide waren zu dieser Zeit frisch gebackene Eltern.

Jahre später nämlich im Jahr 2012 trafen sie sich wieder auf einer Veranstaltung von uns und arbeiteten fortan oft zusammen. Beide hatten mittlerweile jeweils 2 Kinder im gleichen Alter.

Jessica die privat Chihuahua züchtet, bat Thomas Grupp um seine Unterstützung, da sie immer wieder Schwierigkeiten hatte, im Schlachthof die Zutaten für ihre selbsthergestellten Hundemenüs zu bekommen. Thomas sprang gerne ein und unterstützte sie dabei tatkräftig. Erste außerbetriebliche Kontakte fanden via Facebook statt.

Am Schwörmontag 2013, wir bewirteten damals auf der Dianawiese, hat es dann endgültig gefunkt und seitdem sind sie ein Paar. Seit 2016 wohnen sie zusammen in Pfuhl.

➤ Im September 2019 sind sich **Anna Jansa und Nico Körner** das erste Mal im LAGO über den Weg gelaufen. Nico als Souschef und Anna als Servicemitarbeiterin. Es hat

nicht lange gedauert und sie verstanden sich so gut, dass sie auch privat mehr miteinander unternommen haben. Erst in der Kollegengruppe, dann auch nur zu Zweit. Es hat ein wenig gedauert, bis sich dann alles so entwickelt hat und nun sind sie schon seit über einem Jahr ein glückliches Paar. Auch haben sie sich beruflich weiterentwickelt. So ist Nico heute Küchenchef des Treibguts und Anna Serviceleitung. Sie sehen, die Beiden gehen alle Schritte gemeinsam, ob im Beruflichem oder im Privaten. Man könnte also auch sagen, dass das LAGO den Grundstein ihrer Beziehung gelegt hat.



Anna Jansa & Nico Körner

Teig für Pinsa

die bekömmlichere Version des herkömmlichen Pizzateiges.



Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 75 g Reismehl
- 25 g Sojamehl
- 1/2 g Frischhefe
- 300 ml kaltes Wasser
- 50 g Salz
- 5 ml Olivenöl



Zubereitung:

- Den Teig mindestens 48 Stunden vor dem Backen vorbereiten.
- Mehl mischen und die Hefe in etwas von dem kalten Wasser auflösen. Aufgelöste Hefe und das Wasser zum Mehlgemisch geben und 6 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Salz zugeben und weitere 2 Minuten kneten. Olivenöl zugeben (bei Bedarf noch Wasser zugeben, so das der Teig etwas weicher als ein Pizzateig ist) und 20 Minuten mit der Küchenmaschine kneten.
- Danach den Teig 30 Minuten ruhen lassen, dabei alle 10 Minuten den Knetarm für 3-5 Umdrehungen laufen lassen.
- Den Teig in eine verschließbare Kunststoffdose geben und für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Der Teig kann bis zu 120 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Am Backtag den Teig für 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.
- Den Teig einmal dehnen und falten und danach 4 Teiglinge abstechen. Diese in die gewünschte Form bringen und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
- Inzwischen den Backofen auf 250 – 280° C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backgitter legen, noch einmal zu recht ziehen und nach Wunsch belegen.



Die Pinsen 6 – 8 Minuten backen.

- Belegt werden kann Pinsa wie eine Pizza, je nach Wunsch und Vorlieben.
- Zum Beispiel mit Schmand und Rucicola, Tomaten, Mozzarella oder nur mit Kräutern, Salz und Olivenöl.

Unser Gewinnspiel

eat&life

LAGO

hotel & restaurant am See

Frühstück am See

GUTSCHEIN



Dieses Mal verlosen wir einen Gutschein für zwei Personen für ein Frühstück im LAGO hotel & restaurant am See.

Wieviel mit einem Michelinsterne ausgezeichnete Köche haben wir derzeit in unserem Seestern?

- 1
- 5
- 2

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. November 2022

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der gastronomie 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 gastronomie GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Die zwei Gutscheine für das Sunday Morning Breakfast im WileyClub hat Michael Schwertfeger von den Vollmer Werken in Biberach gewonnen.

Wir wünschen einen entspannten Sonntagvormittag!