

gastronews

Ausgabe 73 | September 2026

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

Preisrätsel auf Seite **4**



INHALT

Gemeinsamer Neustart zum Jahresbeginn 2027 1

gastroevents – Momente, die bleiben! 1

New Loaded Energy an der Daimlerstraße 18 2

gastrosplitter 2

Auf ein Wort von Thomas Eifert 2

Neu in unseren Betriebsrestaurants 3

Wie die ChiCoo Genussbox den Carebereich revolutioniert 3

Mitarbeiterteam 4

Peruanisches Forellen Ceviche 4

Das Gewinnspiel 4

gastromenü
catering & events

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

Gemeinsamer Neustart zum Jahresbeginn 2027

gastroevents und **gastro**menü übernehmen neues Großprojekt

Zum **1. Januar 2027** starten die Firmen **gastro**events und **gastro**menü erstmals ein gemeinsames Projekt – ein bedeutender Schritt, der sowohl das gastronomische Angebot als auch die Veranstaltungslandschaft der **Seeberger-Erlebniswelt** im Ulmer Donautal nachhaltig verändern wird.

Im Erdgeschoß entsteht das neue Café **Beans & Nuts**, betrieben von **gastro**events. Das moderne Café bietet 40 Sitzplätze und ist montags bis samstags von 8:30 bis 18:00 Uhr für alle Gäste geöffnet. Diese dürfen sich auf ein frisches Konzept freuen, das Genuss und Atmosphäre verbindet.

Darüber hinaus übernimmt **gastro**events die Bewirtung der Veranstaltungs- und Tagungsräume, die künftig für Events aller Art zur Verfügung stehen. Mit einer



Kapazität von 5 bis 500 Gästen ist es ein Meilenstein, der dauerhaft exklusiv neue Formate und große Veranstaltungen für **gastro**events ermöglicht.

In enger Zusammenarbeit mit der Firma Seeberger, die ihren bestehenden Shop weiterhin eigenständig betreibt, entsteht eine **Seeberger Erlebniswelt.** Das Ziel: Gäste sollen die Marke Seeberger mit allen Sinnen erleben – ein Ort, der Genuss, Qualität und Markenwelt vereint.

Parallel dazu übernimmt das Betriebscatering-Team von **gastro**menü die Bewirtschaftung des Mitarbeiterrestaurants. Hier werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Firma Seeberger weiterhin auf gewohnt hohem Standard versorgt – mit einem Angebot, das sowohl Qualität als auch Wohlfühlfaktor in den Mittelpunkt stellt.

Mit dem gemeinsamen Engagement schaffen **gastro**events und **gastro**menü ein vielseitiges gastronomisches und veranstaltungstechnisches Angebot, das die Seeberger Genusswelt stärkt und neue Möglichkeiten eröffnet. Ein spannender Start in das Jahr 2027, der zeigt, wie erfolgreiche Partnerschaften Zukunft gestalten können.

gastroevents – Momente, die bleiben!

In den letzten Monaten reihten sich in unserer Eventabteilung ein Ereignis nahtlos an das nächste und jeder einzelne Moment zeigte, warum wir lieben, was wir tun. Das Jahr 2026 war genau so – voller Energie, voller Begegnungen, voller Genuss.



Grund zu feiern hatte man im **SCHWENK Werk Mergelstetten**. Dort wurde am 8. Juli das **Catch-4Climate-Verfahren** vorgestellt – eine Weltneuheit, die CO^2 aus der Zementproduktion einfängt und nutzbar macht. Zwischen Industriehallen, Forschungsteams und gespannter Erwartung durften wir die Gäste kulinarisch begleiten. Rund 200 Menschen aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft waren vor Ort, darunter Baden-Württembergs Umweltministerin Thekla Walker. Die Atmosphäre war elektrisierend – man spürte, dass hier Zukunft geschrieben wird.

Nur wenige Wochen davor tauchten wir ein in die bunte Welt der **Unitex Modemesse**. Zwei Tage, die sich anfühlten wie ein kleines Festival: 3.000 Besucherinnen und Besucher, 180 Aussteller, inspirierende Keynotes und vibrierende MasterClasses. Abends verwandelten Roy Bianco & die Abbrunzati Boys die Messehalle in eine Bühne voller Lebensfreude.



Gemeinsam mit dem Ulmer Messe Catering durften wir dieses Erlebnis kulinarisch tragen – und es fühlte sich einfach rund an. Auch unsere eigenen Räume wurden wieder zum Treffpunkt besonderer Momente. Die **Porsche Summer White Party** brachte strahlende Outfits, Sommerstimmung und die Beats von **DJ Chris Montana** in den WileyClub. Ausverkauft, energiegeladen, ein Abend, der lange nachhallte.

In all dem Trubel bleibt eines konstant: Unser Anspruch an Qualität. Das Wagyu Fleisch von **WagyuMaurer aus Amstetten** hat uns und unsere Gäste begeistert – ein regionales Produkt, das man schmeckt und genießt.

Bei der **200 Jahr-Feier von Jacob Bek Stahl** erzählten wir Geschichten auf die wohl köstlichste Art: Ein Buffet, das zwei Jahrhunderte kulinarisch lebendig machte. Ein Projekt, das uns selbst berührt hat.

Und dann gibt es diese kleinen Ideen, die plötzlich groß werden – wie unser neues **Wibele-Eis** im **Restaurant Treibgut**. Ein Löffel, und sofort ist man wieder Kind. Genau solche Momente lieben wir.

Barrel Lodge

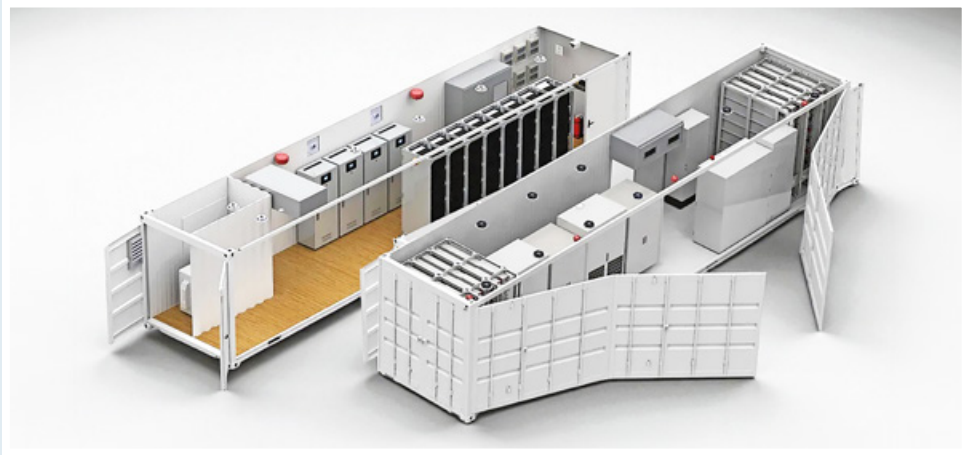
Ab sofort ist unsere BarrelLogde wieder buchbar.
Vom 1. November 2026 bis 31. Januar 2027.
Für nähere Informationen und Buchungen wenden Sie sich bitte an unser Verkaufsteam.



New Loaded Energy an der Daimlerstraße 18

New Loaded Energy
Energized today. Ready for tomorrow.

Elektrostatischer Energiespeicher sichert Fuhrpark, Küche, Kühlung und Notstromversorgung



Auf dem neuen Betriebsgelände von **gastro**menü in der Daimlerstraße 18 entsteht auf den Dachflächen eine Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 950 kWp, einem erwarteten Jahresertrag von rund 950.000 kWh und somit die Basis für eine der modernsten Energie-Infrastrukturen der Gastronomiebranche.

Gerade dort, wo viele stromintensive Verbraucher gleichzeitig laufen, kann ein Energiespeicher seine Stärken ausspielen. Kühltechnik, Großküche und elektrische Lieferfahrzeuge verursachen einen hohen Strombedarf, der im Tagesverlauf stark schwankt. Ohne Speicher speisen Betriebe einen großen Teil ihres selbst erzeugten Solarstroms in das öffentliche Netz ein und beziehen zu Spitzenzeiten teuren Strom. Damit die erzeugte Energie optimal genutzt werden kann, liefert die **New Loaded Energy GmbH** aus Neu-Ulm einen elektrostatischen Energiespeicher, der Erzeugung, Verbrauch und Ladeinfrastruktur intelligent miteinander verbindet.

Bei Netzausfall kann der Energiespeicher die Notstromversorgung übernehmen und die komplette Infrastruktur oder ausgewählte Verbraucher weiter mit Strom versorgen.

Wer ist New Loaded Energy?
New Loaded Energy entwickelt kompakte, modulare Energiespeicher für Gewerbebetriebe mit hohem Energiebedarf. Statt klassischer Lithium-Ionen-Batterien setzt das Unternehmen auf eine elektrostatische Speichertechnologie. Diese zeichnet sich durch eine hohe Betriebssicherheit (kein Risiko des thermischen Durchgehens), eine lange Lebensdauer und eine sehr hohe Anzahl an Lade- und Entladezyklen aus. Gleichzeitig arbeitet sie zuverlässig auch bei unterschiedlichen Umgebungstemperaturen und ist somit ideal für den täglichen Einsatz in anspruchsvollen Betriebsumgebungen.

„Uns geht es um mehr als das Speichern von Energie – wir steuern diese Energie intelligent", sagt Uli Eitle, Geschäftsführer von New Loaded Energy.

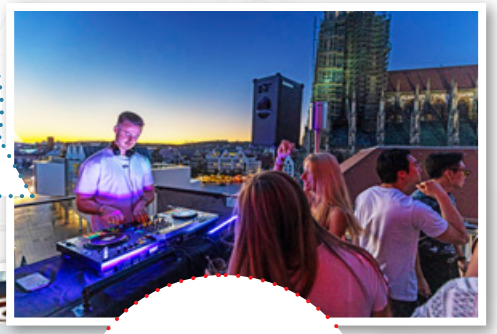
Warum sich das lohnt
Mit einem Round-Trip-Wirkungsgrad von über 95 Prozent und einer langen Lebensdauer amortisiert sich ein elektrostatischer Elektrospeicher über die Betriebsjahre deutlich schneller als klassische Batteriespeicher. Die PV-Anlage erzeugt damit nicht nur sauberen Strom, sondern wird durch intelligentes Energiemanagement zu einem wirtschaftlichen und versorgungssicherem Bestandteil der Gesamtinfrastruktur am neuen Standort. Der Speicher erhöht den Eigenverbrauch von PV-Strom, senkt Lastspitzen und glättet den Lastverlauf, was Netzentgelte und Stromkosten reduziert. Gleichzeitig ermöglicht er das gleichzeitige Laden vieler E-Fahrzeuge ohne Netzausbau und stellt im Falle eines Stromausfalls eine zuverlässige Notstromversorgung bereit.

Energized today. Ready for tomorrow.

https://newloadedenergy.com/

gastrosplitter Blicke in die **gastro**-Welt

Impressionen von der After Office Party im BellaVista



Marian Schneider hält einen Vortrag auf der Coolinaria in Bozen zum Thema "Gastronomie profitabel betreiben"



Warten auf die Hochzeitsgäste im Seestern



Candybar einmal etwas anders – im WileyClub



Du bist die Person, der ich meine letzten Spätzle geben würde.

Auf ein Wort

Hot Summer-Feelings?



Am Wetter hat es nicht gelegen.
Was war das für ein heißer Sommer! Des einen Freud, des anderen Leid. Während die Natur nach Regen lechzte, die Schiffahrt auf den großen Flüssen aufgrund der niedrigen Wasserstände zum Erliegen kam und die Einzelhandelsgeschäfte gähnend leer waren, freuten sich die Kioske in Freibädern und Badeseen. Eisdielen hatten Hochkonjunktur und die Grillmeister der Nation konnten sich voll ausleben!

Auch unsere Restaurants waren begünstigt – überall verfügen wir über herrliche Freiterrassen, ob im BellaVista, im WileyClub oder den Restaurants Treibgut und Seestern im Hotel LAGO. Mit leckeren Sommermenüs, erfrischenden Getränken und luftigleichten Desserts konnten wir unsere Gäste begeistern.
Früh am Morgen ein sommerliches Frühstück und bis in den späten Abend hinein grillten wir fangfrischen heimischen Fisch oder regionales Wagyu Beef vom Grill. Auch die Vegetarier-Freunde erreichten wir mit ganz neuen Gemüse- und Pasta-Kreationen.

Nach Monaten mit Temperaturen weit über 30 Grad Celsius warten wir nun auf die kühlen Herbsttage mit Spezialitäten aus Wald und Flur. Frische Pfifferlinge, Steinpilze aber auch Fleisch aus heimischer Jagd stehen ab Ende September auf den Speisekarten. Und in wenigen Wochen ist dann auch schon wieder Weihnachten – Wahnsinn wie die Zeit vergeht!

Die Baufortschritte im Ulmer Donautal nehmen richtig Formen an – das Fahrerlager (die Halle für unsere derzeit 50 Lieferfahrzeuge) ist weitgehend fertiggestellt und geht im September 2026 in Betrieb.
Die Planung für unsere neue Produktion entwickelt sich ständig weiter und wenn alles klappt, könnten wir im kommenden Jahr den Grundstein für die neue Manufaktur legen. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Ihnen allen einen ebenso schönen Herbst, wie der Sommer war!

Bis bald

Thomas Eifert
mit dem gesamten Team

Neu in unseren Betriebsrestaurants

Jeden Tag neu genießen – unsere Müsli- und Salatbars machen's möglich





Bewusst essen, individuell kombinieren und täglich neue Geschmackserlebnisse entdecken – dafür stehen unsere beiden neuen Angebote in den Betriebsrestaurants. Seit dem **11. März** bereichert die Müslibar das Frühstücksangebot, seit dem **23. März** ergänzt die Salatbar die Mittagspause mit frischen und vielseitigen Zutaten.

Unser Ziel ist es, ein Angebot zu schaffen, das den unterschiedlichen Bedürfnissen unserer Gäste gerecht wird. Ob persönliche Vorlieben, Ernährungsweisen oder Unverträglichkeiten – jeder kann seine Mahlzeit individuell zusammenstellen.

Die Müslibar bietet verschiedene Getreideflocken, gepuffte Getreidesorten, frisches Obst, Trockenfrüchte, Nüsse und Samen sowie Joghurt, Milch und pflanzliche Alternativen. Die Salatbar ergänzt das Angebot mit frischen Blattsalaten, saisonaler Rohkost, Proteinquellen wie Kichererbsen oder Linsen, wechselnden Beilagen sowie hochwertigen Ölen, Essige und abwechslungsreichen Toppings.

So entstehen jeden Tag neue Salatkreationen und Bowls – ganz nach dem eigenen Geschmack. Mit der festen Einführung der Müsli- und Salatbar erweitern wir unser Speisenangebot nachhaltig und schaffen noch mehr Vielfalt, Frische und Gestaltungsfreiheit.

Denn gutes Essen bedeutet heute mehr als nur satt zu werden – es steht für Qualität, Auswahl und individuellen Genuss.



Wie die ChiCoo Genussbox den Carebereich revolutioniert

Die ChiCoo Genussbox setzt neue Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung

Ob in Kitas, Schulen, Pflegeeinrichtungen oder Betriebsrestaurants – überall stehen Verantwortliche vor denselben Herausforderungen: Fachkräftemangel, hohe Qualitätsansprüche und strenge Hygienevorgaben. Genau hier bietet die ChiCoo ein neues Versorgungskonzept, das intelligente Kühltechnik mit automatisierter Garung kombiniert.

Die Speisen werden zentral gekocht, gekühlt geliefert und in der ChiCoo zuverlässig unter 3 °C gelagert. Erst rund zwei Stunden vor der Ausgabe startet der vollautomatische Garprozess direkt am Einsatzort. Dadurch findet der letzte Teil des Garens genau dort statt, wo die Mahlzeiten verzehrt werden – ohne zusätzliches Personal. Das Ergebnis: knackiges Gemüse, bissfeste Pasta und ein deutlich besserer Erhalt von Vitaminen und Konsistenz im Vergleich zur klassischen Warmhaltung.

KI-optimierte Programme sorgen für reproduzierbare Ergebnisse,



unabhängig vom Bedienpersonal. Gleichzeitig dokumentiert das System alle HACCP-Daten automatisch und revisionssicher. Über die Kibi Skada Cloud lassen sich Geräte zentral überwachen, steuern und auswerten – sogar per Mobilfunk, ohne WLAN.

Gerade Einrichtungen mit häufig wechselndem Personal profitieren: Bedienfehler werden vermieden, Abläufe vereinfacht und die Qualität bleibt konstant hoch. Die patentierte Temperaturverteilung und die aktive Kühlung sorgen dafür, dass jede Portion zuverlässig auf den Punkt gegart wird. Auch wirtschaftlich überzeugt die ChiCoo: Sie benötigt lediglich einen 230-Volt-Anschluss und verbraucht etwa so viel Energie wie ein Haushaltsbackofen. Statt hoher Investitionskosten bietet **gastro**menü ein Mietmodell inklusive Geräteüberwachung, HACCP-Monitoring und Austausch bei Defekten – mit klar kalkulierbaren monatlichen Kosten.

Mit 20 GN ½ Einschüben bietet die ChiCoo Platz für rund 100 Essensportionen und lässt sich flexibel in Kitas, Pflegeheime, Betriebsrestaurants, Hotels oder Eventlocations integrieren.

Die **ChiCoo Genussbox** zeigt, wie moderne Gemeinschaftsverpflegung aussehen kann: effizient, sicher, wirtschaftlich und vor allem mit einem Ziel – frisch zubereitete Mahlzeiten genau dann bereitzustellen, wenn sie gebraucht werden.



Unser Mitarbeiterteam

Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen


Claudia Strahlendorf

› Claudia Strahlendorf — Servicekraft im BellaVista

Claudia Strahlendorf, geboren in Johannesburg, verstärkt seit dem 1. Mai 2026 das BellaVista Team. Nach ihrer Koch-Ausbildung im Sternerestaurant Villino am Bodensee arbeitete sie in mehreren führenden Positionen, unter anderem in Ischgl, wo sie auch ihr "Herzblatt" fand.

Obwohl sie Fine Dining und präzise Pinzettenarbeit liebt, hat sie sich aus familiären Gründen für den Wechsel in den Service entschieden. Im BellaVista arbeitet sie als leitende Servicekraft.

Privat kocht sie weiterhin leidenschaftlich und lebt ihre Kreativität beim Malen, Schreiben und Fotografieren aus. Willkommen im Team.

› Jannis Hägele — Koch für den WileyClub und das BarrelHouse

Seit dem 1. Mai 2026 gehört Jannis Hägele zu unserem Team im WileyClub und BarrelHouse. Der gebürtige Stuttgarter und ausgebildete Koch sammelte bereits Erfahrungen beim 3 Sterne-Koch Tim Raue und beim FC Bayern München. Eigentlich wollte er die Welt bereisen, doch in Ischgl lernte er seine große Liebe – Claudia Strahlendorf – kennen. Gemeinsam fanden sie schließlich den Weg zu uns.

Jannis entdeckte seine Leidenschaft fürs Kochen während eines Praktikums nach dem Abitur. In seiner Freizeit spielt er gerne Fußball, reist viel und werkelt am liebsten selbst herum. Langfristig soll er bei uns die Küchenleitung übernehmen.
Wir freuen uns, dass er da ist.


Jannis Hägele


Nick Schreyer

› Nick Schreyer — Buchhaltung bei gastromenü

Seit dem 1. Januar 2026 verstärkt Nick Schreyer unser Buchhaltungs-Team bei **gastro**menü. Der gebürtige Chemnitzer ist sehr vielseitig. Nach seiner Ausbildung zum Bäcker und Kaufmann im Einzelhandel sammelte er über mehrere Stationen hinweg Erfahrung, bildete sich im Personalbereich weiter und bringt nunmehr reichlich Berufserfahrung mit. Bei uns unterstützt er die Lohnbuchhaltung des Betriebscaterings und die der Top Table GmbH mit viel Struktur, Ruhe und einem echten Herz für Menschen. Die Arbeit mit Kolleginnen und Kollegen ist für ihn nicht nur Aufgabe, sondern Leidenschaft. In seiner Freizeit zieht es ihn gern in die Natur oder zu besonderen Orten. Und manchmal genießt er einfach einen entspannten Tag auf dem Sofa. Er ist verlobt und freut sich auf alles, was kommt.
Schön, dass es ihn für uns gibt.

Peruanisches Forellen Ceviche

Von unserem frisch gebackenen Küchenmeister Manuel Schmid



Ceviche:

250 g	Forellenfilet
2	Limetten
1	kleine rote Zwiebel
10	Blätter Koriander
1	Tomate
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer
	Chili nach eigenem Geschmack

Zubereitung:

- Für die Marinade den Saft der Limetten, klein geschnittene rote Zwiebel und Chili mit etwas Salz vermischen.
- Fisch in 1 cm große Würfel schneiden, mit Marinade vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.
- Die Tomate und den Koriander klein schneiden und mit dem Fisch vermischen. Danach mit Olivenöl und Salz abschmecken und servieren.

Saatenknäckebrot:

100 g	Roggenmehl
3 g	Salz
100 g	Saaten (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, usw.)
125 ml	Wasser
25 ml	Olivenöl

Zubereitung:

- Wasser aufkochen und mit den restlichen Zutaten verkneten.
- Auf Backpapier dünn ausstreichen und bei 160 °C im Ofen backen.

Unser Gewinnspiel



Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

Dieses Mal verlosen wir eine Geschenkbox „Best of LAGO“

Inhalt:
2 Flaschen Craft-Beer (Primero & Opale)
1 Flasche Wiley Club Dry Gin
100 g Salami-Lakritze
1 Glas Cranberry-Pesto
1 Glas Chili-Chutney
1 Glas Chili-Salz
1 Dose Ulmer Schinkenwurst

Wie heißt die Regenerierbox, die Marc und Moritz Eifert ins Unternehmen eingeführt haben?

☐ **ScanBox Ergo Line**

☐ **ChiCoo-Box**

☐ **Rieber-Thermoport®**

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. Nov. 2026

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!

Den 100,- € Gutschein für das Barrelhouse hat Christian Schneider von der Dittmar GmbH gewonnen.

Wir wünschen viel Freude beim Einlösen.