

11
NOVEMBER
2022

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

chefs!®

IM FOKUS
**IMMIGRATION
ALS CHANCE**

Unser Einwanderungssystem krankt.
Das können wir uns nicht länger
leisten. Was die Branche von
der Politik erwartet



CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022: DIE PREISTRÄGER

DAS GROSSE 10-JAHRES-SPECIAL

Alles über die Gewinner der 10. Wettbewerbs-
runde und ihre Ausbildungskonzepte,
die Highlights der Preisverleihung und natürlich
die legendäre Küchenparty mit Showtime

7,50 €

BLOCK MENU®

Frische Küche



Festlich genießen!

Unsere besonderen Angebote
vom 1. Oktober 2022 bis 31. Januar 2023

Science of Cooking.



Weitere Infos und Rezepte gibt es unter:



www.isi.com/kulinarik



Sabine Romeis
chefs! Chefredakteurin
und Herausgeberin

Gänsehaut und Emotionen

Seit einigen Wochen – exakt seit der Rückkehr vom Preisverleihungsevent CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 in Ludwigshafen – hängt ein neues Bild in meinem Büro. Es hat einen Ehrenplatz gleich neben meinem Computer erhalten, sodass ich es immer im Blick habe. Es ist ein Foto von mir auf einem modifizierten Titel von *chefs!* mit dem Namen *chefin!*

Das i-Tüpfelchen auf dem Titel *chefin!* sind die Unterschriften aller CHEFS TROPHY-Netzwerkmitglieder, die am 15. Oktober bei der Preisverleihung im *BASF Gesellschaftshaus* dabei sein konnten. An diesem Abend kochten die Emotionen hoch. Nicht nur die Nominierten aus zehn Betrieben standen „unter Strom“, auch das *chefs!* Team. Erst recht, als das Netzwerk uns, die Chefs von *chefs!*, mit einer wunderbaren Laudatio von Karl-Hermann Franck hochleben ließ. Allein der Gedanke an diesen Moment, samt Standing Ovation des Publikums, macht mir bis heute Gänsehaut. Es ist einfach großartig, wie das CHEFS TROPHY-Netzwerk hinter „seinem“ Magazin steht und hinter seinem Team – Jörg-Michael Ehrlich, Peter Dwertmann, Cornelia Liederbach, Richard Herbert, Ralf Schneider, Sabine Romeis. Unser Dank für Eure/Ihre Treue und Loyalität schließt auch die Partner und Sponsoren von Award und Magazin ein!

In dieser Ausgabe lesen Sie im großen Special ab Seite 56 alles über die Verleihung der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022, über die Gewinner, die Nominierten, die Küchenparty, die Sponsoren ... viel Spaß dabei! Zum Thema Vorzeige-Ausbildung passt übrigens auch unser Fokus-Thema „Immigration als Chance“ von Jörg-Michael Ehrlich. Es zeigt auf, wie die Beschäftigung von Flüchtlingen, Asylanten und Menschen aus Drittländern in zum Beispiel Asien oder Afrika den personellen Druck auf Gastronomie und Hotellerie spürbar senken könnte und wie die Politik jetzt den Weg dafür frei machen muss. Dass auch dabei kein Weg an guter Ausbildung vorbeigeht, versteht sich fast von selbst.



Herzlichst
Ihre

Sabine Romeis



So erreichen Sie die
Redaktion von *chefs!*
Telefon: 0 66 54/91 92 30
E-Mail: s.romeis@chefs-magazin.de

Fokus

- 06 Immigration als Chance**
 Fachkräftemangel und Einwanderung: Wie gelingt die Beschäftigung von Flüchtlingen, Asylanten und Menschen aus Drittländern?

Kulinarik

- 24 Erfrischend anders**
 Arne Anker kocht im *Brikz* in Berlin Gerichte mit regionalen Produkten, vielen Kräutern und feiner Säure
- 32 Gütesiegel „Restaurants from Spain“**
chefs!-Serie (Teil 7–10): Die besten spanischen Restaurants in Deutschlands im Kurzportrait

Konzepte

- 34 Arbeiten und leben im Paradies**
Jumeirah Maldives, Ohlahali Island: Der Alltag von Female Executive Chef Taylor Shearman
- 42 Genusswelten für alle Sinne**
 Mit dem brandneuen Erlebnis-Konzept *Eatrenalin* setzt der *Europa-Park Rust* neue Standards
- 46 Ein neues Nest für den Musterschüler**
 Silvio Germann, ehemals *IGNIV Bad Ragaz*, ist jetzt Pächter des Schweizer Boutiquehotels *Mammertsberg*

Management

- 51 Alles was Recht ist**
 Neues zur Aufzeichnungspflicht von Arbeitszeiten
- 54 Energie & Kosten sparen**
 8 wertvolle Tipps für die betriebliche Praxis

CHEFS TROPHY 2022

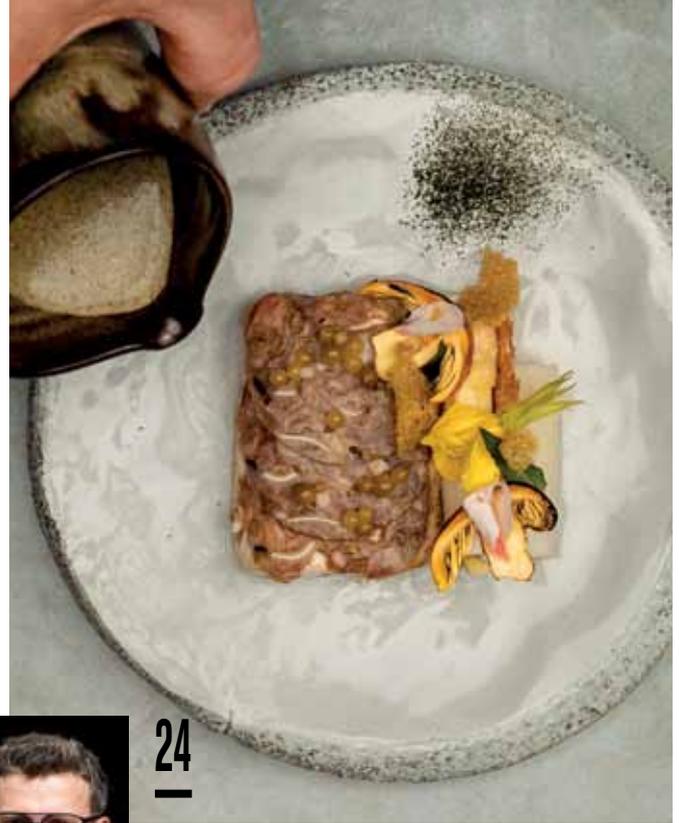
- 56 Willkommen im Netzwerk!**
 Alles zur Verleihung des Ausbilder-Preises von *chefs!*

Partner

- 94 Die Küchen-Fee und der Küchen-Rebell**
 Pia-Nixon Engel und Ralf Jakumeit, Markenbotschafter für Ascobloc und Alexandersolia, im Portrait
- 98 Alles unter Kontrolle**
 Wie eine Premium-Kochsahne Maßstäbe setzt
- 100 Weg vom reinen Fertiggerichte-Image**
 Hofmanns will Fullservice-Dienstleister werden
- 104 Süße Seelenwärmer**
 Hochsaison für süße Angebote in der Gastronomie

Rubriken

- 03 Editorial**
16 Entree
18 Chefs auf neuen Wegen
102 Neu auf dem Markt
106 Impressum



24

„Ich will Freude haben an dem, was ich tue – ohne Kompromisse“

Arne Anker, Restaurant Brikz, Berlin



46

Neustart in Mammertsberg: Silvio Germann ist jetzt sein eigener Chef und Unternehmer

ENERGIE UND KOSTEN SPAREN

Die Prozesse rund um das Kochen erfordern die meiste Energie im Gastgewerbe. Wie Einsparungen gelingen

54





56

Das große Spezial: CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022

ARBEITEN & LEBEN IM PARADIES

34 Welche Herausforderungen das Team von Taylor Shearman im Jumeirah Maldives meistern muss

IM FOKUS

IMMIGRATION ALS CHANCE

06

Appelle an Politik und Behörden sowie Beispiele aus der Praxis, wie Integration von Flüchtlingen, Asylanten und Menschen aus Drittländern gelingt



104

Süße Verführung, wenn die Tage kürzer werden, z.B. durch Ahornsirup-Savarin mit Quitte und schwarzem Walnusseis

2 KÖCHE - 1 LEIDENSCHAFT

Pia-Engel Nixon & Ralf Jakumeit
Markenbotschafter für Ascobloc & Alexandersolia



GENUSSWELTEN FÜR ALLE SINNE

Das etwas andere Gourmetrestaurant: Was den Besuch im Eatrenalin im Europa-Park Erlebnis-Resort Rust so besonders macht

42

94





IMMIGRATION ALS CHANCE

Das deutsche Einwanderungssystem krankt. Das kann sich das Land in Zeiten des eklatanten Fachkräftemangels nicht mehr länger leisten. Die Beschäftigung von Flüchtlingen, Asylanten und Menschen aus Drittländern in Asien oder Afrika könnte den Druck auf die Gastronomie und Hotellerie spürbar senken. Doch dazu müsste die Politik die Weichen jetzt endlich richtig stellen und Bürokratie abbauen

Weil er keine Auszubildenden und Mitarbeiter:innen mehr finden konnte, wollte Gastronom Wolfgang Nickel seinen Freizeit- & Ferienhof im Osternienburger Land in Sachsen-Anhalt, den er mit seiner Frau Kerstin betreibt, schon schließen. Doch es kam anders: Während einer Rundreise durch Indonesien wurde er gefragt, ob er nicht eine Möglichkeit sähe, jungen Indonesiern eine Ausbildung in Deutschland zu ermöglichen. Er sah sie. „Seit 2015 habe ich rund 4 000 junge Frauen und Männer nach Deutschland geholt und ihnen zu einem Ausbildungsplatz verholfen, bis Ende dieses Jahres kommen noch etwa 600 dazu. Bis auf sehr wenige, ich schätze höchstens zehn, konnten alle dem ersten Arbeitsmarkt zugeführt werden.“

Inzwischen ist auch die Politik auf die Erfolgsgeschichte von Wolfgang Nickel und sein Unternehmen *Ausbildung & Leben in Deutschland (AuLiD)* aufmerksam geworden. Vor kurzem hatte er Besuch von hochrangigen Mitarbeiter:innen des Arbeitsministeriums, die sich informieren wollten, warum es ihm gelingt, 4000 junge Menschen nach Deutschland zu holen und der Bundesrepublik Deutsch-

land nicht. Wolfgang Nickel: „Der Wille der Politik ist grundsätzlich da, aber die Fachleute der zuständigen Ministerien müssten sich einfach einmal an einen Tisch setzen, um zu klären, wie man den Weg frei machen kann. Hierfür habe ich ein schlüssiges Konzept.“

Im Gespräch mit dem Ministerium ging es auch um das Fachkräfteeinwanderungsgesetz (FEG), das nach Ansicht von Wolfgang Nickel von Grund auf überarbeitet werden muss, weil es in erster Linie die Immigration von Fachkräften mit Universitätsabschluss regelt. „Zahlreiche Branchen, also nicht nur Gastro-

„Ich kann nur den Kopf darüber schütteln, dass eine dreijährige duale Ausbildung mehr Wert sein soll als 20 Jahre Erfahrung als Küchenchef.“

Wolfgang Nickel,
Gastronom & Personalvermittler

FOTO: ADOBE STOCK

nomie und Hotellerie, wissen doch nicht mehr ein noch aus. Deutschland ist auf Immigration angewiesen, braucht aber nicht nur Absolvent:innen mit Hochschulabschluss, sondern vor allem auch Handwerker sowie Berufskraftfahrer und Pflegekräfte.“ Vor kurzem erzählte ihm ein Mitarbeiter des Arbeitsministeriums ganz stolz, dass es gelungen sei, 15 Elektriker nach Deutschland holen. Wolfgang Nickel: „Ich dachte erst, ich hätte mich verhört – 15 000 wäre für mich eine realistische Zahl gewesen, die man mit Stolz verkündet.“

Während der Corona-Lockdowns haben rund 100 000 sozialversicherungspflichtige Beschäftigte der gastgewerblichen Branche den Rücken gekehrt. Und es könnte gar noch schlimmer kommen: Laut einer Umfrage der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) kann sich ein Drittel der Beschäftigten nicht mehr vorstellen, weiterhin im Gastgewerbe zu arbeiten – sie haben die Nase gestrichen voll. Diese Zahlen sind erschreckend, denn an der NGG-Befragung haben sich insbesondere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beteiligt, die schon länger in der Branche tätig sind.

Dass demnächst vielleicht noch mehr gut ausgebildete Köche:innen oder Kellner:innen fehlen, liegt vor allem an der zu niedrigen Bezahlung. 80 Prozent der Befragten gaben an, dass ihnen die Entlohnung zu niedrig sei, 70 Prozent fehlte es an Wertschätzung seitens des Arbeitgebers. Mehr als die Hälfte beklagte zudem, dass die psychische Belastung zu hoch (57 Prozent), die Arbeitszeiten nicht oder nur schwer mit dem Privatleben vereinbar seien (57 Prozent) bzw. nicht familienfreundlich sind (55 Prozent). Kein Wunder, dass die Berufe im Gastgewerbe laut Umfragen und Erhebungen zu den unbeliebtesten überhaupt gehören; auch wenn es um den Abschluss eines Ausbildungsvertrages geht.

Bereits seit einigen Jahren versucht die Branche, mit diversen Ausbildungsinitiativen, mehr oder weniger pfiffigen Imagekampagnen, besseren Arbeitszeiten und Rahmenbedingungen sowie höheren Gehältern gegenzusteuern – leider mit durchwachsenem Erfolg. Entlastung könnte aus dem Ausland kommen, denn durch Kriege und globale Wirtschaftskrisen gibt es weltweit Millionen von jungen – und hoch motivierten – Menschen, die dringend nach einer Arbeit mit Zukunftsperspektive suchen.

Nicht zuletzt der Ukraine-Krieg hat nach der Flüchtlingswelle 2015/2016 aus



„Die zehn Köche, die ich nicht vermitteln konnte, gehen jetzt in Länder wie Saudi-Arabien oder auch Dubai, wo sie mit offenen Armen empfangen werden. Mein Fazit: Unser Einwanderungssystem ist krank.“

Wolfgang Nickel,
Gastronom & Personalvermittler

Syrien erneut ungeheuerere Flüchtlingsströme in Gang gesetzt. Doch die gesetzlichen Bestimmungen verhindern in vielen Fällen die Aufnahme einer Tätigkeit in deutschen Betrieben und Unternehmen; ganz gleich ob Flüchtling, Asylant oder Fachkraft aus dem Ausland. Anfang des Jahres wollte Wolfgang Nickel zehn Köchinnen und Köche mit jahrelanger Berufserfahrung über das Fachkräfteeinwanderungsgesetz nach Deutschland holen. Die Kandidaten:innen hatten in Indonesien in Top-Hotels in leitenden Positionen gearbeitet. Dennoch: Alle zehn wurden mit der Begründung abgelehnt, dass sie die in Deutschland geltenden Ausbildungskriterien für den Beruf Koch/Köchin nicht erfüllen.

„Gefordert wird im Prinzip eine Ausbildung im Rahmen des Dualen Systems, das es aber nur in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Dänemark und den Niederlanden gibt“, sagt Wolfgang Nickel. „Ich kann nur den Kopf darüber schütteln, dass eine dreijährige duale Ausbildung

Manchmal scheitern Kandidaten beim Interview mit der Botschaft, obwohl sie Wolfgang Nickel darauf vorbereitet hat. Sein Fazit: „Dass Menschen in der heutigen Zeit noch Angst haben, eine deutsche Botschaft zu betreten, ist eine ganz schlechte Visitenkarte für unser Land.“

mehr Wert sein soll als 20 Jahre Erfahrung als Küchenchef. Die zehn Köchinnen und Köche gehen jetzt übrigens in Länder wie Saudi-Arabien oder auch Dubai, wo sie mit offenen Armen empfangen werden. Mein Fazit: Unser Einwanderungssystem ist krank!“

Zu dieser Einschätzung passt, dass auch die Initiative der Bundesregierung, 5000 Köchinnen und Köche aus Mexiko nach Deutschland zu holen, zumindest vorerst gescheitert ist. Grund: Unternehmer sollten 4800 Euro pro Mitarbeiter:in zahlen. Darüberhinaus wurden die Gehälter vom Arbeitsamt vorgeschrieben, die zudem weit über dem hierzulande üblichen Durchschnitt lagen. Wolfgang Nickel: „Wie soll ein Unternehmer seinem Koch, der seit zehn Jahren bei ihm arbeitet, vermitteln, dass sein mexikanischer Kollege für die gleiche Arbeit deutlich mehr Geld erhält als er?“

Wolfgang Nickel kooperiert inzwischen mit 670 Partnern und erhält jeden Tag neue Anfragen, inzwischen auch aus Österreich. Momentan gelingt es ihm, jede Woche rund 20 junge Menschen aus Drittländern nach Deutschland zu holen. Sein Ziel ist es, diese Zahl mittelfristig zu verdoppeln, obwohl die Abwicklung seiner Ansicht nach immer noch zu schleppend läuft. Immer noch werden einige junge Menschen nach der Abgabe der Dokumente und dem Botschaftsinterview mit der Begründung abgewiesen, sie hätten nicht überzeugend dargelegt, was sie in Deutschland machen wollen. „Diese Praxis, engagierte und motivierte



Seit 2015 hat Wolfgang Nickel über sein Unternehmen AuLiD rund 4 000 junge Frauen und Männer nach Deutschland geholt und ihnen zu einem Ausbildungsplatz verholfen. Bis Ende dieses Jahres kommen noch etwa 600 weitere dazu.

Menschen nach einem fragwürdigen Interview abzuwimmeln, können wir uns nicht länger leisten“, ist Wolfgang Nickel überzeugt. „Wir bereiten unsere jungen Leute intensiv auf die Interviews vor, trotzdem haben sie natürlich Angst vor den Behörden, sind eingeschüchtert und verunsichert. Dass Menschen in der heutigen Zeit noch Angst haben, eine deutsche Botschaft zu betreten, ist eine ganz schlechte Visitenkarte für unser Land.“

Wolfgang Nickel könnte ohne Probleme noch mehr junge Menschen nach Deutschland holen, wenn die Behörden mitspielen würden. Nur ein Beispiel: Aufgrund einer Cyber-Attacke konnte die IHK im Herbst wochenlang keine Ausbildungsbestätigungen für seine jungen Leute ausstellen. Das hatte zur Folge, dass sich bei der Botschaft die Bearbeitung verzögerte. In einigen Fällen verfielen daraufhin die Sprachzertifikate B1 bzw. B2, die nur ein Jahr lang gültig sind. Die Botschaft hat trotzdem darauf bestanden, dass ein aktuelles, gültiges Zertifikat vorgelegt wird, selbst wenn das bisherige nur drei Tage abgelaufen war. „Für mich ist das pure Willkür, denn kein Zeugnis dieser Welt hat ein Verfallsdatum“, sagt Wolfgang Nickel. „Statt der IHK einfach

zu erlauben, die Ausbildungsverträge per Hand auszufüllen oder sie nachzureichen, wurden zahlreiche junge Menschen abgelehnt. Diese Unflexibilität der Bürokratie können wir uns nicht länger leisten.“ Die Trägheit der Ämter und ihrer Mitarbeiter:innen hat seiner Ansicht nach auch mit fehlender Zivilcourage zu tun. „Den Mitarbeitenden in den Behörden fehlt einfach der Mut, Entscheidungen auch einmal selbstständig zu treffen, selbst auf das Risiko hin, etwas falsch zu machen.“

„Den Mitarbeitenden in den Behörden fehlt einfach der Mut, Entscheidungen auch einmal selbstständig zu treffen; selbst auf das Risiko hin, etwas falsch zu machen.“

Wolfgang Nickel,
Gastronom & Personalvermittler



Aktuell gibt es Pläne der Bundesregierung, mit einer so genannten Chancenkarte die rechtmäßige Einreise von Arbeitssuchenden aus dem Ausland zu erleichtern. Ob sich dadurch allerdings das Problem rund um den Nachweis der Fachkräfteausbildung von Köchinnen und Köchen aus dem Ausland löst, ist fraglich. Ein weiterer Engpass bleibt wohl auch in Zukunft die teilweise personelle Unterbesetzung der Botschaften und Behörden, die schon jetzt mit der Bearbeitung der Anträge überfordert sind. Und ein weiteres Dilemma kündigt sich an: Weltweit wurden den Goethe-Instituten die Gelder gekürzt – mit der Folge, dass die Kurse für die Erlangung der notwendigen Sprachzertifikate massiv zusammengestrichen wurden. Ein Teufelskreis.

Wer mit Wolfgang Nickel kooperieren möchte, braucht nur bei AuLiD in Großpaschleben/Osternienburger Land anzurufen (www.aulid.de). Acht Mitarbeiter:innen beschäftigt er inzwischen, die sich um die Formalitäten, Flugtickets und notwendigen Papiere kümmern. Da Wolfgang Nickel wissen möchte, mit wem er es zu tun hat, schaut er sich jeden Betrieb vorher an und führt ein Interview mit den Verantwortlichen. Anschließend bereitet sein Unternehmen die Papiere vor und stellt die Azubis der Direktion per Video-Call vor. „Die Unternehmen können mir vertrauen, dass ich die für ihren Betrieb passenden Menschen nach Deutschland hole. Die jungen Leute sind durchweg gut erzogen, intelligent, haben Abitur bzw. einen vergleichbaren Abschluss und sprechen Deutsch.“ Die Personalabteilung müsse nur noch den Ausbildungsvertrag ausfüllen und die Berufsschule benennen.

Wolfgang Nickel ist kein einziger Fall mit ausländerfeindlichen Hintergrund bei seinen vermittelten jungen Menschen aus Drittländern bekannt. Als neulich aber ein Hotelier bei ihm anrief, um „fünf Stück“ zu bestellen fiel seine Antwort entsprechend aus: „Wir reden hier über Menschen, die Sie pflegen und fördern müssen, und nicht über Sklaven!“ Fälle wie dieser bestärken ihn darin, jeden Betrieb selbst kennenzulernen und im Zweifelsfall auch mal „nein“ zu einer Anfrage zu sagen. Wolfgang Nickel betont jedoch: „99 Prozent der Betriebe arbeiten korrekt, sodass ich ihnen meine jungen Leute anvertrauen kann.“ *Jörg-Michael Ehrlich* !

chefs! Redakteur Jörg-Michael Ehrlich traf Wolfgang Nickel zu einem sehr offenen Gespräch über seine Arbeit und den Ärger mit Behörden im Grand Elysée Hamburg

SIMONE HUTTER

Die Rechtsanwältin bei der Nürnberger Kanzlei Beck für Arbeitsrecht und Buchautorin sprach mit chefs! über die Möglichkeiten der Beschäftigung von Flüchtlingen, Asylanten und Ausländern, die richtige Vorgehensweise sowie etwaige Stolperfallen



„Deutschland ist auf Einwanderung angewiesen“

Welche Bedeutung hat aus Ihrer Sicht als Rechtsanwältin und Buchautorin aktuell die Beschäftigung von Flüchtlingen, Asylanten und Ausländern für deutsche Unternehmen?

Hutter: Während der Flüchtlingswelle 2015/2016 war das Thema schon einmal sehr aktuell und hat nun durch den Ukraine-Krieg eine traurige Renaissance erfahren. Bereits seinerzeit hatte die DATEV, ein Software-Haus und IT-Dienstleister für Steuerberater, Wirtschaftsprüfer und Rechtsanwälte, in ihrem Verlag ein Buch zum Thema herausgegeben, das jetzt erweitert, an die aktuelle Situation angepasst und neu aufgelegt wurde. Als eine auf Arbeitsrecht spezialisierte Kanzlei bieten wir zudem in Zusammenarbeit mit DATEV spezielle Seminare zum Thema an, die momentan sehr nachgefragt sind. Aufgrund meiner Erfahrungen gehe ich daher davon aus, dass uns das Thema dauerhaft begleiten wird.

chefs!: Von Unternehmer:innen in der Hotellerie und Gastronomie hören wir sehr oft, dass die Beschäftigung von ausländischen Mitarbeitenden mit zu viel Bürokratie verbunden ist. Sehen Sie das auch so?

Hutter: Bei der Beschäftigung von ausländischen Mitarbeiter:innen gibt es rechtliche Besonderheiten zu beachten, die aber durchaus gut zu bewältigen sind. Ich sehe in der Politik eine klare Tendenz hin zur Erwerbsmigration, also den Wunsch, vermehrt ausländische Arbeitskräfte bei uns in Deutschland zu integrieren. Auch der Zugang geflüchteter Menschen zum Arbeitsmarkt ist dem Grunde nach zumeist gewährleistet. In unserer Gesellschaft gibt es inzwischen einen breiten Konsens, dass ausländische Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zukünftig als Stützen unserer Sozialversicherungssysteme nicht mehr wegzudenken sind. Dieses Umdenken führt natürlich auch dazu,

dass die administrativen Abläufe vereinfacht werden müssen, was meiner Ansicht nach aber auch passiert.

chefs!: Wodurch zum Beispiel?

Hutter: Ein großer Schritt war mit Sicherheit das Fachkräfteeinwanderungsgesetz aus dem Jahr 2019, das an zahlreichen Stellen zu signifikanten Erleichterungen bei der Beschäftigung von Fachkräften aus dem Ausland geführt hat. Möchte ein Hotelier beispielsweise Köchinnen oder Köche aus einem Drittland beschäftigen, kann er diesen Prozess mit einem sogenannten beschleunigten Fachkräfteverfahren von Deutschland aus einleiten. Natürlich ist so ein Verfahren mit Bürokratie verbunden, aber in der Praxis erfordert jedes neue Arbeitsverhältnis einen gewissen Aufwand, da die Anforderungen an Arbeitgeber in Deutschland generell sehr hoch sind. Bei der Beschäftigung von Flüchtlingen und Ausländern können noch einige wenige Punkte



„Ich sehe in der Politik eine klare Tendenz hin zur Erwerbsmigration, also den Wunsch, vermehrt ausländische Arbeitskräfte bei uns in Deutschland zu integrieren.“

Simone Hutter, Rechtsanwältin für Arbeitsrecht

hinzukommen, aber alles andere bleibt ja unverändert.

chefs!: *Speziell bei Köchinnen & Köchen soll es Probleme bei den Anerkennungsverfahren von im Ausland erworbenen Berufsabschlüssen geben, da es in vielen Drittländern eine vergleichbare Ausbildung wie im Dualen System nicht gibt.*

Hutter: In der Praxis existieren leider solche Hürden. Anerkennungsverfahren zu ausländischen Berufsqualifikationen unterliegen in Deutschland einer differenzierten Zuständigkeit, was es nicht unbedingt leichter macht. Hinzu kommt die inhaltliche Anerkennungsprüfung, bezogen auf den jeweiligen Einzelfall. Ich stimme Ihnen zu: Hier könnte und sollte man noch einiges optimieren, beschleunigen und vereinfachen.

chefs!: *Würden Sie raten, dass man sich als Unternehmer Hilfe von außen holt, also beispielsweise bei einer auf Arbeitsrecht spezialisierten Kanzlei?*

Hutter: Es ist natürlich immer hilfreich, sich fachkundige Hilfe einzuholen. In der Regel erfolgt die Abarbeitung des Problems dann zielgerichteter und wesentlich schneller. Wir erhalten regelmäßig Anfragen zu Formulierungen in den Arbeitsverträgen mit ausländischen Mitarbeitern, gerade auch rund um Befristungsfragen oder ob beispielsweise ein Vertrag in die Muttersprache der Mitarbeitenden übersetzt werden muss.

Ich würde Arbeitgebern daher raten, sich den Prozess für die Beschäftigung von Flüchtlingen und Ausländern von Grund auf zu verdeutlichen, insbesondere mit Blick darauf, auf welche Punkte besonders zu achten ist. Sobald die Abläufe und Anforderungen einmal systematisch aufgearbeitet wurden, können sie dann auf vergleichbare Fälle übertragen werden. Natürlich werden trotzdem immer wieder Einzelfragen auftauchen, aber diese gibt es in jedem anderen Arbeitsverhältnis ja auch.

chefs!: *Was sind nach Ihrer Erfahrung die wichtigsten Knackpunkte und Stolperfallen, auf die Arbeitgeber:innen unbedingt achten sollten?*

Hutter: In § 4a des Aufenthaltsgesetzes steht explizit, dass Flüchtlinge und Ausländer nur dann eine Arbeit aufnehmen dürfen, wenn sie einen Aufenthaltstitel besitzen und kein diesbezügliches Verbot oder keine diesbezügliche Beschränkung besteht. Dieser Titel, den die Ausländerbehörde ausstellt, muss für die Dauer der Beschäftigung in elektronischer Form oder in Papierform vom Arbeitgeber in den Personalunterlagen

Buchtipp

Die Beschäftigung von Geflüchteten und Asylbewerbern

Von Christian Beck & Simone Hutter. 14,99 Euro, 90 Seiten, DATEV Nürnberg. ISBN Print: 978-3-96276-085-4, ISBN E-Book: 978-3-96276-086-1

Das Fachbuch erklärt, was Verantwortliche über die Beschäftigung von geflüchteten Menschen und Asylwerbenden aus Drittstaaten wissen sollten. Es gibt vielfältige arbeits-, sozialversicherungs- und lohnsteuerrechtliche Aspekte, die bei der Einstellung von Nicht-EU-Bürgern zu beachten sind. Die Autoren erläutern auch beschäftigungsrelevante Unterschiede des Aufenthaltstitels – Asylwerbende mit Aufenthaltsgestattung, Geduldete oder anerkannte Flüchtlinge – und gehen auf die Außerkraftsetzung der EU-Massenzustrom-Richtlinie für Flüchtlinge aus der Ukraine ein. Daraus ergeben sich weitere Besonderheiten beim Aufenthaltsrecht und Zugang zum Arbeitsmarkt. Buchinhalte (Auszug)

- Beschäftigung von Ausländern aus Drittstaaten
- Aufenthalt und Beschäftigung von geflüchteten Menschen
- Rechtliche Besonderheiten bei der Beschäftigung von Geflüchteten



aufbewahrt werden. In der Praxis taucht sehr oft die Frage auf, ob ein Arbeitgeber überhaupt nach dem Aufenthaltstitel bzw. der Arbeitsberechtigung fragen darf. Als Juristin kann ich nur dazu raten. Sie müssen sogar danach fragen, damit Sie Ihre gesetzliche Verpflichtung erfüllen können.

chefs!: *Haben Sie einen Rat für Arbeitgeber, die demnächst Flüchtlinge oder Ausländer beschäftigen wollen?*

Hutter: Klären Sie unbedingt alle anstehenden Fragen vor der Unterzeichnung des Arbeitsvertrags bzw. dem Beschäftigungsbeginn. So kann eine Vielzahl rechtlicher Schwierigkeiten von vornherein vermieden werden. Als Arbeitgeber:in kann man bei der Ausländerbehörde Nachfragen stellen und sich nach Ansprechpartnern erkundigen. Ich höre immer wieder, dass eine Portion Beharrlichkeit hilfreich ist, wenn die benötigten Informationen nicht wie gewünscht beigebracht werden. Natürlich besteht auch die

Möglichkeit, sich in einer arbeitsrechtlichen Fachkanzlei beraten zu lassen, wenn eine Behörde bei der Bearbeitung des Aufenthaltstitels nicht in die Gänge kommt.

chefs!: *Besteht die Hoffnung, dass auch auf Behördenseite ein Umdenken stattfindet bzw. die zuständigen Abteilungen personell besser besetzt werden?*

Hutter: Vor allem Unternehmerinnen und Unternehmer aus Branchen mit erheblichem Fachkräftemangel wünschen sich hier Verbesserungen, Erleichterungen und eine Beschleunigung der Verfahren. Angesichts des sich dramatisch verschärfenden Arbeitskräftemangels kommen Politik und Gesellschaft aus meiner Sicht gar nicht umhin, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Fakt ist: Deutschland ist auf die Beschäftigung ausländischer Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer angewiesen, und zwar nicht nur für die nächsten Jahre, sondern voraussichtlich für Jahrzehnte.

Interview: Jörg-Michael Ehrlich

PASCAL WOERLE

**Hoteldirektor, Panoramahotel Oberjoch,
Bad Hindelang-Oberjoch**



Ich kann jede Kollegin und jeden Kollegen nur dazu ermutigen, jungen Menschen aus dem Ausland die Chance einer Ausbildung in ihren Häusern zu ermöglichen. Wir sind in unserer Unternehmensgruppe, zu der neben unserem Hotel hier in Oberjoch noch fünf weitere Betriebe zählen, seit jeher multikulturell und bunt gemischt aufgestellt. Wir beschäftigen schon seit vielen Jahren Menschen aus Nicht-EU-Ländern wie zum Beispiel Indonesien, Aserbaidschan oder Marokko.

Vor allem unsere Erfahrungen mit Auszubildenden aus Indonesien sind hervorragend. Wir haben nicht einen einzigen Azubi, über den wir nicht glücklich wären, dass er in unserem Team ist. Unsere Indonesier zeichnen sich durch eine unglaubliche Freundlichkeit, Höflichkeit und Zufriedenheit aus und gehen immer mit einem Strahlen im Gesicht durch unser Hotel.

Das Schönste dabei: Sie stecken die anderen aus unserem Team und selbst mich mit ihrer guten Laune an. Darüber hinaus sind sie unglaublich wissbegierig und haben Noten in der Berufsschule, von denen sich einige unserer deutschen Azubis teilweise eine Scheibe abschneiden können. Wir bieten in unserem Haus regelmäßig Deutschkurse an, die von unseren indonesischen Azubis mit Begeisterung in Anspruch genommen werden.

Die Integration der jungen Leute aus Indonesien und Co. gelingt problemlos. Unsere insgesamt rund 40 Auszubildenden im Haus unternehmen sehr viel gemeinsam, nutzen unser Fitness-Studio, sind Nachbarn in unseren Personalwohnungen oder treffen Freunde:innen in anderen Städten.

Mich beeindruckt immer wieder, wie höflich und respektvoll die jungen Men-



„Wer zu uns kommt, will arbeiten, Geld verdienen und sich eine Zukunft aufbauen. Die notwendigen Verfahren müssen dringend vereinfacht und reformiert werden.“

Pascal Woerlé, Hoteldirektor

haben zwar mit als erste den Fachkräftemangel zu spüren bekommen, doch könnte jede Branche in Deutschland von mehr Arbeitskräften aus Nicht-EU-Ländern profitieren. Wer nach Deutschland kommen möchte, will arbeiten, Geld verdienen und sich eine berufliche Zukunft aufbauen. Die dafür notwendigen Verfahren müssen dringend vereinfacht und reformiert werden.

schen auftreten. Bei unseren jährlichen Feedback-Gesprächen beispielsweise fragen sie beim Betreten des Raums, ob sie Platz nehmen dürfen. Es gab auch noch nie Anlass für ein klärendes Gespräch wegen eines Fehlverhaltens. Die Kochazubis aus dem dritten Lehrjahr arbeiten schon fast wie ausgelernte Köche. Mein Fazit: Wir sind superglücklich, dass wir sie haben! Wir als Arbeitgeber sind natürlich in der Pflicht, unseren Job als Ausbilder:innen gut zu machen. Dafür werden wir mit superloyalen Mitarbeitenden belohnt.

Um diese Erfolgsgeschichte weiter voranzubringen, wünsche nicht nur ich mir eine Erleichterung und Beschleunigung der bürokratischen Abläufe. Die Betriebe in Gastronomie und Hotellerie





NADINE LÄMMERMAYER

Personalleiterin, Panoramahotel Oberjoch,
Bad Hindelang-Oberjoch



„Bei Köchinnen und Köchen aus Drittländern hängt die Genehmigung des Antrags davon ab, ob ihre Ausbildung im Heimatland bei uns anerkannt wird oder nicht“

Nadine Lämmermeyer, Personalleiterin

Auszubildenden wollen in der Regel nach ihrer Ausbildung in Deutschland bleiben. Ihr eigentlicher Arbeitsbeginn als Fachkraft nach der Prüfung verzögert sich allerdings immer um einige Wochen oder sogar Monate, da die notwendige Beantragung des Aufenthaltstitels erneut mit bürokratischem Aufwand verbunden ist. Arbeitsgenehmigungen können zudem erst nach Vorlage der Zeugnisse von der Industrie- und Handelskammer beantragt werden.

Ganz wichtig: Vor Abschluss des Verfahrens dürfen wir sie auf keinen Fall in unseren Betrieben beschäftigen, damit wir uns nicht strafbar machen. Während dieser Zeit können sie leider kein Geld verdienen und müssen viel Geduld aufbringen. Das ist für viele keine einfache Situation, denn natürlich möchten sie am liebsten sofort durchstarten, wenn sie die Ausbildung beendet haben.

Aufgezeichnet von Jörg-Michael Ehrlich !

Die Rekrutierung von Auszubildenden aus Drittländern ist für unsere Branche eine hervorragende Chance, um die klaffenden Lücken im Nachwuchsbereich zu schließen. Als Personalverantwortliche sind wir immer auf der Suche nach neuen Mitarbeitenden und informieren uns beispielsweise auf Fachkongressen und Recruiting-Messen über neue Strategien und Lösungsansätze. So sind wir auch auf das Thema „Azubis aus Indonesien“ aufmerksam geworden und haben im Winter 2019 erstmalig mit Unterstützung einer Vermittlungsagentur junge Menschen zu uns geholt. Inzwischen können wir auf die Zuarbeit der Agentur verzichten, weil wir durch familiäre Kontakte und Mund-zu-Mund-Empfehlungen unserer Auszubildenden regelmäßig Direktbewerbungen von ihren Geschwistern, Cousins oder Freunden erhalten.

Der bürokratische Aufwand ist allerdings leider nach wie vor relativ hoch,

obwohl der ganze Prozess durch die Möglichkeit des beschleunigten Fachkräfteeinwanderungsverfahrens etwas einfacher geworden ist. Unsere Azubis müssen aber nach wie vor eine Vielzahl von Dokumenten wie Zeugnisse oder Sprachzertifikate vorweisen, die wir dann für sie bei der Ausländerbehörde einreichen. Neben Gebühren in Höhe von aktuell 411 Euro sind jedes Mal einige Behördengänge notwendig. Trotzdem kann es bis zu vier Monaten dauern, bis ein Antrag genehmigt wird.

Bei Köchinnen und Köchen aus Drittländern hängt es grundsätzlich davon ab, ob ihre Ausbildung aus ihrem Heimatland in Deutschland anerkannt wird oder nicht. Leider werden relativ viele Anträge abgelehnt, oder die Bearbeitung dauert monatelang, weil irgendein Nachweis oder eine Zeugnisübersetzung fehlt bzw. eine Ausbildung nicht so exakt nachgewiesen werden kann, wie es in Deutschland verlangt wird. Unsere



SONJA SCHÄFER

Hotelchefin und Ausbilderin, Wohlfühlhotel Alte Rebschule, Rhodt unter Rietburg in der Pfalz



Mein Vater Stephan Hafen engagiert sich schon seit Jahrzehnten karitativ in Kenia. Aufgrund seiner guten Kontakte in das Land ermöglichte er bereits 2012 einem jungen Mann aus Ostafrika eine Ausbildung zum Koch hier bei uns in Deutschland, der heute zu einer wichtigen Stütze für unser Haus geworden ist. Der Austausch mit Kenia ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden, von der beide Seiten profitieren. Inzwischen vermitteln wir junge Kenianer:innen auch an andere Hotels in der Pfalz.

Solch ein Projekt kann man nicht von heute auf morgen starten. Die Ausreise aus Kenia muss sehr gründlich vorbereitet werden, um den bürokratischen Aufwand möglichst gering halten zu können. In Kenia durchlaufen unsere zukünftigen Auszubildenden im Vorfeld eine einjährige Grundausbildung für Gastronomie/Hotellerie am Mombasa Aviation Training Institute, in der Grundkenntnisse über die Hospitality-Branche vermittelt werden. So können beide Seiten sicher sein, dass sie keine Überraschungen erleben.

Voraussetzung für ein Einreisevisum sind auch deutsche Sprachkenntnisse und entsprechende Sprachzertifikate.

Wer sich für die Aufnahme von jungen Menschen aus Kenia entscheidet, sollte sich bewusst machen, dass die kulturellen Unterschiede doch ziemlich groß sind. Unsere Kenianer:innen leben sich allerdings leichter ein als seinerzeit die Azubis aus Spanien, die inzwischen fast alle wieder wegen Heimweh in ihr Land zurückgekehrt sind. Vor allem in der Anfangszeit ist es wichtig, dass man die jungen Leute an die Hand nimmt, um ihnen bei Behördengängen, etwa zum Einwohnermeldeamt oder zur Ausländerbehörde, zur Seite zu stehen. Auch bei Dingen wie Bankkonto eröffnen, Handyvertrag machen, Krankenversicherung abschließen, Arztbesuche terminieren oder Einkäufe tätigen benötigen die jungen Menschen Unterstützung. Den dafür notwendigen zeitlichen Aufwand sollte man auf keinen Fall unterschätzen. Es gehört einiges an Engagement dazu, aber uns macht es Spaß, weil

wir so viel von unseren Auszubildenden zurückbekommen.

Wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Integration durch Kollegen:innen und die Berufsschule sehr gut gelingt und sich unsere Azubis schnell einen neuen Freundeskreis aufbauen. Ich persönlich finde wichtig, dass sie deutsche Freunde finden, damit sie ihr Deutsch verbessern können. Die guten englischen Sprachkenntnisse der Kenianer:innen sind leider Fluch und Segen zugleich. Da unsere Mitarbeiter:innen ihrerseits gern ihr Englisch aufbessern, wird Deutsch oftmals vernachlässigt. Auf längere Sicht ist es allerdings wichtig für unsere Kenianer, dass sie gut Deutsch sprechen, vor allem auch für die Berufsschule.

Im ländlichen Raum ist die Integration vermutlich etwas leichter als in einer Großstadt, weil man sich hier gegenseitig unterstützt. Unsere Mitarbeitenden sind sehr hilfsbereit und haben beispielsweise warme Bekleidung für ihre neuen Kollegen:innen organisiert. Aufgrund des für sie ungewohnten Klimas tragen unsere



„Während hierzulande die Zusammenarbeit mit der Ausländerbehörde und der Arbeitsagentur sehr gut klappt, ist die deutsche Botschaft in Nairobi leider oft ein Hindernis, sodass sich die Einreise oft wochenlang verzögert“

Sonja Schäfer über die Hindernisse auf dem Weg zu neuen Auszubildenden aus Kenia

Kenianer teilweise schon im Herbst Handschuhe. Wichtig ist auch das Thema Personalwohnungen, das sich mitunter als Hürde erweisen kann. Wir haben im Ort mehrere Wohnungen angemietet, die wir unseren Azubis anbieten. Wir gehen dazu ein gewisses Risiko ein, weil diese Wohnungen unter Umständen auch einige Zeit leer stehen können.

Seit einigen Jahren wird die Einreise durch eine Vorabzustimmung für ausländische Beschäftigte etwas erleichtert. Im Namen der Azubis können wir vorab die entsprechenden Dokumente einreichen und abklären, ob sie eine Aufenthalts- und Arbeitsgenehmigung bekommen. Früher lief das über die deutsche Botschaft in Kenia. Während die Zusammenarbeit mit der Ausländerbehörde und der Arbeitsagentur in Deutschland sehr gut klappt, ist die deutsche Botschaft in Nairobi leider oftmals ein Hindernis. Die Terminvergabe dauert meist lange, sodass sich die Einreise neuer Mitarbeiter:innen oftmals wochenlang verzögert. Der Umgangston in der Botschaft ist rau,

und es hat den Anschein, dass die Bearbeitung von Anfragen willkürlich erfolgt.

Bei der Frage an unsere drei neuen Azubis, welche Dokumente sie vorlegen mussten, habe ich drei unterschiedliche Antworten erhalten. Hier muss sich etwas ändern, denn Deutschland kann es sich nicht länger erlauben, hohe Hürden für Arbeitssuchenden aus dem Ausland aufzubauen und Ihnen dann bei der Einreise Steine in den Weg zu legen. Alle Branchen, nicht nur Gastronomie und Hotellerie, sind doch auf Arbeitskräfte angewiesen.

Wir bemühen uns natürlich auch weiterhin intensiv um Azubis aus Deutschland. Mit befreundeten Betrieben an der Südlichen Weinstraße haben wir die Initiative „Gastgewerk Südpfalz“ gegründet, über die gemeinsame Fortbildungen und Schulungen organisiert werden. Wir gehen auch gemeinsam in Schulen und präsentieren uns auf Messen, um Außenstehenden, vor allem auch Eltern, die tollen Chancen und Möglichkeiten unsere Branche aufzuzeigen.

Aufgezeichnet von Jörg-Michael Ehrlich !

CHEFS! ONLINE



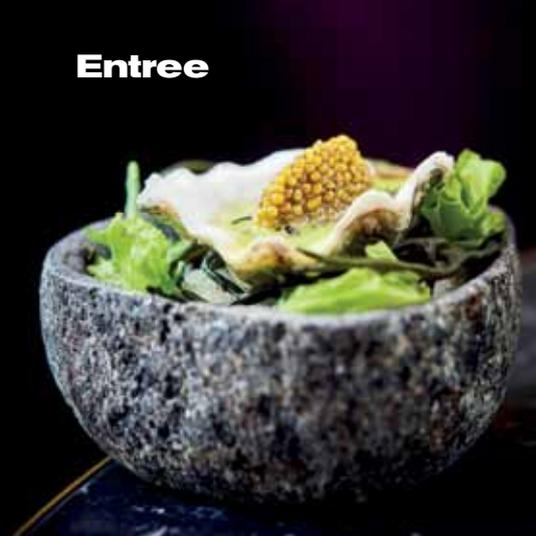
**Immer einen Klick wert:
www.chefs-magazin.de**

Das *chefs!* Magazin mit vielen spannenden Inhalten & Tools

- + Informativ**
- + Modern**
- + Userfreundlich**
- + Link zum großen Trophy-Netzwerk**
- + Attraktive Werbeplätze**



chefs!
www.chefs-magazin.de



ALOIS – DALLMAYR FINE DINING

Produktorientiert & geschmacksintensiv in bis zu 20 kleineren Gängen

Alles neu im *Alois*, dem Fine Dining-Restaurant von Dallmayr in München: Seit 20. Oktober schickt das Team rund um den neuen Küchenchef Max Natmessnig, Restaurantleiter und Sommelier Julien Morlat sowie Restaurantmanagerin Bekah Roberts-Natmessnig ihre Gäste auf kulinarische Reise. Verwöhnt werden die Gäste mit 18 bis 20 kleineren Gängen. „Tiefgründig – dennoch leicht zugänglich, produktorientiert, international und geschmacksintensiv“, so beschreibt Max Natmessnig seine Kreationen. Er verbindet in seinen Gerichten heimische, internationale, aber auch japanische Komponenten und Techniken. Ein besonderes Augenmerk legt er dabei auf seine Soßen. Den Menüauftakt bildet eine kurze Produktpräsentation: Der Gast erfährt etwas über die Herkunft der Produkte, ihre Qualitätsmerkmale sowie die Besonderheiten des Menüs.

Max Natmessnig wurde 1988 in Wien geboren. Bevor er 2017 Küchenchef im Restaurant *Rote Wand Chef's Table* im Schaalhus (Vorarlberg, Österreich) wurde und dort diverse Auszeichnungen erkoche, durchlief er unterschiedliche Stationen und lernte von den Besten: Nach einem Praktikum in der *L'Auberge de L'Île de Barbe* in Lyon kam er ins *Steirereck* in Wien und wechselte dann in das Drei-Sterne-

Führungs-Trio: Küchenchef Max Natmessnig mit Restaurantleiter und Sommelier Julien Morlat sowie der Restaurant-Managerin Bekah Roberts-Natmessnig



Restaurant *Oud Sluis* in den Niederlanden. Danach ging es in die USA als Sous Chef zu Daniel Humm ins *The Nomad*, New York. Er wechselte weiter ins *Chef's Table at Brooklyn Fare* in New York, wo er neben Küchenchef César Ramirez am Herd stand. Seit Oktober ist der gebürtige Österreicher Küchenchef des *Alois – Dallmayr Fine Dining Restaurant* in München.

Ausgewählt wie die Speisen sind auch die Getränke. Auf Wunsch empfiehlt Julien Morlat, der langjährige Restaurantleiter und Sommelier im *Alois*, eine individuelle Weinbegleitung zum Menü oder verwöhnt mit Raritäten aus dem hauseigenen Weinkeller. Er kann dabei auf eine annähernd 800 Positionen umfassende Weinkarte mit Fokus auf Gewächsen aus der alten Welt zurückgreifen. Für die alkoholfreie Getränkebegleitung mit Tee, Infusion, Saft, Smoothie, Shot, Sirup & Co. ist Bekah Roberts-Natmessnig verantwortlich. Die gelernte Köchin fungiert als Restaurant-Managerin und komplettiert so die neue Dreierspitze im *Alois – Dallmayr Fine Dining*.

Wilhelm Alexander im Humboldt Forum

GASTRONOMIE MIT GESCHICHTE

Das Restaurant *Wilhelm Alexander* im Berliner Humboldt Forum ist zweigeteilt: in *Deli Alexander* und *Restaurant Wilhelm*. Während fürs Deli der Naturforscher und Weltentdecker Alexander Pate stand, ist das deutsch-französische Fine Dining-Restaurant seinem älteren Bruder, dem Geistes- und Kulturwissenschaftler Wilhelm von Humboldt gewidmet. An der Kopfseite des Restaurants wird



der Lebensweg des Wilhelm von Humboldt nachgezeichnet. Verschiedene Tafeln berichten über den großen Gelehrten, der bis heute als Vater des humanistischen Bildungsideals gilt. Vitrinen mit Porzellantellern aus dem Stadtschloss und dem Palast der Republik zeigen die Speisekultur am Hof der Preußenkönige auf.

Die Küche von Fabian Fiedler trägt eine traditionelle Handschrift. „Ich möchte ein-

fach lecker kochen“, sagt der Küchenchef, der früher im Drei-Sterne-Restaurant *Aqua* im *The Ritz-Carlton Wolfsburg* gearbeitet hat. Mitverantwortlich für die konzeptionelle Ausrichtung ist Patrick Jaros, der sich mit Buchveröffentlichungen mit Eckart Witzigmann einen Namen gemacht hat.

Im *Deli Alexander* können die Gäste auf 110 Innen- und rund 200 Außenplätzen

mit Blick auf den Berliner Dom und die Spree das Bread & Bowl-Konzept erleben, das die Kulturen von Europa, Nord- und Südamerika, Australien und Asien vereint. Zudem gibt es Pasta-Gerichte für unter zehn Euro und Kaffee, Eis und Kuchen. Im *Restaurant Wilhelm* wird mit einem casual Fine Dining-Konzept eine kulinarische Historie zelebriert, die an die Zeit Humboldts in Paris angelehnt ist, aber auch lokale Einflüsse aus Berlin aufgreift. Das Restaurant verfügt über insgesamt 90 Innen- und circa 100 Außenplätze im Schlüterhof. Die hochwertige

deutsch-französische Küche lehnt sich mit regelmäßig wechselnden Gerichten an verschiedene Ausstellungen im Museum sowie regionale und saisonale Möglichkeiten an. Zu Klassikern wie Salat *niçoise*, Königsberger Klopse oder Seezunge gibt es Weine aus dem deutsch-französischen Raum und offene Kreszenzen unter acht Euro oder ein Glas Champagner Louis Roederer Collection (0,1) für 12 Euro.

Fischküche im Nikolaiviertel

Das *Jäger & Lustig* in Berlin hat nun einen Ableger: ein zweites Restaurant, in dem sich unter dem selbsterklärenden Namen *Fischer & Lustig* alles um die geschmacksreiche Unterwasserwelt dreht. Die Macher beider Restaurants verbindet die Liebe zur Heimatküche und das Konzept, alte Rezepte zu entstauben, um sie mit regionalen Produkten modern zu interpretieren. Inhaber Alexander Freund konnte für das *Fischer & Lustig* zwei erfahrene Küchenchefs gewinnen. Erik Arndt hat in der Hansestadt Hamburg im Fischereihafen Restaurant und im ehemaligen Landhaus Dill gearbeitet und war in Frankreich in Hotel-Restaurants tätig. Marc Burow war früher u.a. bei der Borchardt Gruppe angestellt, wo er sich ums Haupthaus Borchardt's, aber auch das Café am Neuen See, das Pan Asia Restaurant und das Gast Art Catering kümmerte. Ihren Fisch beziehen die beiden Küchenchefs gerne von den Müritzfischern oder der Fischzucht Geisel in Breitenbach am Herzberg. „Regionalität in Sachen Fisch muss manchmal etwas weiter gefasst sein, denn Berlin liegt leider nicht am Meer“, sagt Erik Arndt. Deshalb schätzt er die Vielfalt aus Nord- und Ostsee. „Wir bringen natürlich auch Fisch vom Feld auf den Tisch“, ergänzt Marc Burow. „Vegetarische Spezialitäten wie Bio-Eier in Senfsoße oder Erbsen-Bouletten mit grüner Garnele.“



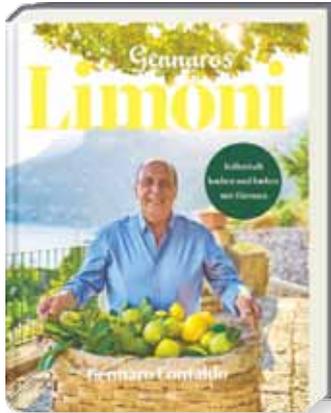
Bittere Tatsachen

Die Geschmacksnerven der meisten Menschen mögen es süß, sauer, salzig oder neuerdings auch umami. Darauf sind sie von Geburt an trainiert. Die menschliche Zunge mit ihren rund 25 unterschiedlichen Geschmacksrezeptoren kann gut 1000 verschiedene Bitterstoffe identifizieren. Bitterstoffe werden oft nur in Genussmitteln wie Bier oder Kaffee geduldet. Dabei sind die bitteren Noten in beispielsweise Mangold, Chicorée oder Radicchio eine kulinarische Entdeckungsreise wert – zum einen wegen der vielfältigen, überaus schmackhaften Zubereitungsmöglichkeiten, zum anderen, weil sie der Gesundheit und dem körperlichen Wohlbefinden sehr zuträglich sind.

Bitterstoffe kurbeln nicht nur die Verdauung an, sie stehen auch im Ruf, eine entzündungshemmende und antibakterielle Wirkung zu haben. Gesunde Bitterstoffe stecken in vielen Lebensmitteln – in Gemüsen ebenso wie in Salat oder Kräutern. Zu den bitteren Kräutern zählen neben Schnittlauch, Dill, Koriander, Liebstöckel, Bohnenkraut und Minze auch Rosmarin, Oregano und Salbei. Zu den beliebtesten Bittergemüsen und -salaten gehören neben Rosenkohl, Brokkoli, Spinat, Rucola und Endivien vor allem ein paar Gemüseklassiker, die Farbe auf den Teller bringen: Mangold, Chicorée und Radicchio. Alle drei Zutaten lassen sich beispielsweise in Risotto oder Polenta vereinen.

Alles Limoni

Sie gehört zur Amalfi-Küste wie der schiefe Turm zu Pisa: die Zitrone. Kein Wunder also, dass Gennaro Contaldo, der in der für besonders aromatische Zitronen bekannten Region aufgewachsen



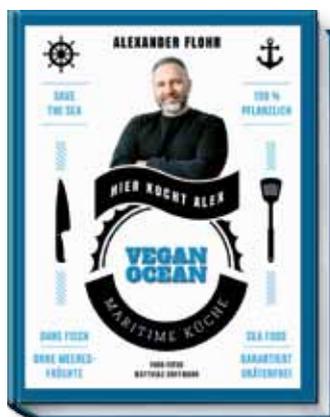
ist, sich in seiner Küche gerne der sauren Frucht widmet. Selbst nach über 50 Jahren in England kann er sich nicht von der Sfusato Amalfitano lossagen und verarbeitet in seinen Rezepten Limonenschale, -saft und sogar -blätter.

Gennaros Limoni. Italienisch kochen und backen mit Zitronen. Von Gennaro Contaldo. 192 Seiten | Ars Vivendi | 28 Euro | ISBN 978-3-7472-0346-0

Fischklassiker – garantiert ohne Gräten

In seinem Herzensprojekt „Vegan Ocean“ zeigt der bekannte Youtuber Alexander Flohr, wie man mit grätenlosen Fischalternativen vegan-köstliche Gerichte zaubert. Mit kleinen Tricks und Kniffen, aber auch ausgesuchten Gemüsesorten und vor allem Algen gelingt es ihm, vegane Fischgerichte mit verblüffender Ähnlichkeit zum flossentragenden Original herzustellen. Letztere gleichen mit ihrem hohen Gehalt dann auch die gesundheitlichen Vorteile des Fischkonsums bei den wichtigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA wieder aus, ohne letztendlich der Überfischung der Meere weiter Vorschub zu leisten. Alexander Flohr: „Wenn man mal verstanden hat, dass Algen nicht nach Fisch, sondern Fisch nach Algen schmeckt, ist alles ganz einfach.“

Vegan Ocean – Maritime Küche. Von Alexander Flohr. 160 Seiten | 19 x 24 cm | Fotografie: Matthias Hoffmann | Becker Joest Volk Verlag | 32,90 Euro | ISBN 978-3-95453-272-8



Die ganze Welt des Geflügels

Huhn, Ente, Gans, Perlhuhn, Wachtel, Taube, Rebhuhn, Fasan – die Liste an Geflügelsorten, ob Wild oder Zuchttier, ist lang. Das Teubner Standardwerk widmet sich dem Thema Geflügel mit profunder Warenkunde und einer Vielzahl an Rezepten, die sowohl Traditionengerichte als auch kulinarische Neuinterpretationen abbilden und aufzeigen, dass Geflügel wunderbar mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert. Rezepte zu Fonds & Jus und Küchenpraxis rund um Vorbereiten, Füllen, Dressieren, Tranchieren runden das Buch ab.

Geflügel. 224 Seiten | 22 x 28 cm | Hardcover | Teuber bei Tre Torri | 49,90 Euro | ISBN: 978-3-96033-127-8

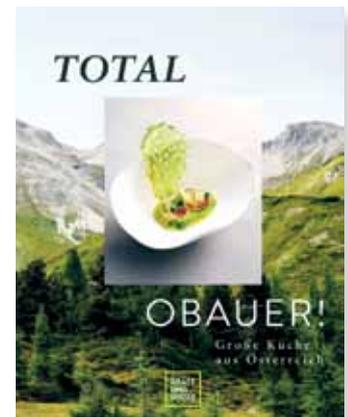


Kulinarische Buchtipps

Große Küche aus Österreich

Rudi Obauer gehört zu den besten Köchen:innen Europas. Inspiriert von Bocuse sowie den Brüdern Troisgros und Haerberlin, bildete er sich in den Küchen Europas weiter, bevor er mit seinem Bruder den Betrieb in Werfen/Salzburger Land eröffnete. Die Obauer-Küche besticht durch die Symbiose aus heimischen Produkten und internationalen, exotischen Zutaten, die mit bestem Handwerk und unglaublicher Kreativität in kulinarische Highlights verwandelt werden

Total Obauer! 88 Seiten | 21,0 x 26,5 cm | Gräfe und Unzer Edition | 32 Euro | ISBN: 978-3-8338-8437-5



Ein Leben für den guten Geschmack



Johann Lafer. Ein Leben für den guten Geschmack. Erzählt von Jan Hofer. 192 Seiten | 21 cm x 26,5 cm | Gräfe & Unzer | 26 Euro | ISBN: 978-3-8338-8282-1

„Ich bin als steirischer Bauernbub aufgewachsen, und das hat mich für mein Leben geprägt.“

Die Autobiografie erzählt vom Leben des Johann Lafer – von seiner steirischen Heimat, seinen ersten Kochversuchen, der Bedeutung des Essens im Alltag und bei Familienfeiern sowie Gerichten, die für ihn in der Kindheit prägend waren. Es folgt eine Aufzählung aller Stationen, von der Kochausbildung bis zur Eröffnung der Stromburg, mit den jeweils wichtigen Rezepten, und eine kleine Zeitreise in die 1980er Jahre und die Nouvelle Cuisine. Am Ende steht die Beschreibung von Johann Lafers heutiger Philosophie der einfachen Küche.



Die Kochsahne,
der du

BLIND VERTRAUEN kannst.

Debic Culinaire Original 20%

Du möchtest sichergehen, dass alle deine Mitarbeiter:innen erstklassige Ergebnisse erzielen? Und damit auch Geld verdienen? Dann setz auf Debic Culinaire Original 20%! Diese zuverlässige stabile Kochsahne ist für alle Anwendungen geeignet. Kein Wunder, dass immer mehr Köch:innen mit dieser vielseitigen Sahne arbeiten.

- Ideal für Saucen, Dressings, Suppen und Espumas
- Kein Gerinnen, kein Absetzen von Fett
- Bindet schnell

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.

**VORÜBERGEHENDE VERPACKUNG,
GLEICHES PRODUKT**



Erfahre mehr auf
Debic.com

NACHRUF



Heinz Winkler †

Er wurde mitten aus dem Leben gerissen. Der Koch Heinz Winkler starb mit 73 Jahren Ende Oktober an den Folgen eines Herzinfarkts. Kurz zuvor hatte er noch in seiner Residenz in Aschau im Chiemgau am Herd gestanden.

Heinz Winkler war ein gebürtiger Südtiroler und über Jahrzehnte hinweg einer der besten Köche Deutschlands. Als Nachfolger von Eckart Witzigmann erkoche er im Münchner Restaurant Tantris drei Michelin-Sterne. Später machte er sich mit seiner Residenz Heinz Winkler in Aschau als Koch, Gastronom und Hotelier selbstständig, wo er zunächst ebenfalls mit drei Michelin-Sternen bedacht wurde. Bis heute strahlen zwei Sterne über der Residenz Heinz Winkler. Schon 1981 verlieh ihm der Guide Michelin den ersten Stern. 1982 dann wurde Heinz Winkler mit nur 31 Jahren zum damals jüngsten Drei-Sterne-Koch der Welt gekürt. Als erster deutscher Koch bekam er 2001 das Bundesverdienstkreuz verliehen.

In nächster Zeit wollte Heinz Winkler sein Lebenswerk, die Residenz, in jüngere Hände übergeben. Dazu ist es nun nicht mehr gekommen. Heinz Winkler hinterlässt zwei Söhne. Einer davon, Alexander Winkler (43), ist in der Residenz als Restaurantchef tätig. Das Hotel und Restaurant in Aschau im Chiemgau wird jetzt von den Kindern, Enkelkindern und den Müttern der Kinder der Kochgröße Heinz Winkler sowie von seinen engsten Vertrauten weitergeführt. Neuer Küchenchef soll Armin Karrer werden, der bis Ende 2021 das Restaurant Avui in Fellbach betrieb.

FOTOS: LA MAISON; HOTEL SACHER; RESIENZ WINKLER

CHEFS AUF NEUEN WEGEN

Sebastian Sandor wird künftig für die Gesamt-Küchenleitung im Vier-Sterne-Superior-Hotel *La Maison* und damit für das *Louis restaurant*, das *Pastis bistro* und das *Petit Louis* verantwortlich zeichnen. Sein Vorgänger **Martin Stopp** verlässt das Haus zum Jahresende. Derzeit steht der gebürtige Pforzheimer noch als Küchenchef im Sternerestaurant *Rüssels Landhaus* in Naurath am Herd. Mit ihm gewinnt das *La Maison* einen versierten Fachmann, der in der Vergangenheit in diversen internationalen Gourmetrestaurants tätig war und mit seinem Erfahrungsschatz, gespeist aus der französischen, japanischen und nordischen Küche, neue aromatische Akzente auf den Tellern setzen wird. Ein Schwerpunkt seiner nachhaltig ausgerichteten Küche gilt dem Thema Gemüse, sodass Gäste des *Louis restaurant* künftig auch in den Genuss von unbekannteren, historischen Obst- und Gemüsesorten kommen werden. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte Sebastian Sandor im *Schlosshotel Friedrichsruhe* und in *Rüssels Landhaus*. Es folgten Stationen in Restaurants mit zwei oder drei Sternen in Tokio und Kyoto, Österreich sowie in Belgien, wo er auch ein eigenes Restaurant eröffnete.

Anton Pozeg folgt Dominik Stolzer als Executive Chef im *Hotel Sacher Wien* und hat die kulinarische Leitung im bekannten Traditionshaus übernommen.

In Wien kennt er sich aus, war er doch von 2012 bis 2017 im *Palais Hansen Kempinski* am Schottenring tätig, wo er zuletzt ebenfalls als Executive Chef für das Restaurant *Edvard* einen Michelin-Stern erkoche. Anton Pozeg steht im *Sacher* nun vor der Aufgabe, die bewährten kulinarischen Konzepte in die Zukunft zu führen. Dabei kommen ihm seine Kenntnisse der Wiener Kulinarik zugute, gleichzeitig wird er mit seinen Erfahrungen in der japanischen und mediterranen Küche neue Impulse setzen. „Damit verzaubern wir neue Gäste und begeistern sie für *Sacher*“, ist Hoteldirektor Andreas Keese überzeugt.

Die *Rote Bar* ist berühmt für traditionelle Wiener Küche auf höchstem Niveau, der Anton Pozeg seine persönliche Handschrift verleihen wird. Sein Gefühl für außergewöhnliche und innovative Kreationen hat er zuvor unter anderem als Culinary Director in *Schloss Elmau* in Krün bei Garmisch-Partenkirchen unter Beweis gestellt, wo er für sechs Outlets verantwortlich war. „Ich freue mich sehr, wieder in Wien zu sein, und hätte mir keine bessere neue Wirkungsstätte wünschen können als das *Hotel Sacher*“, so Anton Pozeg. Weitere Stationen in seinem kulinarischen Werdegang waren das Restaurant *Sexy Fish* in London, das Restaurant *Schwarzreiter* im *Vier Jahreszeiten Kempinski München* und das italienische Sternerestaurant *Acquarello*, ebenfalls in München.



Sebastian Sandor



Anton Pozeg

Alles Gute
zum Jubiläum,
chefs!



RAK PORCELAIN

der Komplettanbieter für Ihren Tischbedarf



RAK Porcelain Europe S.A. • Nina Baier • T 0171-8933429 • nbaier@rakporcelaineurope.com

www.rakporcelain.com



Das Menü stammt (noch) von Alfons Schuhbeck, das teatro jedoch ist schon seit den Anfängen im Jahr 2002 eine wirtschaftlich eigenständige Veranstaltung des Familienunternehmens Zipse



TEATRO-GASTRONOMIE IN NEUEN HÄNDEN

Nicht nur das *teatro*-Spiegelzelt, sondern auch die Kulinariik befindet sich seit dem Prozess um Alfons Schuhbeck in den Händen des Familienbetriebs Zipse. Die neue Dinnershow *Moonia* startete am 28. Oktober. Sophie Zipse kehrte nach ihrer Elternzeit zurück in die farbenfrohe Welt des Varietés. Als Tochter von Clemens Zipse, Gründer von *Schuhbecks teatro*, wuchs sie im Showgeschäft auf. Die gelernte Gastronomin sorgt nun dafür, dass bei der Show ein unvergleichliches Vier-Gang-Menü auf die Teller kommt. Dabei arbeitet sie eng mit ihrer Schwester Maïke Zipse zusammen, die als Geschäftsführerin das eigenständige

Unternehmen teatro events GmbH leitet. Nach der Ausbildung im Bereich Restaurantmanagement in der *Traube Tonbach* sammelte Sophie Zipse Erfahrungen in einem Sternerestaurant in Köln. Ab 2011 leitete sie das *teatro Colombino* in Freiburg. Ihr Wunsch war es seit langem, die gastronomische Seite des *teatro* in München zu übernehmen. Bereits im vergangenen Winter entschied das Management final den Wechsel. Wer im funkelnden *teatro*-Spiegelzelt seinen Abend verbringt, erlebt kulinarische Genussmomente. Das neu erschaffene Gesamtkunstwerk *Moonia* trifft Entertainment für Genießer auf den Punkt.



Schulungsunterlagen für Köche & Azubis

Ein neuer Leitfaden für Küchenprofis stellt auf praxisorientierte Weise das faszinierende Produkt Ahornsirup aus Kanada vor. Der Verband Québec Maple Syrup Producers (QMSP) lädt Köche und Auszubildende damit ein, das Naturprodukt in/mit all seinen Facetten kennenzulernen und sein großes kulinarisches Potenzial zu entdecken. In drei Kapiteln geht es um die Ahornernte und Produktion sowie die Zusammensetzung und das Nährwertprofil von Ahornsirup. Dazu liefert das Nachschlagewerk praktische Ideen, wie Ahornprodukte die Profiküche als Zutat bereichern. Die Anregungen stammen von kanadischen Köchen, die Ahornsirup zu einem festen Bestandteil ihrer Küche gemacht haben. Die Inhalte:

- Kapitel 1: Geschichte und Herkunft des kanadischen Zuckerahorns
- Kapitel 2: Ahornprodukte
- Kapitel 3: Einsatz in der Küche

Das Schulungsmaterial kann für Aus- und Weiterbildung im Betrieb genutzt werden und ist als PDF verfügbar, alternativ gibt es eine gedruckte Version als Ringbuch. Auf Anfrage wird das Material als Klassensatz für den Einsatz in Berufsfachschulen oder Seminaren zur Verfügung gestellt. www.ahornsirup-kanada.de

HELLMANN'S
EST. 1913



**HELLMANN'S ORIGINAL
MAYO GESCHMACK – FÜR ALLE!**



Scannen &
mehr erfahren!

Arne Anker (36) wurde am 30. Dezember 1985 in Heide geboren und absolvierte seine Ausbildung zum Koch 2002 bis 2006 im Landgasthof „Der Alte Auf“ in Fiefbergen. Danach arbeitete er im Töpferhaus in Alt-Duvenstedt und in der Meierei im Bürgerpark, Bremen. Zwei Jahre war er Sous Chef im Restaurant First Floor in Berlin und schließlich eineinhalb Jahre Chef de partie und später Sous Chef von Sergio Hermann im Drei-Sterne-Restaurant Oud Sluis in den Niederlanden. Ein weiteres Jahr arbeitete er als Sous Chef von Sergio Hermann und seinem Partner Nick Brill im Restaurant The Jane in Antwerpen. Danach war Arne Anker vier Jahre Küchenchef im Berliner Pauly Saal, wo er einen Michelin-Stern erkochte, bevor er 2020 sein eigenes Restaurant BRIKZ in Berlin-Charlottenburg eröffnete.





STÖR, SPARGEL, BRENNESSEL-NAGE

Im Detail: Dry-aged Stör (10 Tage), Schweinekopf, eingelegter weißer Spargel, Kaiserlinge, Knospen vom Berliner Lauch, Nachtkerze, Brennessel-Nage

ERFRISCHEND ANDERS

Arne Anker kocht mit Kraft, Spaß und Ausdauer und hat sich mit dem BRIKZ in Berlin-Charlottenburg den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt. Hier serviert er eine saisonale Küche mit Produkten aus der Region. Seine Gerichte zeichnen sich durch eine erfrischende Säure und besondere Kräuter aus



FOTOS: NILS HASENAU FOTO GRAFIE

FENCHEL MIT HOLZKOHLESAHNE UND LIEBSTÖCKEL



Eine besondere Leidenschaft hegt der gebürtige Norddeutsche für rare oder noch unbekannte Produkte. Holzkohlesahne zum Beispiel, die wie intensive Kräuter immer wieder in seinen Gerichten auftaucht.

Arne Anker verwendet hausgemachten Kefir oder Kombucha, um seinen Gerichten den richtigen Grad an Säure zu verleihen. So entstehen leichte und frische Gerichte, die den Appetit anregen und Lust auf mehr machen.

KAROTTE MIT BOTTARGA UND KEFIR



FISCHBLUTWURST, FARNSPITZEN, VERBENE



Im Detail: Fischblutwurst,
Zwiebelpüree, Farnspitzen,
Senfblüten, geschmorte Zwiebel,
Vinaigrette aus Farnspitzen-Pickelfond,
Verbene-Kombucha und Verbene-Öl



MENAPII SCHWEIN, SELLERIE, STEINPILZ

Im Detail: Menapii Schwein, Sellerie-
kompott vom BBQ, Sellerieecke,
Selleriepulver, Selleriepüree ergänzt
um Steinpilz, Pilzcreme, Jus



KARAMELLISIERTER JOGHURT MIT KAFFEE UND BIRNE



SCHOKOLADENMOUSSE, ZITRONE UND ZWETSCHGE

Im Detail: Schokoladenmousse,
marinierte Zwetschgen,
aufgerollte Pflaumen, Salzzitrone,
Meringue mit Sumach, Aniskresse,
Vinaigrette aus Kirschblüten
(selbst eingelegt), Zitronensorbet

„Ich will Freude haben an dem, was ich tue – ohne Kompromisse“

Das Brikz von Arne Anker ist ein modernes Gourmetrestaurant und anders als andere. Hier macht jeder alles. Ganz klar, dass der Chef seine Gerichte auch selbst serviert und dadurch mit seinen Gästen ins Gespräch kommt

Mit dem *Brikz* hat sich Arne Anker Ende 2020 den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt. Mitten in der Pandemie und auf seine Art – sprich, ohne einen Millionenkredit aufzunehmen oder Investoren hinzuzuziehen. Der Antrieb des gebürtigen Norddeutschen: Er möchte Freude an dem haben, was er tagtäglich tut. Ohne Kompromisse, aber mit der Möglichkeit, jeden Tag alles neu zu denken. Genau diese Philosophie setzt er im *Brikz* mit langjährigen Weggefährt:innen wie Sabine Panzer als Restaurantleiterin und Norman Faust sowie Patryk Aleksander Döring um.

Das ehemalige Jazz-Café nahe des Charlottenburger Savignyplatzes hat nicht nur eine ideale Lage in der City-West, sondern bietet für das Konzept von Arne Anker auch die richtige Größe und Raumaufteilung, eine großer Terrasse inklusive. Um möglichst schnell an den Start gehen zu können, übernahm der 36-Jährige 2020 kurzerhand das gesamte Inventar des Vorgängers und eröffnete direkt nach der Schlüsselübergabe. Perfekt ist das Interieur daher noch nicht – und doch hat Anker ein Zuhause für seine Küchenphilosophie gefunden. Ein Zuhause, das – ebenso wie die Küche – dem stetigen Wandel unterliegt. Arne Anker steckt jeden verfügbaren Euro in neue Möbel, neue Stoffe und anderes Equipment. Eines wird jedoch immer bleiben: die charakteristischen roten Ziegelsteine (englisch: Bricks), denen das Restaurant seinen Namen verdankt. Weil hier alles mit einem Augenzwinkern gemacht wird, ist in Anlehnung an das ehemalige Jazz-Café aus den Bricks das *Brikz* geworden.

Der Neon-Schriftzug „I don't give a fuck“ und ein Bild der Marvel-Comic-Figur Hulk, beides aus der benachbarten Kunstgalerie Sexauer, verdeutlichen die Einstellung des Inhabers: „Mich interessiert nicht, was andere über mich



Jeden Tag alles neu denken: Diese Philosophie setzt Arne Anker im Brikz mit Restaurantleiterin Sabine Panzer, Chef de Rang Francesca Manfron und den beiden Sous Chefs Norman Faust und Patryk Aleksander Döring um

denken. Ich möchte einfach Spaß beim Kochen haben. Und ich schaffe das – mit viel Kraft und Ausdauer.“ Sein Team, von dem ein Großteil schon seit vielen Jahren an seiner Seite ist, unterstützt ihn auf diesem Weg und genießt die neue Art zu arbeiten – ganz ohne starre Strukturen. Im *Brikz* macht jeder alles. Ganz klar also, dass Arne Anker seine Gerichte selbst serviert und dadurch ins Gespräch mit seinen Gästen kommt.

An den Tisch kommt eine saisonale Küche mit Produkten aus der Region. Angeboten wird grundsätzlich nur das, was auch verfügbar ist. Was andere bei der Gestaltung ihrer Speisekarte einschränken würde, gibt Anker Antrieb: Wenn etwas nicht mehr verfügbar ist, ändert der kurzerhand das Gericht auf der Karte. Und das macht er tatsächlich sehr regelmäßig.

Ebenso regelmäßig ist er im Austausch mit seinen Lieferanten. Arne Anker lässt es sich nicht nehmen, freitags

persönlich in die Markthalle Neun zu fahren, um einen Kaffee mit Kräuterbauer Werner zu trinken, mit den Jungs von Kumpel & Keule oder anderen Produzent:innen zu sprechen. Diese Gespräche sind ihm wichtig, denn immer nimmt er neues Wissen und so manches Mal auch ein neues Produkt mit. Dann tüftelt er in seiner Küche, probiert und entwickelt sich weiter. Wer ihn kennenlernt, der versteht: Stillstand ist für diesen Mann Rückschritt.

Auch Arne Anker weiß: Regionale und saisonale Produkte allein machen noch keine kulinarische Handschrift aus. Bei ihm kommen daher zwei Komponenten hinzu, die sich wie ein roter Faden durch seine Küche ziehen: das Spiel mit der Säure und der Einsatz frischer Kräuter und Gewürze. Mehr als 30 verschiedene Essige nutzt er, um seinen Gerichten einen gewissen Twist zu verleihen. Auch Zitrusfrüchte wie Buddhas Hand, Kaffir-Limetten oder Finger Limes sind immer



In einem ehemaligen Jazz-Café nahe des Charlottenburger Savignyplatzes hat Arne Anker einen Ort mit idealer Lage in der City-West für sein erstes eigenes Restaurant gefunden. Um schnell an den Start gehen zu können, übernahm er das gesamte Inventar und eröffnete direkt nach der Schlüsselübergabe

kanischer Tagetes. Oder Spitzkohl mit Olivenöl, geflammtem Mangold, Sumach und einem Sud aus Holzkohlesahne. Auffällig: Zu fast jedem Gericht wird ein kleines Kännchen mit Soße serviert. Was unauffällig daherkommt, ist jedes Mal eine echte Aromenexplosion.

Im *Brikz* geht das Team im Rahmen der angebotenen Menüs gerne auf die individuellen Wünsche der Gäste ein. Angemeldet sollten diese natürlich sein. Dann können Fleischliebhaber:innen auch gerne mit Vegetarier:innen vorbeischaun und noch den Freund mit der Fischallergie mitbringen.

Zu den Gerichten schenkt der Service um Restaurantleiterin Sabine Panzer und Chef de Rang Francesca Manfron ausgewählte Weine und gerne auch alkoholfreie Getränke aus. Der Fokus in der mit rund 60 Positionen bestückten Weinkarte liegt auf kleinen und meist biodynamisch arbeitenden Weingütern aus Deutschland und Europa. Die alkoholfreien Getränke werden in enger Zusammenarbeit mit der Küche auf Basis von Tee, hausgemachten Shrubs oder Sirupen entwickelt. Selbstgemachter Kefir und Kombucha runden das Getränkeangebot ab.

Im Restaurant *Brikz* ist Arne Anker angekommen. Zuvor war er eineinhalb Jahre Chef de partie und später Sous Chef von Sergio Hermann in dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant *Oud Sluis* in den Niederlanden sowie ein weiteres Jahr Sous Chef von Sergio Hermann und seinem Partner Nick Brill im Restaurant *The Jane*. Darüber hinaus wirkte Arne Anker vier Jahre lang als Küchenchef im Berliner *Pauly Saal*, wo er einen Michelin-Stern erkochte. Der wird auch im *Brikz* nicht allzu lange auf sich warten lassen. !



„Mich interessiert nicht, was andere über mich denken. Ich möchte einfach Spaß beim Kochen haben! Und ich schaffe das – mit viel Kraft und Ausdauer.“

Arne Anker, Inhaber und Küchenchef, Restaurant BRIKZ, Berlin



wieder in den Gerichten und so sehr Teil seiner Küche, dass er die drei Früchte als Tattoo trägt. Seit neuestem nutzt er auch hausgemachten Kefir oder Kombucha, um seinen Gerichten genau den richtigen Grad an Säure zu verleihen. So entstehen besonders leichte und frische Gerichte, die anregend wirken und Lust auf mehr machen. Dafür sorgen auch die vielen frischen Kräuter, für die sich Anker interessiert und aus verschiedenen Gründen einsetzt. Jedes Kraut hat nicht nur ein ganz eigenes Aroma, sondern auch eine spezielle Wirkung auf den Körper. Tagetes beispielsweise wirkt aphrodisierend, Ananassalbei beruhigend und Eibisch reizlindernd.

Eine besondere Leidenschaft hegt der gebürtige Heider außerdem für rare oder noch unbekannte Produkte. Fischblutwurst zum Beispiel, die er mit der regionalen Fischfarm *25 Teiche* entwickelt hat. Oder Holzkohlesahne, die immer wieder in seinen Gerichten auf-

taucht. Absolute Lieblingszutat ist allerdings die mexikanische Tagetes. Was auch immer aus dem Zusammenspiel regionaler Produkte mit gekonnt dosierter Säure und frischen Kräutern entsteht, wird am Ende ganz und gar verarbeitet. Arne Anker ist ein großer Fan der Zero Waste-Philosophie und stellt sicher, dass er sowohl vom Tier als auch von der Pflanze alle Teile bestmöglich verwertet. Was nicht sofort verwendet werden kann, wird eingeweckt, fermentiert oder eingelegt. So entstehen nicht zuletzt wunderbare Zutaten für hausgemachte Liköre und mehr.

Auf der Speisekarte spiegelt sich diese Küchenphilosophie als Menü in fünf bis sieben Gängen wider, entweder mit Fisch und Fleisch oder vegetarisch sowie als kleine à la carte-Auswahl. Dazu gehören Gerichte wie die in brauner Butter konfierten Bamberger Hörnchen mit einer Emulsion vom Huhn, gepickelten Rettichen und einem Schaum aus mexi-



Die besten spanischen Restaurants in Deutschland (7-10)

chefs!-Serie: Kulinarische Botschafter der spanischen Gastronomie

Spanien Export und Investitionen (ICEX) hat das Gütesiegel „Restaurants from Spain“ ins Leben gerufen. Damit werden gastronomische Betriebe außerhalb Spaniens ausgezeichnet, die ihren Gästen nicht nur spanische Produkte, sondern auch eine authentische spanische Qualitätsküche mit einem einzigartigen und differenzierten Image sowie landestypischer Atmosphäre bieten. Restaurants, denen dieses exklusive Gütesiegel „Restaurants from Spain“ verliehen wird, offerieren ihren Gästen eine Gastronomie, in der qualitativ

hochwertige spanische Lebensmittel und Weine verwendet werden. Alle derzeit zehn zertifizierten „Restaurants from Spain“ in Deutschland zeichnen sich durch ein erkennbares Konzept der spanischen Küche aus und verfügen sowohl im Bereich Service als auch im Bereich Küche über ein Team von Fachleuten, die ihren Gästen die besondere kulinarische Identität Spaniens mit großer Leidenschaft, ausgeprägter Fachkenntnis und viel Liebe zum Detail vermitteln.

Weitere Infos unter www.foodswinesfromspain.com



El Colmado, Berlin

Einmal essen – ein Mahl spenden: Mit diesem Konzept ist das El Colmado als Tapas Bar und spanisches Restaurant mit gleich zwei Standorten in Berlin vertreten; und zwar am Kurfürstendamm und am Alexanderplatz



Ein Restaurantbesuch, bei dem man nicht nur authentische spanische Küche genießt, sondern auch etwas Gutes tut: Das ist das Konzept des *El Colmado* in Berlin. Für jeden Verzehr in einem der beiden Lokale am Kurfürstendamm bzw. am Alexanderplatz geht jeweils eine Mahlzeit an vier hungerleidende Kinder. Möglich macht es die Zusammenarbeit mit der NGO Mary's Meals. Tag für Tag können so 1866 Kinder an drei Schulen in Sambia und Malawi mit Nahrung versorgt werden. Das karitative Engagement der *El Colmado*-Macher geht einher mit der Leidenschaft für spanisches Essen. Ob authentische Tapas-Bar, spanisches Restaurant oder Feinkostladen: Hier kann der Gast den authentischen „Sabor de España“ genießen: mit Pintxos und Tostas, Tapas und Bocadoillos, Sartenes de Tortillas y Huevos, Wurst- und Käseplatten. Dazu gibt es natürlich die passenden Getränke – beste Weine von der Iberischen Halbinsel. www.elcolmado.de

crokus Restaurant, Kallstadt/Pfalz

Von Katalonien nach Kallstadt: Im neuen crokus Restaurant von Linda Schulz und Xesc Sancho gibt es mediterrane Kulinarik im Rahmen eines mehrgängigen Degustationsmenüs



Schon der Einstieg in das achtgängige Degustationsmenü ist vielversprechend: *Kabeljau und Air von Tannenhonig, Olivas al Vermut, Gegrillte Herzmuscheln in Limette, Panceta Ibérica meets Pa de Vidre*. Weiter geht es dann mit Kreationen wie *Castanyada oder Keschde, Wachteln in zwei Texturen und Geangelter Kalamar auf Ajo Negro & Ajo Blancot*. Sogar ein Gericht *Vom Schwein, das vom Fliegen träumte* steht im Menü, das – natürlich – mit Crema Catalana seinen gelungenen Abschluss findet. Linda Schulze und Xesc Sancho wollen die Pfälzer mit katalanischer Küche begeistern. Ziel des engagierten Duos ist nichts weniger als ein Michelin-Stern. Die Auszeich-



nung mit dem Gütesiegel „Restaurants from Spain“ ist ein wichtiger Schritt zum Erfolg des Konzepts und ein wertvolles Marketingtool im Werben um die Gäste. www.crokusrestaurant.de



D.O. Restaurant, Berlin

Essen wie in Barcelona, mitten in Berlin: Mit diesem Konzept hat sich das D.O. Restaurant einen Namen gemacht. Beliebt sind die Wein-Tertulias mit einigen der besten Weingüter Kataloniens



„Willkommen, heute essen wir in Barcelona!“ Mit diesen Worten lockt die Website des *D.O. Restaurant* in der Berliner Kollwitzstraße die Besucher: innen. Im D.O. gibt's katalanische Spezialitäten, bodenständige mediterrane Küche und klassische Tapas, ergänzt um Weine, die von der Geschäftsführung des Familienbetriebs um Margarida Mestres Suque direkt von kleinen Winzern importiert werden. Neben dem à la carte-Geschäft sind die samstäglichen Wein-Tertulias ein USP des Hauses. Im Rahmen eines Abendessens mit korrespondierenden Weinen erfährt der Gast Wissenswertes aus erster Hand über die Arbeit einiger der besten katalanischen Weingüter. Das saisonale Menü kommt dabei im Family Style, also zum Teilen, auf den Tisch – das perfekte Rezept für einen gelungenen Abend mit Familie und/oder Freunden. www.do-restaurant.com

Restaurant Landgraf Basque, Walldorf

Das Baskenland lässt grüßen: Neben typisch spanischen Gerichten gibt es im idyllischen Fachwerkhaus baskische Spezialitäten mit Fleisch, Fisch und Gemüse vom Holzkohlegrill



Das *Haus Landgraf* in der Altstadt von Walldorf wurde im 18. Jahrhundert erbaut. Es zählt zu den ältesten Fachwerkbauten der Stadt und beherbergt eines der besten spanischen Restaurants in Deutschland. Dafür bürgt die Auszeichnung mit dem Gütesiegel „Restaurants from Spain“. Auf der Karte stehen spanische Spezialitäten mit baskischer Inspiration. Highlight ist der Holzkohlegrill, auf dem Speisen mit Fleisch, Fisch und Gemüse authentisch zubereitet werden. Das Konzept ist angelehnt an die im Baskenland beliebten Asadores – spezielle Grillhäuser; die ihren Gästen ein unverwechselbares Geschmackserlebnis bieten.

restaurant-landgraf-basque-walldorf.eatbu.com



Jumeirah Maldives Olhahali Island

ARBEITEN & LEBEN IM PARADIES

Taylor Shearman ist 31, Köchin, Tauchlehrerin und trägt viel Verantwortung. Die Australierin führt als Female Executive Chef im Jumeirah Maldives Olhahali Island ein Team aus 52 Mitarbeiter:innen mit Herz, Kopf und Hand. Ihr Coconut Yoghurt bringt die Gäste des Luxusresorts schon beim Frühstück ins Schwärmen und schürt die Vorfreude auf Lunch und Diner

Taylor Shearman weiß, wie man sich als Frau in der Männerwelt Profiküche durchsetzt und wie man Gäste mit hervorragender Küche glücklich macht

Es ist Fluch und Segen zugleich“, sagt Taylor Shearman und lacht. „Wir arbeiten und leben im Paradies, aber es ist eine kleine Insel, auf der man sich nur begrenzt aus dem Weg gehen kann. Die Kollegen, mit denen man den Arbeitstag verbringt, trifft man auch in der Freizeit wieder.“ Taylor Shearman Arbeitsplatz als Female Executive Chef ist das *Jumeirah Maldives Olhahali Island*. Es befindet sich auf einer sechs Hektar großen Insel im North Malé Atoll. Die weißen Sandstrände und das Türkisblau des Indischen Ozeans bilden den Rahmen für das Resort mit seinen 67 lichtdurchfluteten Villen, Residences und Penthouses, die direkt am Strand liegen oder auf Stelzen in der Lagu-

ne erbaut wurden. Hier kann der Gast nach Lust und Laune die Seele baumeln lassen. Nach einem ausgiebigen Frühstück locken der Strand oder das Hausriff zu Schnorchel- und Tauchausflügen. Wer will, macht einen Kurs im Korallenpflanzen. Es gibt zahlreiche Wassersportangebote, einen Tennisplatz, ein Fitnesscenter und den Insel-Spa. Besondere Erlebnisse sind eine Fahrt mit dem Dhoni, dem traditionellen Segelboot, und am Abend ein Besuch im Open-air-Kino am Strand – gern auch mit Barbecue. Alternativ bietet sich der Besuch in einem der vier hervorragenden Restaurants an, in denen Executive Chefin Taylor Shearman mit ihrem internationalem Team aufkocht. Ihre Arbeitstage



FOTOS: JUWEIRAH MALEDIVES; SAJINE ROYELS



auf dem Eiland sind lang. Es gibt eine Sechs-Tage-Woche und immer viel zu tun. Nach Feierabend nach Hause fahren, abschalten, Abstand gewinnen von den großen und kleinen Problemen des Tages – das ist für alle, die hier arbeiten, nicht möglich. Die Malediven-Hauptstadt Malé liegt eine Schnellbootstunde vom Resort entfernt, und es gibt keinen Linienverkehr. Taylor Shearman nimmt sich ihre Auszeit unter Wasser, beim Tauchen. Am freien Tag oder zwei, drei Stunden nachmittags frönt sie ihrem Hobby, dafür ist Olhahali Island ideal.

Das Luxusresort gehört seit Herbst 2021 zum Portfolio der Jumeirah-Group aus Dubai. Taylor Shearman war bereits bei der Übernahme Executive Chefin im Resort, das zuvor von den Lux Resorts & Hotels (Mauritius) betrieben wurde. Sie ist

das jüngste Mitglied im Managementteam. General Manager Mohamed Ashraf ist gebürtiger Malediver und hat 20 Jahre Erfahrung in ganz Asien und im Indischen Ozean gesammelt. Er war zuletzt im Archipel auf verschiedenen Inseln in Hotelresorts für Four Seasons, One & Only, Anantara und The Nautilus tätig. F&B Manager Stefano Tabellini, ein waschechter Italiener, freut sich wie Taylor Shearman, dass Jumeirah großen Wert auf die Kulinarik legt.

„Beim Wechsel zu Jumeirah wurden als allererstes die Restaurantkonzepte geändert, noch bevor an der Einrichtung gearbeitet wurde“, berichtet die Küchendirektorin. Innerhalb von zehn, zwölf Tagen mussten die zwei Erfolgskonzepte *Kayto* (Peruvian-Nikkei-Küche) und *Shimmers* (griechisch-mediterran) aus dem Jumeirah-Flaggschiff *Madinat Jumeirah*



Frauenpower: Sabine Romeis von chefs! mit Taylor Shearman, Female Executive Chef im Jumeirah Maldives, Olhahali Island



Im Kayto vereinen sich die besten Aromen Perus und Japans zur Peruvian-Nikkei-Küche





Im Shimmers gibt es Gerichte, die von der griechisch-mediterranen Küche inspiriert sind

in Dubai auf den Malediven implementiert werden. In der Startphase erhielten Stefano Tabellini, Taylor Shearman und ihr Team Unterstützung von den Kollegen aus den Mutterrestaurants.

Gerade ist im *Jumeirah Maldives* das nächste Konzept aus Dubai in Planung: In einer der großen Villen am Strand soll das mediterrane Restaurant *Sal* entstehen, das zu den Publikumslieblingen auf der Terrasse des *Burj Al Arab Dubai* gehört. Das gastronomische Angebot im *Jumeirah Olhahali Island* komplettieren aktuell neben *Kayto* und *Shimmers* die Café Lounge, die Eisbar und das Restaurant *Glow* im Beach Club mit ganztägigem Snack-, Speisen- und Getränkeangebot.

Taylor Shearmans Arbeitstag beginnt zwischen sieben oder acht Uhr morgens, mit dem (phänomenalen!) Frühstücksangebot. Frühstück ist ihr Steckenpferd und bietet alles, was das Herz des Gastes begehrt. Und noch viel mehr. Die Karte hat Brunch-Charakter. Das Highlight für viele Gäste ist der selbstgemachte Coconut Yogurt von Taylor Shearman. Er schmeckt einfach paradisiisch gut. *Sabine Romeis*!





„Ich liebe die Gemeinschaft in der Küche!“

Taylor Shearman über ihren beruflichen Werdegang, die Führungsrolle im *Jumeirah Maldives*, Frauen in der Küche und die Herausforderung Einkauf für ein Resort im Paradies



Eingespieltes Team:
Taylor Shearman
und Küchenchef
Hernan Ruiz



Kochen vor und mit Gästen – damit kennt sich Taylor Shearman aus. Wenn sie mit Küchenchef Hernan Ruiz aus Peru Ceviche-Rezepte vorstellt, ist sie ganz in ihrem Element. Sie strahlt und sprüht vor Begeisterung, erklärt die Zutaten und deren Verarbeitung, ist zupackend, immer in Bewegung, und man bekommt einen Eindruck davon, wie sie ihre Mitarbeiter:innen führt: mit Herz, Kopf und Hand. Im Detail geht es im Rahmen der Cooking Class um eine *Hidden Salmon Ceviche mit Rocoto (roter Chili)-Tigermilch*, die beim Anrichten unter großen Sesamcrackern „versteckt“ wird, eine *Reef Fish Ceviche mit Koriander-Tigermilch* und eine *Maldivian Yellowfin Tuna-Truffle-Ceviche*, der Favorit der Gäste.

Während Chef Shearman den Ton angibt, macht Chef Ruiz *Mise en place* und präsentiert seine Ceviche ruhig und besonnen, aber nicht minder kompetent und überzeugend. Klar: She's the boss! Aber gemeinsam bilden die beiden ein souveränes Team, in dem eine/r vom anderen profitiert. Nach der Cooking

Class hat Taylor Shearman Zeit für ein Gespräch mit Sabine Romeis von *chefs!*

chefs!: Taylor, Sie sind 31 Jahre jung und arbeiten im Paradies. Sie verantworten vier Restaurantkonzepte und das übrige kulinarische Business in diesem wunderschönen Luxusresort. Sie führen zudem ein 52-köpfiges Team. Das klingt nach Glückskind mit Traumjob!

Shearman: In der Tat – ich liebe, was ich tue, und liebe, wo ich es tue. Die Sonne, das Klima, das Meer – das ist ganz mein Ding. Doch es ist natürlich auch herausfordernd, sich als weibliche Führungskraft in der nach wie vor von Männern dominierten Profiküche, noch dazu in einem muslimischen Land, zu positionieren. Das ist nicht immer einfach, aber ich habe meinen Weg gefunden.

chefs!: Wer Sie beim Teamwork mit Ihrem Küchenchef Hernan Ruiz beobachtet, gewinnt den Eindruck, dass Sie eine taffe und resolute Chefin sind.

Shearman: Ja, ich bin immer zielorientiert und fokussiert, doch ich führe vor allem mit viel Herz und Empathie. Ich

lege sehr großen Wert auf eine offene Kommunikation untereinander. Mein Team kann mir jederzeit sagen, wenn ihm etwas nicht passt, denn auch ich muss ja sagen, wenn es etwas zu ändern gibt. Ich habe ein wunderbares Team, aber gefühlt die Hälfte meines Arbeitstages bin ich damit beschäftigt, die Emotionen im Team unter Kontrolle zu halten. Wir arbeiten und leben alle zusammen auf einer Insel. Berufsleben, Freizeit – alles findet hier statt. Das geht nicht ganz ohne Konflikte, die sich auch schon mal in den Arbeitsalltag einschleichen. Meine Aufgabe ist es, alle in Bewegung zu halten und die täglichen Ziele nicht aus dem Augen zu verlieren. Das gelingt mir.

chefs!: *Wie haben Sie sich auf diese Herausforderung vorbereitet?*

Shearman: Ich koche, seit ich elf oder zwölf bin, anfangs für die Familie, meinen Vater und meine zwei Brüder. Meine Großmutter war eine hervorragende Köchin, meine Mutter ganz das Gegenteil. Deshalb habe ich als einziges Mädchen unter den Geschwistern die Verpflegung übernommen. So gab es für mich nichts anderes, als Kochen zu meinem Beruf zu machen.

chefs!: *Ich nehme mal an, Sie haben Ihre Ausbildung in Australien gemacht?*

Shearman: Stimmt, die Ausbildung habe ich am College in Australien absolviert; wir hatten einen Tag in der Woche Theorie und fünf Tage Praxis. Nach dem Abschluss habe ich bei bekannten Chefs in Sydney gearbeitet. Dann bin ich ins Ausland gegangen. Zunächst in die Karibik, auf die Turks & Caicos für Como Hotels & Resorts. Bei Como gibt es zwei wunderbare Chefs, Amanda Gale and Daniel Moran, die mich als junge Köchin gefördert und unterstützt haben. Davon profitiere ich bis heute.

chefs!: *Hat Sie die Hotelgruppe auch auf die Malediven gebracht?*

Shearman: Ja, mit Como ging es erst ins Como Cocoa Island und dann ins Como Maalifushi, wo ich Executive Chef wurde. Ich habe auch das Como The Treasury in Perth in Australien miteröffnet. Eine weitere prägende Station war das Joali Island Resort, das einer Türkin namens Esin Gural gehörte. Sie ist der Inbegriff einer Chefin und eine Inspiration für alle Frauen: freundlich, ehrlich, fleißig, entschlossen, engagiert und stark. Von ihr habe ich viel gelernt, bevor ich im Frühjahr 2021 Executive Chef im Lux North Male Atoll – heute Jumeirah – wurde.

chefs!: *Sie kochen seit über 15 Jahren auf Hochtouren. Was treibt Sie an?*

Shearman: Ich liebe einfach das Gemeinschaftsgefühl in der Küche. Mein Team zu führen und zu inspirieren, ist meine Hauptmotivation. Und meine größte Freude ist es, meine Leidenschaft für das Essen und das Kochen an zukünftige Generationen großartiger Köche:innen weitergeben zu können. Doch, klar, ich bin mit hohem Tempo unterwegs, und ich muss mir auch nach all den Jahren immer noch jeden Tag sagen, dass meine geistigen, körperlichen und emotionalen Bedürfnisse genauso wichtig sind, wenn nicht sogar wichtiger als mein Job.

chefs!: *Sie machen als Frau Karriere in einem immer noch männlich dominierten Beruf. Wie hoch ist der Frauenanteil in Ihrer Küche?*

Shearman: Mein Executive Sous Chef ist eine Frau, es gibt zwei Frauen in der Pâtisserie und zwei weitere Köchinnen. Wir Frauen sind hier also zu sechst, und das ist sehr gut, speziell wenn man bedenkt, dass wir auf den Malediven sind. Ich bin sehr glücklich darüber. Frauen bringen eine andere Art von Empathie ins Team und sorgen dafür, dass das männliche Ego nicht überhand nimmt.

chefs!: *Mal abgesehen von Team und Führungsaufgaben – wo liegen die besonderen Herausforderungen für Sie als Executive Chef auf den Malediven?*

Shearman: Da ist ganz klar der Einkauf zu nennen. Man sollte schon sehr gut organisiert sein und im Voraus planen können, denn wir müssen auf zwölf Tage im Voraus bestellen und bekommen einmal pro Woche Ware. Man steht immer im Konflikt, die Balance zu halten zwischen zu viel und zu wenig bestellen. Einerseits müssen wir ja den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht werden, andererseits wollen wir auch nicht zu viel Food Waste erzeugen.

chefs!: *Und der lokale Markt in Malé, gibt der gar nichts her?*

Shearman: Der lokale Markt bietet leider nur sehr bedingt Alternativen, denn mal abgesehen von den hervorragenden Riff-Fischen ist die Qualität, die man lokal bekommt, nicht gut. Überhaupt gibt es hier sehr wenig – Fisch und ganz viel Kokosnuss. Wir kaufen überwiegend Waren aus Singapur, Indien, Australien und Europa. Für alles aus Europa haben wir übrigens einen deutschen Lieferanten – Fine Foods International. Ich hoffe sehr, dass wir hier bald einen eigenen Küchengarten auf Olhahali Island bekommen. Den hatte ich in anderen Resorts, in denen ich gearbeitet habe, und das war großartig! *Interview: Sabine Romeis |*



„Meine größte Freude ist es, meine Leidenschaft für das Essen und das Kochen an künftige Generationen großartiger Köchinnen und Köche weiterzugeben.“

Taylor Shearman, Executive Chef
Jumeirah Maldives, Olhahali Island





Thunfisch-Trüffel-Ceviche

Zutaten: 100 g Thunfisch in Sashimi-Qualität, gewürfelt, 5 g Trüffelpaste, 10 g weißes Trüffelöl, 60 g Tigermilch, 10 g getrocknete Shiitakepilze, 20 g Goma-Dressing, je 5 g weiße und schwarze Sesamsaat, Salz & Pfeffer, Buchweizen-Hippe

Tigermilch: 42 g Seebarschfilet, 37 weiße Zwiebel, 7 g Meersalz, 30 g Sellerie, 7 g Knoblauch, 7 g Ingwer, 125 ml klarer Fischfond, 125 g Limonensaft, 3 g rote Chili, 12 g Korianderstengel

Alle Zutaten, außer Chili und Koriander, mixen, dann auch diese zugeben und mixen.

Dressing: 250 g Goma-Dressing, 80 g leichte Soja-Sauce, 120 g Reisessig, 2 g Bonito-Flocken

Vanille-Kokosjoghurt

Rezept: Taylor Shearman



- 1 kg Kokosjoghurt
- 215 g Kokosmilch
- 5 g Vanilleextrakt
- 1 Vanillestange
- 150 g Kokosmilchpulver

Nuss-Samen-Müsli

- 150 g glutenfreier Weizen
- 20 g Flachssamen
- 8 g Zimtpulver
- 75 g Cashewnüsse, grob gehackt
- 75 g Pekannüsse, grob gehackt
- 60 g Walnüsse, grob gehackt
- 60 g Kürbiskerne
- 60 g Mandeln, geschnitten
- 100 g Kokosnussflakes
- Meersalz
- 425 g Kokosöl
- 320 g Ahornsirup
- 10 g Vanilleextrakt

Mango-Passionsfrucht-Spiegel

- 500 ml Mangopüree
- 70 ml Agave
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Wasser
- 118 g Passionsfrucht-Fruchtfleisch

Vanille-Kokosjoghurt: Kokosjoghurt, Kokosmilch, Kokosmilchpulver, Vanilleextrakt & Vanilleschote verarbeiten, bis sie leicht und locker und gut vermischt sind.

Nuss-Samen-Müsli: Alle getrockneten Zutaten außer Kokosflocken vermengen. Alle flüssigen Zutaten – Kokosöl, Ahornsirup und Vanilleextrakt – zum Kochen bringen. Über die trockene Zutatenmischung gießen und gut vermischen. Auf gefettete Backbleche legen und im Ofen bei 150 °C backen, bis sie goldbraun geröstet sind. Kokosflocken separat auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 150 °C in den Ofen geben, bis sie leicht goldbraun sind. Abkühlen lassen.

Mango-Passionsfrucht-Spiegel: Alle Zutaten, außer Passionsfrucht, in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und auf Sirupkonsistenz einköcheln. Abkühlen lassen, dann die Passionsfrucht hinzugeben, pürieren und abseihen.

Anrichten: Kokosjoghurt mit Müsli und Mango-Passionsfrucht-Spiegel in einer tiefen Schale arrangieren. Mangowürfel und Granatapfelkerne als Deko.





GENUSSWELTEN FÜR ALLE SINNE

Für Kulinarik-Begeisterte gibt es im Europa-Park in Rust jetzt ein neues Highlight: das Event-Konzept „Eatrenalin“. Sobald das Erlebnis startet, taucht der Gast in ganz unterschiedliche Welten ein – und zwar nicht nur durch Düfte, Aromen und Geschmack, sondern auch visuell, akustisch und haptisch



Das Erlebnis *Eatrenalin* ist ein Feuerwerk für alle Sinne. Möglich macht es das Zusammenspiel von Multimedia-Content, gastronomischer Spitzenleistung und einer patentierten Neuentwicklung, dem Floating Chair von Mack Rides. Initiatoren des Gourmetvergnügens sind Thomas Mack, der geschäftsführende Gesellschafter des *Europa-Park Erlebnis-Resort* in Rust, und der Gastronomieexperte Oliver Altherr, CEO von *Marché International*. Ihr Ziel war und ist es, Gastronomie neu zu erfinden und die Gäste emotional zu berühren. Nach der erfolgreichen Einführung von *Eatrenalin* in Rust wird in den nächsten Jahren die internationale Expansion angestrebt.

Das Konzept ist eine Sinnesreise, bei der die Stärken des badischen Familienunternehmens Mack miteinander verschmelzen. „Das gibt es in dieser Art weltweit nirgend-

wo“, sagt Thomas Mack. Das Berliner Produktionsstudio T-Rex Classics hat eine eigene Musik für *Eatrenalin* entwickelt, die die Choreografie der kulinarischen Erlebnisreise auch hörbar untermalt. Das Restaurant mit einer Gesamtfläche von 1600 Quadratmetern liegt neben dem Vier-Sterne-Superior-Hotel *Krønasår*. Bei der rund zweistündigen Experience erleben die Gäste



mit Unterstützung von innovativer Technik verschiedene aufregende Genusswelten. „*Eatrenalin* kombiniert ein außergewöhnliches Menü mit visuellen Eindrücken, Bewegung und Düften, bringt die Gäste an spektakuläre Orte und schafft so eine neue Restaurant-Dimension“, ergänzt Joint-Venture-Partner Oliver Altherr.

Sehen, hören, riechen, schmecken, fühlen – in den verschiedenen Genusswelten werden während des Acht-Gänge-Menüs alle Sinne angesprochen: Los geht es mit einem Aperitif, der auf das zu erwartende Gesamterlebnis einstimmt. Die Reise durch Raum und Zeit beginnt in der *Lounge* mit einem Glas Champagner und kleinen Köstlichkeiten zur Begrüßung. Im *Waterfall* reinigt ein erfrischendes Ritual die Sinne, und die Gäste streifen den Alltag ab. Dann heißt es „*Discovery*“, und alle nehmen in den Floating Chairs Platz – die Sinnesreise beginnt. Man „schwebt“ in den Raum *Ocean* – und damit in die Tiefen des Meeres. Anschließend folgt in *Taste* eine Geschmacksexplosion. Die Gäste probieren die Geschmacksrichtungen süß,

FOTOS: EATRINALIN



Der Küchenstil im Eatrenalin vereint moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie in den verschiedenen Genusswelten. Für die Kreation und Umsetzung wurde ein europäisches Küchenteam zusammengestellt

Menü „Red Dimensions“

Lounge

Topinambur | schwarzer Trüffel | Knuspriger Kaviar | Rote Linsen | Ingwer | Tandoori

Waterfall

Ritual für den Gaumen – Rauch | Haselnuss | Nori

Discovery

Magische Enthüllung – Tiger Milk | Szechuan-Pfefferblüte

Ocean

Sinnliches aus den Tiefen des Meeres – Meeresfrüchte | Plankton | Champagner

Taste

Kleine Geschmacksexplosionen – süß | sauer | bitter | salzig

Umami

Asiens fünfte Dimension – Sashimi und Grapefruit | Nigiri mit geröstetem Paprika | Dim Sum | Chawanmushi | Steinpilz | Umeshoshi

Universe

Mysteriöses aus dem All – Rinderfilet | Monolith-Brioche | Süßkartoffel

Incarnation

Süße Verwandlung – weiße Schokolade | Chambord | Tahiti-Vanille



sauer, bitter und salzig. Der Raum verändert sich und passt sich den verschiedenen Aromen an. Aber auch die fünfte Dimension des Geschmacks wird nicht unterschlagen: Umami. Ihr ist ein eigener Raum gewidmet. Anschließend heben die Besucher im *Spaceship* regelrecht ab und gleiten nach dem Raketenstart durch den Weltraum. Die Unendlichkeit des Alls und die Schwerelosigkeit nach Ankunft auf dem Mond erleben die Reisenden im *Universe*. Hier wird ein zweiter Hauptgang serviert. Das Genuss-erlebnis wird im Raum *Incarnation* zur Vollendung gebracht. Nach rund zwei Stunden geht es per Fahrstuhl zurück in die Wirklichkeit – in die Bar. Dort lassen die 200 Gäste, die *Eatrenalin* an einem Abend insgesamt bereisen können, ihren Ausflug durch Raum, Zeit, Fiktion und Geschmack ausklingen.

Kulinarisch erwartet die Gäste ein Acht-Gänge-Menü. Der Küchenstil vereint moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie in den verschiedenen Genusswelten. Dafür wurde ein europäisches Spitzenteam zusammengestellt mit dem Küchenchef Pablo Montoro aus Alicante an der Spitze. Er hat bereits im legendären *El Bulli* von Ferran Adrià gearbeitet, das lange als das außergewöhnlichste Restaurant der Welt galt.

„Im *Eatrenalin* stehen nicht internationale Küchen oder exotische Orte im Vordergrund, sondern vielmehr das jeweilige Geschmackserlebnis“, sagt der Küchenchef. Verantwortung überneh-

„Im Eatrenalin stehen nicht internationale Küchen oder exotische Orte im Vordergrund, sondern das jeweilige Geschmackserlebnis.“

Pablo Montoro, Küchenchef Eatrenalin

men auch der niederländische Sous Chef Ties van Oosten und die französisch-österreichische Chef-Pâtissière Juliana Clementz, die beide ebenfalls in mehreren Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants gearbeitet haben. Zusammen stehen sie für die kreative *Eatrenalin*-Gastronomie. Alternativ zum Menü „Red Dimensions“ kann der Gast auch ein veganes Menü bei der Buchung wählen.

Die Floating Chairs sind ein weltweit neues Transportsystem von Mack Rides, sie setzen die Besucher:innen und das Essen in Bewegung. Auf den „schwebenden Stühlen“ reisen die Gäste in verschiedene aufregende Welten. Dabei sitzen sie in unterschiedlichen Kombinationen – sich gegenüber oder auch nebeneinander. Jeder Floating Chair besteht aus fast 2100 Bauteilen und hat ein Gesamtgewicht von 320 Kilogramm. Eineinhalb Jahre benötigte der international erfolgreiche Fahrgeschäftehersteller aus Waldkirch für die Entwicklung.

Die virtuellen Medien von Mack Animation und die Ideenschmiede Mack-



Next sorgen dafür, dass die verschiedenen Genusswelten für die Besucher:innen zur täuschend echten Realität werden. Mack gehört zu den führenden Studios für Kino-Animationsfilme und hochwertige Medienproduktionen weltweit. Die Gäste tauchen ab in die Tiefen des Ozeans und fliegen ins All – ohne auch nur einmal von ihren Floating Chairs aufstehen zu müssen. „Dies ermöglicht uns eine einmalige Experience. So sorgt der patentierte Floating Chair dafür, die Gäste durch die Räume zu transportieren. Der Multimedia-Content von Mack Animation und Mack Solutions stellt zudem sicher, dass die visuellen Welten überzeugen“, erläutert Thomas Mack. Dabei kommen in einem Zusammenspiel von Medientechnik und Film neuartige LED-Screens und Projektionen zum Einsatz. Zum Beispiel hat der Gast vom Mond aus stets die Erde im Blick – als eine bläulich leuchtende Kugel.

Die Idee zu *Eatrenalin* wurde bei einem gemeinsamen Flug von Thomas Mack und Oliver Altherr im Flying-Theater *Voletarium* des Europa-Park in Rust geboren. „Mit Oliver Altherr diskutierte ich schon vor Jahren diese Vision“,

erzählt Thomas Mack. „Im *Voletarium*, in dem man über europäische Welten fliegt, entstand der Gedanke, die Gäste zu verzaubern, indem man sie auf eine kulinarische Reise schickt“, erklärt Joint-Venture-Partner Oliver Altherr das Konzept, und Thomas Mack ergänzt: „Es ist einzigartig und völlig neu. Gleichzeitig bietet es die Möglichkeit, aus dem Alltag auszubrechen und dabei Kulinarik auf höchstem Niveau zu genießen. Die Gäste erwartet das aufregendste Restaurant-Erlebnis der Welt.“

Die Tickets für *Eatrenalin* sind im Online-Ticketshop auf www.eatrenalin.de erhältlich. Ab 195 Euro wird das Erlebnis *Eatrenalin* möglich. Beim Dinner mit Acht-Gänge-Menü und korrespondierender Getränkebegleitung ist jeder Gang ein kulinarisches Kunstwerk. Das Sommerdinner begleitet ein erfahrener Sommelier und serviert zu den acht Gängen korrespondierende Weine. Das Champagne Dinner verbindet das Sinneserlebnis mit Champagner von Laurent-Perrier.

Nach der Einführung des *Eatrenalin* im *Europa-Park Erlebnis-Resort* in Rust ist langfristig der internationale Roll-Out in den Metropolen der Welt geplant. !

„Unsere Gäste erwartet im *Eatrenalin* das aufregendste Restaurant-Erlebnis der Welt“

Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter Europa-Park



Die Initiatoren des Gourmetvergnügens sind Thomas Mack und der Gastronomie-Experte Oliver Altherr, CEO von *Marché International*



Jetzt Entdecken! Dessertideen mit Philadelphia



Oreo Double Chocolate Cheesecake



Zimtschnecken-Cheesecake-Muffins



Bratapfel mit Philadelphia Topping

Weitere Rezepte entdecken: QR-Code scannen
oder unter philadelphia-professional.de/rezepte



Ein neues Nest für den Masterschüler

Silvio Germann ist der Überflieger unter den Küchenchefs des Schweizer Top-Chefs Andreas Caminada: 18 Gault&Millau-Punkte, zwei Michelin-Sterne, und das bereits mit 31 Jahren! Jetzt hat der ehemalige Zwei-Sterne-Koch im IGNIV in Grand Resort Bad Ragaz das Boutiquehotel Mammertsberg in Freidorf auf der Schweizer Bodensee-Seite übernommen



„Wir kochen hier saisonal und nutzen dafür überwiegend gute Produkte aus der Region.“

Silvio Germann,
Pächter & Küchenchef



Vor wenigen Wochen, am 1. Oktober, öffneten sich zum ersten Mal die Türen zum neuen Boutiquehotel *Mammertsberg* auf der Schweizer Bodensee-Seite. Es ist das neue Zuhause von Silvio Germann. Nach sieben sehr erfolgreichen Jahren im Restaurant *IGNIV* im *Grand Resort Bad Ragaz* geht er nun seinen eigenen Weg. Und muss dabei nicht ganz auf die Unterstützung seines Mentors Andreas Caminada verzichten. „Ich stehe ihm gerne beratend zur Seite“, sagt der Drei-Sterne-Koch und Inhaber von u.a. *Schloss Schauenstein* in Fürstenu. „Das *Mammertsberg* wird jedoch seine kulinarische Handschrift tragen und darüber hinaus

FOTOS: JOAN MINDER

durch die Gastgeber Giuseppe Lo Vasco und Carolin Gierling geprägt.“

Das wiedereröffnete Boutiquehotel mit sechs stilvollen Zimmern und geräumigen Suiten in den Obergeschossen bietet ein Gourmetrestaurant im Erdgeschoss des historischen Gebäudeteils, ein Bistro im Monolith sowie einen begehrenden Humidor und Weinkeller mit verschiedenen Lounges. Einladend ist auch die Lage: Das vor zehn Jahren von der Schweizer Architekten-Ikone Tilla Theus modernisierte Boutiquehotel liegt leicht erhöht mit freiem Blick bis zum Bodensee, über die Thurgauer Hügelandschaft und auf die Appenzeller







Vom Acker über die Küche auf den Teller: Auf Flächen rund um Mammertsberg und im Küchengarten werden spannende saisonale Gemüse angebaut und direkt von den Köchen für die Weiterverarbeitung geerntet

Alpen. Der kleine umgebende Garten wurde vom Schweizer Landschaftsarchitekten Enzo Enea entworfen. Der 32-jährige Germann hat die Pacht im April 2022 gemeinsam mit Andreas Caminada, als Partner übernommen und damit die Nachfolge von August und Luisa Minikus angetreten. Voraus ging eine viermonatige Neugestaltung der Räumlichkeiten, bei der das Duo Caminada & Germann klare Vorstellungen hatte: „Wir wollten im Inneren die besondere Patina der Räume sowie die schöne Haptik der Materialien wirken lassen und ein warmes Ambiente schaffen“, erklärt Andreas Caminada das Leitmotiv. „Hohe Decken, große Öffnungen und Rundbogenfenster treffen auf edel getäfelte Wände und Holzeinbauten sowie komfortable und organisch geformte Möbel aus Leinen, Leder, Holz, Wolle und Bouclé.“ Fast alle Polstermöbel und Büfets entstanden nach eigenen Entwürfen und wurden von einer Schreinerei in Schweizer Scharans sowie von einem Kopenhagener Möbeltischler nach Maß angefertigt.

Eine lichtdurchflutete Passerelle beherrscht Silvio Germanns neue Wirkungsstätte, die offene Küche. Von hier schickt er Gerichte wie *Felchen mit Regenbogen-*



rettich und Rogen, Pilze mit BBQ und Dashi oder Gams mit Sellerie, Zwetschge und Bittersalaten über den Pass. Sein Favorit unter den Bittersalaten ist ein Cicorino Rosso, den seine Köche wie u.a. Federkohl, Staudensellerie, Kohlrabi und einige Kräuter direkt im hauseigenen Küchengarten ernten. Das Menü umfasst wahlweise drei bis fünf Gänge und wird abgerundet von einem Amuse-Reigen zur Einstimmung. Auf Wunsch ist auch ein Surprise-Gang möglich.

„Wir kochen saisonal und nutzen dafür überwiegend gute Produkte aus der Region“, sagt Silvio Germann. „Aber ich liebe es auch mal, eine bretonische Langustine oder einen Fisch aus dem Meer zuzubereiten. Mittags servieren wir à la carte

im Bistro eine schöne, etwas bodenständigere Küche mit hausgemachten Ravioli, Kalbsbäckchen oder Maccheroni aus dem Caprinello-Käselaub.“

Für den gebürtiger Luzerner ist es das erste eigene Projekt. Dass er der Aufgabe gewachsen ist, hat er jedoch längst gezeigt. Im Jahr 2011 kam er ins Caminada-Team auf *Schloss Schauenstein* und demonstrierte dort bis 2014 sein Talent. 2015 vertraute Caminada ihm sein erstes *IGNIV*-Restaurant in Bad Ragaz an und holte dafür den damals 26-jährigen und von einer Stage aus Brasilien zurück in die Schweiz. Erfolgreich etablierte er in Folge die Fine-Dining-Sharing-Experience im *IGNIV by Andreas Caminada* und kochte das Restaurant mit zwei Michelin-Sternen



Caminada Group

Das Mammertsberg von Inhaber Jürg und Daniela Maurer ist nun Teil der Caminada Group, die das Boutiquehotel und Restaurant in Roggwil am Bodensee mit Silvio Germann als Pächter betreibt. Zur Caminada Group gehören darüber hinaus das Boutiquehotel Schloss Schauenstein in Fürstenuau mit dem gleichnamigen Restaurant des Bündner Spitzenkochs Andreas Caminada, das vegetarische Fine-Dining-Restaurant Oz, das Bündner Gasthaus Casa Caminada sowie die Fine-Dining-Sharing-Restaurants IGNIV by Andreas Caminada mit vier Gourmetnestern in St. Moritz, Zürich, Bad Ragaz und Bangkok.

und 18 Gault&Millau-Punkten in die Schweizer Spitzenliga der Küchenchefs.

Für das neue *Mammertsberg* haben die Gastgeber eine Vision: „Wir wollen für jeden Aufenthalt unserer Gäste von der Ankunft bis hin zur Verabschiedung zelebrieren und einen magischen Ort mit einer Atmosphäre schaffen, die den Gast auf eine Reise durch das ganze Haus einlädt“, erzählt Gastgeberin Carolin Gierling. „Dafür nutzen wir ganz gezielt alle Ebenen des

Hauses und bespielen sie mit verschiedenen Genusserelebnissen.“ Der Weg führt den Gast von der Arrivée Lounge, wo für ihn Kaffee, Küchlein und diverse Appetizer zum Verweilen am Nachmittag bereitstehen, über die Smokers Lounge mit begehbarem Humidor und Gartenzugang bis zum Bistro nahe der offenen Küche. Hier beginnt der Tag mit einem Blick auf den Bodensee beim Frühstück. Unter der Woche wird im Bistro der Business Lunch mit unkomplizierten à la carte-Gerichten aus Germanns Küche angeboten. !



ANZEIGE

DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

DHA

MEINE BRANCHENAKADEMIE
dha-akademie.de

eLearning AWARD 2021
Hochschule
DHBW - Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung/Coop

TOP FERNSCHULE
Award 2022
FernstudiumCheck.de

FOCUS
TOP ANBIETER FÜR WEITERBILDUNG
2022
DIESES WIRTSCHAFTSZEITUNG
FACT' FELD

Lernen und erleben

Das Seminarprogramm 2023 der Chefs Culinar Akademie ist da. Ob in den vielseitigen Broschüren oder zum Online-Abdruck: Es bietet zahlreiche interessante Veranstaltungen zum Lernen und Erleben an – sowohl für Beschäftigte in Gastronomie und Hotellerie als auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Interessierte Köchinnen und Köche finden das gesamte Seminarangebot sowie die weiteren Akademie-Angebote zum Download oder zur Bestellung unter www.chefsculinar.de/akademie



ARAMARK GEHT IN DIE OFFENSIVE

Das Unternehmen startet eine groß angelegte Employer-Branding-Initiative. Dabei stehen Gastfreundlichkeit, Miteinander und Füreinander sowie die Begeisterung aller Beteiligten im Fokus

„Ich helfe dabei, einen Mann auf den Mond zu bringen“, antwortete der Hausmeister, der 1962 auf dem Gelände des NASA Space Centers kehrte, als ihn US-Präsident John F. Kennedy fragte: „Was machen Sie hier?“ Ob sich die Geschichte genauso zugetragen hat, ist nicht überliefert, doch für Aramark war sie im Rahmen der Kampagnen-Entwicklung eine Inspiration. „Laut einer aktuellen Auswertung von Kununu sind wir der beste Arbeitgeber unserer Branche. Unsere Arbeitgebermarke wird von Menschen gemacht, und deshalb stehen auch die Mitarbeiter:innen im Mittelpunkt unserer neuen Employer-Branding-Initiative“, erklärt Simone Zilgen, Geschäftsführerin Human Resources bei Aramark. „Herzlich willkommen!“ lautet das zentrale Wertversprechen der neuen Employer-Branding-Initiative. Sie ist das Ergebnis einer Teamarbeit – über alle Hierarchiestufen und Geschäftsfelder des Unternehmens hinweg. „Wir bei Aramark wollen Außergewöhnliches erreichen“, sagt Simone Zilgen. „Das gelingt nur von innen nach außen. Aus diesem Grund haben wir unsere Mitarbeiter:innen bei der Entwicklung der Employer-Branding-Initiative eingebunden.“

Tipps für den neuen Ausbildungsalltag

Für sieben Berufe im Hotel- und Gastgewerbe gelten seit 1. August 2022 neue Ausbildungsordnungen. Jetzt gibt es vom Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) drei neue Umsetzungshilfen zu den Hotel- und Gastronomieberufen. Insgesamt sechs Berufe wurden umfassend modernisiert und die Inhalte an aktuelle technische und gesellschaftliche Entwicklungen angepasst. Der zweijährige Ausbildungsberuf Fachkraft Küche wurde neu geschaffen. Hintergrund: Die Arbeit im Hotel- und Gastgewerbe ist durch elektronische Vertriebs- und Reservierungssysteme, veränderte Ernährungsweisen sowie durch eine multikulturelle und diverse Gesellschaft anspruchsvoller und komplexer geworden. Neben Aspekten der Digitalisierung und Nachhaltigkeit ist jetzt die Förderung der kommunikativen und unternehmerischen Kompetenzen der jungen Menschen stärker in die Ausbildung integriert. Die drei neuen Umsetzungshilfen der BIBB-Reihe „Ausbildung gestalten“ geben ausführliche Erläuterungen zu den neuen Ausbildungs- und Prüfungsinhalten, zu der veränderten Prüfungsstruktur mit „Gestreckter Abschlussprüfung“ sowie zum Rahmenlehrplan. Beispiele für Lernsituationen und Prüfungsaufgaben sowie Muster und Checklisten helfen den jeweils Verantwortlichen in den gastgewerblichen Betrieben bei der Umsetzung der Ausbildungsinhalte in die Praxis. www.bibb.de/ausbildunggestalten



Die Publikationen und Zusatzmaterialien stehen auf den Berufeseiten des BIBB zum PDF-Download bereit und sind kostenpflichtig als Printversion bestellbar

ALLES WAS RECHT IST

Rund um die Aufzeichnungspflicht der Arbeitszeit

An der Pressemitteilung des Bundesarbeitsgerichts (BAG) vom 13. September scheiden sich die Geister. Darin teilt das BAG mit, dass die Arbeitgeber:innen verpflichtet sind, ein System einzuführen, mit dem die von den Arbeitnehmer:innen geleistete Arbeitszeit erfasst werden kann. Welche Möglichkeiten haben Arbeitgeber:innen, die Arbeitszeit ihrer Mitarbeiter:innen praktikabel und ohne übermäßigen bürokratischen Aufwand festzuhalten? Im Branchen-Update Gastrobriefing empfing ETL Adhoga-Leiter Erich Nagl den ETL-Rechtsanwalt Steffen Pasler, um gemeinsam auf Spurensuche zu gehen.

ETL Adhoga Gastrobriefing #81 klärt auf

„Seit es das Mindestlohngesetz (MiLoG) gibt und Hotellerie und Gastronomie unter § 2a als eine sogenannte Schwarzarbeit gefährdete Branche klassifiziert ist, müssen Beginn, Ende und Dauer der Arbeitszeiten aufgezeichnet werden“, erläutert der Rostocker ETL-Rechtsanwalt Steffen Pasler. Jedoch gestattete der Gesetzgeber laut Pasler bislang einige Ausnahmen. „Wer ein Monatsentgelt von über 4 376 Euro brutto erhält oder in den letzten zwölf Monaten mehr als 2 784 Euro ausgezahlt bekommen hat, ist von der Aufzeichnungspflicht befreit.“ Dieses gelte auch für nahe Angehörige. Inwieweit die Ausnahmen nun noch Bestand haben, sei derzeit nicht absehbar.

Für viele Arbeitgeber:innen gilt die Aufzeichnungspflicht als ein „Bürokratie-Monster“. Eine Verletzung geht mit einem Bußgeld einher. Vom aktuellen Beschluss des BAG nicht tangiert ist laut Steffen Pasler die Frage der Vergütung bei dokumentierten Überstunden. „Hier ist die Darlegung der tatsächlich geleisteten Arbeit nur ein Baustein. Der zweite ist die Darlegung der arbeitgeberseitigen Veranlassung. Das hat das BAG bereits im Mai deutlich gemacht.“ Am sichersten sei es, anfallende Überstunden regelmäßig abzusprechen, zu dokumentieren und gegenzeichnen zu lassen. „Ein gut geführtes Arbeitszeitenkonto hilft beiden Seiten“, so der Rechtsanwalt.

Die Entscheidung des BAG vom 13. September 2022 zur Arbeitszeiterfassung ist zudem ein Urteil „inter partes“, also zunächst nur für die sich konkret im Rechtsstreit befindenden Parteien gültig. „Urteile mit allgemeiner Gültigkeit zu sprechen ist Sache des Bundesverfassungsgerichts. Daher ist die große Aufregung meines Erachtens auch nicht gerechtfertigt“, sagt Steffen Pasler. Der Fachmann plädiert stattdessen für eine Versachlichung der Debatte. Am Ende sei insbesondere für kleine Betriebe und Unternehmen im Gastgewerbe ein praktikabler Ansatz gefragt, um die Arbeitszeiterfassung nicht zu einem „Bürokratie-Monster“ im ohnehin belasteten Alltag werden zu lassen. Smarte, auch digitale Lösungen dafür gebe es bereits, sodass Arbeitgeber:innen im Gastgewerbe nicht die negativ konnotierte Stechuhr wieder einführen müssten.



„Wer ein Monatsentgelt von über 4 376 Euro brutto erhält oder in den letzten zwölf Monaten über 2 784 Euro ausgezahlt bekommen hat, ist von der Aufzeichnungspflicht befreit.“

Steffen Pasler über aktuelle Ausnahmeregelungen beim Mindestlohngesetz



world of cooking

MEHR STEMMEN

mit dem FlexiCombi®

Über 50% mehr Kapazität
mit dem MKN FlexiRack®*



FlexiCombi®
magic pilot 10.1

*im Vergleich zu GN 1/1

**Scannen
& Erleben**

Einfach QR Code
scannen und den
FlexiCombi® im
individuellen Online
Termin erleben.



www.mkn.com

SACHSENS BESTER JUNGKOCH

Im Dresdner Rudolf-Harbig-Stadion wurden die besten Berufsabsolventen vom IHK-Kammerbezirk Dresden/Ostsachsen bzw. ganz Sachsen gekürt. Ganz vorne mit dabei: Mitja Beyer (22). Er absolvierte seine Ausbildung zum Koch in *Schumanns Genusswerkstatt* in Pulsnitz. Als bester Jungfacharbeiter von ganz Sachsen bleibt er zunächst dem Unternehmen als Unterstützung und Vorbild für weitere Auszubildende erhalten. „Nach der gera-



Ausbilder Armin Schumann (links) von der Genusswerkstatt Pulsnitz mit dem landesbesten Jungkoch Mitja Beyer und IHK-Hauptgeschäftsführer Lukas Rohleder

de erhaltenen Auszeichnung vom Magazin *Der Feinschmecker* als bestes Restaurant für jeden Tag in Sachsen sind wir stolz auf unseren besten IHK-Jungkoch. Wir erkennen durchaus einen Zusammenhang zwischen guter Küche und guter Kochausbildung“, resümiert Armin Schumann, Geschäftsführer und Ausbilder in der *Genusswerkstatt Pulsnitz*, der natürlich auch Mitglied im jüngst erweiterten Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG ist.



NACHWUCHSAQUISE MITTELS NIGHT OF TALENTS

Hotellerie und Gastgewerbe hautnah erleben und Gastronomie zum Beruf machen: Das ist die Idee hinter der „Night of Talents“, die als landesweite Aktion in Rheinland-Pfalz Anfang November einen Schnupperabend für Interessierte anbot. Initiator ist das Arbeitgeber-Netzwerk „Working Family“, in dem sich familiengeführte Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie des Bundeslandes zusammengeschlossen haben. Mit der „Night of Talents“ sprechen die Häuser junge Menschen an, die auf der Suche nach einer spannenden Ausbildung sind, aber auch deren Eltern und Quereinsteiger. Aus der Region nahmen das Hotel *Residenz Immenhof* in Maikammer und das *Wohlfühlhotel Alte Rebschule* in Rhodt an der Aktion teil. Sie eröffneten interessierten jungen Talenten spannende Einblicke in verschiedene Berufe und Karrierewege. Der Termin war eine gute Gelegenheit, die Werte in einer familiären Arbeitsatmosphäre kennenzulernen und mit den Working-Family-Betrieben als attraktive Arbeitgeber in Kontakt zu kommen. Ein breites Spektrum an Vorträgen, Vorführungen, Führungen und Mitmach-Aktionen wurde angeboten. Wer wollte, durfte auch selbst aktiv werden und verschiedene Berufsfelder sozusagen hautnah kennenlernen. Bei den teilnehmenden Familienbetrieben konnte vor Ort und direkt in die Berufsfelder „hineingeschnuppert“ werden, um herauszufinden, was zu einem passt: Mixen, Schnippeln, Abschmecken, Einschenken, Reservieren, Servieren und vieles mehr – alles konnte ganz unkompliziert und unter Anleitung von Profis erprobt werden. Mehr Informationen unter www.working-family.de



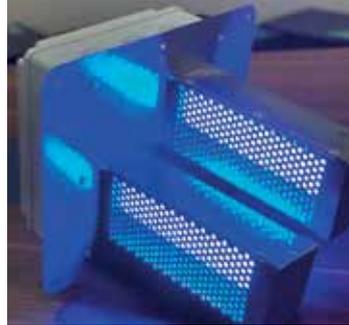
Tortue Hamburg

INNOVATIVE HYGIENE-MASSNAHMEN

Hygiene und Sicherheit bleiben prägende Themen in der Gastronomie- und Hotellerie. Das Management im *Tortue Hamburg* um Geschäftsführer Marc Ciunis und Carsten von der Heide möchte weiterhin bestens vorbereitet sein und seinen Gästen den höchstmöglichen Schutz bieten. Deswegen wurde der gesamte Hotel- und Restaurantbereich mit den wissenschaftlich geprüften Luftreinigern von Klinero ausgestattet. „Es geht uns nicht um Schwarzmalerei, ganz im Gegenteil. Mit der Installation der Nanogenair Technologie möchten wir unseren Mitarbeiter:innen und Gästen ein maximales Sicherheitsgefühl geben.“

Auf der Suche nach innovativen Hygienelösungen stieß die Geschäftsführung auf das Konzept von Jost Somin, er ist Geschäftsführer vom Start-Up Klinero. Die Technologie Nanogenair powered by Klinero bewirkt durch die Kombination aus patentierter Nanobeschichtung und UVA-Licht eine aktive Luftreinigung durch Photokatalyse. Das dabei verwendete UV-Licht dient bei dem Prozess lediglich als Energieträger, die Nanobeschichtung als Katalysator und der Sauerstoff der Luft als Oxidationsmittel. Die hierbei geschaffenen Hygieneagenten bewegen sich mit größter Geschwindigkeit im gesamten Raum und entfalten ihre Wirkung zur Keimbekämpfung. Das *Tortue-Management*

Das Management im
Tortue Hamburg setzt auf
den Einsatz der innovativen
Nanogenair Technologie



investierte in die CT Pro Max-Lösung von Klinero, die direkt an der Hauptlüftungsanlage angebracht wird. Die angesaugte Luft strömt dabei über den CT Pro Max ins Lüftungssystem, wobei Hygienewirkstoffe aktiviert werden und die Reinigung der Luft und sämtlicher Oberflächen in Kraft treten. Die Technologie ist laut Hersteller wissenschaftlich geprüft. Mehrere Prüfberichte von unabhängigen Studien an der Technischen Universität Hamburg-Harburg bestätigen eine Luftkeimreduktion von 92 Prozent nach zwei Stunden und 99 Prozent nach 24 Stunden nach der Aktivierung.



Starke Partner. Voller Genuss.

Wir können Großes bewegen, wenn wir zusammenarbeiten und die besten Erfolgsrezepte entstehen durch gute Partnerschaft. Als Ihr Partner mit dem Blick für die Zukunft und Ihre Herausforderungen haben wir: **Alle Zutaten für Ihren Erfolg.**



TRANSGOURMET

www.transgourmet.de

Gewusst wie ...

Energie & Kosten sparen

Nicht erst, seit die Preise für Strom und Gas rasant gestiegen sind, ist in der Hospitality-Branche Energiesparen angesagt. Allein schon vor dem Hintergrund der Klimakrise gilt es, den Ressourcenverbrauch des eigenen Betriebs gründlich auf den Prüfstand zu stellen und Einsparpotenziale konsequent zu nutzen. „Ich erlebe immer wieder Gastronomen, die in der Energiegrundversorgung der Städte und Gemeinden sind – teurere Tarife gibt es kaum“, berichtet Götz Braake, FCSI-Beirat Wissen & Bildung. „Andere kommen nicht auf die

Idee, beim Kochen auch mal einen Deckel auf den Topf zu tun.“ Seine Erfahrung aus der Beratungspraxis: „Viele haben sich bisher überhaupt nicht mit dem Thema Energiesparen auseinandergesetzt. Dabei kann man schon mit kleinen Dingen sehr viel verändern.“ Der Planer- und Beraterverband FCSI Deutschland-Österreich unterstützt die Branche dabei, mit leicht umzusetzenden Maßnahmen und Verhaltensänderungen die Wirtschaftlichkeit ihrer Unternehmen um durchschnittlich rund 25 Prozent zu verbessern. Einige Beispiele:

Gesamtverbrauch in kWh aus der letzten Jahresabrechnung

Gesamtfläche des Restaurants in m² (Produktion, Toiletten, Gastraum)

= Energiekennzahl

Liegt Ihr Wert zwischen mehr als 230 bis 300 kWh/m²/Jahr, gibt es Einsparpotenzial.

1 STROM UND GAS

Die Hospitality-Branche gehört zu den energieintensiven Wirtschaftszweigen. Der DEHOGA Bundesverband hat in einer Erhebung festgestellt, dass in der Gastronomie pro Gedeck ca. 12,6 kWh Energie aufgewendet werden müssen. Rund 70 Prozent der Energiekosten in der Gastronomie entfallen auf Strom. Fast die Hälfte davon (40 %) werden durchs Kochen verbraucht und 20 Prozent von Kälteanlagen zum Frischhalten der Speisen und Getränke. Aber auch Spülküche (17 %), Beleuchtung (10 %) und Lüftung (7%) bieten viel Potenzial, um mit kleinen, aber wirksamen Änderungen Energie und damit Geld einzusparen. Ebenso ist der Gasverbrauch durch Herde, Heizungsanlagen und Warmwasser in der Gastronomie erheblich. Auch hier können gezielte Eingriffe enorme Einsparpotenziale eröffnen.

12,6 kWh

Energieaufwand pro Gedeck
in der Gastronomie

2 ERMITTLUNG DES POTENZIALS

Erster und wichtigster Schritt zur Senkung der Kosten ist es, sich und den Mitarbeiter:innen die aktuellen Strom- und Gasverbräuche bewusst zu machen. Dazu wird die individuelle Energiekennzahl berechnet. Dieser Wert sollte zwischen 230 bis 300 kWh/m²/Jahr liegen. Liegt er darüber, gibt es großes Einsparpotenzial.

3 BEWUSSTMACHUNG/MOTIVATION

Das Team muss die Notwendigkeit verstehen, sparsam mit Strom und Gas umzugehen. Maßnahmen müssen erklärt und begründet werden, damit die Mitarbeiter:innen sie konsequent umsetzen. Messbare Einsparungen bei den Energiekosten sollten für alle leicht nachvollziehbar kommuniziert und belohnt werden. Hinweise an entsprechenden Schaltern und Stellen dienen als Erinnerungstütze, gerade im stressigen Alltag. Motto: „Deckel auf den Topf! Licht aus!“

4 SOFORTMASSNAHMEN

- Außenbeleuchtung erst zum Servicebeginn einschalten!
- Für Mise en place nur punktuell Licht!

- Ofen, Fritteuse und Herd nur dann einschalten, wenn sie wirklich benötigt werden!
- Geräte nur so lange vorheizen, wie notwendig!
- Speisenkomponenten möglichst in größeren Chargen produzieren und Produkte schockfrostern! Das spart Zeit und Energie und sichert die Qualität.
- Küchenlüftung erst dann einschalten, wenn gekocht wird!
- Spülmaschine immer nur gut befüllt anstellen!
- Öfen, Kühlschränke und Kühlhäuser nur kurz und so selten wie möglich öffnen! Das verringert den Temperaturabfall bzw. -anstieg, und es gelangt weniger Feuchtigkeit ins Geräteinnere.
- Wasserinhalt in Töpfen minimieren, z.B. beim Nudelkochen, und immer den Deckel aufsetzen!
- Gekühlte Speisen luftdicht verpacken, um die Eisbildung im Kühlhaus durch Feuchtigkeit zu verhindern!
- Kühltemperaturen regelmäßig überprüfen (Kühlhaus zwischen 2 °C und 7 °C, Tiefkühler -18 °C)! Merke: Jedes Grad Abweichung bedeutet vier bis sechs Prozent Extra-Energie.
- Alle Geräte nach Gebrauch komplett ausschalten, kein Standby-Modus! Auch dabei wird Energie verbraucht.



Moderne Kaffeemaschinen arbeiten mit Energiemanagementsystemen, die zu festgelegten Zeiten unter anderem die Kesseltemperatur absenken, wenn kein Kaffee verkauft wird

5 BEISPIEL KAFFEEMASCHINE

- Schon in Betriebsbereitschaft kommt es zu Energieverlusten durch beheizten Kessel für Wasser und Milch.
- Wird ein Kaffee bezogen, benötigt die Maschine neue Energie, um Wasser und Dampf nachzuheizen.
- Beleuchtung/Display, Kühlung und Tassenwärmer verbrauchen ebenfalls Energie.
- Moderne Kaffeemaschinen arbeiten mit Energiemanagement-Systemen, die zu festgelegten Zeiten unter anderem die Kesseltemperatur absenken, wenn kein Kaffee verkauft wird.
- Kaffeemaschine erst einschalten, bevor die Gäste tatsächlich Kaffee bestellen, nicht schon bei Dienstbeginn.

6 SPEISEKARTE ANPASSEN

- Eventuell Schmorgerichte und Braten von der Karte nehmen!
- Energieintensive Gerichte durch Kurzgebratenes, Gedünstetes oder Gedämpftes ersetzen!
- Mehr Burger, Wraps, Bowls oder/und Salate anbieten!
- Mehr Convenience-Produkte verwenden (etwa vorgegarte Kartoffeln, vorge schnittenes Gemüse, Soßen etc.)!

Voraussetzung: Die daraus resultierenden höheren Einkaufspreise im Gesamtaufwand müssen sich rechnen.

7 MITTELFRISTIGE MASSNAHMEN

- Beim Neuanschaffung von Geräten auf Energieeffizienz achten (A+++). Multifunktionale Geräte bevorzugen! Sie benötigen weniger Fläche, weniger Gesamtanschlussleistung und garen kosten- und ressourcen-effizient, z.B. über Nacht.
- Umstellen auf Induktion (punktgenaues Aufheizen, kein unnötiger Energieverlust)!
- Lampen mit LED-Technik betreiben!
- Bewegungsabhängige Beleuchtung für Toilettenbereiche und nicht oft genutzte Gänge!
- Küchenabluft zur Wärmerückgewinnung nutzen, um die kalte Zuluft zu erwärmen!
- Anlagenabwärme der Kälteanlagen zur Wassererwärmung verwenden!
- Durchflussmengenbegrenzer auf den Toiletten installieren!
- Kaltes Wasser zum Händewaschen!
- Heizung während Schließzeiten reduzieren (minus 1°C spart 6 % Kosten).
- Hydraulischen Abgleich der Heizungsanlage anwenden!

- Dämmerungsschalter für die Außenbeleuchtung anbringen!
- Stromanbieter vergleichen und raus aus der Grundversorgung der Stadtwerke!
- BaFa-Energieberatung nutzen (80 % Förderung)!
- Öffnungszeiten anpassen – dazu die Umsätze analysieren und unwirtschaftliche Zeiten identifizieren!

8 OPTIMIERUNG DER LASTSPITZEN

- Durch die Parallelnutzung von Geräten wird oft die Spitzenlast (ca. 100 kWh) übertroffen, und es muss teurerer Strom bereitgestellt werden.
- IT-Spezialisten ansprechen! Sie entwickeln z.B. Systeme zur Energiebezugsoptimierung für effiziente, elektrisch betriebene Gewerbeküchen nach einer patentierten Erfassungs- und Regelungsstrategie, die drastische Einsparungen ohne Produktionseinbußen garantiert. Sie sorgen dafür, dass durch die digitale Vernetzung und Synchronisierung der Geräte Strom nur dorthin geleitet wird, wo er benötigt wird. Das Einsparpotenzial liegt bei ca. 25–30 Prozent. !



WILLKOMMEN IM NETZWERK!

And the winner is: Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG geht 2022, im 10. Jahr ihres Bestehens, an diese Betriebe und ihre Vorzeige-Ausbilder:innen: Upstalsboom Wyk auf Föhr, Allianz One – Business Solutions, Unterföhring bei München, Panoramahotel Oberjoch, Bad Hindelang, und The Fontenay, Hamburg



Die Neuen im Netzwerk der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG:
Pablo Lüers (Panoramahotel),
Walter Kratzer (Allianz One),
Kai-Uwe Schütt (Upstalsboom),
Michael Kuhn (Panoramahotel),
Stefan Wilke & Jennifer Wondrak (The Fontenay) - von links

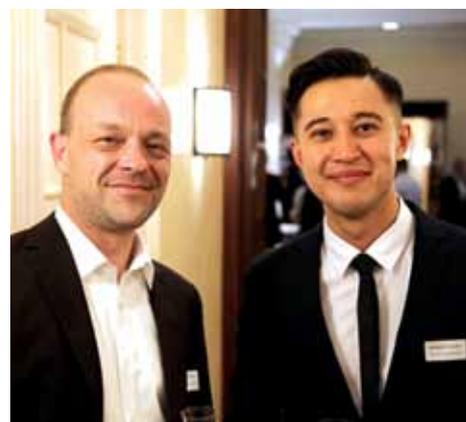
Es war ein großartiger Abend im Zeichen der magischen Zehn: Bereits zum zehnten Mal vergab das Magazin *chefs!* die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG, zehn Betriebe und ihre Ausbilder:innen waren für den Preis nominiert, und gleichzeitig feierte das Magazin *chefs!* sein zehnjähriges Bestehen. Entsprechend feierlich und emotional aufgeladen war denn auch die Stimmung im *BASF Gesellschaftshaus* in Ludwigshafen, wo der Preisverleihungsevent zum vierten Mal stattfand. Rund 200 Gäste verfolgten im Festsaal die Vorstellung der Nominierten – für vier sollte später der Traum von der Aufnahme ins exklusive CHEFS TROPHY-Netzwerk in Erfüllung gehen. Je näher die Minuten der Wahrheit rückten, umso angespannter waren die Gesichter der Ausbilder:innen in den ersten Reihen – bis sich bei Nennung des eigenen Namens die Anspannung in den Gesichtern in Jubel und Strahlen verwandelte. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird inhaltlich und qualitativ getragen

von einem inzwischen über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit dem Sommer 2012 – seit der Gründung des Magazins *chefs!* – seine Aktivitäten bei *chefs!* bündelt. Die Auswahl der Sieger:innen erfolgte wie in den Vorjahren nach einem aufwändigen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgten Besuche in den nominierten Betrieben. Die Juryteams reisten quer durch Deutschland, um in den nominierten Betrieben hinter die Kulissen zu schauen, mit den Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen. „Die Gewinner verstehen es par excellence, bei jungen Menschen Begeisterung und Leidenschaft für den Kochberuf zu wecken“, betont Sabine Romeis, Herausgeberin von *chefs!* Sie wurde am Abend zusammen mit Geschäftsführer Richard Herbert vom Gastronomica Verlag für zehn Jahre *chefs!* und die Förderung der guten Kochausbildung durch Initiierung des CHEFS TROPHY-Awards und des CHEFS TROPHY-Netzwerks mit Standing Ovationen gefeiert. ▶





FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!



EMPFANG DER GÄSTE & NOMINIERTEN

Vom freudigen Wiedersehen mit guten Freunden & alten Bekannten bis zum Schaulaufen der Repräsentant:innen aus den nominierten Betrieben: Beim Empfang im Vorfeld der Preisverleihung CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 in Ludwigshafen war beides möglich. Die Gastgeber Sabine Romeis & Richard Herbert von *chefs!* & Gastronomica Verlag hießen gemeinsam mit dem Jurychef Markus Kirchner 200 Gäste in der herrlichen Kulisse des BASF Gesellschaftshauses willkommen. Bei einem Glas Sekt und/oder leckeren Nitro-Drinks mit Kaffee & Tee aus dem iSi Gourmet Whip ließ sich hervorragend plaudern – und sich in Stimmung für Preisverleihung und After Award (Küchen)Party bringen. Für die Gäste aus den nominierten Betrieben wurde es dann „ernst“, die Spannung stieg, denn es ging zur Preisverleihung in den Festsaal.





FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!



VERLEIHUNG IN FESTLICHER KULISSE

Die Preisverleihung fand im Festsaal des *BASF Gesellschaftshaus* statt und wurde von Sabine Romeis, Chefredakteurin & Herausgeberin des Magazins *chefs!*, sowie Markus Kirchner, Präsident der Jury und Gastro-Leiter bei Allianz One – Business Solutions, Hannover/Bremen, moderiert. Richard Herbert, der Geschäftsführer des Gastronomica Verlages, begrüßte die Nominierten, Sponsoren und Gäste der Verleihung und gab die Bühne frei für die Vorstellung der Nominierten.







DIE JURYMITGLIEDER AUF DEUTSCHLANDTOUR

Von Wyk auf Föhr bis aufs Oberjoch, von Bremen bis nach Garmisch-Partenkirchen und von Bad Überkingen bis nach Berlin: Die jeweils dreiköpfigen Juryteams der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 mussten besonders weite Distanzen durch ganz Deutschland zurücklegen, um die zehn nominierten Betriebe zu besuchen. Für tiefere Einblicke in das Auswahlverfahren kamen fünf Vertreter der in diesem Jahr insgesamt elfköpfigen Jury auf die Bühne, und zwar Peter Schmidt (Kochtrainer *Der Öschberghof*, Donaueschingen), Peter Sikorra (Küchendirektor, *Grand Elysée Hamburg*), Ulrich Heimann (Executive Chef *PUR*, *Kempinski Berchtesgaden*), Mathias Jüngling (Sous Chef, *Seezeitlodge Hotel & Spa*, Nohfelden), *Quirin Brundobler* (Gastromischer Leiter, *Das James*, Flensburg. Außerdem wirkten in der Jury diesmal mit: Karl-Hermann Franck und Michel König (Küchenmeister, beide vom Team „Die 3 Musketiere“), Berndt Meister (Küchenchef, *OTTO Kochwerk*, Hamburg), Michél Engling (Hauptabteilungsleiter Betriebsgastronomie der *Berliner Verkehrsbetriebe*) sowie Markus Kirchner (*Allianz One*, Hannover/Bremen) & Sabine Romeis (*chefs!*).



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!



BÜHNE FREI FÜR DIE AZUBIS!

Das sagten die Auszubildenden aus den nominierten Betrieben über ihre Ausbilder, die Nominierung und den Kochberuf (Auszüge)

Das The Fontenay hat so viele verschiedene Facetten, man kann so vieles mitnehmen für sich und profitiert von einem tollen Team. Ich wurde schon am ersten Tag wunderbar aufgenommen, die Angst, etwas falsch zu machen, wurde mir gleich genommen. Ich bin einfach gerne dort!
Tim Schmidt, The Fontenay

Es ist für eine Frau inzwischen normal, in einer Profiküche zu arbeiten. Als ich meine Ausbildung im Restaurant Ole Liese begonnen habe, waren wir zwei Mädels, inzwischen sind wir zu viert. Das gibt Power und Selbstbewusstsein.
Mailin Heckelmann, Ole Liese

Ich mag das Hotel und auch das tolle Umfeld. Die Arbeitsbedingungen, die super Stimmung in der Küche – alles ist bestens. Dazu haben wir einen prima

Küchenchef. Es ist einfach wunderschön, hier zu arbeiten.
Marlon Jarosch, Panoramahotel Oberjoch

Ich mache meine Kochausbildung im Atlantic Grand in Bremen und kann gar nicht genug betonen, wie sehr es mir Spaß macht, dort zu arbeiten. Es ist einfach ein toller Betrieb mit einem tollen Ausbilder.
Houssein Moussavi, Atlantic Grand Bremen

Wir sind ein kleiner Betrieb in Baden-Württemberg, haben es aber trotzdem faustdick hinter den Ohren.
Andreas Wengler, MWalter Sehen • Staunen • Schmecken

Egal, wie es heute Abend für uns ausgeht: Jeder, der heute Abend hier als Nominierter auf der Bühne steht, ist ein Gewinner.
Samuel Dietsch, Hotel Zugspitze





„Ich bin für die Auszubildenden nicht nur der Vorgesetzte, sondern immer für sie da. Ich lebe die Passion für den Beruf aktiv vor und fördere jede/n Einzelne/n individuell.“

Stefan Wilke, Küchendirektor & Ausbilder

Luxushotel im schönsten Viertel Hamburgs + 44 Köchinnen & Köche, 12 Kochazubis + zwei Restaurants für All-day-Dining und Gourmet + Veranstaltungen bis 150 Personen + verschiedene Küchentile und gastronomische Vielfalt + Azubis 12 Wochen in der Pâtisserie + Einführungstag als Gast im Hotel + Freistellung für externe Fortbildungen und die Hamburger ZAK-Kurse + halbjährliche Feedback-Gespräche + Prüfungstraining unter Real-Bedingungen



THE FONTENAY, HAMBURG

Preisträger: Stefan Wilke (Küchendirektor) und Jennifer Wondrak (Junior Sous Chefin)

Begründung der Jury: Das *The Fontenay* ist ein Luxushotel in Hamburgs bester Citylage und eine Top-Adresse für junge Talente, die eine erstklassige Ausbildung zum Koch/zur Köchin absolvieren möchten. Hier wirkt mit Küchendirektor Stefan Wilke ein Ausbilder mit Herz, der obendrein ein hervorragender Fachmann ist. Die Kochmütze ist sein Erkennungszeichen, sein Faible für Hygiene und System bemerkenswert. Zusammen mit der Co-Ausbilderin Jennifer Wondrak gelingt es ihm perfekt, junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern und ihnen die Grundlagen für eine erfolgreiche Laufbahn als Koch bzw. Köchin zu vermitteln.

Stefan Wilke nach Übergabe der CHEFS TROPHY:

„Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung und möchte mich bei allen unseren Auszubildenden und bei meiner Co-Ausbilderin Jennifer Wondrak herzlich bedanken. Natürlich geht mein Dank auch an unsere Hotelleitung, denn wir bekommen viele Möglichkeiten, um gut auszubilden; das ist nicht selbstverständlich. Dass wir die CHEFS TROPHY als Anerkennung für unsere Arbeit gewonnen haben, werden wir mit dem ganzen Team ausgelassen feiern. Auch in Hamburg versteht man es, Party zu machen.“



ALLIANZ ONE – BUSINESS SOLUTIONS, UNTERFÖHRING

Preisträger: Walter Kratzer (Gastro-Leiter), Fabian Kastirr (Küchenchef) und Dominik Zollner



Begründung der Jury: Der Allianz Campus in Unterföhring bei München bietet beste Voraussetzungen für die Kochausbildung. Seit Walter Kratzer hier die Gastro-Leitung übernommen hat, wird mit großem Engagement ausgebildet. Mit der italienischen *Trattoria San Felice* gibt es sogar ein eigenes Azubi-Restaurant, in dem die Azubi Cooking Gang das Sagen hat – unter Führung der versierten Küchenchefs Fabian Kastirr und Dominik Zollner. Eine Azubi Gang in der Küche – cooler kann Ausbildung kaum noch sein. Das hat Vorbildfunktion für die anderen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung.

Walter Kratzer nach Übergabe der CHEFS TROPHY: „Wir haben heute Abend unglaublich tolle Ausbildungsbetriebe kennengelernt. Mein Respekt gilt allen. Jeder einzelne Betrieb steckt so viel Herzblut in die Ausbildung des Nachwuchses. Ich kann dem Azubi nur bepflichten, der auf der Bühne sagte: „Gewonnen haben alle zehn Nominierten!“ Genauso ist es! Und was uns betrifft: Wir sind mächtig stolz auf den Preis und auf unsere Azubi Cooking Gang. Das werden Köche:innen, die ihr Handwerk beherrschen. Und zwar deshalb, weil sie von uns alle Möglichkeiten bekommen, um sich in Ruhe zu entwickeln. Doch wenn die Leidenschaft jedes Einzelnen nicht mit hineinspielen würde, wäre das trotz aller Bemühungen nicht zu schaffen.“

„Wir bilden aus, obwohl wir die Azubis nach der Prüfung nicht übernehmen. Wir bilden für den Markt aus, um die Zukunft der guten Gastronomie auch weiterhin sicherzustellen.“

Walter Kratzer, Gastro-Leiter & Ausbilder

Ausbildung in der Betriebsgastronomie mit 8 Azubis + Nachwuchs bildet die Azubi Cooking Gang + Ausbildungsrestaurant *Trattoria San Felice* + Frontcooking-Theke der Azubis in einem weiteren Betriebsrestaurant + versiertes Ausbilderteam mit Sterne-Erfahrung + Bonuszahlungen für gute Leistungen + viele weitere Benefits + Azubi-Projekt „Kochen für die Eltern“ + Azubi-Projekt Küchengarten + regelmäßige Blog-Einträge + Lieferantenbesuche + Ausbildungswochen mit Pflicht und Kür





„Wir sind Handwerker und Ausbilder aus Leidenschaft und fordern, dass auch die Politik unseren Beruf endlich positiver nach außen trägt und ehrlich wertschätzt.“

Michael Kuhn, Küchenchef & Ausbilder

Hotel der Lerch Genusswelten in Deutschlands höchstgelegenen Bergdorf + 114 Zimmer & Suiten + 13 Chalets und 9 Lodges + 3 Restaurants + SPA Bistro + 1 Alpe + 3/4 Pension mit diversen Abendmenüs + jeden Freitag Küchenparty mit Livecooking + 14 Kochauszubildende im Team, darunter 8 aus Indonesien + Einzelwohnungen direkt am Hotel + diverse Azubi-Events + Feedback-Gespräche + intensives Prüfungstraining + Prämien für gute Noten



PANORAMAHOTEL OBERJOCH, BAD HINDELANG

Preisträger: Michael Kuhn und Pablo Lüers (Küchenchefs)

Begründung der Jury: Das *Panoramahotel Oberjoch* befindet sich nicht nur im höchstgelegenen Dorf Deutschlands, sondern ist auch eine absolute Empfehlung für junge Menschen, die sich für den Kochberuf begeistern und Karriere als Chef machen wollen. Hier gibt es für die jungen Menschen viele attraktive Benefits, und sie profitieren vom Können und Fachwissen junger Ausbilder, die moderne Wege gehen, ohne die Klassik zu verleugnen. Ein USP des Hauses sind auch die Auszubildenden aus Indonesien – aus einem Pilotprojekt ist inzwischen ein Selbstläufer geworden. Das *Panoramahotel Oberjoch* zeigt, wie der Weg aus dem Fachkräftemangel erfolgreich gelingen kann.

Michael Kuhn nach Übergabe der CHEFS TROPHY: „Unser Vorteil ist vielleicht, dass wir selbst noch recht jung sind und uns so gut in die jungen Menschen hineinversetzen und auf ihre Bedürfnisse eingehen können.“

Pascal Woerlé, Hoteldirektor: „Wir sind unfassbar stolz, heute hier zu den Gewinnern zu zählen. Teil unseres Erfolgs sind unsere Auszubildenden aus Indonesien. Die ersten jungen Menschen aus diesem Land haben wir noch mit Unterstützung einer Agentur nach Deutschland geholt. Mittlerweile haben wir allein in unserem Küchenteam acht Indonesier:innen. Es sind so glückliche Menschen, die uns mit ihrem frohen Gemüt alle mitziehen.“



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!



HOTEL UPSTALSBOOM, WYK AUF FÖHR

Preisträger: Kai-Uwe Schütt (Küchendirektor) und Alexander Grund (Co-Ausbilder)



Begründung der Jury: Upstalsboom ist eine norddeutsche Hotelkette, die das Wohl der Mitarbeiter:innen in den Mittelpunkt stellt – und das ist nicht nur ein Lippenbekenntnis. Für Ausbilder Kai-Uwe Schütt und sein Team geht es in der Ausbildung darum, den jungen Menschen und seine Persönlichkeit zu erkennen und seine Stärken zu fördern. Die Möglichkeit der Mitgestaltung und Übernahme von Verantwortung ist vom ersten Tag an gewährleistet; Fehler machen inklusive. Eine Ausbildung im *Upstalsboom Wyk auf Föhr* vermittelt nicht nur Fachwissen, sondern entwickelt auch die Sozialkompetenz junger Menschen und ist damit zukunftsweisend.

Kai-Uwe Schütt nach Übergabe der CHEFS TROPHY: „Wir danken unseren Auszubildenden, die uns auf unserem Weg begleiten. Es macht uns Riesenspaß, unser Wissen an sie weiterzugeben. Was auch immer wir von ihnen fordern, sie machen alles mit. Sie bringen Leistung, wohlweisend, dass sie auch Fehler machen dürfen. Mein Dank geht an dieser Stelle auch an die Hoteldirektion, die an mich glaubte, als sie mich 2019, ein Jahr nach Eröffnung des Hotels, ins *Upstalsboom*-Team holte.“

„Wir verstehen uns als Dienstleister für unsere Azubis und tun alles dafür, damit sie Fans ihres Betriebs werden und weitere junge Menschen für uns und den Beruf begeistern.“

Kai-Uwe Schütt,
Küchendirektor & Ausbilder

Ausbildung mit Meerblick im Ferienresort auf der Nordseeinsel Föhr + 51 Köchinnen und Köche im Betrieb + 8 Kochauszubildende + Halbpensions-Konzept im Hotel und à la carte-Restaurant an der Strandpromenade + Tagungen & Veranstaltungen bis 110 Personen + jährlich Großevents + Duz-Kultur + Firmenphilosophie „Mensch im Mittelpunkt“ + verschiedene Azubi-Projekte + finanzielle Anreizsysteme



DAS SAGEN DIE SPONSOREN DES AWARDS

Zwölf renommierte Unternehmen aus der Branche unterstützen die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG. Warum, verrieten sie beim Bühnenauftritt

Es ist einfach toll, was das gesamte Netzwerk lebt und leistet, wieviel Engagement und Kompetenz dahinterstecken. Vielen Dank für diese Leistung und alles Gute für die nächsten 10 Jahre – von Jubilar zu Jubilar, sozusagen: Beer Grill wird in diesem Jahr 100.

Ralph Debes, Vertriebsleiter Deutschland, Beer Grill

Die Gastronomie ist eine riesengroße Familie. Wir von Ber-Bek verstehen uns als Teil der Familie und möchten unseren Teil dazu beitragen, dass qualifiziert ausgebildet wird. Wir brauchen qualifizierte Ausbildung, um auch in Zukunft qualifizierte Mitarbeiter:innen zu haben.

Joachim Gantert, Geschäftsführer, Ber-Bek Berufskleidung

Ich fühle mich pudelwohl in den Reihen des CHEFS TROPHY-Netzwerks. Mein Einstieg in diese Welt war 2020 bei der CHEFS TROPHY JUNIOR – ein tolles Erlebnis. Ich war damals neu in der

Branche, aber es hat nur ein paar Minuten gedauert, und ich war Teil der Community. Vielen Dank dafür!
Sven Aderhold, Leiter Vertrieb, Johannes Giesser Messerfabrik

In meinen Kundengesprächen erlebe ich immer wieder, wie sehr das Thema Ausbildung und Fachkräftemangel den Alltag in unserer Branche dominiert. Wir verstehen es als unseren Job, den Arbeitsplatz Spülküche so zu gestalten, dass Menschen gern dort arbeiten und ihren Job gut machen. Und davon profitiert natürlich auch die gute Küche.
Norbert Reinhardt, Gebietsverkaufsleiter, Winterhalter Deutschland

Das Thema Ausbildung liegt uns am Herzen, deshalb sind wir Partner des Preises. Ich persönlich komme stets gerne hierher, nicht zuletzt wegen der tollen Band.
Ralph Marko, Kommunikations- und Online-Manager, Service-Bund / eagle brands and media



Warum wir dabei sind? Seit 10 Jahren haben wir einen Knebelvertrag! Nein, im Ernst: Es ist eine unglaublich schöne und erfolgreiche Partnerschaft, in deren Verlauf wir mit Herzblut gemeinsam Wettbewerbe kreiert und einiges zum Thema Ausbildung auf die Beine gestellt haben. Ausbildung liegt uns am Herzen, deshalb werden wir weiterhin dabei bleiben!
Tobias Arnold, Leiter Chef-Akademie, Block Menü, Zarrentin

Das CHEFS TROPHY-Netzwerk ist für uns einfach mega! Und ja, ich gebe es zu: Auch ich freue mich schon auf eine tolle Party nächster!
Günther Bosshammer, Geschäftsleitung, Dynamic Professional / Groupe Nadia

Wir gratulieren

den Gewinnern der

CHEFS TROPHY

Ausbildung 2022!



In meinem nächsten Leben werde ich Koch, denn Köchinnen und Köche werden überall auf der Welt geliebt! Sehr gerne fördern wir die Anliegen der Branche. chefs! und die CHEFS TROPHY sind dabei für uns ein absolutes Muss!

Thomas Saatz, Geschäftsführer, iSi Deutschland

Ich darf zum ersten Mal bei der CHEFS TROPHY dabei sein und bin sehr beeindruckt, was hier geleistet wird.

Achim Richter, Pre & After-Sales Service, Irinox Deutschland

Keine Frage: Natürlich fliegen wir in 2023 mit den Gewinner:innen der CHEFS TROPHY wieder in unser Porzellanwerk in Ras Al Khaimah und nach Dubai. Mein gesamtes Team und ich, wir lieben die Köchewelt und schätzen die Zusammenarbeit mit chefs! sehr.

Sven Bodry, Director of Operations, RAK Porcelain

Warum Service-Bund?

- Ihr Partner für Profi-Köche
- Lieferservice – bundesweit
- Food, Konzepte und mehr
- Regionale, persönliche Ansprechpartner
- Individuelle Key Account-Betreuung

www.servicebund.de

Abonnieren Sie unseren Newsletter und lassen Sie sich aktuelle Neuigkeiten direkt in Ihr Postfach schicken!



NETZWERKEN, GENIESSEN & FEIERN

Die besten Partys finden immer in der Küche statt. Entsprechend hat es Tradition, dass der Event CHEFS TROPHY AUSBILDUNG nach der festlichen Preisverleihung in eine neue Dimension geht: Bei der legendären Küchenparty wird geschlemmt, gefeiert und genetztwerkt, was das Zeug hält. Auch dieses Jahr hatten *chefs!* und Sven Feldmann, Küchendirektor der *BASF Gastronomie*, viele Kolleginnen und Kollegen aus der BASF-Brigade und dem CHEFS TROPHY-Netzwerk eingeladen, die an den Livecooking-Stationen in Küche & Restaurant für kulinarische Highlights sorgten. Wenig später verlagerte sich das Geschehen auf die Tanzfläche im Restaurant, wo Flo & Chris, die genialen Musiker der Kleinen Band, für heiße Rhythmen und ausgelassene Stimmung sorgten. Kein Wunder, dass es die meisten Gäste nicht mehr auf den Stühlen hielt: Viele tanzten mit, sangen mit, klatschten mit. Flo & Chris bewiesen einmal mehr, dass sie die perfekten Entertainer sind.



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!

DIE GETRÄNKE UND DIE SPEISEN

Fingerfood zum Empfang

BASF Auszubildende „Jung & Wild“

- Lauch-Pilz-Quiche mit Butternut-Creme
- Tramezzini-Rollen mit Moschus-Kürbis, Hähnchenbrust und Apfel-Chutney
- Blätterteigrosen mit Schafskäse, Zitrone, Thymian und Honig
- Sülze von der Schweinshaxe im Weißkrautblatt mit Speckkruste
- Baba Ganoush mit Granatapfel
- Pizzaschnecken mit Spinat-Feta-Füllung

Prickelndes zum Empfang

- Maison Ackermann Royal Crémant de Loire Blanc brut
- Nitro-Drinks aus dem iSi Gourmet Whip mit Kaffee und Tee

Biere und Hochprozentiges

- Pils vom Fass
- BASF „Verbundstoff“
- Nordés Atlantic Gin mit Tonic

Weißweine & Rotweine von Baron Philippe de Rothschild

- Escudo Chardonnay
- Mouton Cadet Blanc
- Mouton Cadet Sauvignon Blanc
- Escudo Gran Reserva
- Mouton Cadet Heritage

Kaffee- & Teespezialitäten

- Sourcer Espresso & Caffè Créma
- Sourcer Bio-Tees

Live-Cooking in der Küche

Bayerische Garnele mit gepickelter Karotte, Sanddorn, Wildkräuteremulsion und gebackenem Kalbskopf
Christiane Kastner, Küchenchefin à la carte, BASF Gesellschaftshaus

Hirsch-Tataki mit Allgäuer Landei und Desietra Kaviar
Bastian Ebert, Küchenchef, Berghotel Schlossanger Alp, Pfronten

Krosser Schweinebauch mit Spitzkohl und Shiitakepilzen
Executive Chef PUR Ulrich Heimann mit Marlen Schmidtke & Julian Krapfl, Kempinski Hotel Berchtesgaden

Carpaccio vom Spanferkelrollbraten mit Kräutervinaigrette, Schwarzwurzeln und Ingwer-Basilikum-Mayonnaise

Flanksteak mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Portweinjus
Tobias Arnold, Leiter Chef-Akademie & Dennis Killer, Key-Account Süd, Block Menu, Zarrentin

An den B.PRO-Stationen im Restaurant Frontcooking der „Die 3 Musketiere“

Fjordforelle mit Zucchini, Zitronengel, Grüner Soße, Cavi-Art Gourmet-Perlen
Michel König, Küchenmeister | Alexander König, Hobbykoch

Tagliatelle, Steinpilze und glacierte „Keschde“ aus dem Parmiggiano Reggiano-Käselaiß

Karl-Hermann Franck, Küchenmeister

Tamago-Omelett mit Orangenlachs, in Sojasauce und Ahornsirup karamellierte Shiitake, Japanische Mayonnaise
Peter Schmidt, Kochtrainer und die Auszubildenden Tim Gula & Felix Bansen, Der Öschberghof, Donaueschingen,

Zum kulinarischen Finale

Gestockte Guaven-Sahne, Melone und Carte D'Or Marone

Schokoladengrieß mit Pampelmuse, Mandarine und Carte D'Or Sorbet Passionsfrucht

Dirk Rogge & René-Noel Schiemer, Leitung Chefmanship Center, Unilever FoodSolutions & Langnese

Pochierte Birne mit Koriandersaat, Ahornsirup, Vanille und Walnuss
Daniela Eger & Hannah Kempf, Pâtissières, BASF Gesellschaftshaus

Tarte vom Odenwälder Ziegenkäse mit Pfälzer Feigen

Thomas Oberbeck, Küchenchef, BASF Feierabendhaus

Feine Käseauswahl aus Frankreich und Spanien mit handwerklichem Brot
Service-Bund | Fromi und Viva Espana





FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!





FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!



DER CHEFS TROPHY-SONG

Komponiert und getextet von Florian Fenner und Chris Stark – Flo & Chris, Kleine Band, Mainz

Seit acht Jahren begleitet das Duo *Flo & Chris – Kleine Band* die Preisverleihungen der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG mit viel Verve und Feingefühl. Florian Fenner: „Wir spielen zirka 100 Auftritte im Jahr, doch dieser Termin ist stets ein absolutes Highlight – mit einer großartigen Preisverleihung, exzellentem Essen und wirklich tollen Menschen.“

**Ihr seid kulinarisch, kreativ und kompetent
Mit 'ner Leidenschaft dabei, oh ja, ihr brennt
Qualität und Hochgenuss – das ist euer Gebiet
*Merci, dass es euch gibt!***

**Und oft höre ich die Leute, wie sie schreien
Ne 40 Stunden-Woche wär ne Sauerei
Denk ich an euch – Ihr seid die Härtesten, ihr macht das
was nötig ist (und ein wenig mehr, oft wesentlich mehr...)
*Merci, dass es euch gibt!***

**Und hab ich mal ein Kind, das sich noch so orientiert
Das sich im entferntesten für Essen interessiert
Dann schick ich es zu euch
Auf dass aus ihm mal was Tolles wird
*Merci, dass es euch gibt!***

**Doch einen Wunsch hab ich heut und hier
Ob Sponsor, stolzer Sieger, stolz nominiert
Gleich brennen wir die Hütte ab, als wenn's kein Morgen gibt
*Merci, dass es euch gibt!***





HAPPY BIRTHDAY: 10 JAHRE CHEFS!

Mit einer großartigen Laudatio von Karl-Hermann Franck würdigte das CHEFS TROPHY-Netzwerk die Chefs von *chefs!* und damit das zehnjährige Bestehen des Magazins *chefs!*

Es gab doppelt Grund zum Feiern: Die 10. Verleihung der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG ging einher mit dem zehnjährigen Bestehen von *chefs!*. Nur wenige Monate nach der Neugründung des Magazins im Sommer 2012 wurde der CHEFS TROPHY Award aus der Taufe gehoben, und im Februar 2013 wurden die ersten CHEFS TROPHY-Gewinner im *Grand Elysée Hamburg* gekürt. Anlass genug für Herausgeberin Sabine Romeis und Geschäftsfüh-

rer Richard Herbert das Team hinter *chefs!* vorzustellen. Stellvertretend auf die Bühne kamen Art-Director Ralf Schneider, Redakteurin Cornelia Liederbach und Schlussredakteur Peter Dwertmann. Sie gaben im Interview mit Sabine Romeis, Herausgeberin & Chefredakteurin, so manche Anekdote aus dem Redaktionsleben und rund ums Blattmachen wieder.

Zum erweiterten Team von *chefs!* gehören aber auch Markus Kirchner, Präsi-



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!

dent der Jury CHEFS TROPHY AUSBILDUNG, und Peter Schmidt, Präsident der Jury CHEFS TROPHY JUNIOR und CHEFS TROPHY KARRIERE. „Ohne die fachliche und mentale Unterstützung von Markus Kirchner und Peter Schmidt stünden unsere drei CHEFS TROPHY Awards und das CHEFS TROPHY-Netzwerk mit Sicherheit nicht da, wo sie heute sehen“, betonte Richard Herbert, Geschäftsführer des Gastronomica Verlages, in dem das Magazin seit dem Spätsommer 2012 erscheint. „Sie sind sozusagen unser Fachbeirat und gute Freunde geworden.“

Sein Dank schloss auch Doris Schmidt mit ein, Ehefrau von Peter Schmidt, die ihren Mann und das *chefs!* Team im Rahmen der Vorbereitungen und an den Wettbewerbstagen seit Jahren tatkräftig unterstützt. Zu den guten Feen rund um die CHEFS TROPHY-Veranstaltungen gehören auch Sabrina Kirchner, Helen Sikorra und Silke Kohmann.

Nach der Würdigung ihres Teams standen dann plötzlich Sabine Romeis und Richard Herbert selbst als die Chefs von *chefs!* im Mittelpunkt: Das CHEFS TROPHY-Netzwerk ließ es sich natürlich nicht nehmen, ihr Engagement und ihre Leistungen für den Kochberuf, die Köchewelt und die Kochausbildung zu würdigen. Im Rahmen einer humorigen Laudatio hielt der CHEFS TROPHY-Netzwerker Karl-Hermann Franck einen Rückblick auf die Entstehungsgeschichte vom Magazin *chefs!* und die CHEFS TROPHY. Mit Standing Ovationen für die *chefs!*-Macher schloss sich das Publikum im Saal seinen Dankesworten an.



DAS SAGEN GÄSTE ZUR VERANSTALTUNG

Ganz herzlichen Dank für den tollen Abend! Die Preisverleihung und vor allem die Küchenparty haben wir sehr genossen. Wir haben alte Freunde getroffen und neue Kollegen:innen kennen gelernt. Besonders hat mich begeistert, dass es so viele Kollegen gibt, denen das Thema Ausbildung am Herzen liegt. Wie sagte unser Auszubildender Samuel auf der Bühne so treffend: „Alle Nominierten hier sind Gewinner.“

Georg Strohmeier, Küchenchef, Hotel Zugspitze, Garmisch-Partenkirchen

Herzliche Gratulation zum Zehnjährigen von Eurem Magazin chefs! und dem Award CHEFS TROPHY AUSBILDUNG! Eine Erfolgsgeschichte! Ich bedanke mich beim gesamten Team für die tolle Veranstaltung. Es war wieder wunderbar, sich im CHEFS TROPHY-Netzwerk unter Gleichgesinnten auszutauschen.

Gerhard Beck, Küchendirektor, Luft-hansa Seeheim, Seeheim-Jugenheim

Vielen Dank für den unvergesslichen Abend und die Auszeichnung! Der Preis und die übrigen Trophäen wurden bei unserer Rückkehr nach München von den Mitgliedern unserer gesamten Azubi Cooking Gang mit Begeisterung in Empfang genommen.

Walter Kratzer, Gastro-Leiter, Arena ONE – Business Solutions, Unterföhring bei München

Danke für das tolle Event – es hat wieder Spaß gemacht, dabeizusein und mitzufeiern. Da haben auch die zwei Jahre Corona es zum Glück nicht leiser werden lassen.

Ralph Marko, Kommunikations-/ Online-Manager, Service-Bund, Lübeck

„Eine Veranstaltung auf diesem Niveau findet man heute wirklich nur noch sehr selten.“

Dirk Moser, General Manager, Maritim proArte Hotel Berlin

Glückwunsch zu einer sehr gelungenen Veranstaltung! Die 10-Jahre-Jubiläums-Show war wirklich toll. Vielen Dank, dass ich Gast sein durfte. Die Stimmung in Eurem Netzwerk ist echt einzigartig, und die Kontakte, die man in diesem Kreis bekommt, sind unheimlich klasse. Eine Veranstaltung auf diesem Niveau findet man heute nur noch sehr selten.

Dirk Moser, General Manager, Maritim proArte, Berlin

Vielen Dank, dass wir bei der Verleihung der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG dabeisein durften und unsere Frontcooking-Stationen für das Show-Kochen der drei Musketiere zur Verfügung stellen konnten. Es war wieder ein großartiges Fest! Schön, dass es Euch immer wieder gelingt, so eine tolle Veranstaltung auf die Beine zu stellen und Ihr damit die Branchenleistungen in Sachen Ausbildung so anerkennt und honoriert.

Markus Brieskorn, Marketing und Kommunikation, B.PRO, Oberderdingen

Die Gespräche mit den Kolleginnen und Kollegen haben gut getan. Einige von ihnen habe ich schon viel zu lange nicht mehr gesehen! Da ich am anderen Tag einige Termine wahrnehmen musste, bin ich früher los und konnte nicht bis zum Schluss mit Euch feiern. Das wird mir beim nächsten Mal nicht mehr passieren. Da werde ich mir für „den Tag danach“ frei nehmen. A très bientôt!

Michel Rinkert, Corporate Head Chef, Travel Charme Hotels & Resorts

Was für ein erfrischender Abend! Es war uns eine Freude, dabei zu sein. Auch auf der Heimfahrt haben meine Frau Susi und ich uns noch über die gelungene Siegerehrung, den wohlwollenen Umgang untereinander, die guten Gespräche und natürlich das leckere Essen unterhalten. Ihr habt mit diesem Netzwerk bis jetzt Großes geleistet! Herzlichen Glückwunsch zum 10-jährigen! Ich nehme jetzt schon gerne die Vorfreude mit und bin gespannt, wann sich unsere Wege erneut kreuzen.

Rainer Pausch, Bioland e.V., Key Account Management/Handelsberatung



„Liebe nominierte Kollegen, auch Euch gilt unser Respekt für hervorragende Arbeit mit dem Nachwuchs. Lasst nicht nach in Eurem Engagement!“

Markus Kirchner, Präsident der Jury, CHEFS TROPHY AUSBILDUNG



GLÜCKWUNSCH AN DIE NOMINIERTEN 2022!

10 hervorragende Nominierte, aber nur maximal 4 konnten am Ende auf dem Siebertreppchen stehen. Nominierungsurkunden nahmen mit nach Hause:

- **Atlantic Grand Hotel Bremen** | Ausbilder: Daniel Otto (Küchendirektor) & Philipp Dotzauer (Küchenchef)
- **Hotel Zugspitze, Garmisch-Partenkirchen** | Ausbilder: Georg Strohmeier (Küchenchef)
- **Hotel Gut Ising, Chieming** | Ausbilder: Rüdiger Linke (Küchendirektor) & Christian Remisch (Küchenchef)
- **Golviet Restaurant, Berlin** | Ausbilder: Jonas Zörner (Küchenchef)
- **Hotel & Restaurant Ole Liese, Panker/Ostsee** | Ausbilder Volker Fuhrwerk (Küchenchef)
- **MWalter Sehen • Staunen • Schmecken, Bad Überkingen** | Ausbilder: Matthias Walter (Inhaber)



Ber-Bek versteht sich als „Der Schneider der Köche“ und produziert ausschließlich in Deutschland (in Mecklenburg-Vorpommern). Dort fertigt das Unternehmen Küchenbekleidung nach Maß, u.a. Kochjacken, Kochhosen, Kittel, Latzschürzen, Küchenschürzen, Bistro- und Kellnerschürzen. Ergänzt wird das Sortiment um Service- und Hotelkleidung sowie Handelsartikel wie Küchenschuhe, Kochmesser und Küchenwerkzeuge.

www.ber-bek.de



Marrone Custom Cooking gehört zu den weltweit führenden Herstellern maßgeschneiderter Herdblöcke und Kücheneinrichtungen und gilt als Innovationsführer in diesem Segment. Auch in vielen deutschen Profiküchen steht bereits eine Herdanlage bzw. Küche von Marrone. Das Unternehmen überzeugt mit seinem kompromisslosen Qualitätsdenken, Weitsicht und ausgeprägtem Gespür für die Bedürfnisse der Köche.

www.marrone.it



GIESSER ist einer der weltweit führenden Hersteller von Qualitätsmessern und -zubehör für professionelle Anwender und fertigt täglich aus erstklassigen Materialien mehr als 8 000 Profimesser am Standort Winnenden. Das Sortiment umfasst heute rund 2 500 geschmiedete oder gestanzte Messer sowie Zubehör für Gastronomie und Lebensmittel verarbeitende Industrie – für jede Anwendung das richtige Messer bzw. Werkzeug.

www.giesser.de



IRINOX mit Sitz im norditalienischen Corbanese ist weltweit als der Spezialist für Schnellkühler und Schockfroster bekannt. Die gesamte Produktion findet in eigenen Werken in der Nähe von Treviso statt. Das Unternehmen steht für eine Reihe von hochentwickelten Schnellkühlern und Schockfroster mit revolutionierender Technik zum Qualitätserhalt vom Speisen und Lebensmitteln bei der Herstellung und Lagerung.

www.irinoxprofessional.com



Ahornsirup aus Kanada ist ein veganes Naturprodukt und kulinarisch sehr vielseitig einsetzbar. Er besteht nur aus einer einzigen Zutat: dem eingedickten Wasser der Ahornbäume. Zu Beginn des Frühlings kann es nur innerhalb weniger Wochen gewonnen werden. Es wird danach langsam eingekocht und entwickelt mittels Maillard-Reaktion allmählich seine typischen Aromen: neben Karamell auch Akzente von Beeren und Holz.

www.ahornsirup-kanada.de



Beer Grill ist seit 1922 der Schweizer Spezialist für Profigeräte zur Präsentation und Zubereitung von warmen und kalten Speisen sowie deren perfekt temperierte Ausgabe. Beer steht für qualitativ hochwertige und formschöne Speisevitriolen, Verkaufsregale und Warmhalteplatten, Geräte für die Speisenzubereitung, für das Show Cooking und Grillieren samt modularer Komponenten und Zubehör.

www.beergrill.com

DER BRANCHENAWARD CHEFS TROPHY AUSBILDUNG
IST EINE INITIATIVE VON DEN MACHERN VON



UND WURDE 2022 BEREITS ZUM 10. MAL VERGEBEN.
INFOS UNTER WWW.CHEFS-MAGAZIN.DE

FRAGEN ZU KONZEPT UND PARTNERSCHAFT?
TELEFON: 0 66 54/91 92 30



STEFAN WILKE über ...

Der Küchendirektor im *The Fontenay* in Hamburg stellt sich mit Junior Sous Chefin Jennifer Wondrak und viel Herzblut der Ausbildung junger Menschen



GUT AUSBILDEN IN DER PRAXIS

Seit meiner eigenen Ausbildungszeit hat sich in der Kochausbildung vieles zum Positiven verändert. Der Austausch zwischen Ausbilder und Azubi erfolgt heute auf Augenhöhe. Auch findet die private Situation der jungen Menschen zum Teil eine größere Aufmerksamkeit. Für unsere Auszubildenden bin ich nicht nur der Vorgesetzte, sondern gemeinsam mit Co-Ausbilderin Jennifer Wondrak in allen beruflichen und privaten Angelegenheiten für sie da. Ich versuche, den jungen Menschen meine Passion für den Kochberuf vorzuleben und sie jeden Tag neu zu begeistern und zu motivieren, individuelle Stärken gezielt zu fördern und Schwächen zu minimieren. Gutes Training ist mir wichtig. Es gilt, die Auszubildenden an die Hand zu nehmen, sie in ihre Aufgaben einzuweisen und eventuelle Fehler gemeinsam im Detail zu besprechen, damit sie in Zukunft vermieden werden können.

DIE PREISVERLEIHUNG

Wir möchten uns ganz herzlich für die wunderbare Veranstaltung in Ludwigs-hafen bedanken. Wirklich klasse, was *chefs!* da so auf die Beine gestellt hat. Es war ein tolles, großes Fest. Und natürlich möchten wir uns auch für die Auszeichnung mit der CHEFS TROPHY 2022 bedanken, über die wir uns wirklich sehr gefreut haben. Das wird uns in unserem Engagement für die Ausbildung sicher noch weiter nach vorne bringen, sodass unser Haus für noch mehr junge Menschen mit Berufsziel Koch/Köchin interessant wird.

INTEGRATION VON ANFANG AN

Wir holen die jungen Menschen gleich vom ersten Tag ihrer Ausbildung an ab und integrieren sie bestmöglich in alle Abläufe. Jeder Berufsanfänger durchläuft bei uns im Hotel zunächst eine Orientierungsphase und lernt dabei gleich am ersten Tag alle unsere Hauptabteilungsleiter:innen kennen. Die Neuen essen in unseren Restaurants und verbringen eine Nacht im Haus, um alle Dienstleistungen im Hotel aus der Gastsicht zu erfahren und genießen zu können. Dadurch können sie später ein viel besseres Gespür dafür entwickeln, was wir von ihnen erwarten. Erst am vierten Tag der Ausbildung geht es dann in die Küche, wo die neuen Auszubildenden einen festen Ansprechpartner bekommen, der sie an die Hand nimmt, ihnen in der Anfangszeit alles zeigt, sie bei verschiedenen Herausforderungen unterstützt und bei speziellen Aufgaben beratend zur Seite steht. Im Haus gibt es zudem eine Ausbildungsverantwortliche als Ansprechpartnerin für alle Berufe.

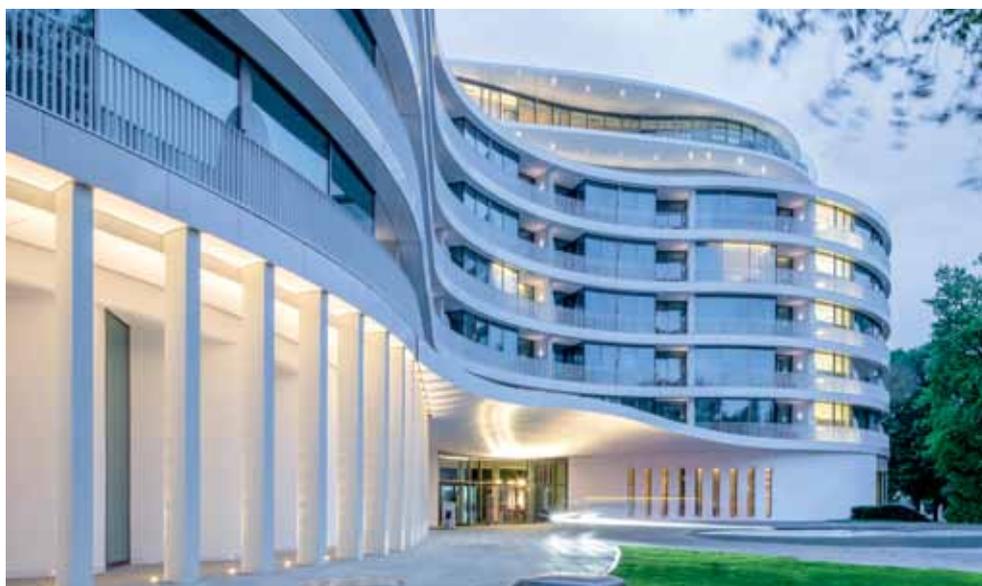
BERUFSSCHULE & KOCHKLUB

Wir pflegen eine enge Beziehung zur Hamburger Berufsschule. Ich kenne alle Klassenlehrer persönlich und tausche mich ständig mit ihnen darüber aus, wie sich unsere Auszubildenden schulisch entwickeln, um bei Bedarf gleich aktiv werden zu können. Ebenso bin ich sehr oft für den *Kochklub Gastronom* aktiv – sei es in Bezug auf Wettbewerbe in der Schule, auf Lebensmittelspenden oder auch Prüfertätigkeiten bei Zwischen- und Lehrabschlussprüfungen.



DAS THE FONTENAY

„ Unser wunderschönes Haus bietet vielfältige Möglichkeiten für die Kochausbildung. Wir leben flache Hierarchien im Team, in die auch die Auszubildenden eingebunden werden. Bei uns werden die jungen Menschen gehört und können sich einbringen. In unserem All-day-dining-Restaurant *Parkview* lernen sie verschiedene Küchenstile und die gastronomische Vielfalt vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Abendessen kennen, dürfen für den Veranstaltungsbereich produzieren, aber auch für eine gewisse Zeit ins Gourmetrestaurant *Lakeside* schnuppern. Ein Highlight sind die zwölf Wochen Pâtisserie bei unserem ausgezeichneten Chef-Pâtissier Marco D'Andrea. Neben den vielen Angeboten hier im Haus stellen wir unsere Auszubildenden für Fortbildungen, Wettbewerbe und die Teilnahme an den Hamburger ZAK-Kursen frei.



Das 2018 in Hamburg eröffnete The Fontenay liegt direkt an der Alster. Zu den gastronomischen Angeboten gehören die Restaurants *Parkview* und *Lakeside* sowie die Bar auf dem Dach

VERANTWORTUNG FÜR EXTERNE AZUBIS

„ Im Rahmen der Ausbildungskooperation mit dem *Kochklub Gastronom Hamburg* entsenden wir nicht nur unsere Auszubildenden zu dessen Angeboten, sondern haben auch stets ein offenes Ohr für seine Anliegen. So hatten wir in der Corona-Zeit auf Vermittlung von Kochklub und Berufsschule Auszubildende aus anderen Betrieben bei uns im Haus, die wir auf die Prüfung vorbereitet haben und denen wir eine Anstellung nach Lehrabschluss geben konnten. Aktuell haben wir Azubis aus Hamburger Betrieben übernommen, die im Zuge von Corona dauerhaft geschlossen wurden. Die Azubis beenden nun ihre Ausbildungszeit hier.



KOMMUNIKATION AUF AUGENHÖHE

„ Kommunikation hat heutzutage in der Kochausbildung einen sehr viel höheren Stellenwert als früher. Dabei ist ein Austausch auf Augenhöhe sehr wichtig. Im Rahmen des Tagesgeschäfts finden immer wieder Einzel- und Gruppengespräche statt. In unseren halbjährlichen Feedback-Runden werden erreichte Ziele reflektiert und neue Ziele definiert. Ebenso haben die Azubis in diesen Runden die Möglichkeit, uns Ausbilder:innen zu bewerten und konkret Dinge anzusprechen, bei denen aus ihrer Sicht unsererseits Verbesserungspotenzial besteht.



PRÜFUNGSTRAINING

„ Wir bereiten unsere Auszubildenden intensiv auf die Lehrabschlussprüfung vor, indem wir für sie eine komplett reale Prüfungssituation während der Schließzeiten in unserem Gourmetrestaurant *Lakeside* nachstellen, um hier für jeden und jede eine wirklich optimale Vorbereitung auf den großen Tag zu gewährleisten. Das Ganze realisieren wir mindestens zweimal, um auf Nummer sicher zu gehen, und geben den Kandidat:innen auch jede weitere erforderliche Unterstützung, um den Erfolg bei der Prüfung sicherzustellen.

WALTER KRATZER über ...

Der Leiter Gastronomie bei *Allianz ONE - Business Solutions* in Unterföhring zeigt mit seinem Team, wie Ausbildung in der Betriebsgastronomie gelingt



DAS AZUBI-RESTAURANT

Die *Trattoria San Felice* ist eines von vier Betriebsrestaurants hier am Allianz Campus Unterföhring und unser Azubi-Restaurant. Es ist ein à la carte-Abendlokal, das unsere Azubis mit Küchenchef Fabian Kastirr und Sous Chef Christian Kamml zusammen mit Pâtissier Dominik Zollner, Pate der Gang, und Koch Felix führen. Alle auszubildenden Köche haben Sterne-Erfahrung und agieren auf Augenhöhe mit den jungen Menschen. Jedes Gang-Mitglied darf eigene Vorschläge in die Menügestaltung einbringen, über deren Umsetzung im Team gesprochen und entschieden wird. Der Teamspirit ist für alle greifbar, auch für unsere Gäste. Es ist eine ganz besondere Freude, die Gang beim Arbeiten zu beobachten und sich von der Freude, die sie nach außen trägt, anstecken zu lassen. Das Agieren vor dem Gast ermöglicht unmittelbares Feedback und sofortige Erfolgserlebnisse.

INVESTITION IN AUSBILDUNG

Wir investieren in die Kochausbildung, obwohl wir die Auszubildenden nach dem Abschluss der Ausbildung nicht übernehmen. Nur wenn es uns gelingt, Nachwuchs für diesen wunderbaren Beruf zu gewinnen, wird es auch in Zukunft in der Breite gute Gastronomie geben. Dazu möchten wir unseren Beitrag leisten. Deshalb bilden wir für den Markt aus und freuen uns umso mehr, wenn wir die Köchinnen und Köche nach der Ausbildung in guten Häusern unterbringen.

DIE PREISVERLEIHUNG

Wir sind immer noch ganz geflasht von diesem wunderbaren Abend, der entgegengebrachten hohen Wertschätzung und natürlich der Auszeichnung selbst. Sie schlägt auch bei uns im Unternehmen hohe Wellen und wurde hervorragend aufgenommen. Wir hoffen, dass wir im Austausch mit dem CHEFS TROPHY-Netzwerk die Inhalte unserer Ausbildungsphilosophie noch weiter voranbringen können.

DIE AZUBI COOKING GANG

Die Freude an diesem großartigen Beruf zu vermitteln, ist eine der Herausforderungen. Es muss cool sein und junge Menschen stolz machen, diesen Beruf zu erlernen. Früher haben wir die Ausbildung in die Küchenprozesse der Gemeinschaftsverpflegung integriert. Um noch attraktiver für junge Menschen zu werden, mussten wir unsere Komfortzone verlassen und die Blickrichtung verändern. Wir haben begonnen, die Azubis aus den ursprünglichen Prozessen herauszunehmen und ein Ausbildungsteam gegründet, das sich vom übrigen Geschehen abgrenzt: die Azubi Cooking Gang. Das Konzept genießt eine enorme Wertschätzung seitens der Gäste und der Geschäftsführung. Alle Beteiligten sind von der Idee überzeugt. Darüber hinaus ermöglicht uns das Konzept, Jahr für Jahr unsere verfügbaren Ausbildungsplätze zu besetzen.

DIE AUSBILDUNGSWOCHEN

Während unserer Ausbildungswochen vermitteln wir die Basics des Kochens und verzichten dabei bewusst auf das Abarbeiten eines starren Ausbildungsplans. Uns ist es wichtig, nicht nur Pflichtinhalte zu behandeln, sondern auch die Interessen und Wünsche der Azubis zu berücksichtigen. So werden z.B. nicht nur Pasteten & Galantinen, sondern auch Sushi gemacht. Wir sind überzeugt: Wer mitgestalten kann, ist viel motivierter bei der Sache, und in der Kombination von Pflicht und Kür sind auch die unbeliebteren Themen viel leichter zu verdauen. Durch regelmäßige Blog-Einträge nehmen wir unsere Gäste während der Ausbildungswochen via Intranet mit auf eine kulinarische Reise, zeigen Können und neu Erlerntes in Fotos und kurzen Beschreibungen.



DIVERSITÄT IM TEAM

” So vielfältig wie die Inhalte ihrer Ausbildung ist auch die Azubi Cooking Gang selbst. Diversität wird bei uns aktiv gelebt und ist nicht nur ein Modewort. Aktuell wird das Team durch Essa verstärkt. Jams-hid und Ebouka haben es bereits vorgemacht und ihre Ausbildung bei uns erfolgreich abgeschlossen. Unser Unternehmen unterstützt Geflüchtete durch intensive Betreuung, hilft u.a. bei Wohnungssuche und Behördengängen. Für tiefere Unterstützung steht unsere Sozialberatung zur Seite. Selbstverständlich wird auch ein Sprachkurs angeboten.

HOCHKARÄTIGES AUSBILDERTEAM

” In unserem Küchenteam haben wir sechs Küchenmeister, zwei Konditormeister und zusätzlich sechs Köche:innen mit Ausbildungsprüfung. Bei uns können die jungen Menschen also von einem hochkarätigen Ausbildungerteam lernen und profitieren. Aber jeder Azubi ist anders, und jede/r nimmt die Ausbildungsinhalte mit unterschiedlicher Geschwindigkeit auf. Deshalb ist individuelle Förderung essenziell, und sie erfolgt in den sogenannten Lernstunden, die bei etwaigen Schwächen und/oder Lücken auch mal intensiver ausfallen können.

Wir fordern unsere Auszubildenden zur Offenheit auf. Berufsschulnoten von Note vier und schlechter sind uns zu melden. Regelmäßige Feedback-Gespräche und der enge Austausch mit der Berufsschule tragen dazu bei, dass wir Unterstützungsbedarf rechtzeitig erkennen. Die Prüfungsvorbereitung beginnt bereits in den Lernstunden, in denen die jungen Leute gegen Ausbildungsende zunehmend auf die theoretische Prüfung vorbereitet werden. Sobald das Prüfungs-menü steht, beginnt das Probekochen. Gerichte des Prüfungs-menüs sind dann durchaus auch auf der Speisekarte der *Trattoria San Felice* zu finden. Wer will, kann Lebensmittel zum Trainieren mit nach Hause nehmen. Wir realisieren ein Probekochen unter möglichst realen Prüfungsbedingungen, wenn nötig auch mehrmals.

KOCHEN FÜR ELTERN

” Um die Eltern und/oder enge Verwandte und Freunde an der Entwicklung der Azubis Teil haben zu lassen, hat sich neben einem Kennenlern-Abend das Eltern-Kochen etabliert. Dazu laden die „Jungen Wilden“ aller drei Ausbildungsjahre jeweils zwei Gäste ihrer freien Wahl zum Drei-Gänge-Menü ein. Die Azubis erarbeiten und organisieren das Menü selbstständig von A-Z. Dabei lernen die Jüngeren von den Älteren und unterstützen sich gegenseitig. Das Ganze ist nicht zuletzt auch ein optimales Prüfungstraining.

BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

” Für den Blick über den Tellerrand und auch zur Stärkung des Selbstbewusstseins der jungen Menschen ermöglichen wir unseren Azubis Hospitanzen in anderen Betrieben, z.B. im *Vier Jahreszeiten* oder *Mandarin Oriental* in München, in der Bio-Metzgerei *Hermannsdorfer Landwerkstätten* in Glonn oder im *Schokolädchen* in Puchheim. Mag der Ton auch mal etwas rauer sein – es ist Teil der Erfahrung, und manche/r erhält auch eine Anstellung nach der Ausbildung.

BESUCHE BEI LIEFERANTEN

” Wir verlangen von unseren Auszubildenden Wertschätzung für die Produkte, die Tag für Tag von unseren ausgewählten Lieferanten zur Veredelung geliefert werden. Ein Blick hinter die Kulissen in den Erzeugerbetrieben unterstützt uns auf dem Weg zu diesem Ziel. Vor Ort lässt sich für die jungen Menschen alles viel besser verstehen. Ob auf dem Spargelfeld, beim Besuch bei den Strohschweinen oder auf Stippvisite in der bayerischen Garnelenzucht – dadurch wird Verständnis geschaffen und eine Vertrauensbasis aufgebaut, die dazu verpflichtet, wertschätzend mit den Lebensmitteln umzugehen und das Beste daraus zu machen.

FRONTCOOKING IM MITTAGSGESCHÄFT

” Die Mitglieder der Azubi Cooking Gang sind nicht nur in der *Trattoria San Felice* anzutreffen, sondern bespielen auch abwechselnd eine eigene Frontcooking-Theke in einem der anderen Betriebsrestaurants. Die Komponenten für das jeweilige Gericht werden komplett selbst vorbereitet und hergestellt und à la minute vor den Augen der Gäste angerichtet und ausgegeben. Das unmittelbare Feedback und Lob der Gäste motiviert enorm und spornt an. In unseren regelmäßigen Blog-Einträgen wird über das Azubi-Gericht im Wort und Bild berichtet.



MICHAEL KUHN UND PABLO LÜERS über ...

Die Küchenchefs im *Panamahotel Oberjoch* zeigen, was man mit Fleiß, Ausdauer und guter Ausbildung im Kochberuf erreichen kann



DAS AUSBILDUNGSKONZEPT

„ Beim Welcome Day lernen die Auszubildenden die Abteilungsleiter:innen und das Haus kennen. Jeder Azubi bekommt einen Paten an die Hand und darf sich über zwei Kochjacken und ein Messerset freuen. Im ersten Ausbildungsjahr werden die Newcomer in der Kalten Küche, beim Gardemanger sowie beim Frühstück und in der Pâtisserie eingesetzt. Im zweiten Jahr geht es weiter in die Warme Küche (Entremetier und Saucier). Die Auszubildenden erhalten immer im ersten Jahr einen Ausbildungsplan, aus dem ersichtlich ist, wann sie wo eingeteilt sind. Dazu gehören bei uns das *Panoramarestaurant*, das *Restaurant 1200NN* sowie die *Alpe Untere Schwande*. Nach jedem Posten-/Outlet-Wechsel werden Feedback-Gespräche mit den Auszubildenden geführt. Die Dienstpläne werden mindestens vier bis sechs Wochen im Voraus ausgehängt und kommuniziert. Frei- sowie Urlaubswünsche können zu 95 Prozent erfüllt werden. Es gibt wöchentlich interne Schulungen und einmal im Monat externe Schulungen.

ERWARTUNGEN ANS NETZWERK

„ Es ist sehr wichtig, dass wir Nachwuchs für unsere Branche bekommen und eine gute Ausbildung bieten. Die jungen Menschen in unserem Team haben es verdient, dass sie eine wertschätzende Ausbildung erhalten. Als Teil des CHEFS TROPHY-Netzwerks erhoffen wir uns viele neue Anregungen aus dem Kollegenkreis und eine offene und ehrliche Kommunikation. Die Zeiten in der Gastronomie werden immer schwieriger, deshalb sind Erfahrungsaustausch und Feedback ja auch so wertvoll.

DIE ROLLE ALS AUSBILDER

„ **Pablo Lüers:** Als Ausbilder möchte ich unseren jungen Menschen aufzeigen, was man mit Fleiß, Ausdauer und der richtigen Wahl der Ausbildungsstätte in diesem Beruf alles erreichen und erleben kann. Ich selbst durfte die Ausbildung im *Panamahotel Oberjoch* absolvieren und bin mittlerweile der Küchenchef im *Restaurant 1200NN*.

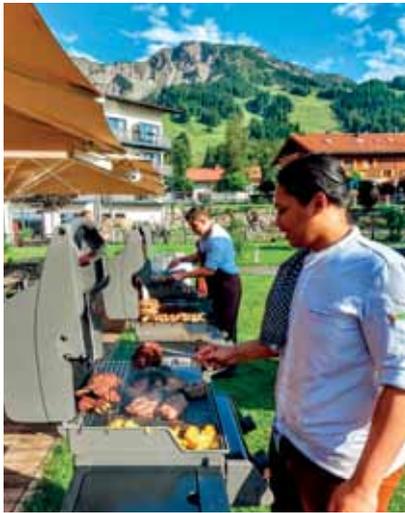
Michael Kuhn: Ich möchte unseren Auszubildenden eine gute Mischung aus moderner und klassischer Küche vermitteln. Das reicht vom Ansetzen von Grundsoßen über das Zerlegen und Verarbeiten ganzer Tiere sowie Filetieren von Fischen bis zum *Sous vide*-Garen und weiteren modernen Techniken. Wichtig ist mir auch, dass wir keine Geschmacksverstärker oder künstlichen Zusätze für unsere Speisen verwenden. Vor allem aber liegt es mir am Herzen, nah an den Auszubildenden zu sein und ihnen das Gefühl zu geben, dass sie jederzeit willkommen sind und meine Tür für sie immer offen steht.



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER (1); SABINE ROMEIS (1); LERCH GENUSSWELTEN

DAS PANORAMAHOTEL

„ Unser Hotel verfügt über 114 Zimmer & Suiten, dazu kommen 13 Chalets und 9 Lodges. Wir haben drei Restaurants im Haus und bewirtschaften eine Alpe. Unser Hotel ist Teil der Dachmarke „Lerch Genusswelten“, die von den Familien Lerch & Zwicker geführt wird. Zur Dachmarke gehören noch drei weitere Hotels in der Allgäuer Region. Auf Wunsch haben unsere Auszubildenden die Chance, in die anderen Hotels reinzuschnuppern und einige Wochen dort zu arbeiten, um neue Chefs & Systeme kennenzulernen.



BENEFITS & SANKTIONEN

„ Für einen Notendurchschnitt von mindestens 1,9 im ersten Schuljahr wird ein Hausgutschein in Höhe von 500 Euro oder eine entsprechende Prämie ausbezahlt. Zusätzlich zum tariflichen Ausbildungsgehalt wird jeder/jedem Auszubildenden monatlich 50 Euro on top als Guthaben auf die MitarbeiterCard gebucht, die viele attraktive Vergünstigungen bietet. Diese Leistung ist jedoch an Bedingungen geknüpft: ordnungsgemäßes Krankmelden in Betrieb & Schule, Einhaltung der Hausordnung sowie regelmäßiges Führen des Berichtshefts. Es muss bis zum 10. jeden Monats abgegeben werden.

KONTAKT ZUR BERUFSSCHULE

„ Uns ist ein guter und regelmäßiger Kontakt zu der Berufsschule wichtig. Deshalb laden wir die Lehrer:innen zu unserem Azubi-Tag ein, bieten Praktika für Lehrer:innen und engagieren uns auch im Rahmen der Prüfung, z.B. durch Übernahme von Materialkosten oder Teilnahme an Prüfungssessen.

DAS KULINARISCHE ANGEBOT

„ Bei uns lernen die Auszubildenden ein breites gastronomisches und kulinarisches Spektrum kennen. Wir bieten unseren Gästen Dreiviertel-Pension samt Frühstücksbüfett mit Livecooking-Stationen, ein Salat- & Suppenbüfett am Mittag, ein Kuchenbüfett am Nachmittag und eine Menüauswahl am Abend. Dazu gehören ein sechsgängiges Regional-Menü, ein fünfgängiges veganes Menü, vier Klassiker-Speisen und à la carte-Gerichte gegen Aufpreis. Jeden Freitag findet die Küchenparty mit Livestationen und Livemusik statt, die sich in den Sommermonaten in ein Barbecue-Livecooking verwandelt. In unserer Alpe gibt es deftige Brotzeiten, Suppen, Käsefondue, Schmugglerhut oder Kässpätzten. In unserem à la carte-Restaurant 1200NN servieren wir an sechs Tagen pro Woche Steak & Fisch vom Lava-grill und andere feine Speisen. Außerdem sorgt das Team für den Roomservice in den Chalets.

AUSZUBILDENDE AUS INDONESIEN

„ Ein USP unseres Hauses sind Auszubildende und Mitarbeiter:innen aus Indonesien. Unsere Erfahrungen mit den jungen Indonesiern sind hervorragend, auch wenn es am Anfang vielleicht sprachliche und kulturelle Barrieren gibt, doch die legen sich bald. Die jungen Indonesier zeichnen sich durch Freundlichkeit und Höflichkeit aus und haben immer ein ansteckendes Lächeln im Gesicht. Sie sind ein Glücksfall für jeden Ausbilder, denn sie sind unglaublich wissbegierig, lernen schnell und haben Noten in der Berufsschule, die wir uns auch für einige unserer deutschen Azubis wünschen würden.



KAI-UWE SCHÜTT über ...

Der Küchendirektor im *Upstalsboom Wyk auf Föhr* und sein Co-Ausbilder Alexander Grund verstehen sich als Dienstleister für ihre Auszubildenden



STÄRKEN & SCHWÄCHEN

„ Wir möchten Leidenschaft für den Beruf entfachen und verstehen uns als Dienstleister für unsere Azubis und Mitarbeiter:innen. Wir sorgen dafür, dass sie in einem guten Umfeld arbeiten und lernen können. Gut ausbilden bedeutet für uns in der heutigen Zeit: den Menschen und seine Persönlichkeit erkennen und achten; d.h. Vorlieben und Stärken fördern, statt Schwächen zu bekämpfen. Nur wenn der junge Mensch etwas als sinnvoll erachtet, ist er bereit, Tätigkeiten zu akzeptieren, die ihm auf den ersten Blick nicht so attraktiv erscheinen, aber dennoch Bestandteil der Ausbildung sind.

DIE AUSZEICHNUNG

„ Wir sind sehr glücklich, nun ein Teil des wertvollen CHEFS TROPHY-Netzwerks zu sein. Wir haben die große Feier sehr genossen. Die lange Rückreise nach kurzer Nacht gestaltete sich recht zäh, doch das Erlebte war jede Anstrengung wert. Nun sind wir gespannt, was auf uns zukommt und freuen uns schon sehr auf ein Wiedersehen.



FEEDBACK & GESPRÄCHE

„ Auszubildende wollen heute mitgestalten und Verantwortung übernehmen. Das bedeutet, dass auch schon mal Fehler gemacht werden. Wichtig ist, dass diese reflektiert und aufgearbeitet werden, damit der Azubi daraus lernt und sich weiterentwickelt. Wir legen großen Wert auf Kommunikation – Probezeit-Endgespräche, Abteilungs-Endgespräche, regelmäßige kurze Feedback-Runden und Gespräche vor Ausbildungsende inklusive. Gerne übernehmen wir unsere Azubis zumindest für kurze Zeit, damit sie im sicheren Arbeitsverhältnis in Ruhe die Weichen für den weiteren Weg richtig stellen.

AZUBI-DAY & MEHR

„ Bei den jährlichen Azubi-Days und den regelmäßigen Azubi-Pitstops dürfen die Nachwuchstalente all unserer Häuser die zukünftige Ausbildung bei *Upstalsboom* mitgestalten. Mit unserem Azubi-Kompass gibt es für die gesamte Dauer der Ausbildung Impulse zur persönlichen Stärkung und Entwicklung durch unseren Inhaber Bodo Janssen und das Team „Kultur und Entwicklung“. Eine tolle Motivationssache: Dieses Jahr durfte eine unserer Auszubildenden beim Klimatörn von Bodo Janssen mitfahren.

ÜBERTARIFLICHE ZULAGEN

„ Wir zahlen unseren Auszubildenden 100 Euro übertarifliche Zulage und bieten auf freiwilliger Basis die Möglichkeit, während des Blockschulunterrichts das Team am Wochenende im Rahmen des ArbZG für 12 Euro netto/Stunde zu unterstützen. Für soziales Engagement werden zwei zusätzliche bezahlte Urlaubstage gewährt. Zu Weihnachten beispielsweise backen unsere Auszubildenden Kekse für die Föhrer Tafel. Azubis können sich auch als „Ruanda-Botschafter“ bewerben und eine der neuen Schulen vor Ort an Kinder & Lehrer übergeben. Für junge Menschen ein überwältigendes Erlebnis!

NACHWUCHSARBEIT BEI UPSTALSBOOM

” Im gesamten Hotel gibt es rund 30 Auszubildende über alle Bereiche und Ausbildungsjahre, davon acht in der Küche. Wir pflegen flache Hierarchien und eine DuZ-Kultur. Die Unternehmenskultur von Upstalsboom stellt immer den Mensch in den Vordergrund. Hier darf jeder so sein, wie er ist. Neuankömmlinge erhalten bei Ausbildungsstart einen persönlichen Ordner, in dem die wichtigsten Informationen rund um die Ausbildung zusammengefasst sind. Dieser kann im Laufe der Zeit weiter gefüllt werden (z.B. mit Zertifikaten, Ergebnissen aus Feedback-Gesprächen, Fotos, Zeitungsartikeln etc.). Ausbildungsnachweise werden digital geführt und von den Teamleitern regelmäßig kontrolliert und freigegeben. Natürlich gibt es Versetzungspläne. Wir haben aber auch den Ausbildungsrahmenplan mit unseren betrieblichen Gegebenheiten synchronisiert. So kann der Azubi nachvollziehen, ob er die für ihn erforderlichen Inhalte vermittelt bekommen hat. Dieses Formular ist neben einem Feedback-Bogen Teil des Abteilungs-Endgesprächs, um eventuelle Lücken erkennen und korrigieren zu kön-



AZUBI-EVENTS

” Die Auszubildenden profitieren von der Bandbreite an kulinarischen Konzepten und Angeboten im Haus und sind natürlich auch bei Banketts und speziellen Themenabenden im *Restaurant biike*, großen Events wie Musical Dinner oder unserem jährlichen Südstrand Open Air mit von der Partie. Im Laufe der Ausbildung werden sie aber auch mit der Organisation eigener Events beauftragt. Dann dürfen die Azubis komplett eigenverantwortlich agieren, von der Planung bis zur Durchführung und Nachbereitung. Wir Teamleiter stehen für Fragen gerne bereit.



WORK-LIFE-BALANCE

” Durch den digitalen Dienstplan und die elektronische Zeiterfassung werden Arbeitszeiten transparent und vollständig erfasst. Wir achten darauf, das Wunschfrei der Azubis (und der übrigen Mitarbeitenden) im Dienstplan zu berücksichtigen und regelmäßig freie Wochenenden und zusammenhängende freie Tage zu gewähren. Urlaub wird nach Möglichkeit auch während der Hauptsaison genehmigt. Wir animieren unsere Azubis und Mitarbeiter:innen, das Hotel in ihrer Freizeit zu nutzen, z.B. den SPA-Bereich und die gastronomischen Angebote mit 50 Prozent Rabatt. Auch Übernachtungen im Hotel gibt es zum attraktiven Mitarbeiterpreis. Diese Angebote fördern die Identifikation mit dem Unternehmen.

AUSBILDUNGS-MARKETING

” Wir tun alles dafür, dass unsere Azubis Fans unserer Branche und ihres Ausbildungsbetriebs werden und mit ihrer Begeisterung weitere junge Menschen für den Beruf und unser Haus gewinnen. Wir haben bereits mehrere Auszubildende durch positive Mundpropaganda gewonnen. Über unser hauseigenes Marketing-Team können wir unsere Azubi-(Be-)Werbung individuell anpassen. Auf Instagram und Facebook lassen wir die eigenen Azubis über ihren Betrieb und ihre Ausbildung sprechen. Aber wir informieren auch unsere Gäste, etwa per Newsletter, dass wir Azubis suchen – dieser Weg hat uns mindestens eine Auszubildende für dieses Jahr gebracht. Nicht zuletzt sind wir natürlich in der örtlichen Presse präsent und stellen uns persönlich an den Zukunftstagen in den Schulen vor.

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

” In der Zeit vor der praktischen Prüfung durchlaufen die Auszubildenden noch einmal gezielt alle Posten. Zur Menüerstellung werden sie mit den wichtigsten Informationen und Tipps für die Vorbereitung versorgt (z.B. Grundrezepte, Zeiteinteilung, Sauberkeit & Ordnung am Arbeitsplatz etc.). In den nächsten vier Wochen haben die Prüflinge dann die Gelegenheit, ihr Menü bzw. Teile davon so oft zu kochen, bis sie sich sicher fühlen. Unterstützung und gute Tipps erhalten sie dabei von den jeweiligen Postenchefs. Kurz vor dem großen Termin wird die Prüfung unter Beobachtung der Ausbilder und Co-Ausbilder simuliert. Mit dabei sind dann auch die Prüflinge aus dem Hotel- und Restaurantfach sowie Testesser:innen aus dem Kollegenkreis.



DIE MITGLIEDER

PROFIS IN SACHEN KOCHAUSBILDUNG

Das Kompetenz-Netzwerk für Ausbildung & mehr



„Ausbilder agieren leider oft eher im Vorborgenen und bleiben in der breiten Öffentlichkeit unerkant. Deshalb ist unser Preis so wertvoll und wichtig.“

Markus Kirchner, Chef der Jury,
Gastro-Leiter Hannover/Bremen,
Allianz Deutschland AG



„Man versteht sich sofort, von Kollege zu Kollege, wenn man diese weiße Jacke mit dem CHEFS TROPHY-Logo trägt.“

Karl-Hermann Franck,
Küchendirektor i.R. & Ausbilder
Gönheim/Pfalz



„Es ist schon einzigartig: In unserem Netzwerk sind alle auf einer Wellenlänge. Man schätzt sich gegenseitig und begegnet sich auf Augenhöhe.“

Gerhard Beck, Executive Chef,
Lufthansa Seeheim

- 01 | **Steffen Albert, Küchenchef**
Prüfers Gasthof, Hellwege
- 02 | **Domenico Allegretto, Küchenchef**
REISERS am Stein, Würzburg
- 03 | **Hermann Allmeritter, Leiter der Wirtschaftsbetriebe**
Vereinte Martin Luther und Althanaauer Hospital Stiftung, Hanau
- 04 | **Heiko Antoniewicz, Ehrenmitglied**
Trainer, Berater & Buchautor, Werne
- 05 | **Kilian Banzer, Küchenchef**
REISERS Zehnthof, Nordheim am Main
- 06 | **Gerhard Beck, Küchendirektor**
Tagungshotel Lufthansa Seeheim, Seeheim-Jugenheim
- 07 | **Klaus Behr, Küchenchef**
M.M. Warburg Bank, Hamburg
- 08 | **Quirin Brundobler, Gastronomischer Leiter**
Das James, Flensburg
- 09 | **Eugen Block, Hotelier & Unternehmer, Ehrenmitglied**
Grand Elysée / Block Gruppe, Hamburg
- 10 | **Klaus Buderath, Küchenchef Seestern**
LAGO hotel & restaurant am see, Ulm
- 11 | **Heinz Brudnjak, Küchenmeister**
Hochhausen/Tauber-Kreis
- 12 | **Mario Corti, Küchendirektor**
Brenners Park Hotel & Spa, Baden-Baden
- 13 | **Richard Crohn-Fischer, Küchenchef**
Romantik-Hotel Namenlos & Fischerwiege, Ahrenshoop/Ostsee
- 14 | **Heiko Dawartz, Leiter Zentralküche & Events**
Hansapark, Sierksdorf
- 15 | **Carsten Dawurske, Küchenmeister**
Hamburg
- 16 | **Gerd Engelhardt, Leiter Zentralküche**
Klinikum Fürth
- 17 | **Michél Engling, Küchenmeister & Hauptsachbearbeiter**
Betriebsgastronomie & Konferenzservice Berliner Verkehrsbetriebe AöR
- 18 | **Alfred Freeman, Gruppenleiter Küche-Service**
Spiegel-Verlag / Spiegel Kantine, Hamburg
- 19 | **Sven Feldmann, Küchendirektor**
BASF Gesellschaftshaus, Ludwigshafen
- 20 | **Karl-Hermann Franck, Küchenmeister / „Die 3 Musketiere“**
Gönheim/Pfalz
- 21 | **Stefan Fuß, Inhaber & Küchenchef**
Gasthaus & Catering Goldener Stern, Friedberg-Rohrbach
- 22 | **Georg Gelfert, Küchenmeister**
Ichenhausen/Hochwang
- 23 | **Christoph Gärtner, Gruppenleiter Gastronomie**
Allianz Deutschland AG, Hamburg
- 24 | **Joachim Glemser, Küchenchef**
Grand Elysée Hamburg
- 25 | **Peter Gorges, Küchenmeister**
Frankfurt/Main
- 26 | **Marco Grützner, Küchenmeister**
Wolfsburg
- 27 | **Peter Griebel, Küchendirektor**
Estrel Hotel, Berlin
- 28 | **Alexander Grund, Ausbilder**
Upstalsboom Wyk auf Föhr
- 29 | **Josef Hartl, Patron-Chef**
Gasthof Hartl Zum Unterwirt, Türkenfeld
- 30 | **Ulrich Heimann, Executive-Chef PUR**
Kempinski Hotel Berchtesgaden
- 31 | **Kurt Henkensmeier, Küchenmeister**
Ludwigshafen
- 32 | **Jan Horstmann, Küchenchef**
Hotel Admiral Scheer / Restaurant Heimathafen, Laboe
- 33 | **Fabian Kastir, Küchenchef**
Allianz One – Business Solutions, Unterföhring bei München
- 34 | **Walter Kratzer, Gastro-Leiter**
Allianz One – Business Solutions, Unterföhring bei München
- 35 | **Michel Jasser, Küchenchef**
Carls an der Elbphilharmonie, Hamburg
- 36 | **Mathias Jüngling, Sous Chef**
Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden-Gonnesweiler
- 37 | **Jörg Kantor, Leiter Gastronomie**
Tierpark Nordhorn
- 38 | **Karin Kantor, stellv. Gastronomieleitung**
Tierpark Nordhorn
- 39 | **Ronny Kallmeyer, Küchenchef**
Travel Charme Hotel Gothisches Haus, Wernigerode
- 40 | **Florian Kerl, Küchenchef**
Kochwerk Elbe - Kochwerk powered by OTTO, Hamburg
- 41 | **Markus Kirchner, Gastro-Leiter**
Allianz One – Business Solutions, Hannover/Bremen
- 42 | **Michel König, Küchenmeister / „Die 3 Musketiere“**
Mainz, Rheinland/Pfalz
- 43 | **Bernhard König, Küchendirektor**
Parkhotel Adler, Hinterzarten
- 44 | **Andreas Krolik, Küchenchef Laffleur**
Tiger & Palmen, Frankfurt/Main
- 45 | **Martin Kucher, Senior-Chef**
Kuchers Landhotel, Darscheid/Vulkaneifel
- 46 | **Michael Kuhn, Küchenchef**
Panoramahotel Oberjoch, Bad Hinderlang

- 47 | **Denny Kupitz, Küchenchef**
Maritim Airport Hotel Hannover
- 48 | **Kai Kürschgen, Küchendirektor**
Hüls Service GmbH, Marl
- 49 | **Marco Lange, Hoteldirektor**
Bio-Seehotel Zeulenroda
- 50 | **Elke Lanzsch, Junior Sous Chefin**
Kongresshotel Potsdam am Templiner See
- 51 | **Andreas Laux, Leiter Veranstaltungen**
Piston's Centro, Karlsruhe
- 52 | **Marcel Leidig, Küchenmanager**
Kongresshotel Potsdam am Templiner See
- 53 | **Stefan Lichtenberg, Leitung Betriebsgastronomie**
Edeka Stiftung, Hamburg
- 54 | **Pablo Lüers, Küchenchef**
Panoramahotel Oberjoch, Bad Hinderlang
- 55 | **Marcus Möller-Lüneburg, Ausbilder**
Berufsbildungswerk Hamburg
- 56 | **Hendrik Maas, Küchendirektor**
Restaurant (m)eatery & Side Hotel Hamburg
- 57 | **Robert Mangold, Geschäftsführer**
Tiger & Palmen, Frankfurt/Main
- 58 | **Enrico Martin, Leiter Einkauf**
Van der Valk Berlin-Brandenburg, Blankenfelde
- 59 | **Thomas Martin, Küchendirektor**
Hotel Louis C. Jacob, Hamburg
- 60 | **Dirk Melsheimer, Patron-Chef**
Hotel Villa Melsheimer, Reil/Mosel
- 61 | **Niels Mester, Leiter**
Kochwerk powered by OTTO, Hamburg
- 62 | **Sebastian Michels, Küchenchef**
Glück in Sicht Ostseelodges, Hamburg
- 63 | **Frank Müller, Inhaber & Küchenchef**
Gasthaus Müller, Barsinghausen-Göxe
- 64 | **Rolf Müller, Küchenchef**
Gasthaus Müller, Barsinghausen-Göxe
- 65 | **Thea Nothnagel, Ausbilderin**
Hotel Hilton Berlin
- 66 | **Michael Oettinger, Patron-Chef**
Hotel Hirsch, Fellbach-Schmidlen
- 67 | **Volker Pohlmann, Küchenmeister**
Hamburg
- 68 | **Karlheinz Philippi, Küchenmeister**
Heusenstamm
- 69 | **Markus Peller, Sous Chef**
Gasthaus & Catering Goldener Stern, Rohrbach
- 70 | **Sascha Quast, stellv. Küchenchef**
Helm AG, Hamburg
- 71 | **Josef Rasch, Küchenchef**
Sonnenalp Hotel & Resort, Ofterschwang
- 72 | **Bernhard Reiser, Patron**
Der Reiser Genussmanufaktur, Würzburg
- 73 | **Julian Richert, Inhaber**
Restaurant Kos Fine Dining, Kiel
- 74 | **Michel Rinkert, Corporate Head Chef**
Travel Charme Hotels & Resorts
- 75 | **Jörg Richter, Küchendirektor**
Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen
- 76 | **Jens Rittmeyer, Inhaber**
Rittmeyers Genusswelt & Restaurant No4, Buxtehude
- 77 | **Oliver Ruthardt, Küchendirektor**
Hotel Bareiss, Baiersbronn
- 78 | **Christian Scheler, Direktor Hideaway**
Schloss Elmau Luxury Spa Retreat & Cultural Hideaway, Krün
- 79 | **Peter Sikorra, Küchendirektor**
Grand Elysée Hamburg
- 80 | **Barbara Schlachter-Ebert, Patron-Chefin**
Berghotel Schlossanger Alp, Pfronten
- 81 | **Bastian Ebert, Küchenchef**
Berghotel Schlossanger Alp, Pfronten
- 82 | **Reimer-Eggert Schlüter, Küchenmeister**
Hamburg
- 83 | **Peter Schmidt, Küchenmeister / „Die 3 Musketiere“ Kochtrainer** Der Öschberghof, Donaueschingen
Head of Jury CHEFS TROPHY JUNIOR / KARRIERE
- 84 | **Peter Schmitt, Patron-Chef**
Liedberger Landgasthaus, Korschenbroich
- 85 | **Marian Schneider, Geschäftsführung**
gastroevents, Ulm/Donautal
- 86 | **Daniel Schöffisch, Küchenchef**
Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden-Gonnesweiler
- 87 | **Kai-Uwe Schütt, Küchendirektor**
Upstalsboom Wyk auf Föhr
- 88 | **Stefan Schwarz, Sous Chef**
Kongresshotel Potsdam am Templiner See
- 89 | **Armin Schumann, Patron-Chef**
Schumann's Genusswerkstatt, Pulsnitz
- 90 | **Oliver Steffensky, Küchendirektor**
Hotel Bareiss, Baiersbronn
- 91 | **Rolf Straubinger, Inhaber & Patron-Chef**
Burg Staufeneck, Salach
- 92 | **Simon Tress, Patron & Ausbilder**
Biohotel | Restaurant Rose, Hayingen-Ehestetten
- 93 | **Christian Troch, Prokurist & Betriebsleiter**
Menü Service Allgäu, Sonthofen
- 94 | **Chris Ulrich, Sous Chef**
Travel Charme Hotel Gothisches Haus, Wernigerode
- 95 | **Alf Wagenzink, Inhaber/Küchenmeister**
Economic Hotel Solutions, Berlin
- 96 | **Chris Wagner, Küchenmeister, Ehrenmitglied**
Rocky Soil Farm, Florida/USA
- 97 | **Thomas Walter, F&B-Direktor**
Kempinski Hotel Berchtesgaden
- 98 | **Marco Wenninger, Betriebsleiter**
Augustinum Service Gesellschaft, Bad Soden
- 99 | **Fabian Weilandt, Küchenchef**
Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen
- 100 | **Bernd Werner, Patron-Chef**
Schloss Eberstein | Werner Gourmet GmbH, Gernsbach
- 101 | **Peter Weise, Abteilungsleiter**
Betriebsrestaurant der Helm AG, Hamburg
- 102 | **Mike Wieser, Küchenchef**
WISAG im Willy-Brandt-Haus, Berlin
- 103 | **Stefan Wilke, Küchendirektor**
The Fontenay, Hamburg
- 104 | **Jennifer Wondrak, Junior Sous Chefin**
The Fontenay, Hamburg



„Das Netzwerk vereint die besten Ausbilder und Kollegen aus ganz Deutschland. Legendar und ein einmaliges Erlebnis ist die jährliche Studienreise nach Dubai und Ras Al Khaimah.“

Peter Sikorra, Küchendirektor,
Grand Elysée Hamburg



„Das CHEFS TROPHY-Netzwerk ist eine großartige Community und strahlt hohe Kompetenz aus. Von allen vertretenen Kolleginnen und Kollegen kann man etwas lernen.“

Michel Rinkert, Corporate Head Chef,
Travel Charme Hotels & Resorts



„Die Reaktionen auf unseren Gewinn der CHEFS TROPHY waren gigantisch. Der Preis hat unsere Position auch intern gestärkt und half uns dabei, das Thema Ausbildung weiter voranzubringen.“

Christoph Gärtner,
Gastro-Leiter Hamburg,
Allianz Deutschland AG



„Das CHEFS TROPHY-Netzwerk leistet Hervorragendes in der Kochausbildung. Es ist mir jedes Jahr ein großes Vergnügen, ein Seminar für die Finalisten der JUNIOR-Trophy zu gestalten.“

Heiko Antoniewicz, Ehrenmitglied,
Impulsgeber & Buchautor

„Ich begann als Tellerwäscherin, aber schnell war klar, dass ich mehr konnte und wollte. Schließlich führte ich in Sydney sogar ein eigenes Restaurant.“

Pia-Engel Nixon über ihre Anfänge als Autodidaktin

DER KÜCHEN-ENGEL

Pia-Engel Nixon ist heute eine erfolgreiche Event- und TV-Köchin mit eigener Event-Location in Herten, Nordrhein-Westfalen. Ihre Liebe zum Kochen entdeckte sie in Australien, wo sie ihre Inspirationsquelle fand, um die klassische Ruhrpott-Küche gehörig auf den Kopf zu stellen

Sie hat eine weißblonde Irokesenfrisur, eine markante Brille und einen himmlischen Vornamen: Pia-Engel Nixon. Die 44-Jährige schwebt aber nicht in höheren Sphären wie ihre geflügelten Namensgeber, sie steht mit beiden Beinen als freischaffende Event- und TV-Köchin auf dem Boden. In die Rolle der extrovertierten Entertainerin musste sie aber erst hineinwachsen. „In der Anfangszeit war ich froh, hinter den Kulissen zu arbeiten. Als ich Kochkurse geben sollte, fragte ich mich: Vor Leuten sprechen, kann ich das überhaupt?“ Sie konnte es und fand sogar Spaß an der Interaktion mit Menschen, schließlich ging es um ein Thema, mit dem sie sich bestens auskennt – die Liebe zum Kochen.

Diese Liebe entdeckte Pia-Engel Nixon in Australien. Eigentlich war sie 1999 nach Down Under gereist, um Grafikdesign zu studieren. Um Studium und Aufenthalt zu finanzieren, arbeitete sie in Cafés, Bars und Restaurants in Sydney. „Ich begann als Tellerwäscherin, aber schnell war klar, dass ich mehr konnte und wollte. Schritt für Schritt arbeitete ich mich als Autodidaktin zur Küchenchefin hoch und führte schließlich sogar das eigene Restaurant *Pyrama*.“

Im Laufe der Zeit schaute sie vielen Kollegen:innen über die Schulter, lernte u.a. von japanischen Köchen die perfekte Sushi-Herstellung und tauchte in die asiatische Länderküche ein. „Australien ist ein Schmelztiegel verschiedener Kulturen, die sich ihre authentische Küche bewahrt haben“, sagt sie rückblickend. Obwohl sie ihr Studium erfolgreich beendete – ihre Bestimmung fand sie im Kochen. „Ich kann kreativ sein und immer wieder Neues ausprobieren. Ich darf Menschen mit gutem Essen glücklich machen, Gastgeberin sein!“

Nach zehn Jahren in Sydney trieb das Heimweh Pia-Engel Nixon zurück nach Herne. Sie stieg mit einer Kochschule in der *Kochwerkstatt Ruhrgebiet* in Herten ein und eröffnete kurz darauf die erste Weber Grill Akademie in Nordrhein-Westfalen. 2011 ging ihr Unternehmen *Engel's-Küche* an den Start – die Karriere als Event-Köchin begann. 2016 lernte sie Frank Rosin kennen. Er lud sie zu einem Dreh des Online-Formats *Rosins Kochschule* ein. Das ZDF wurde auf Pia-Engel Nixon aufmerksam und gewann sie für das TV-Format *Kerners Köche*. In der Primetime-Sendung *Gekauft, gekocht, gewonnen* auf Kabel 1 forderte sie Starköche zum Kochbattle auf.

Nach einer zweijährigen Station als Pächterin eines Golfclub-Restaurants und der Geburt ihrer Zwillingstochter Jonna und Ella stand fest: „Ich bleibe bei meinem Geschäftskonzept – ein großer Teller Bun-



2 KÖCHE - 1 LEIDENSCHAFT
Pia-Engel Nixon & Ralf Jakumeit
Markenbotschafter für Ascobloc & Alexandersolia

tes, bestehend aus lange im Gedächtnis bleibenden Kochevents sowie TV- und Medienpräsenz.“ Sie schätzt die Arbeit als selbstständige Köchin und die Freiheit, Jobs annehmen oder ablehnen zu können – vom Kinder-Kochcamp, über Live-Cooking auf Messen, Kochkurse, TV-Drehs bis zum Testimonial-Engagement.

Ihr Kochstil ist geprägt von ihrer Zeit in Sydney. Sie kocht nicht nur mediterran, afrikanisch, arabisch oder asiatisch beeinflusst, auch die Ruhrpottküche hat bei ihr einen festen Stellenwert, z.B. Panhas, eine Blutwurstterrine mit Hartweizengrieß. Auch andere Gerichte aus ihrer Kindheit wie deftige Eintöpfe oder Himmel und Äd interpretiert sie gern neu und ersetzt z.B. die Kartoffel durch Süßkartoffel, würzt mit Zimt oder Ingwer und Birnengelee.

„Schon in Sydney habe ich damit begonnen, meine Heimatküche mit Inspirationen aus anderen Länderküchen anzureichern“, erzählt Pia-Engel Nixon. „Mit Gewürzen wie Ingwer, Koriander oder Chili kommen völlig neue Akzente ins Spiel.“ Dass sie in dieser kreativen Phase kein Lehrbuch zur Hand hatte, empfindet sie heute fast als glückliche Fügung. „Ich habe nie darüber nachgedacht, wie eine Soße richtig geht. Ich hab's einfach ausprobiert.“

Die Kochprüfung holte Pia-Engel Nixon kürzlich während der Corona-Pandemie nach und nutzte so diese auftragsschwache Zeit sinnvoll. Wie alle Selbstständigen hatte auch sie Existenzängste. „Man muss kreativ sein, um nicht unterzugehen“, erinnert sie sich an diese Zeit. Sicherheit geben ihr Kooperation wie aktuell mit ascobloc. Für den Dresdner Küchentechnikhersteller ist sie Markenbotschafterin. Die Event-Köchin weiß: „Solche Aufträge lassen sich nur generieren, wenn man einen gewissen Marktwert hat.“ Der ist im Wesentlichen von der Anzahl der Follower in den sozialen Medien abhängig. „Es ist ein enormer Aufwand, die eigene Bekanntheit auf Facebook, Instagram & Co. zu pushen und die Accounts zu pflegen.“ Die Konkurrenz der Köche:innen in den Medien sei inzwischen sehr groß. Das habe zu einem gewissen Preisverfall am Markt geführt.

Ein Herzensprojekt ist ihre Eventlocation in Herten mit dem Namen *Die Katze im Busch*. Hier betreibt Pia-Engel Nixon eine Kochschule, in der sie u.a. auch Kochkurse für eine neu interpretierte Ruhrpottküche bietet. Die Räume werden ferner für Showkochen, Events und Küchenpartys genutzt sowie für Veranstaltungen wie Feierabend-Markt oder Halloween-Party.

Pia-Engel Nixon ist übrigens sehr stolz auf ihren zweiten Vornamen. Ihre Mutter, eine „Kräuterhexe“, war dem Spirituellen zugetan und Sammlerin von Engeln aller Art. Sie gab ihrer Tochter den ungewöhnlichen zweiten Vornamen. Auch wenn sie heute mit ihrem coolen Look nicht engelsgleich aussieht: Für Fans kommt ihre innovativ inspirierte Regionalküche dem Himmel ganz nah. *Cornelia Liederbach* !

SCHON GEWUSST?

TV-Köchin Pia-Engel Nixon mit dem E-Rostgrill

ascobloc
kitchen service equipment

ELEKTRO ROSTGRILL

DIE OPTIMALE ALTERNATIVE ZUM GASGRILL

- **Direkte Beheizung des Grillrostes durch Rohrheizkörper** zum Reinigen ausschwenkbar
- **Perfekte Erhitzung des Grillgutes** Grillrost aus massivem Chromstahl spülmaschinentauglich
- **Hohe Leistung bei geringem Anschlusswert**
- **Stufenlose Temperaturregelung** durch Energieregler

www.ascobloc.de

in Zusammenarbeit mit
alexandersolia
floor processing

DER KÜCHEN-REBELL

Ralf Jakumeit ist Gründer des Catering- und Event-Services „Rocking Chefs“ und pflegt seine Passion für den Hydra, den wahrscheinlich teuersten Grill der Welt. Der gebürtige Bayer ist seit vielen Jahren Event-Koch und kann sich inzwischen durchaus vorstellen, irgendwann nicht mehr „on the road“ zu sein

Ralf Jakumeit ist eine schillernde Erscheinung. Und natürlich gibt es auch Kunden, die sich an Irokesenhaarschnitt, langem Bart und Rocker-Attitüde stören. „In solchen Fällen biete ich einen Kompromiss an: Ich koche im Hintergrund, und ein anderer steht vorne bei den Gästen“, sagt der im bayerischen Straubing geborene Koch. Und fügt hinzu: „An meinem Look stört sich inzwischen aber kaum jemand mehr. Das Wesentliche für einen Koch ist doch, nicht unappetitlich zu erscheinen.“

Der Look ist heute ein Teil seines Geschäftsmodells als Eventkoch, aber im Grund war er schon immer ein Paradiesvogel. Als junger Koch in Festanstellung trug er die Haare lang und hatte bereits Tätowierungen. „Das gefiel nicht jedem Boss, ich wurde regelrecht in der Küche versteckt. Deshalb entschied ich eines Tages: Ich mach' mein eigenes Ding! Wer mich haben will, muss mich so nehmen wie ich bin.“

Ralf Jakumeit, geboren und wohnhaft Straubing, absolvierte seine Kochausbil-

dung im *Hotel Heimer* in Straubing und in *Hutters Reiterstuben* in Altdorf. Nach einer weiteren Ausbildung zum Schiffs- und U-Boot-Koch in der Marineversorgungsschule auf Sylt durchlief er heute 49-jährige u.a. Stationen in Restaurant *Weber's Gourmet im Turm* im Stuttgarter Fernsehturm, im *Berghotel Sonnenbichl* in Bad Wiessee am Tegernsee und im Restaurant *Der Zauberlehrling* in Stuttgart. 2006/2007 erkochte er für den *Zauberlehrling 16 Gault&Millau*-Punkte, dennoch wollte er weg von Fine Dining: „Das war mir damals alles zu überkandidelt. Die Gäste gingen zu dieser Zeit noch nicht in Jeans und T-Shirt fein essen. Es war selten entspannt. Ich wollte den Leuten jedoch nicht nur gutes Essen servieren, sondern auch ein grandioses Lebensgefühl vermitteln – und zwar nicht nur den sogenannten Oberen Zehntausend.“

Ralf Jakumeit verabschiedete sich aus der klassischen Gastronomie und gründete 2008 seinen eigenen Catering- und Eventservice *Rocking Chefs*, über den er sagt: „Wir liefern Top-Qualität, aber ohne

steifes Etepetete.“ Seither erobert er mit den *Rocking Chefs* die Welt, kocht bei Events und Dinnershows, für Medien und auf Messen, gibt Kochkurse und berät Gastronomiebetriebe auf dem Weg zu mehr Erfolg. Außerdem ist er Gesicht des Küchentechnik-Herstellers alexandersolia mit Sitz in Remscheid.

Keine Frage – er hat ein rastloses Arbeitsleben. Doch was vielen anderen Köchen:innen Stress bereiten würde, ist gerade der Kick für Ralf Jakumeit: „Man weiß nie, was der nächste Tag bringt. Jede neue Location ist eine neue Herausforderung. Schon die logistische Planung eines Kochevents macht mir große Freude. Ich wäre gelangweilt, wenn ich täglich die gleichen Abläufe hätte.“

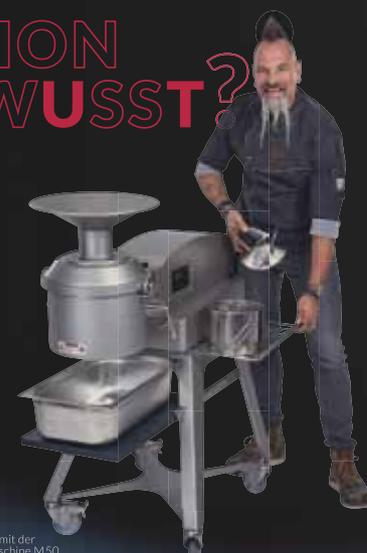
Die *Rocking Chefs* sind zu fünft – Ralf, Schnitzel, Sven, Salome und TrognDogg. Gerne würde Ralf Jakumeit wieder junge Menschen ausbilden, doch die unregelmäßigen Arbeitszeiten sind mit dem Jugendarbeitsschutzgesetz nicht kompatibel. Bewerber:innen sollten auch einen Führerschein besitzen, um das Tour-Leben begleiten zu können, also mindestens 18 Jahre alt sein.

Die *Rocking Chefs* kochen auf offenem Feuer. Die Hydra ist mit einem Preis in Höhe von 39 000 Euro der wahrscheinlich teuerste Grill der Welt und die Königin aller Schwenkgrills. Für Ralf Jakumeit war es Liebe auf den ersten Blick: „Ich verkaufte mein klassisches Frontcooking-Equipment und entschied mich für Holz und Kohle als Energiequelle. Unser Grill ist ungemein sparsam. Für ein Event wie Rock im Park mit täglich 1800 Gästen brauche ich nur acht Kilo Holzkohle und zehn Kilo Holz. Ich hatte die Hydra auch schon indoor im Einsatz, das ist mit guter Abluft kein Problem.“

Der Kochstil der *Rocking Chefs* heißt „mediterratisch mit bayuwarischem Einschlag“, es ist eine mediterran-asiatische Fusionsküche mit bayerischen Akzenten. Frage an Ralf Jakumeit: „Wie passt ein

FOTOS: BLENDFABRIK; ALEXANDERSOLIA

SCHON
GEWUSST?



alexandersolia
Food processing

DIE M50 MEHRWECK-KÜCHENMASCHINE FÜR JEDEN EINSATZ IN DER KÜCHE

- Die Mehrweck-Küchenmaschine mit bis zu **11 verschiedenen Anwendungen**
- Optional erhältlich mit **seitlichem Zubehöerauszug**
- **Schutzklasse IP65** serienmäßig Strahlwasser geschützt

TV-Koch Ralf Jakumeit mit der Mehrweck-Küchenmaschine M50

www.alexandersolia.de

Im Verbund mit

ascobloc
Professional equipment



„Mein Look gefiel nicht jedem Boss, ich wurde regelrecht in der Küche versteckt. Deshalb entschied ich eines Tages: Ich mach' mein eigenes Ding! Wer mich haben will, muss mich so nehmen wie ich bin!“

Ralf Jakumeit, Gründer der Rocking Chefs

Schweinskrustenbraten ins mediterrane Konzept?“ Die Antwort: „Wenn man den Schweinskrustenbraten in Lupinen-Miso langzeitgart und danach noch die Haut aufpoppt, passt es hervorragend!“ Ein weiteres spannendes Thema, das sich immer neu variieren lässt, sind auch Surf & Turf-Gerichte wie Hirschroulade mit Stör gefüllt, die er kürzlich bei der ascobloc-Küchenparty in Dresden servierte.

Nach der Corona-Pandemie mit ihren Lockdowns droht nun mit Inflation und Energiekrise ein neuer Einbruch im Event- und Veranstaltungsgeschäft. Ralf Jakumeit spürt den allgemeinen Sparzwang auch bei der Buchungslage für seine Dinner-show „Showpalast Tübingen“ vom 4. bis 27. November. Firmen sind mit ihren Eventplanungen zurückhaltend geworden. „Klar, dass ich mir Sorgen mache“, sagt er und freut sich, dass er gerade gefragt wurde, ob er sich vorstellen könnte, die Kantine eines benachbarten Unternehmens zu übernehmen, um daraus eine Erlebnisgastronomie für die Mitarbeiter:innen zu machen.

Klingt verlockend. Zumal Ralf Jakumeit darüber nachdenkt, sich vom Rebellentum zu verabschieden und ein Koch mit geregelten Arbeitszeiten zu werden: „Ich werde nächstes Jahr 50 und möchte nicht in die Situation kommen, dass die Leute hinter meinem Rücken tuscheln: *He, der kommt mit seinem Alter nicht klar!* Deshalb bin ich durchaus offen dafür, wieder sesshaft zu werden, wenn die neue Aufgabe zu mir passt, ich also mein regionales Lieferantennetz weiterhin nutzen kann und nicht für 2,50 Euro pro Kopf kochen muss.“

Das müsste auch nicht automatisch das Ende der *Rocking Chefs* bedeuten. Ralf Jakumeits Lösung: „Es rückt einfach nur irgendwann ein Jüngerer als Frontmann an meine Stelle.“ *Cornelia Liederbach* !

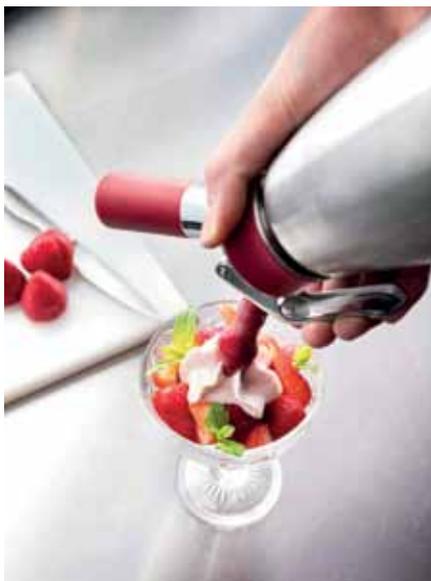
Alles unter Kontrolle

Bereits in den 1980er Jahren brachte Debic die Premium-Kochsahne Culinaire Original 20 % Fett auf den Markt – und setzt seither den Maßstab in Sachen Premium-Kochsahne für Profiküchen

Perfekt gebundene Soßen, leichte Suppen, Dressings, Espumas oder Cremes erfordern eine Kochsahne, die zuverlässig und unkompliziert einsetzbar ist. Wie zum Beispiel die Culinaire Original 20 % von Debic: Sie kam bereits in den 1980er Jahren auf den Markt – und ihre Rezeptur wurde über die Jahre immer wieder angepasst und verbessert. Mit dieser Kochsahne mit 20 Prozent Fett bekommt der Profianwender eine echte Problemlösung an die Hand. Debic weiß um die Fallstricke bei der Verwendung von Sahne im Küchenalltag. Bei vielen Kochsahnen bilden sich Fettagungen, sie dicken zu stark ein, gerinnen oder flocken aus. Oder aber die Packung läuft aus, weil sie nicht wiederverschließbar ist. Oder die Sahne erweist sich als nicht hitzestabil oder bildet beim Warmhalten eine Fettschicht.

Debic Kochsahne hat ein perfektes Koch- und Bindeverhalten und bietet zudem ein sehr sahniges Mundgefühl. Sie flockt nicht aus, es setzt sich kein Fett ab. Weitere Vorteile sind Zeitersparnis, Kostenersparnis und eine konsequente Margen-Optimierung. Auch die Zugabe von Alkohol und Säuren ist bei Culinaire Original 20 % problemlos möglich. Die Debic Kochsahne ist zudem gefrier- und taustabil. Mit dieser perfekten Sahnebasis können beliebte Herbst- und Winterklassiker wie etwa eine Pfefferrahmsoße, eine Pilzrahmsoße oder Morchelsoße auf Premium-Niveau kreiert werden; natürlich auch in der jetzt bevorstehenden Festtags-Saison. **!**

Die Debic Kochsahne Culinaire Original 20 % ist im Ein-Liter- und Zwei-Liter-Gebinde erhältlich



Anwender-Vorteile Debic Culinaire Original 20 %

Soßen: dank schneller Reduktion ideal für die Zubereitung feiner und kräftiger Soßen

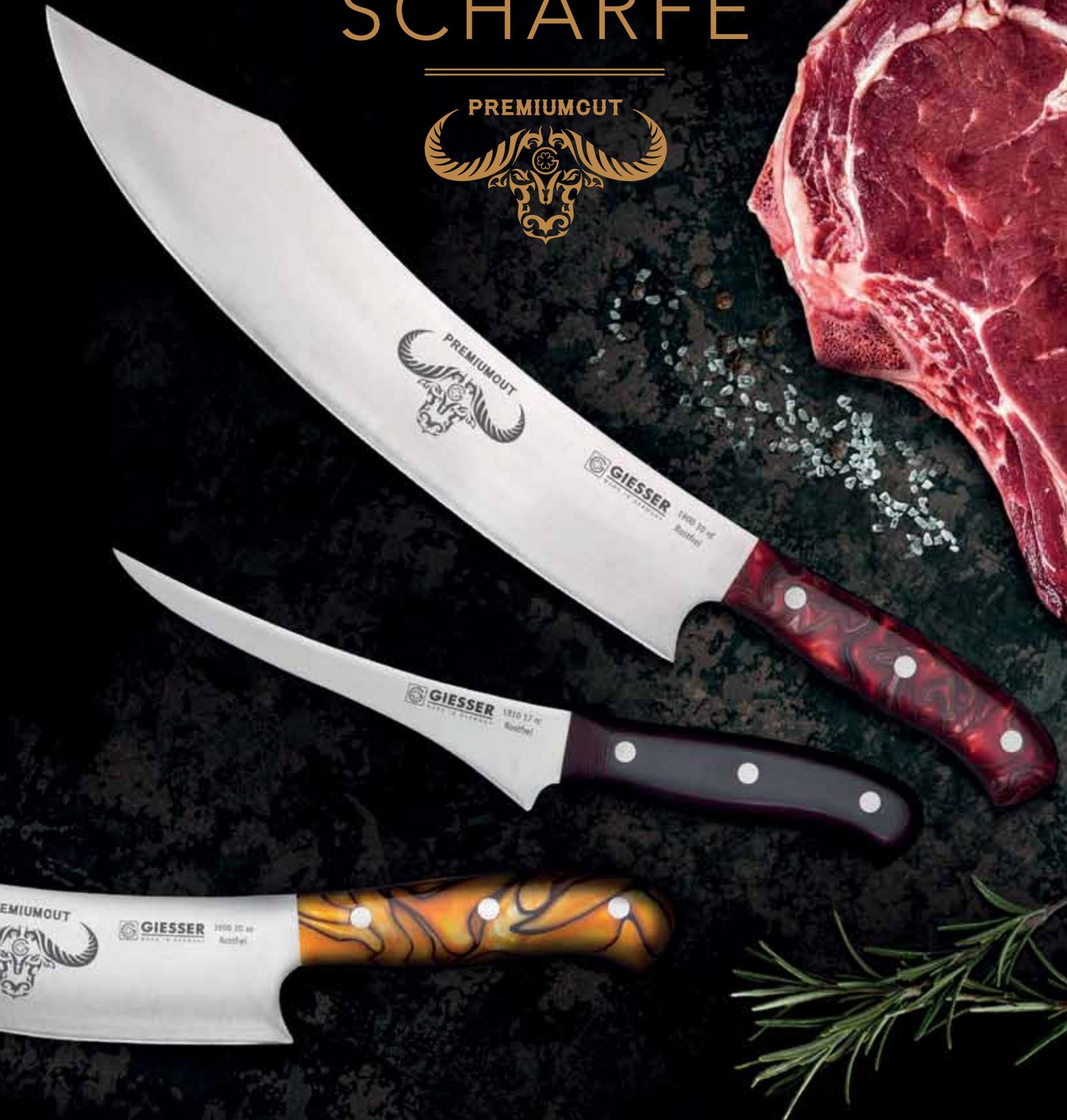
Suppen: schnelle Bindung und „finishing touch“ bei à la minute-Gerichten

Espumas: Stabilisator hält die Luft in Espumas

Dressings: fein emulgierte Salatsoßen, auch in Verbindung mit Essig oder Zitronensaft

Cremes: mehrfaches Erhitzen möglich, ohne Qualitätsverlust

FASZINATION SCHÄRFTE



Erlebe die Perfektion des Schneidens.
Erlebe atemberaubende Schärfe.
Mit den Werkzeugen des Messerspezialisten GIESSER.

Schau' vorbei bei www.giesser.de!



GIESSER

MADE IN GERMANY

www.giesser.de



Portobello-Ravioli mit Zitronenthymiansoße



planted.kebab Thai Style

Weg vom reinen Fertiggerichte-Image

Durch die Transformation zum Fullservice-Dienstleister will Hofmanns in Boxberg-Schweigern neue Kundengruppen in Privathaushalten, aber auch in Profiküchen gewinnen

Ein Blick in die Produktionsstätte von Hofmanns in Boxberg-Schweigern – ehemals Hofmann Menü-Manufaktur – zeigt: Hier wird gekocht wie bei Muttern, nur im größeren Stil. Rund 100 Tonnen Bratkartoffeln bräunen jährlich in den Giga-Pfannen, jeden Tag werden 10 000 Rouladen von Hand gewickelt. Rund 600 000 Tellergerichte werden Woche für Woche über drei große Schockfroster in den Kälteschlag gelegt. Ausgeliefert wird mit eigener LKW-Flotte. Insgesamt betreibt das Unternehmen in Deutschland und in Österreich vier Produktionsstätten, eine eigene Metzgerei und eine Gewürz-manufaktur. Unter den rund 1 200 Mitarbeiter:innen sind eine Vielzahl ausgebildeter Köche und Metzger.

Seit Gründung in den 1960er Jahren spielen Handwerk und Regionalität eine tragende Rolle. Weizen- und Vollkornmehl sowie Weichweizengrieß kommen seit 30 Jahren von der benachbarten Taubermühle Kuhn, Schweinefleisch stammt von Tieren der benachbarten Landesschweine-Zuchtanstalt Baden-Württemberg. Die eingesetzten Produkte werden möglichst komplett verarbeitet. Nur ein geringer Anteil an Lebensmittelresten wird von ReFood gesetzeskonform entsorgt und zu Düngemittel und Grün-

strom weiterverarbeitet. Transport und Verpackung erfolgen fast CO₂-neutral; das gelingt durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten, einem eigenen Fuhrpark und den Menüschalen aus nachwachsenden Rohstoffen.

Mit dem Marken-Relaunch mit neuem Namen, neuem Logo und neuem Design möchte das Boxberger Unternehmen das Fertiggerichte-Image endgültig abstreifen, ohne traditionelle Werte aufzugeben. Auch die digitalen Plattformen wie die Website und der Onlineshop erhielten ein Facelifting. Die Transformation vom reinen Lieferanten von Fertiggerichten zum Fullservice-Problemlöser mit maßgeschneiderten Konzepten ist fast abgeschlossen. Im Zuge dieser neuen Ausrichtung wurde das Team der Fachberater im Außendienst aufgestockt.

Hofmanns verzeichnete im vergangenen Geschäftsjahr einen Rekordumsatz von über 165 Millionen Euro. Der Online-Shop für den Endkunden bringt inzwischen fast einen siebenstelligen Betrag ein, Tendenz stark steigend. Via Online-Supermarkt www.knuspr.de werden Tiefkühlgerichte an Endkunden im Großraum München und Frankfurt



Sorge bereitet CEO Dennis Gmeiner die Preisentwicklung bei Lebensmitteln und Energie. Im vergangenen Jahr mussten 20 Prozent höhere Wareneinsatzkosten durch Portfolio-Optimierungen und Preiserhöhungen kompensiert werden

verkauft. Das preissensible Geschäftsmodell Essen auf Rädern bleibt durch Marktentwicklungen wie Mindestlohn und Preisinflation herausfordernd. „Jedoch gelang es im Segment Kita, dank einer Kooperation mit Hipp, innerhalb von drei Monaten 140 Kindergärten mit unserem Pflegekonzept an Bord zu holen“, freut sich CEO Dennis Gmeiner. Auch in den Geschäftsfeldern Betriebsgastronomie und Health-Care stehen die Zeichen auf Wachstum.

Die Hofmanns-Offensive stößt in der Gemeinschaftsverpflegung auf offene Türen, denn Profiküchen leiden unter Personalmangel und Kostendruck. „Die

Engpässe nehmen vor allem im Health-Care-Bereich zu“, sagt Matthias Thies, Head of Health-Care. Mit einem Sortiment von über 200 fertig portionierten Menüs und Suppen, die nur regeneriert werden müssen, will der Dienstleister die Lücke in Krankenhäusern, Reha-Einrichtungen und Tageskliniken schließen. Berater:innen im Außendienst unterstützen die rund 250 Kunden im Health-Care bei der Planung, Einführung, Umsetzung und Abwicklung individueller Verpflegungskonzepte. Zum Service gehören ein flexibles à la carte-Speisekartensystem und ein von Sterneköchen inspiriertes Menüangebot für Wahlleistungspatienten. Für Wohngruppen in Seniorenheimen wird in ½ GN-Schalen oder auf Porzellan portioniert.

„Ziel ist es, jedem Kunden ein individuelles Lösungsangebot zu bieten“, sagt Matthias Thies, Health-Care-Projektmanager und gelernter Koch. Ob vorportionierte TK-Menüs oder TK-Menükomponenten im Großbinde, die eine kundeneigene Produktion ergänzen – Hofmanns ist flexibel. Zum Service zählt ein digitales Bestell- und Abrechnungstool (MenüLounge), das von der Warenbestellung bis zur Abrechnung alle Prozesse automatisiert. „Unsere TK-Produkte ergänzen auch bestehende Verpflegungsleistungen“, so Sascha Jung, Head of BV. „Sie sind eine flexible Lösung bei schwankenden Mitarbeiterzahlen, benötigen nur wenig Platz und sind sechs bis zwölf Monate haltbar.“ Die Zukunft speziell in der Betriebsverpflegung sieht der Dienstleister u.a. in einer breiten Auswahl an veganen und vegetarischen Produkten, Lösungen für Mitarbeiter im Homeoffice und in Automatenkonzepten.

Heute sind 16 Prozent aller Hofmanns Gerichte vegetarisch, in zwei Jahren sollen es 25 Prozent sein. Um das Portfolio auszuweiten, kooperiert man u.a. mit dem Schweizer Start-Up Planted. Neben „planted.kebab Thai Style“ gibt es zwei Neuheiten für die Betriebsverpflegung: Spinatknödel mit Pilz-Rahmsoße und Teigtaschen mit Portobello. Hofmanns hat eine fleischreduzierte Bratwurst und eine fleischreduzierte Frikadelle mit 40 Prozent Rindfleisch entwickelt.

Sorge bereitet CEO Dennis Gmeiner die Preisentwicklung bei Lebensmitteln & Energie. Im vergangenen Jahr mussten 20 Prozent höhere Wareneinsatzkosten durch Portfolio-Optimierungen und Preiserhöhungen kompensiert werden. Mittelfristig soll die Zielgruppe Hotellerie erschlossen werden. *Cornelia Liederbach*

Vorreiter für einen klimaneutralen Transport

Als einer der größten Vollversorger von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geht Transgourmet Deutschland seit 1. Oktober neue Wege bei der Kundenbelieferung

Für das Projekt „Grüne Logistik“ führt Transgourmet Deutschland als nach eigener Aussage „erster Lebensmittelgroßhändler Deutschlands“ den klimaneutralen Transport ein. Nach erfolgreichen Projekten wie der Einführung der Bio-Eigenmarke Transgourmet Natura im Jahr 2021 sowie Transgourmet Plant-based ist die Grüne Logistik für Transgourmet Deutschland der nächste große Schritt auf dem Weg, das nachhaltigste Unternehmen der Branche zu werden. Garantiert wird die klimaneutrale Belieferung durch drei Schritte:

1. Vermeiden: Der klimafreundlichste Transport ist der, der nicht stattfindet. Deshalb optimiert Transgourmet im ersten Schritt seine Logistik-Dienstleistungen, um Nachlieferungen zu reduzieren und bei teilnehmenden Kunden Lieferstopps einzusparen. Zudem wird für jeden Kunden, der bereit ist, auf ein paar Stopps zu verzichten, ein Baum gepflanzt – ein zusätzlicher Beitrag zum Klimaschutz.

2. Reduzieren: Um den ökologischen Fußabdruck bei den weiter stattfindenden Touren möglichst klein zu halten, stellt das Unternehmen seinen Fuhrpark sukzessive auf alternative Antriebsformen wie mit Biogas betriebene LKW um. Geplant ist der Einsatz von etwa 360 solcher Fahrzeuge bis zum Jahr 2030. Auch andere alternative Antriebe wie Elektrofahrzeuge wurden bereits geprüft.

3. Kompensieren: Die verbleibende Menge an CO₂ kompensiert das Unternehmen im dritten Schritt mit der Förderung von ausgesuchten Klimaschutzprojekten in Kooperation mit myclimate. Ob energiesparende Solarkocher auf Madagaskar, die Versorgung ärmerer Haushalte und Institutionen in Uganda mit sauberem Trinkwasser oder das Kompostieren von Abfall in Indonesien – alle Projekte sind Gold-Standard-zertifiziert und gewährleisten damit, dass Treibhausgasemissionen tatsächlich in der angestrebten Höhe reduziert werden. Auch wird laut der aktuellen Pressemitteilung dafür Sorge getragen, dass die Projekte gut für die lokale Umwelt und die sozialen Belange der Bevölkerung sind.

„Wir können derzeit nicht ganz ohne CO₂-Ausstoß auskommen. Um dennoch jedes Gramm auszugleichen, liegt uns die Förderung von globalen Klimaprojekten sehr am Herzen“, sagt Christoph Nörtershäuser, Mitglied der Geschäftsleitung und Leitung Logistik Foodservice bei Transgourmet Deutschland. „Allein dafür investieren wir einen hohen Betrag pro Jahr. Außerdem möchten wir jeden Kunden dazu aufrufen, mit uns gemeinsam Stopps und damit auch CO₂-Emissionen zu sparen.“



Kooperation für die Kita- und Schulverpflegung

B.PRO Catering Solutions und temp-rite International bündeln im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ihr Know-how unter dem Markendach „Junior-Serve“. Ziel ist es, Kitas und Schulen für die Speisenverteilung und Speisenausgabe passgenaue Lösungen anzubieten. Unter dem neuen Markendach stehen beide Unternehmen Schulträgern und Caterern mit Erfahrung und zeitgemäßen Produkt-Portfolios zur Seite. Patrick Hilpp, Head of Product Management bei B.PRO: „Beide Unternehmen sind zwar im gleichen Marktsegment des Catering-Equipments tätig, allerdings ergänzen sich die Sortimente hervorragend. Gemeinsam können wir die komplette Prozesskette der Speisenverteilung und -ausgabe perfekt abdecken.“



Ronald Bosse (temp-rite International) und Patrick Hilpp (B.PRO Catering Solutions)

Vom Service-Bund für die Asia-Küche: Algen-Spargel-Salat, Sushi California, Lachs Teriyaki und Sushi Nigiri-Auflagen



Klassiker und Trend-Produkte

Klassiker und Trend-Produkte, Neues und Außergewöhnliches sowie Artikel, die eine Geschichte erzählen: Dafür steht der Excellence-Folder 2022/2023. Er liefert Ideen und Produkte zur perfekten Bewirtung und präsentiert ein ausgewähltes Sortiment. Der Folder zeigt auf knapp 84 Seiten viele neue und außergewöhnliche Produkte aus Bereichen wie Fleisch, Fisch, Wild, Geflügel, Pasteten & Terrinen, Fingerfood, Backwaren, Desserts, Spirituosen und Wein. www.servicebund.de

Süße Genussmomente für die Seele

Philadelphia Professional startet fürs vierte Quartal 2022 die Genussoffensive „Süßes für die Seele“. Mit genussvollen Rezepten können Küchenteams in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ihren Gästen einen unvergesslich süßen Moment beschern. Ob Oreo Double-Chocolate Cheesecake, Bratapfel mit Philadelphia Topping oder Zimtschnecken-Cheesecake-Muffins: Verwöhnmomente sind garantiert. Dabei hält sich der Aufwand in Grenzen. Alle Rezepte sind wie immer bei Philadelphia von Profiköchen getestet und gelingsicher. Zu jedem Rezept gibt es eine Zutatenliste für zehn Portionen und eine detaillierte Anleitung. Nährwertangaben sind selbstverständlich.

Rezepte online unter www.philadelphia-professional.de



Teetime mit Rooibos & Honigbusch

Für Lovely Rooibos kombinieren die Teespezialisten von Meßmer Foodservice zwei Zutaten zu einem harmonischen Genusslebnis: milden Rooibos und süßen Honigbusch. Der Neue von Meßmer in Bio-Qualität ist nachhaltig zertifiziert und für Tassen- und Kännchenportionen zu haben. Für Bekömmlichkeit sorgt der enthaltene Rooibos. Der rote Südafrikaner wird wegen seiner natürlichen Süße geschätzt, Fans trinken ihn pur – ohne Zucker oder Süßstoff. Dazu trägt auch die feine Mischung aus vanillem, blumigen Duft und Geschmack bei. www.messmer.de



Verschiedene Milchschaum-Qualitäten auf Knopfdruck

Das weiterentwickelte Milchsystem „Melitta TopFoam Plus“ der Kaffeefullautomaten Melitta Cafina XT7, XT8 und CT8 misst und reguliert die Milchschaumqualität automatisch, sodass der Milchschaum jederzeit in drei verschiedenen Konsistenzen zur Auswahl steht. Kalt oder warm, mit Dampf oder ohne Dampf erwärmt, moussig, normal oder stabil aufgeschäumt: Diese Milchschaum-Vielfalt produziert das Milchsystem Melitta TopFoam bereits seit einigen Jahren auf Knopfdruck. Das weiterentwickelte Milchsystem „Melitta TopFoam Plus“ misst und reguliert die Milch- und Schaumeigenschaften und stellt kalten oder warmen Milchschaum ohne manuelle Neueinstellung automatisch in drei verschiedenen Konsistenzen zur Verfügung. Abhängig vom hinterlegten Rezept, lassen sich somit auch verschiedene Milch- und Milchschaumvarianten in einem Getränk kombinieren, zum Beispiel für einen Cappuccino cremio, bei dem sich zunächst mit Dampf erwärmte Milch mit dem Espresso vermischt und dann der leichte, ohne Dampf erwärmte TopFoam die Getränkecreation krönend abschließt. Mit zwei Frischmilchsorten, unterschiedlichen Temperaturen und Schaumarten kann das Milchsystem TopFoam Plus insgesamt bis zu zwölf verschiedene Milch- und Milchschaumprodukte vollautomatisch zubereiten.

www.melitta-professional.de



Produkte und Ideen für WM & Co.

Die Fußball-WM und andere Sportübertragungen locken Gäste in den nächsten Wochen in Restaurants, Bars oder auch nach Hause, um die Spiele zu sehen. Wo auch immer sie die Matches verfolgen – Snacks und Fingerfood gehören zum Gesamterlebnis dazu. Gastronomen können mit attraktiven Fingerfood-Platten für große oder kleine Gruppen sowie mit knusprigen Snacks im Abhol- und Lieferservice punkten. McCaïn Foodservice Solutions unterstützt mit einem Konzept rund um sein PICKERS Sortiment und Tipps, wie Gastronomen rund um die Sportübertragungen richtig profitieren. Zum Beispiel mit einer abwechslungsreichen Auswahl an Snacks, die einfach zuzubereiten sind, und Ideen für Snack-Combos und Fingerfood-Platten zum Teilen. Ergänzend gibt es gebrauchsfertige Speisekartenlagen und einen praktischen Umsatz-Rechner, sprich ein Online-Tool zum Kalkulieren.

www.mccain-foodservice.de



Neue Lösungen mit hohem Nutzen

Electrolux Professional präsentiert eine ganze Palette an neuen Lösungen für Hotel-, Restaurant- und Quick Service-Gastronomie. Dazu gehören innovative Geräte wie der Speedelight zur schnellen Snackzubereitung oder auch die LiberoPro Kochstation. Das modulare Frontcooking-System verfügt nun auch über eine Induktions-Grillplatte, die mit hoher Schnelligkeit reagiert und mit großer Reinigungsfreundlichkeit punktet. LiberoPro wurde in der Kategorie Product Design mit dem Red Dot Award 2022 ausgezeichnet worden. Neu für den Einsatz in Großküchen ist das SkyDuo aus SkyLine-Öfen und -Schockkühlern – zwei aufeinander abgestimmte Geräte, die miteinander kommunizieren. So können beispielsweise Backwaren vollautomatisch gegärt oder aufgetaut und anschließend im Kombidämpfer (fertig)gebacken werden.

www.electroluxprofessional.com

Süße Seelenwärmer

Ob komplette Desserts, Brandy-Drinks oder Verführungen mit heißer Schokolade: Wenn die Tage kürzer und kälter werden, haben süße Angebote in der Gastronomie ihre Hochsaison



FOTOS: J.J. DARBOVEN; MAPLE FROM KANADA; CARLOS

Heißer Schoko-Apfel

Zutaten pro Glas: Cocaya Premium Bio Portionsstick (35 g), 150 ml naturtrüber Apfelsaft, 2 Pump Shots (1 cl) Zimtsirup, 2 Pump Shots (1 cl) Mandelsirup, 25 ml Sahne. Für die Dekoration: Spekulatiuskeks

Zubereitung: Cocaya Premium Bio mit 75 ml heißem Wasser in ein Milchkännchen (600 ml) geben und mit dem Schneebesen dickflüssig anrühren. Den naturtrüben Apfelsaft und je 2 Shot Zimt- und Mandelsirup zufügen. Das Schoko-Apfelsaft-Gemisch an der Dampflanze auf ca. 70 °C erhitzen (rollen lassen). Schoko-Apfel in ein Glas geben. Mit einer Sahnehaube z.B. aus dem Isi-Sahnespender verzieren und mit den Spekulatiusbröseln bestreut servieren.

Schwarzwälder Kirsch-Schokie

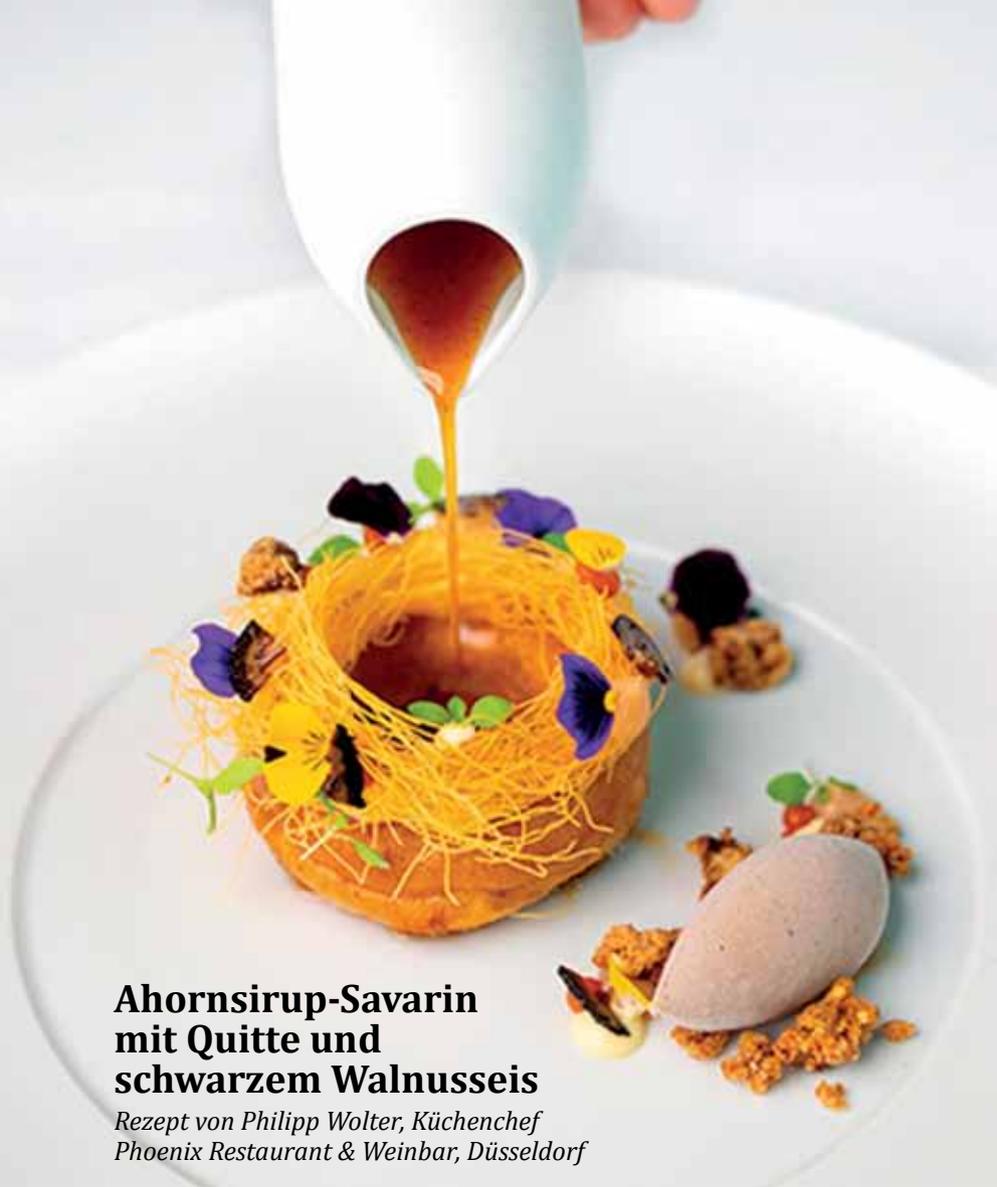
Zutaten pro Glas: Cocaya Premium Dark Stick (35 g), 2–4 Pump Shots (1–2 cl), Sauerkirschsirup, 100 ml Milch (3,5 %), 1 Espresso (30 ml), 25 ml Sahne, 1 kleiner Schokoladenkeks, 2 Amarenakirschen, 1 TL Amarenakirschsirup

Zubereitung: Kirschsirup und die Milch in ein Milchkännchen geben. Den Cocaya Premium Dark mit einem Schneebesen verrühren. Das Schoko-Kirsch-Gemisch an der Dampflanze auf ca. 70 °C erhitzen (rollen lassen). Schwarzwälder Kirsch in ein Glas oder einen Cocaya-Becher geben. Mit einem Espresso auffüllen. Mit einer Sahnehaube z.B. aus dem Isi-Sahnespender bedecken. Mit Schokoladenkeksbröseln, Amarenakirschen und 1 TL Amarenakirschsirup verzieren. Gleich servieren.

Pumpkin Spice-Choc

Zutaten pro Glas: 2 EL (35 g) Cocaya Super Fine, 200 ml Haferdrink (Barista-Qualität), 1 TL Pumpkin Pie Spice, 1 gehäufter EL reines Kürbismus (25 g) aus dem Glas

Zubereitung: Cocaya Super Fine und Pumpkin Pie Spice mit 50 ml heißem Wasser in ein Milchkännchen (600 ml) füllen und mit dem Schneebesen verrühren. 150 ml Haferdrink zufügen. Das Schoko-Haferdrink-Spice-Gemisch an der Dampflanze auf ca. 70 °C erhitzen (rollen lassen). Das Kürbismus in ein Glas füllen. Schoko-Haferdrink-Spice-Gemisch vorsichtig einfüllen. Den restlichen Haferdrink aufschäumen und zufügen. Mit einer Prise Pumpkin Pie Spice bestreuen und gleich servieren.



Ahornsirup-Savarin mit Quitte und schwarzem Walnusseis

Rezept von Philipp Wolter, Küchenchef
Phoenix Restaurant & Weinbar, Düsseldorf

Savarin: 120 ml Milch, 15 g Hefe, 2 EL weißer Zucker, 210 g Mehl (Type 405), 90 g Butter, Butter zum Fetten der Savarinform, 63 g Eigelb, Salz, Abrieb von Bio-Zitrone

Nusseis: 100 g Sahne (33 % Fett), 100 ml Vollmilch (3,5 % Fett), 50 g Ahornsirup aus Kanada, z.B. GOLDEN delicate taste, 2 Walnüsse in Zuckersirup, 50 g Eigelb, Salz

Quittenragout und -püree: 3 Quitten, 50 g Zucker, 100 ml weißer Portwein, Saft einer halben Zitrone, 450 ml klarer Apfelsaft, 50 ml Ahornsirup aus Kanada, DARK robust taste

Ahorntränke: 80 ml Rum, 100 ml Ahornsirup aus Kanada, DARK robust taste, 100 g Zucker, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Salz

Kataifi-Krone: 200 g Kataifi-Teig, 50 ml Ahornsirup aus Kanada, AMBER rich taste

Deko: essbare Blüten, 1 schwarze Walnuss in Scheiben, Honey Cress und/oder Minzeblätter

Zubereitung: Hefe in eine Schüssel bröckeln, Zucker zufügen und die warme Milch angießen. An einen warmen Ort stellen. Mehl sieben. Butter, Eigelbe, Salz und Zitronenabrieb sowie lauwarme Milch in die Mitte geben und zum glatten Teig verkneten. Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. In vier Portionen teilen, in Savarinformen geben, nochmals gehen lassen, dann bei 170 °C Umluft backen. Für das Walnusseis Sahne, Milch, Ahornsirup und Walnüsse aufkochen lassen. Nüsse in der Flüssigkeit pürieren. Eigelbe salzen, Walnusspüree mit der Flüssigkeit durch ein Sieb über die Eigelbe gießen. Über dem Wasserbad langsam verrühren und auf 80 °C erwärmen, dann in Eiswasser abkühlen. Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Fürs Quittenragout und -püree die Früchte waschen, schälen und die Kerngehäuse herausschneiden. Das Fruchtfleisch in ½ cm große Würfel schneiden, fürs Quittenpüree ein Drittel beiseite legen. Zucker goldgelb karamellisieren lassen. Mit Portwein, Zitronen- und 300 ml Apfelsaft ablöschen. Quittenwürfel hinzufügen und so lange kochen, bis sie weich sind. Für das Quittenpüree die Quittenstücke mit den übrigen Zutaten verarbeiten, Püree herstellen. Den Kataifi-Teig auf einem Backblech zu Kreisen von der Größe eines Savarins auslegen und leicht mit Ahornsirup beträufeln. Goldgelb backen. Savarins für 3 bis 4 Minuten in die Ahornsiruptränke legen. Quittenpüree auf den getränkten Savarins verteilen und diese auf den Tellern platzieren. Mit Quittenragout umlegen und mit Kataifi-Teigringen krönen. Mit Blüten, schwarzen Walnusscheiben und Honey Cress dekorieren. Jeweils eine Nocke vom Walnusseis neben den Savarins setzen.

Brandy Alexander

Zutaten: 3 cl Carlos I, 3 cl Crème de Cacao, 3 cl süße Sahne, Eiswürfel. Für die Garnitur: etwas geriebene Muskatnuss. Außerdem: 1 Sektschale oder auch 1 Martini-Glas

Zubereitung: Eiswürfel in einen Shaker geben, Carlos I, Crème de Cacao und die süße Sahne nacheinander in den Shaker geben, verschließen und kräftig shaken. Durch einen Seihler in eine gekühlte Sektschale abgießen und schließlich mit etwas geriebener Muskatnuss garniert servieren.



ANZEIGE



www.hug-foodservice.ch
Karl Zierers GmbH Tel. 06181 18046-0

Herausgeberin & Chefredaktion:

Sabine Romeis (verantwortlich für den Inhalt)

chefs!-Redaktionsbüro:

Brembach 5a
36129 Gersfeld
Tel. 0 66 54/91 92 30
Fax 0 66 54/91 92 31
E-Mail: s.romeis@chefs-magazin.de

Redaktion:

Jörg-Michael Ehrlich
Tel. 04 31 / 38 67 40-62
E-Mail: j.ehrlich@t-online.de
Cornelia Liederbach
Tel. 0 61 03/30 16 60
E-Mail: cornelia.liederbach@t-online.de

chefs! Online:

Ursula Pawler
Tel. 0172/878 65 85
E-Mail: up@buma.de

Gestaltung/Layout/Schlussredaktion:

servicemedia, Ralf Schneider,
Peter Dwertmann
Tel. 0 40/27 17-36 11 bzw. -36 12

Verlag:

Gastronomia Verlag GmbH & Co. KG
Brembach 5a, 36129 Gersfeld
Tel. 0 66 54/91 92 30
E-Mail: info@gastronomia-verlag.de
www.chefs-magazin.de

Geschäftsführer:

Richard Herbert

Anzeigenleiter:

Richard Herbert
Tel. 0 66 54/91 92 30
E-Mail: r.herbert@chefs-magazin.de

Vertrieb, Leser- & Aboservice:

Tel. 0 66 54/91 92 30
E-Mail: abo@chefs-magazin.de

Gültige Anzeigenpreisliste:

Nr. 11 vom 1. Januar 2022
chefs! erscheint 10 x im Jahr 2022

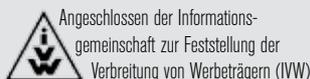
Bezugspreise:

Einzelpreis: 7,50 Euro, Jahresabonnement
Inland: 69,00 Euro, Jahresabonnement
EU-Ausland: 79,00 Euro, Nicht-EU auf Anfrage.
Inlands-Bezugspreise inkl. 7 % MwSt. Kein
Anspruch auf Rückgabe des Bezugsgeldes bei
Ausfall der Lieferung durch höhere Gewalt

Nachdruck:

Kein Teil der Zeitschrift darf ohne die schriftliche
Genehmigung des Verlages vervielfältigt oder
verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerb-
liche Vervielfältigung per Kopie, Aufnahme in
elektronische Datenbanken und Vervielfältigung
auf Datenträgern oder online. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine
Haftung übernommen.

Druck: Silber Druck oHG, 34253 Lohfelden
ISSN: 2195-8866



chefs! ist eine Zeitschrift der Gastronomia Verlag GmbH & Co.KG

www.chefs-magazin.de

WUSSTEN SIE, DASS ...

... die WIHOGA neue Wege geht?

Paukenschlag in der Aus- und Weiterbildung: Die WIHOGA Dortmund löst ihr Berufskolleg zum Sommer 2023 auf und geht in Online- und Hybrid-Formate

Wir müssen uns auf die neuen Marktbedingungen einstellen, wenn wir unserem Anspruch auch in Zukunft gerecht werden wollen“, sagt Schulleiter Harald Becker und meint damit: Die WIHOGA Dortmund ändert ihr Geschäftsmodell grundlegend, verkauft die Immobilie und investiert in ein neues Bildungsmodell. Damit reagiert die renommierte Ausbildungsstätte auf veränderte Anforderungen für Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie und Hotellerie.

Schon seit Längerem befinden sich Gastronomie und Hotellerie in einem tiefgreifenden Wandel. Die geringe Wertschätzung der Berufe, schwierige Arbeitsbedingungen und die zum Teil unzureichende Bezahlung sorgten bereits vor der Pandemie für sinkende Schülerin- und Schülerzahlen an der WIHOGA Dortmund. „Vor Corona konnten wir dem negativen Trend mit innovativen Angeboten immer etwas entgegensetzen“, sagt Harald Becker und ergänzt: „Corona hat unserer Branche einen so herben Schlag versetzt, den wir nicht mehr auffangen können.“ Der aktuelle Trend in der Bildungslandschaft in der beruflichen Aus- und Weiterbildung geht in Richtung berufsbegleitende Seminare, Kurzlehrgänge und Workshops.

Das bisherige Dortmund-Modell der Ersatzschule hat keine ökonomische Perspektive mehr. Darum wird die WIHOGA zum Sommer 2023 ihr stationäres Berufskolleg auflösen und zukünftig als

Weiterbildungsträger für nicht-refinanzierte und nicht-staatlich organisierte Zertifikatslehrgänge und Seminare aktiv werden. Das gilt für berufsbegleitende Online- und Hybrid-Formate. Darüber hinaus sollen Arbeitsförderungsmaßnahmen angeboten werden. Erst vor kurzem wurde die WIHOGA Dortmund als Träger gemäß der Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV) zertifiziert.

Zusätzlich soll eine Gastro-Akademie Dortmund entwickelt werden, welche die renommierte Marke WIHOGA auch weiterhin in die Welt trägt. Aktuell laufen Kooperationsgespräche mit anderen Bildungsanbietern. Die WIHOGA soll außerdem Studienzentrum für Masterstudiengänge werden.

„Dieser Schritt ist eine Zäsur für alle Beteiligten“, sagt der Schulleiter Harald Becker und betont: „Schülerinnen und Schüler, die bis zum Sommer 2023 noch keinen Abschluss bei uns machen konnten, werden an andere Einrichtungen vermittelt. Ihnen soll daraus kein Nachteil entstehen.“ Auch die WIHOGA-Lehrkräfte werden an andere Berufskollegs oder an Gymnasien und Gesamtschulen in Nordrhein-Westfalen vermittelt.

Die Immobilie der WIHOGA soll verkauft werden und der aus dem Verkauf erzielte Erlös dem Aufbau des neuen Bildungsangebots zu Gute kommen. Für ein flexibleres Ausbildungsmodell sollen die Raumkapazitäten dann an anderer Stelle angemietet werden.

FOTO: WIHOGA



Stylisches Santoku-Messer

Das Prime Line Chef Santoku von Giesser hat einen antibakteriellen Griff und eine Klingenslänge von 18 cm. Der Kullenschliff verhindert das Anhaften des Schneidguts an der Klinge.



WÄHLEN
SIE IHRE
LIEBLINGS-
PRÄMIE!

Jetzt chefs! abonnieren und Geschenk sichern!

Was Profiköchinnen und -köche wirklich wissen wollen, steht Monat für Monat in *chefs!*
Nutzen Sie die Chance eines Abonnements, und verpassen Sie keine Ausgabe mehr.



Edelstahltrichter mit Siebeinsatz

Mit dem iSi Edelstahltrichter mit Siebeinsatz und 750-ml-Fassungsvermögen geht nichts mehr daneben. Er ermöglicht sauberes Arbeiten, die Masse wird vom Sieb in den Trichter und direkt in den iSi Whip gefüllt. Spülmaschinenfest und Teile auch einzeln verwendbar.



Ahornsirup aus Kanada (Testpaket)

Ahornsirup ist ein reines Naturprodukt, gewonnen aus dem Saft des kanadischen Zuckerahorns, das mit seinem reichen Aromenspektrum viele kreative Gerichte bereichert.

Jetzt gleich ausfüllen und absenden:



chefs!-Leserservice,
Brembach 5a, 36129 Gersfeld



Fax: 06654/9192 31
Tel.: 06654/9192 30



abo@chefs-magazin.de
www.chefs-magazin.de



Find us on
Facebook

JA, ich abonniere chefs!

Senden Sie mir *chefs!* bitte ab der nächst erreichbaren Ausgabe zum Jahres-Abopreis von zurzeit nur 69,00 Euro (inklusive MwSt. und Zustellgebühr). *chefs!* erscheint 10 x im Jahr. Das Abonnement gilt zunächst für ein Jahr und kann nach Ablauf der Mindestlaufzeit jederzeit zur nächst erreichbaren Ausgabe gekündigt werden. Dieses Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht. Angebote für ein Auslandsabonnement (EU und Non EU) sind auf Anfrage beim Verlag erhältlich.

NAME / VORNAME

GGF. BETRIEB

STRASSE / NR.

PLZ WOHNORT

TELEFON E-MAIL-ADRESSE

POSITION GEBURTSDATUM

Santoku-Messer Trichter mit Sieb Ahornsirup-Set

Ich zahle bequem durch Bankeinzug (jährlich 69,00 Euro).

IBAN-NUMMER

BIC GELDINSTITUT

KONTOINHABER Ich zahle per Rechnung.

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die Gastronomie Verlag GmbH & Co. KG, 36129 Gersfeld/Rhön, Brembach 5a, Gläubiger-Identifikationsnummer DE86ZZ00000680622, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich unser Kreditinstitut an, die von der Gastronomie Verlag GmbH & Co. KG auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Die Mandatsreferenz wird mir separat mitgeteilt. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Widerrufgarantie: Sie können die Bestellung binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem Sie die erste bestellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können dazu das Widerrufsmuster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an: Gastronomie Verlag GmbH & Co. KG, Brembach 5a, 36129 Gersfeld, Tel. 0 66 54/91 92 30, Fax: 0 66 54/ 91 92 31, E-Mail: abo@chefs-magazin.de

DATUM UNTERSCHRIFT

CHEFS! 11 / 2022

JA, ich bin damit einverstanden, dass Sie mich schriftlich und telefonisch oder ggf. per E-Mail über interessante Waren- und Dienstleistungsangebote sowie Aktionen der Gastronomie Verlag GmbH & Co. KG informieren.

WIR LIEBEN UNSER NORWEGEN. DESHALB FISCHEN WIR NACHHALTIG.

Hat ein Fischer eine Quote für Kabeljau, fängt aber beispielsweise auch viel Rotbarsch, dann nennt man das Beifang. Was passiert damit? Anders als in anderen Ländern ist das Entsorgen auf See in Norwegen schon seit 1987 streng verboten. Alles wird angelandet, gezählt und verwertet. So verbessern wir das Wissen über den Zustand der Bestände. Um die Einhaltung des Gesetzes zu gewährleisten, erhalten die Fischer für ihren Beifang einen garantierten Mindestpreis – bei hoher Nachfrage auch mehr.

Das Ergebnis: bessere Kontrolle, präzise Quotenregulierung und bester Fisch für Handel und Verbraucher – heute und morgen.

Auf die Herkunft kommt es an.