

chefs![®]



ALLES ÜBER DIE
PREISVERLEIHUNG
SPANNUNG, SIEGER &
EMOTIONEN

Jan Hartwig: Drei-Sterne-Küche im Labor der Liebe | **Tristan Brandt:** Patronschaften für Restaurants in aller Welt | **Nils Henkel:** Auf Flora folgt Fauna | **Markus Tischberger:** Messe in Zeiten von Krieg und Krise | **Sodexo:** Lanze für klimaneutrale Gerichte |

HERZLICH WILLKOMMEN IM CHEFS TROPHY-NETZWERK



INTERGASTRA
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart

Jetzt noch alles anschieben...

... damit Weihnachten und Silvester unvergesslich werden! Es bleibt nur noch wenig Zeit für die Erledigung der letzten wichtigen Dinge in einem Jahr, das abermals von Krise & Krieg geprägt war und der gastgewerblichen Branche einmal mehr viel abverlangt hat. Es war aber auch ein Jahr mit vielen schönen Momenten und inspirierenden Begegnungen. Blicken wir nach vorn, auf 2024, und gehen das neue Jahr mit Optimismus und Zuversicht an.

Wir danken unseren Leserinnen & Lesern sowie unseren Kunden & Partnern für die vertrauensvolle Zusammenarbeit in 2023 und wünschen Ihnen allen für 2024 alles Gute, Glück und Erfolg bei all Ihren Plänen sowie vor allem viel Zufriedenheit und Gesundheit!

Frohe Weihnachten und ein gesundes & erfolgreiches Jahr 2024!

Richard Herbert, Geschäftsführer *chefs!*

Sabine Romeis, Herausgeberin *chefs!*



Im Namen des *chefs!* Teams in Redaktion,
Verkauf, Grafik und Produktion.





Sabine Romeis,
chefs! Chefredakteurin
und Herausgeberin

Nach dem Fest ist vor dem Fest

Weihnachten 2023 steht vor der Tür, und während die meisten von Ihnen mit den letzten Vorbereitungen für das Feiertagsgeschäft beschäftigt sind, lehnen wir uns zurück und blicken zurück auf unser großes Fest: den Preisverleihungs-Event im Rahmen der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 vor wenigen Wochen. Sechs Ausbilderinnen und Ausbilder aus vier Betrieben haben wir neu ins CHEFS TROPHY-Netzwerk aufgenommen, und erstmals haben wir in Fulda, der schönen Barockstadt nahe unseres Verlagssitzes, gefeiert. Mit dabei: die große CHEFS TROPHY-Familie und ihre Partner & Sponsoren sowie viele Freunde der guten Ausbildung. Unser Dank geht an das Hotel *Esperanto*, stellvertretend an Küchendirektor Andreas Scholz und seinen Stellvertreter Matthias Niebling. Wir danken den kreativen Köcheteams an den Livecooking-Stationen bei der After Award Party aus den Reihen der CHEFS TROPHY-Mitgliedsbetriebe und der CHEFS TROPHY-Partnerunternehmen sowie allen fleißigen Helferinnen und Helfern im Vorder- und Hintergrund.

Mein persönliches Dankeschön möchte ich aussprechen an unser wunderbares Grafikteam mit Art-Director Ralf Schneider und Schlussredakteur Peter Dwertmann, die sich im Rahmen der Veranstaltungsvorbereitung mit der Erstellung von Bannern, Urkunden, Präsentationen und Filmen wie jedes Jahr schwer ins Zeug gelegt haben, unserem Geschäftsführer Richard Herbert für die großzügige Ausstattung der Veranstaltung, an das Support-Team am Empfang und natürlich an die reisefreudige Jury und Markus Kirchner, unseren langjährigen Chef der Jury CHEFS TROPHY AUSBILDUNG und Moderator der Preisverleihung an meiner Seite. Wie Sie unschwer erkennen, liebe *chefs!* Leserinnen & Leser, gilt bei der Vorbereitung einer Preisverleihung wie bei der Vorbereitung des Feiertagsgeschäfts: Das Team ist der Star, und ohne ein gutes Team ist alles nichts.

In unserer großen Nachlese zur Veranstaltung ab Seite 34 dieser Ausgabe können auch Sie mit uns in Erinnerungen schwelgen bzw. zurückblicken auf die Highlights der Preisverleihung, die Gewinner und ihre Konzepte kennenlernen und sich inspirieren lassen von den kulinarischen Highlights am Abend sowie von der ausgelassenen After Award Party mit „unserer“ Kleinen Band Flo & Chris.

Bleibt mir an dieser Stelle nur noch, Ihnen Frohe Weihnachten und alles Gute für das Neue Jahr zu wünschen. Bleiben Sie gesund, zuversichtlich und freuen Sie sich mit uns auf zehn neue Ausgaben *chefs!* und die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024!

Viel Spaß mit dieser Ausgabe
wünscht Ihre

Sabine Romeis



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

Entree

- 06 Facts & News aus der Gastro-Szene**
Nils Henkel: neues *Fauna*-Kochbuch | Vereinigung Relais & Châteaux: Verzicht auf Aal | Pop-up: *Heritage* goes Frankfurt | Radisson Blu: Flaggschiff im Porsche Tower | Buchtipps: *Gutes Fleisch* und *Harzfeeling*

Kulinarik

- 12 Im Labor der Liebe**
Geerdet und demütig, aber auch stilstrebig und fokussiert: Das ist Jan Hartwig. In seinem eigenen Restaurant *JAN* kocht der Niedersachse so, wie er es sich immer vorgestellt hat. Und das auf Anhieb sehr erfolgreich
- 22 Festliche Rezeptideen ganz ohne Gans**
Wie sich Hähnchen, Pute und Ente für die Festtage lecker zubereiten lassen

Konzepte

- 24 Von der Schweiz bis nach Miami**
Tristan Brandt baut unter der Marke „by Tristan Brandt“ seine Patronschaften für Restaurants weltweit aus und nimmt so eine Vorreiterrolle unter deutschen Chefs ein
- 30 Begeisterung für klimaneutrales Kochen**
Wie das Foodservice-Unternehmen Sodexo sein pflanzenbasiertes Speisenangebot ausbaut

Management

- 32 Herzlich willkommen im CHEFS TROPHY-Netzwerk!**
Großes Special zur elften Verleihung des begehrten Ausbilder-Awards von *chefs!* im Hotel *Esperanto*, Fulda. Alles über die Neuen im Netzwerk | Projekte & Partner | Die große After Award Party | Speisen und Getränke

Partner

- 63 Neuer Star am Snack-Himmel**
Warum der Küchenmeister Mario Pfau eine Maschine zum Füllen von Baguettes & Brötchen erfunden hat
- 64 „Nichts geht über den persönlichen Austausch“**
Ein Gespräch mit Markus Tischberger, Projektleiter, über die Vorbereitungen zur INTERGASTRA 2024 in Stuttgart

Rubriken

- 03 Editorial**
10 Chefs auf neuen Wegen
60 Neu auf dem Markt
66 Nachschlag
66 Impressum



Es muss nicht immer Gans sein: festliche Gerichte mit Hähnchen, Pute und Ente für die Weihnachtszeit

22



Das große Special zum Award

32



CHEFS TROPHY AUSBILDUNG
PREISVERLEIHUNG 2023





Chapeau: Erst im Oktober 2022 eröffnete Jan Hartwig sein eigenes Restaurant in München und erkochte sich binnen weniger Monate erneut drei Michelin-Sterne

12



TRISTAN BRANDT
BY TRISTAN BRANDT

„Mein Ziel? Auf jedem Kontinent mindestens ein Restaurant.“

24

Wie Tristan Brandt der Sprung über die deutschen Grenzen gelang



Hunger auf Erfolg?

Jetzt Ticket sichern!
www.intergastro.de/ticket



INTERGASTRA

Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart



Wieder dabei!



Nils Henkel

Auf Flora folgt Fauna

In seinem neuesten Kochbuch „Fauna“ präsentiert der Spitzenkoch nun die besten Rezepte aus seiner Fleisch- und Fischküche. Mit dem 2021 erschienenen Werk „Flora“ bietet es perfekte Einblicke in Henkels Flora & Fauna-Küche

Nils Henkel zählt seit Jahrzehnten nicht nur zur Speerspitze der deutschen Kulinarik-Szene, sondern gilt auch als Pionier der modernen Gemüseküche. Seine naturverbundenen, farbenfrohen Kreationen orientieren sich an den Jahreszeiten und sind ein Hochgenuss für alle Sinne. Nils Henkels Küche steht für nachhaltige, innovative und moderne Gerichte mit starkem Fokus auf Gemüse und schafft eine Symbiose aus regionaler und weltöffener Küche. Neben seiner Arbeit als Küchenchef ist der gebürtige Kieler erfolgreicher Autor. 2010 erschien sein erstes Kochbuch *Pure Nature* im Fackelträger Verlag und wurde mit einer Silbermedaille der GAD ausgezeichnet. 2021 kam sein zweites Kochbuch *Flora* mit seinen besten vegetarischen Gerichten auf den Markt und erhielt 2022 eine Goldmedaille der Gastronomischen Akademie. Nun erschien Henkels neues Buch mit dem Titel *Fauna*, in dem er die Rezepte aus seiner Fisch- und Fleischküche präsentiert.



Nils Henkel hat viele Berufsjahre sehr erfolgreich in der Sterneküche gearbeitet, lange Zeit im *Schlosshotel Lerbach* und drei Jahre auf *Burg Schwarzenstein* im Rheingau. Seit August 2020 ist er nun Küchenchef im hippen Lifestyle-Hotel *Papa Rhein* in Bingen. Das direkt am Rhein gelegene Restaurant *Bootshaus* im *Papa Rhein* bietet mit seinem maritimen Stil den Rahmen für eine offene Küche. Nils Henkel schafft hier eine Symbiose aus regionaler Küche mit Produkten aus der

Region und weltläufiger Küche mit Fokus auf Fisch und Gemüse. Bewusst setzt er auf ein hochwertiges, entspanntes Konzept – ohne Sterne-Ambitionen.

Als Freiberufler berät Nils Henkel Gastronomiebetriebe und Hotels, entwirft Restaurantkonzepte, gibt Kochkurse und entwickelt Rezepte und Produktlinien wie zum Beispiel seine eigene Gewürzserie mit der Gewürzmühle Rosenheim. Seit Frühjahr 2023 verantwortet er außerdem das Küchenkonzept im *Tipken's by Nils Henkel*, dem Casual Fine Dining-Restaurant im *Severin*s Resort & Spa* in Keitum auf Sylt. Dort steht mit René Verse ein langjähriger Mitarbeiter am Pass, der mit dem Küchenteam eine nordische Variante von Nils Henkels Flora & Fauna-Küche souverän umsetzt.

Nils Henkel: „Fauna“

376 Seiten mit rund 300 Grundrezepten und 75 kompletten Gerichten. Bebildert mit exzellenten Foodfotos von Wonge Bergmann. Format 32 x 25 cm. Hampp Verlag. 98 Euro. www.hamppverlag.com | www.nils-henkel.com



Heritage goes Frankfurt

Nach Berlin, Hamburg und Basel eröffnet die Restaurantmarke *Heritage* am Thurn- und-Taxis-Platz in Frankfurt eine Dependence. Sie soll als Pop-up-Restaurant bis Juni 2024 geöffnet sein. Das *Heritage*-Konzept verbindet lässig-verbindlichen Service, ein ungezwungen-entspanntes Ambiente und die kreative Neuinterpretation bekannter Lieblingsgerichte. Ein Fokus liegt auf dem Sharing-Gedanken. Neben dem regulären Betrieb sind in der Frankfurter Dependence zahlreiche Events und auch Themenabende geplant. „Der Kern des *Heritage*-Gedankens ist es, Gerichte und Drinks anzubieten, bei denen wir Bekanntes überraschend anders zusammensetzen“, erklärt Florian Glauert, Group Chef der *Heritage*-Restaurants. „Die Rekombination etablierter Produkte und Methoden führt zu neuen Gerichten, die auf dem aufbauen, was bekannt und beliebt ist. Bei uns machen ein Schnitzel und ein Tatar wieder neugierig, nicht zuletzt wegen ihrer vegetarischen und veganen Alternativen.“ Küchenchef im Frankfurter Pop-up ist Bartol Stegic. Der 30-jährige war unter anderem als Executive Chef in der *Villa Kennedy* in Frankfurt tätig, weitere Stationen in Frankfurt waren das *Oscar's* im *Steigenberger Icon Frankfurter Hof* sowie das Sternerestaurant im Frankfurter *Tigerpalast*.

FOTOS: STEFFEN SZINGER (1); HERITAGE



Das Führungsteam im Frankfurter Pop-up (v.l.): Sous Chef Dean K'Toth, Restaurantleiter Javier Villacampa und Küchenchef Bartol Stegic



Verzicht auf Europäischen Aal

Anguilla anguilla steht auf der Roten Liste der bedrohten Arten der Weltnaturschutzunion



Die Mitglieder des World Culinary Council von Relais & Châteaux haben beschlossen, den Speisefisch Aal von ihren Speisekarten zu streichen. Zudem bitten sie alle anderen der 580 Hotels & Restaurants von Relais & Châteaux, dies ebenfalls zu tun. Damit folgen sie einem Aufruf des NGO-Partners Ethic Ocean, dringend auf die Wissenschaftler zu hören, die empfehlen, die Fischerei auf Europäischen Aal auszusetzen. *Anguilla anguilla* gilt als vom Aussterben bedroht. Er steht auf der Roten Liste der bedrohten Arten der Weltnaturschutzunion (IUCN). In den vergangenen 20 Jahren haben europäische Wissenschaftler des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES) immer wieder vor den Ursachen für den alarmierenden Rückgang dieser Fischart gewarnt, in den letzten drei Jahren haben sie empfohlen, den Fischfang sogar auszusetzen. Aale leiden unter zahlreichen Umweltfaktoren wie Wasserverschmutzung (vor allem in Flüssen), Zerstörung von Lebensräumen, Dämme, die ihren biologischen Zyklus beeinträchtigen,

und illegaler Fischfang, der zu einem Schwarzmarkt geführt hat, auf dem bis zu 5 000 Euro pro Kilo erzielt werden. Mauro Colagreco, Vizepräsident von Relais & Châteaux für Küchenchefs und damit Vorsitzender des World Culinary Council: „Küchenchefs spielen eine entscheidende Rolle: Wir können die Nachfrage stoppen“, so der Inhaber des Drei-Sterne-Restaurants *Mirazur* in Südfrankreich. „Wir haben es in der Hand, den Aal vor dem Aussterben zu bewahren und die Biodiversität zu erhalten, damit auch künftige Generationen ihn genießen können.“



„Küchenchefs spielen eine entscheidende Rolle: Wir können die Nachfrage stoppen. Wir haben es in der Hand, den Aal vor dem Aussterben zu bewahren.“

Mauro Colagreco, Vizepräsident von Relais & Châteaux

Kleine Warenkunde



Manuka-Honig

Das Besondere an dieser Naturarznei der Maori sind ihre antibiotischen Eigenschaften, erzeugt durch den hohen Gehalt an der natürlichen Substanz Methylglyoxal (MGO). Herkömmliche Honige haben oft nur einen MGO-Wert von 20 Milligramm pro Kilogramm. Die hochwertigen Manuka-Honige starten bei 100 Milligramm MGO und reichen bis zu 1000 Milligramm MGO pro Kilogramm. Der Manuka-Honig wird in Neuseeland geerntet und verpackt. Jeder Topf ist zurückverfolgbar bis zum Bienenstock und wird von der neuseeländischen Regierung zertifiziert.

Das goldene Superfood aus Neuseeland veredelt auch Weihnachtsgerichte und verleiht ihnen nicht nur eine süße, sondern auch eine gesunde Note. Der Geschmack von Manuka-Honig erinnert an Karamell. Er schmilzt rauchig-holzig auf der Zunge. In Kombination mit weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt, Nelken oder Orange erhalten traditionelle Rezepte eine neue geschmackliche Dimension.

Im Tee, in heißer Schokolade oder im Glühwein, selbst im Kaffee süßt und wärmt der Honig Hals und Rachen. In der Weihnachtsbäckerei sorgt Manuka-Honig für eine goldbraune Farbe, ein kräftiges Aroma und reduziert den Zuckergehalt. Noch ein Tipp: eine Manuka-Honig-Glasur für die Weihnachtsgans oder den Festtagsbraten.

QUELLE: MANUKA DOCTOR

FLAGGSCHIFF im Porsche Tower

Radisson Blu, größte Upper-Upscale-Hotelmarke Europas, hat nun in Stuttgart ein neues Vorzeigobjekt mit großzügigen Event- und Tagungsmöglichkeiten sowie Restaurant mit Levante-Küche

Das ikonische Hochhaus, das höchste der Stadt, liegt am Pragsattel direkt gegenüber dem Stuttgarter Theater. Die 168 Zimmer und Suiten befinden sich in den oberen Etagen 12 bis 23 und präsentieren modernen Komfort mit zeitgenössischer Ästhetik. Die Verschmelzung von Purpur- und Grautönen, ergänzt durch Nussbaumholz, schwarzen Marmor und Sichtbeton, sind eine Hommage an das besondere Design und die Struktur des Gebäudes. Das Restaurant *Balaustine* in der zehnten Etage mit angrenzender Bar bietet Speisen aus der Levante-Küche. Sie vereint frische, lokale Produkte mit den Aromen des Nahen Ostens. Die weitläufige Dachterrasse erlaubt einen 270-Grad-Blick über Stuttgart und kann durch bewegliche Wände nahtlos mit der Bar verbunden werden. In der Lobby im Erdgeschoss gibts ein Café mit Lounge sowie große Gemeinschaftstische, an denen mobil gearbeitet werden kann. An der Bar werden Barista-Kaffee und Snacks serviert.

FOTOS: RADISSON



Das *Radisson Blu Hotel im Porsche Design Tower Stuttgart* verfügt über sieben Tagungsräume und zwei Boardrooms, die nach Porsche-Modellen benannt sind. Auf einer Fläche von 550 Quadratmetern in der neunten Etage bieten sie vielseitige Veranstaltungsmöglichkeiten für Konferenzen, Seminare und Firmenveranstaltungen mit bis zu 250 Teilnehmern. Zwei Foyers dienen als Veranstaltungsbereiche, während informelle Arbeitsbereiche mit eingebauten Schreibtischen für Meetings genutzt werden können.

Der *Porsche Design Tower Stuttgart* und die *Radisson Hotel Group* setzen auf Nachhaltigkeit. Beim Bau des Towers kam FSC-zertifiziertes Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft zum Einsatz. Es wurde auf emissionsärmere Materialien in der Innenausstattung geachtet, und das Hotel wird zu 100 Prozent mit erneuerbaren Energien betrieben. Für Wasser und Raumheizung wird Fernwärme genutzt. Die Radisson Hotel Group hat sich ehrgeizige Klimaziele gesetzt, um bis 2050 Netto-Null bei den CO₂-Emissionen zu erreichen.

Buchtipp: Gutes Fleisch

2009 erschien die erste Ausgabe des Buchs „Gutes Fleisch“. Über viele Jahre galt die „Fleischbibel“ als Standardwerk für den qualitativen Highend-Markt. Vieles war seinerzeit neu im Fleischmarkt – die Co-Autoren und Brüder Stephan und Wolfgang Otto boten erstmalig Spezialitäten wie fein marmoriertes US-Beef, US-Wagyu, mageres Bisonfleisch oder Ibérico-Schweinefleisch in Deutschland an. Für die Neuausgabe wurde das Buch von 2009 vollkommen überarbeitet, um dem Wandel der Zeit und der Zukunft gerecht wird. Es gibt warenkundliche Texte, Informationen zu neuen Fleisch-Cuts und viele spannende Stories rund um die Fleischproduktion in aller Welt, von Europa über die USA bis Japan. Ein Fokus liegt auf Fleisch von Rind, Schwein, Lamm oder Ziege. Ein weiterer Teil widmet sich dem Geflügel: Haushuhn, Gans, Ente, Wachtel und Pute. Weiteres Highlight: Neben Grundrezepten haben namhafte Köche & Küchenchefs kreative Rezepte mit Fleisch und Geflügel entwickelt.

Thomas Ruhl, Wolfgang & Stephan Otto: „Gutes Fleisch“.
288 Seiten, Format 24x28 cm.
Edition Port Culinaire. 39,90 Euro.
ISBN: 978-3-9473-1094-4
Bezug: www.port-culinaire.de



Ronny Kallmeyer: „Das Harzfeeling Kochbuch“.
220 Seiten mit farbigen Rezept- und Szene-Fotos.
Harzfeeling. 29 Euro
www.harzfeeling.de



Tipp 2: Harzfeeling-Kochbuch by Ronny Kallmeyer

Ronny Kallmeyer, 1980 in Wernigerode geboren, machte die Kochausbildung im *Kurparkhotel Ilsenburg*, arbeitete im *Hotel Rothe Forellen* in Ilsenburg, in Großbritannien, in Spanien, in Mannheim und in der Hamburger Hafencity. Seit April 2011 ist er nun zurück in seiner Geburtsstadt – als Küchenchef der Restaurants im *Hotel Gothisches Haus* in Wernigerode. Neben guter Küche ist Ausbildung sein Steckenpferd, und er gehört zum Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG. Nun beweist er sein Talent als Autor und zeigt in einem facettenreichen, authentischen Kochbuch seine Lieblingsrezepte aus der neuen Harzer Küche, ergänzt um stimmungsvolle Fotografie. Das Buch beinhaltet moderne Harzer Gerichte auf Grundlage alter Rezepte aus dem Familienarchiv, Kindheits-erinnerungen und Einblicke in die Harz-Kulinarik an einem lauen Sommerabend mit Freunden.



Oma's
Landkuchen®


Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

**DAVON HÄLT
JEDER GROSSE
STÜCKE**

Schmeckt wie bei Oma –
handwerklich und rustikal
gebacken. Jetzt probieren!

FRONERI
SCHÖLLER

www.erlenbacher.de

CHEFS

AUF NEUEN WEGEN



Marco De Cecco



Stefan Schostak



Rosina Ostler



Anthony Sarpong



Alessio Landi

Rosina Ostler heißt die neue Küchenchefin im Restaurant *Alois – Dallmayr Fine Dining* in München. Die 31-Jährige absolvierte ihre Ausbildung im Hotel *Traube Tonbach* in Baiersbronn und blickt auf eine beeindruckende Laufbahn und Erfahrungen in erstklassigen Restaurants wie der *Schwarzwaldstube**** in Baiersbronn, dem *Stucki*** in Basel, dem *Sölring' Hof*** auf Sylt sowie zuletzt dem *Maaemo**** in Oslo zurück. Somit bringt die gebürtige Münchnerin eine neue Perspektive und einen eigenen kulinarischen Ansatz ins *Alois* mit. Ihre Leidenschaft für hochwertige Zutaten, Mut zu kräftigen Aromen und ein ausgeprägtes Gespür für spannende Kombinationen verspricht den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. „Zusammen mit dem bestehenden, talentierten Team werde ich meine

„Zusammen mit dem bestehenden, talentierten Team werde ich meine Vorstellung von einer innovativen Küche umsetzen.“

Rosina Ostler, Küchenchefin, *Alois – Dallmayr Fine Dining*

Vorstellung von innovativer Küche umsetzen“, betont Ostler. Miguel Marques, der interimswise die Küche nach dem überraschenden Weggang von Rosina Ostlers Vorgänger Max Natmessnig übernommen hatte, wird auch zukünftig als Sous Chef fungieren. Julien Morlat, langjähriger Restaurantleiter und Sommelier, bleibt weiterhin Gastgeber im *Alois*.

Rosina Ostler arbeitete zunächst als Chef de Partie im *Maaemo*, bis sie für die

Neueröffnung des Restaurants *Mon Oncle (by Maaemo AS)* als Küchenchefin verpflichtet wurde. Das à la carte-basierte Fine Dining-Konzept von *Mon Oncle* wurde unter ihrer Leitung sehr schnell mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Zuletzt war sie Küchenchefin in dem dreifach bestennten *Maaemo* unter der Küchendirektion von Esben Holmboe Bang.

Marco De Cecco ist Head Chef des neuen Restaurants *Assoluto Ristorante & Vineria* im jüngst eröffneten *München Marriott Hotel City West* im Stadtteil Westend. Geboren in Udine, Italien, wuchs Marco De Cecco über dem Restaurant seiner Großeltern auf. Kochen ist für ihn also von Kindesbeinen an Leidenschaft und seine erklärte Mission in Deutschland besteht darin, seinen Gästen den „wahren



Logan Seibert

Geschmack Italiens“ näherzubringen. Die Rolle des Küchenchefs im *München Marriott Hotel City West* ist seine erste berufliche Station in Deutschland. Seit der Hotelöffnung Anfang September kreiert er hier authentische Gerichte aus verschiedenen Regionen Italiens. Dabei unterstützt ihn ein zwölköpfiges Team.

Stefan Schostak hat die Küchenleitung im Restaurant *Casse-Croûte* in der Hamburger Innenstadt übernommen. Bereits 2018 war er Teil des Teams und zeichnet nun verantwortlich für die Umsetzung einer französisch inspirierten norddeutschen Küche. Stefan Schostak absolvierte mit 16 Jahren seine Ausbildung im *Baseler Hof*. Danach war er in verschiedenen Restaurants der gehobenen Küche tätig, unter anderem im *Landhaus Dill* und im *Riedels* in Altona. Im *Casse-Croûte* arbeitete er bereits 2018, bevor er 2019 in die *Osteria da Francesco* wechselte. „Für mich ist das Kochen etwas sehr Persönliches, denn meine Gäste vertrauen mir die Zubereitung ihrer Mahlzeiten an. Das kann man als eine Art Vertrauensvorschuss sehen, dem ich natürlich mit dem bestmöglichen Ergebnis nachgehen möchte“, sagt Stefan Schostak. Mit täglich wechselnden Kreationen und neuen Ambitionen für die Zukunft möchte er die Qualität der Küche im *Casse-Croûte* auf eine neue Ebene heben.

Anthony Sarpong, Koch und gastronomischer Unternehmer aus Meerbusch bei Düsseldorf, eröffnet jetzt in Dortmund ein Restaurant mit ungewöhnlichem Konzept: Es ist eingebettet in die *Seniorenresidenz Phoenixsee*, kann mittags von den dortigen Bewohnern besucht werden und wandelt sich abends zu einem Casual-Fine-Dining-Treffpunkt auch für externe Gäste. 1982 in Ghana geboren, machte Anthony Sarpong seine Ausbildung zum Koch („Profi-Fußballer hat leider nicht geklappt“) in Wiesbaden. Er kochte im Laufe der Jahre in vielen Ländern und Städten, war in Zürich, Barcelona oder Izmir und entwickelte so seinen eigenen Stil. Dieser ist heute vor allem durch eine aromenreiche Stilistik geprägt, initiiert unter anderem durch die asiatische und arabische Küche.

Im Jahr 2015 eröffnete Anthony Sarpong in Meerbusch sein erstes Restaurant, zu dem auch eine in der Region sehr beliebte Kochschule gehört. Nur ein paar hundert Meter weiter entsteht aktuell ein weiteres Restaurant, in dem er ebenfalls ein

ungewöhnliches Konzept umsetzen wird: Sarpong kocht in seinem Teil des Restaurants französisch-italienische Bistroküche, während der japanische Sushimeister Jay Lee in seinem Teil namens *junsui* seine Sushi-Variationen serviert. Platz ist dort aber nur für sechs Gäste.

Alessio Landi wurde als neuer Küchenchef in dem Berliner Boutique Hotel *SO/Berlin* verpflichtet. Der gebürtige Italiener zeichnet nun verantwortlich für das Restaurant *The Casual*, die *Stue Bar* sowie das komplette kulinarische Tagesgeschäft, inklusive Roomservice und Bankettbereich des Hotels. Nach mehreren internationalen Stationen in Italien, der Schweiz und den USA ließ sich Alessio Landi schon vor einigen Jahren in Berlin nieder, um vor allem in der italienischen gehobenen Gastronomie seine Kenntnisse zu festigen und verfeinern. Neben dem *Nobelhart & Schmutzig* bildete dabei das bekannte italienische Restaurant *Bocca Di Bacco* seine wichtigste Station, wo er insgesamt über zwölf Jahre, zuletzt als Sous Chef, tätig war. Landis italienische Wurzeln machen seine Handschrift aus, die sich in der Karte des *The Casual* nun wiederfinden. Selbst einfache Gerichte wie Cotto e Crudo, eine Komposition roher und gekochter saisonaler Gemüsesorten, werden unter seiner Regie zur optischen und geschmacklichen Erfahrung.

Logan Seibert, Pâtissier des Jahres 2021 und zuletzt Chef-Pâtissier im Sterne-Restaurant *Tambourine Room by Tristan Brandt* in Miami, Florida (USA), wird im Januar 2024 eine neue Herausforderung übernehmen: Er wird gemeinsam mit Küchenchef Yann Bosshammer die Doppelspitze im Pop-up-Restaurant im neuen Hotel *Auerhahn* am Schluchsee bilden. Logan Seibert tritt somit die Nachfolge des Schweizer Sternekochs Oscar de Matos an, der sich planmäßig zum Ende des Jahres aus dem Schwarzwald verabschiedet und stationär wieder in die Schweiz zurückkehrt. Damit geht das Pop-up-Restaurant auf der Baustelle im *Auerhahn* in eine zweite, spannende Runde. !



AHORNSIRUP AUS KANADA

Ahornsirup aus Kanada ist ein reines, veganes Naturprodukt mit exquisitem Geschmack und einzigartigem Aroma.



Zusätzlich zu den vier Sorten **GOLDEN** delicate taste, **AMBER** rich taste, **DARK** robust taste und **VERY DARK** strong taste sind Ahornzucker, Flakes oder Creme erhältlich.

KONTAKT
mk² gmbh

Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn
Tel. +49-228-943787-0

E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de



www.ahornsirup-kanada.de

TELLERSÜLZE, Räucheraal, Forelle & Wurzelgemüse

Bei diesem Rezept kommen Reste, also Fischköpfe, Gräten und Flossen, ganz groß raus. Für Jan Hartwig ist die Resteverwertung in diesem Zusammenhang essenziell, denn sie wirkt wie ein „Geschmacksturbo“.



FOTOS: © MATTHÄUS / PETER D'HOOP

IM LABOR DER LIEBE

„Heute besser sein als gestern“ lautet das Credo des Drei-Sterne-Kochs Jan Hartwig. In seinem Münchner Restaurant JAN präsentiert er Spitzengastronomie in einem entspannten, zeitgemäßen Ambiente. Mit seinen Gerichten interpretiert er die DNA der deutschen Küche neu und übersetzt sie in innovative Geschmackswelten

LABOR DER LIEBE



Jan Hartwig

Im Oktober 2022 eröffnete der gebürtige Niedersachse sein Restaurant JAN in München und erkochte sich innerhalb weniger Monate mit seiner unverwechselbaren Handschrift erneut drei Michelin-Sterne. Mit seinem ersten eigenen Restaurant erfüllt er sich nicht nur den langgehegten Traum der Selbstständigkeit, sondern verwirklicht auch sein Ziel, die Spitzengastronomie in einem modernen, zeitgemäßen Ambiente zu präsentieren. Das Restaurant hat 40 Sitzplätze sowie 18 im Separée, beschäftigt 15 Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter und ist im Rahmen einer Vier-Tage-Woche abends und zweimal auch mittags geöffnet.



FOTOS: © MATTHIAS / PETER D'HOOP

N25 CAVIAR „SELEKTION JAN“

Chawanmushi, Haselnüsse, Rumrosinen & Lauchöl aus Kyoto

„Es geht mir hier bei der Kaviarbegleitung vor allem um das Mundgefühl. Der Kaviar muss sich in diesen Zusammenhängen behaupten können. Das Chawanmushi hat ja eine seidige Konsistenz, dem Eierstich nicht unähnlich, die Rosinen sind weich und rehydriert, und die Nüsse bilden einen Gegenpol, damit sich der Kauvorgang verlängert. Man isst das am besten von den Ecken her. Dann hat man immer ein Wechselspiel zwischen Aromen und Texturen. Ich persönlich probiere immer erst mal alle Elemente eines Gerichts einzeln, damit ich weiß, was ich alles auf dem Teller habe.“ *Jan Hartwig*



OEUF EN GELEE

Wachtelei, Périgord-Trüffel, Kaviarrahm & gelierte Entenessenz

„Ich liebe solche Sachen einfach. Das nächste, was ich mir vorgenommen habe, ist der Jambon persillé, eine Art Terrine, die ja auch aus der Bistro- und Brasserieküche stammt. Das ist rustikales Essen, das man aber auf ein anderes Level heben kann, ohne dass es seinen Charakter verliert. Da ist zum Beispiel das Gelee, das in einfachster Form meist sehr neutral schmeckender Aspik ist. Mit einer Entenessenz als Basis, die dann wieder wunderbar mit dem Trüffel harmoniert, ist der Rahmen sofort ein viel besserer.“ *Jan Hartwig*

SCHWEINEBAUCH À LA CHINOISE

Geräucherte Hollandaise, Eiskraut, Sesam, Radi & Umami-Bouillon

„Dieses Rezept habe ich zirka im Jahr 2015 entwickelt. Anfangs sollte es „München – Tokio“ heißen und eine Art deutsche Ramen-Suppe werden, bei der die Udon-Nudeln durch Spätzle ausgetauscht werden. Geblieben sind das Schwein und die Brühe. Diesen Geschmack mit einer milden Räuchernote und dem fetten Schwein, einem säuerlichen Salat und dem Knack vom Rettich finde ich immer noch hinreißend. So etwas wie die Umami-Bouillon braucht viel Zeit. Sie muss einfach lange brühen, nicht wirklich reduzieren, und es darf nie über den Siedepunkt gehen. Dann bekommt man das richtig volle Aroma.“ *Jan Hartwig*





VITA JAN HARTWIG – Ein Leben für die Kochkunst

- 1982 • Jan Hartwig wird am 29. September in Helmstedt (Niedersachsen) geboren.
- 2000 • Kochausbildung im Restaurant Dannenfeld (ein Michelin-Stern) in Braunschweig
- 2003 • Station bei „Pomp Duck and Circumstance“ in Berlin
- 2005 • Zwei-Sterne-Restaurant Kastell, Wernberg-Köblitz, unter Leitung von Christian Jürgens
- 2006 • Station bei Klaus Erfort, Zwei-Sterne-Restaurant Gästehaus Klaus Erfort in Saarbrücken
- 2007 • Zwei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg unter Leitung von Sven Elverfeld
- 2009 • Sous Chef im Restaurant Aqua (2009 erhielt das Restaurant drei Michelin-Sterne)
- 2014 • Erste Küchenchef-Position im Restaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof in München
- 2015 • Zwei Sterne für das Restaurant Atelier.
- 2017 • Dritter Michelin-Stern für das Atelier – bis zu Jan Hartwigs Weggang im Spätsommer 2021. Kein deutscher Koch war schneller als er auf dem Kocholymp. Jan Hartwig ist auch der erste Koch in München, der 23 Jahre nach Eckart Witzigmann mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.
- 2022 • Pop-up-Restaurant JAN in die Räumen der Porzellan Manufaktur Nymphenburg
- 2022 • Eröffnung des ersten eigenen Restaurants JAN in München



LOUP DE MER

Koshihikari-Reis, Apfel, Sellerie & Lauch

„Den Fisch bekomme ich wie alle Seefische aus der Bretagne. Ich benutze für dieses Gericht Scheiben von den Bauchlappen. Der Fisch erhält seine Grundwürze vom kurzen Einlegen in eine Salzlake. Durch dieses kontrollierte Verfahren bekommt er nicht ungleiche Salzengen, je nach Präzision beim Salzen, sondern eine ganz feine, durchgehende Würze. Den Koshihikari-Reis habe ich übrigens als ganz spezielle Qualität erst bei einer Reise vor ein paar Jahren in Japan für mich entdeckt. Es gibt eben im Grunde von allen Produkten die ganz speziellen Qualitäten. Und wenn man dann auch noch exakt angepasste Verfahren für Garung und Würze hat, entsteht der richtig gute Geschmack.“ *Jan Hartwig*





„Die Küche ist eine Art Jan Hartwig 2.0“

Geerdet und demütig, aber auch zielstrebig und fokussiert: Das ist Jan Hartwig. Im eigenen Restaurant JAN kocht der Niedersachse nun so, wie er es sich immer vorgestellt hat. Und das sehr erfolgreich



Jan Hartwig wirkt auf den ersten Blick wie der freundliche Hundebesitzer von nebenan, wenn er mit seinem Vierbeiner Gassi geht. Ein Mann wie viele andere, mag mancher im Vorbeigehen denken, dabei ist der gebürtige Niedersachse und Wahl-Münchner alles andere als Durchschnitt. Er ist unique, hat Einmaliges geschaffen, denn er gehört mit seinem 38 Jahren zu den besten Köchen Deutschlands und der Welt. Er hat bei großen Küchenchefs gelernt und gearbeitet und ist heute einer von ihnen. Bereits 2017 wurde er – damals noch Küchenchef im Restaurant *Atelier* im Hotel *Bayerischer Hof* – mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Inzwischen betreibt Jan Hartwig sein eigenes Restaurant, das *JAN* im Kunstareal München, das nur gut fünf Monate nach der Eröffnung auf Anhieb drei Michelin-Sterne erhielt.

Die Michelin-Preisverleihung in Karlsruhe war Jan Hartwigs ganz persönliche Sternstunde. Quasi Belohnung und Anerkennung für die harte Arbeit, die mit der Eröffnung seines ersten eigenen Restaurants verbunden war. Mit dem *JAN* erfüllte er sich seinen Lebensstraum von der Selbstständigkeit – in widrigen Zeiten und ohne die Hilfe von Investoren oder

Sponsoren. „Zuallererst habe ich es gemacht, um unabhängig zu sein und eine Art der Gastronomie anzubieten, die ich mir immer vorgestellt habe“, berichtet Jan Hartwig. „Das Restaurant trägt meinen Namen – was kann persönlicher sein, als meine Gäste in meinem Zuhause willkommen zu heißen?! Ich möchte damit meine Persönlichkeit zum Ausdruck bringen.“

Das *JAN* hat 40 Plätze, ein 15-köpfiges Mitarbeiterteam und eine offene Küche – das „Labor der Liebe“ –, die einen direkten Blick auf die Zubereitungsprozesse erlaubt. „Das ist nicht nur für unsere Gäste toll, sondern auch für unser Küchenteam, weil es so das direkte Feedback unserer Gäste bekommt. Eine Erfahrung, die alle sehr motiviert“, sagt der Chef. Das fünf-gängige Menü am Mittag und das sieben-gängige Menü am Abend kann durch Signature Dishes ergänzt werden. Im Private Dining Room finden bis zu 18 Gäste Platz. Die Weinkarte mit dem Fokus auf Zentraleuropa wird durch Raritäten ergänzt. Das Restaurant ist zum Dinner von Dienstag bis Freitag und zum Lunch am Mittwoch und Freitag geöffnet. Die Vier-Tage-Woche mit freiem Wochenende ermöglicht für das Team in Küche und Service eine optimale Work-Life-Balance.

„Das Restaurant trägt meinen Namen. Was kann persönlicher sein, als die Gäste in meinem Zuhause willkommen zu heißen?“

Jan Hartwig, Patron, Restaurant JAN

Jan Hartwig möchte den Fokus aufs Essen lenken, nichts soll davon ablenken. Deshalb hat er für das Interior ein zeitlos-klassisches, minimalistisches Design gewählt, in dem sich seine Gäste wohlfühlen und die Hemmschwelle vor seiner anspruchsvollen Kochkunst sinkt. Auf den Teller kommt eine Küche, die klassische Techniken mit Top-Produkten und wegweisender Kreativität vereint – Gerichte, die in Erinnerung bleiben. Jan Hartwig liebt es, die DNA der deutschen Küche zu interpretieren und in neue Geschmackswelten zu übersetzen. Dies gibt seiner Küche eine hohe Eigenständigkeit.

Und noch etwas ist typisch *JAN*: „Ich fokussiere mich sehr auf Regionalität und Nachhaltigkeit und beziehe meine Haupt-



produkte bevorzugt aus der Region und von Produzenten, die ich persönlich kenne“, sagt der Küchenchef. „Natürlich macht es auch Spaß mit Austern oder Atlantik-Fisch zu arbeiten. Aber der Fokus liegt auf meiner Heimat und der deutschen Geschmacks-DNA.“ Darum verwendet er hauptsächlich Süßwasserfisch, etwa aus dem nahen Schliersee – „frischer gehts nicht“ – und verarbeitet den Fisch bevorzugt ganzheitlich. „Ich verarbeite die Leber, den Kaviar, das Filet. Aus Kopf, Flossen und Knochen bereite ich die Soße zu. Es wird nichts verschwendet.“

Für Jan Hartwig gibt es keine minderwertigen Produkte oder schlechte Stücke. Sein Credo: Jedes Produkt kann durch eine entsprechende Zubereitung in die höchsten kulinarischen Höhen erhoben werden. Das spiegelt sich auch in der Entwicklung seiner Gerichte wieder. „Ich möchte, dass sie auf den Punkt sind, dass es unmöglich ist, etwas wegzunehmen.“ Jan Hartwigs Kochstil hat sich in den vergangenen zwei Jahren stark weiterentwickelt, der Prozess der Profilschärfung dauert an: „Meine Küche im JAN ist eine Art Jan Hartwig 2.0, nur mit der persönlichen Freiheit, es dieses Mal so zu machen wie ich es mir vorstelle.“ *Sabine Romeis* !

Jan Hartwig über...

Seine Entscheidung für den Kochberuf

Ich bin Koch geworden, weil das ein Beruf ist, in dem man mit seinen Händen etwas schaffen kann. Ich freue mich, wenn ich die Muße habe, einen Korb Pfifferlinge zu putzen oder Spargel zu schälen. Das gibt mir Zeit und innere Ruhe. Und ich komme aus Sackgassen heraus, in die ich mich manchmal verrenne, wenn ich ewig an einem Teller herumtüttele und er doch nicht besser wird. Pilze putzen ist wie Meditation. Manchmal mit Erleuchtung.

Lehrmeister

Ich freue mich, so viele große Handwerker erlebt zu haben und immer wieder zu erleben. Klaus Erfort zum Beispiel, in dessen Gästehaus in Saarbrücken ich vor bald 20 Jahren gearbeitet habe. Klaus ist ein Instinktkoch aus dem Bilderbuch. Einmal machte er für Stammgäste eine Poularde en Vessie. Er schaute wieder und wieder in den Ofen. Irgendwann rief er: „Noch zweieinhalb Minuten!“ Als ich ihn fragte, woher er das so genau wisse, sagte er, er sehe es am Glanz der Schweinsblase. Beim Tranchieren zeigte sich: Das Bresse-Huhn war perfekt à point! Wie kann man so kochen? Das sind Dinge, die mir wichtig sind: Instinkt und Erfahrung. Und auch die Fähigkeit, vermeintlich einfache Gerichte in Vollendung zu machen.

Freude am Beruf

Am meisten freue mich, wenn ich andere mit meiner Arbeit glücklich machen kann. Wie die beiden jungen Köche, die schüchtern im JAN saßen und nur das Basisprogramm bestellten, weil man als Jungkoch halt nicht viel verdient. Wir haben den Jungs zwei Gläser anständigen Champagner spendiert und den einen oder anderen

kleinen Extragang. Wie sie strahlten, als sie aus dem Restaurant gingen – sie schwebten fast... In solchen Momenten wird mir klar, was für ein Privileg es ist, diesen Beruf zu haben. Für andere zu kochen, macht mich glücklich! Diese Freude will ich mir erhalten.

Produktwelten

Ich muss nicht nur das beste Produkt finden, die beste Möhre oder die beste Taube. Das Gemüse muss so angebaut worden sein, dass die Umwelt nicht leidet. Das Tier sollte artgerecht gezüchtet worden sein und ein schönes Leben gehabt haben. Und beide Produkte sollten nicht um die halbe Welt gereist sein, bevor sie im JAN auf dem Teller liegen. Auch deswegen gibt es bei mir keinen Hamachi aus Japan. Vielleicht mal eine Rotbarbe aus Frankreich oder eine Scholle aus der Nordsee. Aber grundsätzlich will ich lieber mit einem schönen Saibling aus dem Schliersee oder Wild aus einer bayerischen Jagd arbeiten.

Verantwortung

Noch wichtiger ist mir die Verantwortung, die ich gegenüber meinen Mitarbeitern habe. Ich will den Mädels und Jungs Freiheit geben, damit sie sich entwickeln können. So wie Sven Elverfeld das mit mir getan hat während meiner sieben so wichtigen und erfüllten Jahre im Aqua in Wolfsburg. Nur in einem solchen Freiraum kann Kreativität entstehen, können Talente sich entfalten. Ich will meinen Mitarbeitern gegenüber offen sein, nicht kleinlich Rezepte hüten, sondern mein Wissen mit Freude teilen. Denn ich bin überzeugt davon: Man hat es als Koch nur dann geschafft, wenn man ein Team geformt hat, das man zeitweise allein lassen kann und das auch ohne Mannschaftskapitän die Gäste glücklich macht.



BUCHTIPP

JAN – Labor der Liebe

Wie tickt Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig? Warum ist er Koch geworden? Wer hat ihn geprägt? Was ist ihm in seiner Küche wichtig? Was sind die Eckpfeiler seiner kulinarischen Philosophie? Antworten auf diese und weitere Fragen gibt das gerade erschienene Kochbuch „Jan – Labor der Liebe“. Darin gibt der Münchner Drei-Sterne-Koch einen Einblick in seine kulinarische Arbeit, zeigt eine Auswahl seiner besten Rezepte. Für die Einordnung seiner Küche sorgen Texte von Jürgen Dollase.

256 Seiten, 248 x 295 mm, fester Einband, Fotos von Pieter D'Hoop, Matthes, November 2023. 76 Euro. ISBN 978-3-98541-064-4



Hähnchenschenkel mit Spitzkohl-Lebkuchensalat, Orangensoße und Walnüssen

Für 4 Personen: 4 Hähnchenschenkel, 2 EL Rapsöl, 1 TL Paprika edelsüß, 1/2 TL Curry, Salz und Pfeffer, 1 Spitzkohl, 2 EL Olivenöl, 1 EL Honig, 1 EL Lebkuchengewürz, 2 Orangen, 50 g Walnüsse, 300 ml Orangensaft, 2 TL Honig, 1 EL Speisestärke, 250 g Spätzle, 30 g Butter, Muskatnuss

Zubereitung: Rapsöl, Paprika, Curry, Salz und Pfeffer mischen. Hähnchenschenkel damit bestreichen und bei 180 °C im Ofen garen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden, mit Olivenöl, Honig, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer vermengen und ziehen lassen. Orangenfilets und grob gehackte Walnüsse kurz vor dem Servieren unterheben. Orangensaft und Honig bei starker Hitze sirupartig einkochen lassen. Mit Speisestärke binden und abschmecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spitzkohl und gegarte Spätzle anrichten, die Hähnchenschenkel „on top“ setzen und mit der Orangensoße umgießen.



Hähnchenoberkeulen mit Orangen-Zimt-Rub und Kartoffel-Rosenkohlpüree

Für 4 Personen: 8 Hähnchenoberkeulen (ohne Knochen, mit Haut), 4 Zweige Rosmarin, 2 Orangen, 1/2 TL Meersalz, 1/4 TL Zimt, 1/4 TL Chiliflocken, 1 TL brauner Zucker, Salz und Pfeffer, 500 g Kartoffeln, 50 g Butter, 100 ml Milch, 500 g Rosenkohl, 100 g Haselnüsse

Zubereitung: Rosmarin mit Orangenschale, Meersalz, Zimt, Chili, Zucker und etwas Pfeffer mischen. Hähnchenoberkeulen damit würzen und bei 200 °C im Ofen garen. Gekochte Kartoffeln mit Butter stampfen. Milch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohl – halbiert und in Salzwasser gegart – unters Kartoffelpüree heben und grob zerstampfen. Haselnüsse grob hacken und trocken rösten. Rosenkohlpüree anrichten, Hähnchenoberkeulen daraufsetzen. Mit gerösteten Haselnüssen bestreuen und mit den Orangenzesten garnieren.

Festliche Rezeptideen ganz ohne Gans

Fleisch vom Federvieh ist wie gemacht für weihnachtliche Gerichte. Dabei muss es nicht immer Gans sein – auch Hähnchen, Pute, Ente & Co. lassen sich lecker inszenieren



Entenbrust mit Lavendel-Honig-Kruste

Für 4 Personen: 4 Entenbrüste, 4 EL Honig, 1 EL Lavendelblüten getrocknet, 5 EL Öl, Salz und Pfeffer, 1 kleine Zwiebel, 500 g Wirsing, 100 g Butter, 2 EL Mehl, 500 ml Geflügelfond, 100 ml Sahne, Muskatnuss, 5 Datteln, 200 ml weißer Portwein, 6 Möhren, 1 Vanilleschote, 1 EL Zucker, 150 ml Apfelsaft

Zubereitung: Honig erwärmen und die Lavendelblüten hineinzupfen. Einmal aufkochen lassen und ziehen lassen. Hautseite der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Bei großer Hitze auf der Fleischseite kurz anbraten. Auf die Hautseite wenden, Öl zugießen, bis die Hautseite möglichst ganz im Öl liegt. Bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Haut knusprig und braun ist. Das Fleisch mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form setzen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 80 °C im Ofen 45 Minuten garen. Zwischendurch die Hautseite immer wieder mit Lavendelhonig bestreichen. Zwiebelwürfel und Wirsing in Streifen schneiden, in Butter dünsten, mit Mehl bestäuben, mit 100 ml Geflügelfond und Sahne auffüllen. Garen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Datteln vom Kern befreien und in feine Stücke schneiden. Mit dem restlichen Geflügelfond und Portwein auf 100 ml einkochen. Kurz vor dem Servieren 60 g kalte Butterflocken unterrühren und würzen. Butter mit Zucker in einer Pfanne schmelzen, Möhrenscheiben darin anbraten. Apfelsaft angießen und Vanillemark dazugeben, danach köcheln lassen, bis der Fond verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kastanienschaumsuppe mit gebackenen Putenbällchen

Für 4 Personen: 300 g Putenbrustfilet, 2 EL Rapsöl, 2 Schalotten, 300 g Maronen (küchenfertig geschält), 500 ml Geflügelfond, 200 ml Sahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Kirschwasser, 1 EL Sesamöl, 1 kleine Möhre, 1 Frühlingszwiebel, 1 Eiweiß, 1 Limette (Saft und Abrieb), 1 TL Currypulver, 12 Blätter Frühlingsrollenteig, Fett zum Ausbacken, gezupfte Kerbelblätter

Zubereitung: Schalotten schälen, fein würfeln und in Rapsöl andünsten. Maronen zufügen und mitdünsten. Mit Geflügelfond ablöschen, Sahne dazugießen und einmal aufkochen lassen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Maronen weich sind, dann fein pürieren. Suppe durch ein feines Sieb gießen, mit Salz, Pfeffer und Kirschwasser würzen und warm stellen. Möhrenwürfel und Frühlingszwiebel in Sesamöl anbraten. Putenfleisch fein würfeln und mit dem Eiweiß dazugeben. Mit Saft und Abrieb einer Limette, Currypulver, Salz und Pfeffer vermischen. Den Frühlingsrollenteig in feine Streifen schneiden und daraus zwölf Teignester legen. Jeweils 1 EL Füllung daraufgeben und zu kleinen Bällchen formen. Diese in heißem Fett (160–170 °C) goldbraun und knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufschäumen. Ein bis zwei Putenbällchen in einen tiefen Teller geben, mit der Suppe auffüllen und mit Kerbel bestreut servieren.



Geschmorte Entenkeule mit Vanille-Aprikosen-Kürbis und Frühlingszwiebeln

Für 4 Personen: 4 Entenkeulen, Salz und Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Lorbeerblätter, 400 ml Hühnerbrühe, 1 Hokkaido-Kürbis, 100 g getrocknete Aprikosen, 1 Vanilleschote, 2 EL Zucker, 100 ml Orangensaft, 50 g Butter, 8 Frühlingszwiebeln, 1 Zitrone 2 EL Pistazien, 1 EL Kartoffelstärke

Zubereitung: Entenkeulen würzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Möhren in kleine Stücke schneiden und kurz mitbraten. Lorbeerblätter zufügen und mit Hühnerbrühe ablöschen, bei 160 °C im Ofen schmoren. Kürbis in kleine Würfel schneiden, die getrockneten Aprikosen ebenfalls klein schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zucker mit 50 ml Wasser karamellisieren lassen. Kürbis, Aprikosen, Vanillemark und Orangensaft zugeben und köcheln lassen. Schließlich die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln in Öl anbraten. Mit Zitronensaft ablöschen und kurz schmoren. Gehackte Pistazien darüberstreuen und abschmecken. Entenkeulen aus dem Sud nehmen. Fond durch ein Sieb geben, auf die Hälfte einkochen lassen, mit Stärke binden und abschmecken. Vanillekürbis und Lauchzwiebeln auf Tellern verteilen, die Entenkeulen darauf platzieren. Die Soße angießen.



Puten-Lauch-Ragout auf Rote Bete

Für 4 Personen: 400 g Putenbrust, 200 g Rote Bete, 100 g mehliges Kartoffeln, 2 Eier, 10 g Hefe, 100 g Mehl, frisch geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 EL Butterschmalz, 25 g Mehl, 75 ml Weißwein, 200 ml Geflügelfond, 100 ml Sahne, 1 säuerlicher Apfel, ½ Bund Schnittlauch, 1 EL Öl

Zubereitung: Rote Bete in Salzwasser weich garen, dann schälen, klein würfeln und fein pürieren. Kartoffeln mit Schale weich kochen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Eier trennen. Hefe mit 75 ml lauwarmem Wasser glatt rühren und mit den Eigelben, den zerdrückten Kartoffeln und dem Rote Bete-Püree verrühren. Mehl unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Putenbrust klein würfeln. Fleisch und Zwiebelwürfel ohne Farbe anbraten. Mehl darüberstäuben und unterrühren. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne angießen und einkochen lassen. abschmecken. In Öl kleine Rote-Bete-Blini ausbacken. Noch warm anrichten und mit je einem Löffel Puten-Lauch-Ragout anrichten. Mit grob geraspeltetem Apfel und Schnittlauchröllchen garnieren.

Miami, Zürich, Heidelberg, Arosa, Pforzheim, Rheingau...

Tristan Brandt (38) ist ein weltweit gefragter deutscher Koch und baut unter der Marke „by Tristan Brandt“ seine Patronschaften für Restaurants und Gastronomiekonzepte aus. Damit nimmt er eine Vorreiterrolle in der deutschen Köcheszene ein und tritt in die Reihe international erfolgreicher Küchenchefs wie Ducasse, Madame Pic & Co.

TRISTAN BRANDT

BY TRISTAN BRANDT



FOTO: MICHAEL PISARRI

Tambourine Room by Tristan Brandt, Miami

Auf Anhieb ein Michelin-Stern: Taktgeber Tristan Brandt, Küchenchef Timo Steubing, Pâtissier Logan Seibert, Sous-Chefin Jessica Zimmerman und Gastronomieleiter Javier Charlesman verwöhnen seit Dezember 2022 im Fine Dining-Restaurant maximal 18 Gäste mit moderner Küche auf französischer Basis mit asiatischen Einflüssen. Dabei setzt das Team vor allem auf lokale Produkte aus Südflorida.





epoca by Tristan Brandt, Zürich

Erst im November ist das epoca by Tristan Brandt vom Waldhaus Flims ins ehemalige Sonnenberg Club-Lokal hoch über Zürich umgezogen. Gastgeber Marc Wyss, Patron Tristan Brandt und Küchenchef Niklas Oberhofer nehmen die Gäste mit auf eine kulinarische Reise in sechs oder acht Gängen, wahlweise als Signature-Menü mit Fleisch und Fisch oder als vegetarische Flora-Alternative.



FOTO: FABIAN MATAJIA

Riva by Tristan Brandt, Pforzheim

Patron Tristan Brandt und der erfahrene Küchenchef Jean-Jacques Frisch arbeiten Hand in Hand, um innovative Gerichte für das Pforzheimer Publikum zu kreieren, die bisweilen auch mehrheitstauglich sein müssen.



WinterVarieté by Tristan Brandt, Heidelberg

It's Showtime! Für die beliebte Dinnershow WinterVarieté in Heidelberg hat Tristan Brandt gemeinsam mit Christian Adam, kulinarischer Berater, ein Drei-Gang-Gourmetmenü kreiert.

Marcobrunn by Tristan Brandt, Eltville

Das Hotel Schloss Reinhartshausen in Erbach/Eltville im Rheingau wird aufwändig renoviert. Der geschäftsführende Gesellschafter Hevar Berzenji und Hoteldirektor Gisbert Kern gewannen Tristan Brandt als Patron und gastronomischen Berater für die insgesamt drei Schlossrestaurants. Das Marcobrunn by Tristan Brandt soll im Frühjahr 2024 eröffnen.

**TRISTAN
BRANDT**
BY TRISTAN BRANDT

**„Mein Ziel? Auf
jedem Kontinent
mindestens
ein Restaurant.“**



Über Tristan Brandt

Der einst jüngste Zwei-Sterne-Koch Deutschlands ist heute kulinarischer Berater & Unternehmer für internationale Gourmet-Erlebniskonzepte. Er repräsentiert eine moderne Küche auf französischer Basis mit asiatischen Einflüssen. Tristan Brandt arbeitete für 3-Sterne-Köche wie Harald Wohlfahrt, Dieter Müller und Christian Bau. 2013 bis 2020 war er Geschäftsführer des Opus V** und der engelhorn Gastro GmbH in Mannheim sowie ab 2020 von „959 & Pino's Bar“ in Heidelberg. Ende 2020 wurde er im Waldhaus Flims Patron des „epoca by Tristan Brandt“. Unter der Dachmarke „by Tristan Brandt“ fungiert der gebürtige Mainzer derzeit außerdem u.a. als Patron des „Riva by Tristan Brandt“ in Pforzheim, des „Marcobrunn by Tristan Brandt“ in Eltville (Eröffnung Frühjahr 2024) sowie des „Tambourine Room by Tristan Brandt“ in Miami, Florida. Weiterer Fokus sind Gourmetfestivals und Engagements wie jüngst beim „WinterVarieté by Tristan Brandt“ in Heidelberg.



epoca by Tristan Brandt in Zürich: Das Fine Dining-Konzept bietet maximal 24 Gästen Platz, erstklassige Küche und beeindruckende Ausblicke über die Stadt



Er ist 38 Jahre jung, eloquent, ehrgeizig und aktuell als kulinarischer Consultant ziemlich gefragt. Weltweit. Tristan Brandt hat sich nach dem Abschied von der Mannheimer engelhorn Gastro GmbH (im Frühjahr 2020) bewusst gegen ein neues Engagement im Angestelltenverhältnis oder die Eröffnung eines eigenen Restaurants entschieden und macht nun als Patron und Ideengeber hochkarätiger Gourmet-Projekte in Deutschland, der Schweiz und den USA von sich reden. „Ich finde es sehr spannend, mit meinem Netzwerk außergewöhnliche Restaurantkonzepte umzusetzen“, sagt Tristan Brandt. „Als Patron wähle ich das Team nach meinen Vorstellungen aus, schule und begleite es. Und wenngleich ich regelmäßig vor Ort bin, liegt mein Fokus auf der Förderung hochkarätiger Nachwuchstalente.“

Gastronomie bevorzugt, aber nicht nur auf Fine Dining-Niveau zu konzipieren, umzusetzen und weiterzuentwickeln –

das ist die Passion von Tristan Brandt. Dass er Gourmetküche kann, hat er u.a. im Mannheimer *Corange* und im *Opus V* gezeigt, die er in die Ein- bzw. Zwei-Sterne-Liga katapultierte. Darüber hinaus verantwortete er bei *engelhorn* eine bunte Gastro-Welt von à la carte bis Free Flow. Gerade legte er mit seinem Menü für das *WinterVarieté by Tristan Brandt in Heidelberg* einen fulminanten Start hin. Die Standorte seiner Objekte reichen von Heidelberg über Pforzheim, Zürich und Miami bis in den Rheingau. Zur Zeit geht es darum, das bisherige Tagesrestaurant *Serenata* im Hotel *Prätschli* in Arosa auf neuen Kurs zu bringen. Als *artis by Tristan Brandt* wird es bald auch abends geöffnet sein.

Kurz vor der Premiere des *epoca by Tristan Brandt* auf dem Züricher Sonnenberg sprach *chefs!* mit dem gebürtigen Mainzer über seine Entwicklung zum Weltenbummler, Herausforderungen im Business und seine nächsten Ziele.

chefs!: *Chapeau! Bald sieben Restaurants in drei Ländern auf zwei Kontinenten tragen Ihren Namen. Wie ist das in dreieinhalb Jahren nach Ihrem Abschied von engelhorn in Mannheim gelungen?*

Brandt: Ich habe schon immer sehr spannende Anfragen zur Kooperation erhalten, konnte auf diese aber nicht eingehen, weil ich als Geschäftsführer der *engelhorn Gastronomie* und Küchenchef im *Opus V* gebunden war. Ich habe auch meinem Plan, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, aufgegeben: In der Selbstständigkeit muss man sich voll auf den eigenen Laden fokussieren. Um flexibel und offen für Neues zu bleiben, kam ich auf die Idee, Patronschaften für Restaurants *by Tristan Brandt* zu übernehmen. Ziel ist es, dort mit einem von mir ausgewählten Küchenchef und dessen Team meinen Küchenstil zu implementieren. Meine Küche, das ist moderne Klassik auf französischer Basis mit asiatischen Akzenten unter Einsatz regionaler Produkte, je nach Standort.

chefs!: *Mit Übernahme der Geschäftsführung im 959 & Pino's Bar in Heidelberg fing 2020 alles an. Dieses Engagement haben Sie aber Ende 2022, mit Eröffnung des Tambourine Room by Tristan Brandt in Miami, aufgegeben.*

Brandt: Das stimmt. Es war von Anfang an klar, dass ich die Aufgabe im 959 nur vorübergehend ausüben werde. Nach der Station *engelhorn*, wo ich neun Konzepte mit 135 Mitarbeitenden verant-

wortet habe, war mir ein Restaurant mit Bar eigentlich zu wenig. Aber ich habe zugesagt – unter der Bedingung, dass ich parallel mein Consulting ausbaue.

chefs!: Was Ihnen ja auch gelungen ist. Wie kommen Sie an die Objekte?

Brandt: Ich mache keine Akquise und habe auch kein Management im Hintergrund, das sich um Aufträge bemüht. Vieles basiert auf Empfehlungen. Unternehmer oder Investoren, die auf mich aufmerksam geworden sind, schreiben mich direkt an oder nehmen telefonisch Kontakt auf. 70 Prozent aller Anfragen muss ich jedoch absagen.

chefs!: Welche Art von Anfragen sind denn so interessant, dass Sie darauf eingehen?

Brandt: Es ist stets die Frage, was zu mir passt, was aussichtsreich ist und was langfristig gesehen das Beste ist. Im Januar bin ich in New York, um mich mit einem Unternehmer zu treffen, der sein Geld in Restaurants anlegen will. Er ist im *Tambourine Room* in Miami auf mich aufmerksam geworden, wo wir binnen kürzester Zeit einen Michelin-Stern erköcht haben. Er sagt, er liebe sehr gute Restaurants, ärgere sich aber darüber, dass er oft Monate im Voraus buchen muss, um einen Platz zu bekommen. Darum möchte er sein eigenes Restaurant eröffnen; zunächst in New York, dann in anderen Städten der USA.

chefs!: Warum braucht er dafür deutsche Expertise? Haben die Amerikaner nicht inzwischen mit ihrer Küche in der Spitze weltweit aufgeschlossen?

Brandt: Ja, die Amerikaner sind fachlich fit, aber sie gehen Gastronomie teilweise anders bzw. lockerer an als wir Europäer. Die Top-Player in der deutschen bzw. europäischen Spitzengastronomie sind bekannt für ihre Disziplin, Akribie und Hingabe. Diese Tugenden wünschte sich auch mein Kunde im *Carillon Miami Wellness Resort* für das Restaurant *Tambourine Room*. Sein Motto: „Bring German standards to the United States!“

chefs!: Dass unsere deutschen Werte und Standards in den USA gefragt sind, kann man sich vorstellen. Aber wie punktet man als deutscher Consultant in der Schweizer Gastronomie-Szene?

Brandt: Der Einstieg im *Waldhaus Flims* gelang durch Flexibilität und Schnelligkeit. Es ging darum, das Gourmetrestaurant *epoca* binnen kürzester Zeit neu aufzustellen. Das Hotelmanagement



Tristan Brandt mit Timo Steubing, Küchenchef im *Tambourine Room* in Miami. Er war zuvor in gleicher Funktion im Restaurant *959* in Heidelberg tätig, wo Tristan Brandt bis Ende 2022 als Geschäftsführer fungierte

führte viele Gespräche, in denen offenbar mehrfach mein Name fiel. Im Oktober 2020 kamen wir ins Gespräch, und schon Anfang Dezember sollte die Eröffnung des *epoca* by *Tristan Brandt* sein, rechtzeitig zum Start der Wintersaison. Die Herausforderung, binnen kürzester Zeit einen geeigneten Küchenchef zu finden und das Team auf Kurs zu bringen, gelang mir mit Verpflichtung des damals gerade 24-jährigen Top-Talents Niklas Oberhofer. Im Oktober 2022 haben wir den Michelin-Stern bekommen.

chefs!: Leider endete das erfolgreiche Engagement in diesem Herbst völlig überraschend. Warum eigentlich?

Brandt: Unsere Information ist, dass der Investor das Haus verkauft. Das Aus in Flims öffnete mir eine neue Tür. Der Aktionär vom Zürcher Sonnenberg, mit dem ich vorher schon mal im Gespräch gewesen war, meldete erneut sein Interesse an einer Zusammenarbeit an, und es ergab sich die Chance, mit dem *epoca* by *Tristan Brandt* nach Zürich ins ehemalige Sonnenberg Club-Lokal zu gehen. Zum Glück blieb mein Team bei der Stange – 90 Prozent aller Mitarbeitenden sind von Flims mit nach Zürich gekommen.

chefs!: Gleich im neuen Jahr geht es für Sie also nach New York zu Sondierungsgesprächen, und im Frühjahr soll dann das „*Marcobrunn* by *Tristan Brandt*“ im *Rheingau* eröffnen. Wie ich Sie einschätze,

sind da noch einige weitere Projekte „by *Tristan Brandt*“ in der Pipeline.

Brandt: Ja, das ist schon möglich.

chefs!: Mal ehrlich, wie wollen Sie noch mehr Projekte schaffen?

Brandt: Mein allergrößtes Problem ist derzeit meine limitierte Zeit. Ich muss mich klonen oder brauche Unterstützung durch Mitarbeiter, die meine Handschrift verinnerlicht haben und perfekt übersetzen können. Derzeit bin dabei, ein Culinary Team aufzubauen, das eng mit mir zusammenarbeitet und in Zukunft die Teams in neuen Objekten einarbeitet und mit ihnen die Menüs aufbaut. Dann muss ich nur noch zur Abnahme des neuen Menüs oder zwischendurch vor Ort sein. Das ist ein sinnvoller Weg, aber auch sehr schade, denn Kochen ist nach wie vor meine große Leidenschaft. Langfristig geht es darum, dass ich meinen Küchenchefs vor Ort immer mehr Vertrauen schenke und sie so motiviere, ihre eigene Handschrift einzubringen.

chefs!: Noch ein mal zurück zu Projekten in der Pipeline – wie sehen Sie Ihre weitere Zukunft?

Brandt: Mein langfristiges Ziel ist es, auf jedem Kontinent mindestens ein Restaurant zu haben. Die Chancen dafür stehen gut. Ich habe derzeit Anfragen aus Dubai, Singapur, Malaysia, Kuala Lumpur und sogar Kapstadt in Südafrika. Es bleibt also spannend. Interview: Sabine Romeis |

„Derzeit bin ich dabei, ein Culinary Team aufzubauen. Um mehr Anfragen bewältigen zu können, brauche ich Unterstützung durch Köche, die meine Handschrift perfekt übersetzen können.“

Tristan Brandt, kulinarischer Berater und Gastro-Unternehmer



Auftakt ins Menü
im „Tambourine Room
by Tristan Brandt“
im Carillon Miami
Wellness Resort in
South Miami, Florida

Begeisterung für klimaneutrales Kochen

Ein Drittel aller Treibhausgas-Emissionen entsteht allein durch Essen. Das Food Service-Unternehmen Sodexo sieht sich in der Verantwortung und will bis 2025 den Anteil der pflanzlichen Gerichte am Gesamtpeiseplan auf 33 Prozent steigern

Sodexo stellt im Januar 2024 in Deutschland ein erweitertes pflanzenbasiertes Angebot vor. Passend dazu richtete das Unternehmen seine zweite globale Initiative „Sustainable Chef Challenge“ aus, bei der Sodexo-Köchinnen und -Köche aus 45 Ländern aufgerufen waren, aus frischen Produkten nachhaltige Gerichte zu entwickeln. Der Wettbewerb unterstützt Sodexo bei der Weiterentwicklung seines Angebots in Betriebsrestaurants um leckere, gesunde Gerichte mit geringen CO₂-Emissionen. Im Finale des Wettbewerbs traten jüngst die besten Köchinnen und Köche gegeneinander an. Die Jury bewertete jeweils zwei Kreationen pro Kandidat/in auf Basis von vier Kernprinzipien:

- Förderung von pflanzenbasierten und nachhaltigen Mahlzeiten
- Förderung von Ernährung, Gesundheit, Geschmack und Wohlbefinden
- Verantwortungsbewusste Beschaffung von Lebensmitteln
- Minimierung von Lebensmittelabfällen und Wiederverwendung von Nebenprodukten durch Upcycling

FOTOS: SODEXO

Die Sustainable Chef Challenge ist ein weltweiter Kochwettbewerb von Sodexo. Die Aufgabenstellung: „Entwickle gesunde, nachhaltige und frische Rezepte, die in der Betriebsgastronomie umsetzbar sind. Dabei gilt es, ressourcenschonende Zutaten mit einem geringen CO₂-Ausstoß zu nutzen.“

Die Initiative ist eng vernetzt mit der Nachhaltigkeitsstrategie von Sodexo. Der Catering-Dienstleister will „der“ Anbieter für nachhaltiges Essen werden. „Was wir jeden Tag verzehren, ist für ein Drittel aller Treibhausgasemissionen verantwortlich“, sagt Jörg Hofmann, Head of Food Platform bei Sodexo Deutschland. „Sodexo hat sich dazu verpflichtet, von 2017 bis 2025 seine CO₂-Emissionen um 34 Prozent zu senken. Bis 2040 wollen wir CO₂-neutral sein.“

Mehr über diese Nachhaltigkeitsstrategie erfuhr *chefs!* im Gespräch mit Jörg Hofmann und Thomas Bühner, Sternekoch und Juror bei der Sodexo Sustainable Chef Challenge.

„Wir brauchen eine neue Generation von jungen Köchinnen und Köchen, die definiert, was moderne Küche bedeutet.“

Thomas Bühner, Spitzenkoch und Juror, Sodexo Sustainable Chef Challenge



Herr Bühner, was prädestiniert Sie als Spitzenkoch aus der Sternegastronomie dafür, Ratgeber für die Betriebsgastronomie zu sein?

Bühner: Die Betriebsgastronomie und die Sterneküche haben einiges gemeinsam. Unsere Branche als Ganzes steht vor Herausforderungen, die wir nur lösen, wenn innovative Denker an einem Strang ziehen, und die sind eben nicht nur in einem Bereich zu finden. Lassen Sie mich ein paar Beispiele nennen: Fachkräftemangel, Preisdruck sowie gestiegene Erwartungen an Service, Angebot, Nachhaltigkeit und Qualität gibt es überall. Die Frage ist, wie man damit umgeht. Ich bin fest davon überzeugt: Veränderungsdruck birgt Chancen und führt zu spannenden Konzepten mit kreativen Antworten auf die Anforderungen unserer Zeit und die Wünsche der Gäste. Wer wird sich durchsetzen? Gastronomen, die sich mit Leidenschaft neu erfinden und mit überholten Annahmen brechen. Das gilt sowohl für Unternehmen wie Sodexo als auch für die Sterne-Gastronomie.

chefs!: Was sind Ihre Empfehlungen für die (Betriebs)-Gastronomie?

Bühner: Eines hat sich während der Pandemie fundamental verändert: Flexibles Arbeiten ist die Norm, die Gästezahlen schwanken und manche Unternehmen haben auch an ihren Budgets geschraubt. Die Betriebsgastronomie hat einen klaren Auftrag: Menschen bei der Arbeit in netter Atmosphäre zusammenbringen. Das steigert nicht zuletzt auch die Attraktivität



Markus Menzel aus Düsseldorf nahm als deutscher Teilnehmer an der Sodexo Chef Challenge teil.



„Eine pflanzenbasierte Küche kann man nicht mit einem belehrenden Ansatz einführen.“

Jörg Hofmann, Head of Food Platform, Sodexo Deutschland

der Arbeitsplätze. Dieses Verständnis muss im Mittelpunkt aller Konzepte stehen. Ein zweiter Punkt: Auf der Welt gibt es so viele Lebensmittel, Gewürze und Wege, um gutes Essen zuzubereiten. Wir nutzen nur einen Bruchteil davon regelmäßig. Unsere Gäste sind bereit für Neues und Geschmäcker aus unterschiedlichen Kulturen. Ich empfehle allen Gastronomen: Habt Mut, etwas auszuprobieren! Ich war kürzlich in Indien und habe vier Wochen vegetarisch gegessen – da fehlte gar nichts!

chefs!: *Sodexo will im täglichen Business „mittelfristig mehr auf Standardisierung und Convenience setzen“. Das klingt erst einmal nicht nach „lecker“. Wird die pflanzenbasierte Küche also gar nicht mehr frisch gekocht?*

Hofmann: Convenience und Standardisierung sind hervorragend mit exzellenter Gastronomie vereinbar. Für uns bedeutet Convenience: einheitliche Speisepläne rund um unsere beiden großen Food-Konzepte EAT und Modern Recipe. Und selbstverständlich wird hier auch frisch gekocht. Die Frage ist eher: Was muss tatsächlich komplett vor Ort von A bis Z zubereitet werden? Darf die Basis für eine leckere Tomatensoße aus einer großen Küche oder von einem hervorragenden Partner kommen und dann vor Ort mit frischen Zutaten finalisiert werden? Wir denken: Ja! Wir wollen die beste pflanzenbasierte Soße am Markt anbieten. Wenn wir die Basis am Markt finden, entwickeln wir sie in unseren Betrieben weiter, und am

Ende entsteht daraus ein individuelles Sodexo-Gericht. Vorteil für die Kunden: Standardisierung sorgt für gleichbleibend hohe Qualität in allen Restaurants, und die Kosten bleiben im Rahmen.

chefs!: *Herr Bühner, was sagen Sie – sind Convenience und Standardisierung tatsächlich mit Sterneküche und exzellenter Betriebsgastronomie vereinbar?*

Bühner: Ich will aufräumen mit dem Vorurteil, dass Convenience schlecht ist. Es gibt unterschiedliche Abstufungen von Convenience. Convenience gab

es auch in der Sternegastronomie schon immer, ich denke da zum Beispiel an Kaviar oder Käse vom Käsewagen; diese Produkte sind „ready to eat“. In Sternrestaurants wird nur die erste von fünf Convenience-Stufen genutzt: Man kauft ein Rinderfilet und nicht das ganze Tier. Für mich gilt: Das Produkt muss immer einen persönlichen Stil und Kreativität zulassen. In Sternerestaurants gibt es zudem hausgefertigte Convenience-Komponenten wie z.B. fermentiertes Gemüse, vorbereitete Fonds und Soßen. Damit meine ich einzelne Bestandteile eines Gesamtgerichts, die in größeren Mengen vorbereitet werden, bevor sie ihren Platz auf dem Teller finden. Solche Routinen und Standards sind meine größten Freunde, denn wir brauchen immer das gleiche Level an Qualität. Genau das erwartet der Gast von uns.

chefs!: *Wie will Sodexo seine Kunden auf die Reise zu mehr pflanzenbasierter Küche mitnehmen?*

Hofmann: Pflanzenbasierte Küche kann man nicht einem belehrenden Ansatz einführen. Wie pflanzenbasiert man sich ernährt, bleibt eine persönliche Entscheidung. Unser Konzept erweitert die Auswahlmöglichkeiten in unseren Restaurants. Die Basis kommt komplett ohne tierische Produkte aus, und bietet trotzdem den gewohnten Geschmack. Der Betriebsleiter, der Kunde und der Gast legen fest, ob es dabei bleibt oder ob erweitert wird beziehungsweise Komponenten ausgetauscht werden. Wir sind fest davon überzeugt: Unser Angebot ist so lecker, dass es unsere Gäste mit Freude ausprobieren wollen. Beim Unternehmen PwC in Düsseldorf ist ein solches Konzept seit Januar 2023 erfolgreich im Einsatz.

chefs!: *Gibt es genug Kundeninteresse an pflanzenbasierten Betriebsrestaurants?*

Hofmann: Wir werden nirgendwo das Fleisch verbannen. Unsere Zielgruppe sind vor allem Flexitarier. Unser Angebot ist so aufgebaut, dass sich alle Gäste mit ihren Wünschen ans Essen wiederfinden. Grundsätzlich gilt: Das Interesse am Thema pflanzenbasierte Küche ist groß. Unsere eigene YouGov-Studie Anfang 2023 hat gezeigt: 42 Prozent aller Befragten wünschen sich vegane oder vegetarische Auswahlmöglichkeiten.

Viele unserer Kunden haben selbst sehr ehrgeizige Nachhaltigkeitsziele. 57 Prozent der Mitarbeitenden ist es wichtig, dass ihr Arbeitgeber Nachhaltigkeit aktiv lebt. Mit unserem erweiterten pflanzenbasierten Angebot leisten wir einen direkten Beitrag zu den Sustainability-Plänen unserer Kunden. Auch wenn die Gäste sich weiterhin für die tierischen Varianten entscheiden: Sodexo hat seine Hausaufgaben gemacht. Allein durch die Weiterentwicklung der Basis, die nun komplett ohne tierische Produkte auskommt, reduzieren wir den CO₂-Fußabdruck eines jeden Gerichts; und zwar ohne, dass es für den Gast direkt erkennbar ist. Ein riesiger Fortschritt!

chefs!: *Ist pflanzenbasierte Küche auch ein Weg, um künftige Generationen für Gastronomie & Hospitality zu begeistern?*

Bühner: Unser größtes Kapital sind die vielen talentierten Menschen, die jeden Tag in der Küche stehen. Meine Botschaft an die gesamte Branche lautet: Investiert in eure Leute! Die Sustainable Chef Challenge ist ein gutes Beispiel dafür, wie man Talente nutzen kann und ihnen die ganz große Bühne bietet. Die Teilnehmer leisten einen direkten Beitrag zur Weiterentwicklung von Sodexo. Das ist Wertschätzung. Kochen ist einer der kreativsten Jobs der Welt. Früher baute man viele Gerichte rund um die Hauptkomponente Fleisch auf – das ändert sich seit einigen Jahren. Dafür wird eine neue Generation von jungen Köchinnen und Köchen gebraucht, die definieren, was moderne Küche bedeutet. Ich sage immer: Keine Branche bringt mehr Menschen zusammen als die Gastronomie. Dieser gesellschaftliche Wert ist nicht zu unterschätzen. Wir haben eine Aufgabe über unseren eigentlichen Job in der Küche hinaus. Das motiviert junge Leute. Man ist nie Einzelkämpfer. Es kommt immer auf Teamwork an. Meine Botschaft an die erfahrenen Köpfe: Bildet aus, entwickelt euch weiter und lasst junge, kreative Köchinnen & Köche die Zukunft mitgestalten. |



Gregor Schuber & Anja Trappe
Küchendirektor & Küchenchefin
Der Öschberghof, Donaueschingen

Matthias Walter
Inhaber, MWalter Sehen–Stauen–
Schmecken, Bad Überkingen

HERZLICH WILLKOMMEN IM



Der begehrte Branchenaward von chefs! geht 2023 an sechs Vorzeige-Ausbilder*innen in vier Betrieben: Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen | Hotel Birke, Kiel | Der Öschberghof, Donaueschingen, und an Matthias Walter, MWalter Sehen–Stauen–Schmecken, Bad Überkingen, der den Special Award des Gastronomica Verlags erhielt

Es war ein Abend voller Emotionen und bewegender Momente, als der Gastronomica Verlag mit seinem Magazin chefs! vor 200 Gästen in der *Esperanto Plaza* des Hotels *Esperanto* in Fulda die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 verlieh. Acht Betriebe und ihre Ausbilder*innen waren für die Auszeichnung nominiert. „Heute Abend ist die wichtigste Veranstaltung des Jahres, denn es wird die wichtigste aller Auszeichnungen vergeben. Unser Preis setzt da an, wo alles beginnt: bei guter Ausbildung“, betonte Sabine Romeis, Herausgeberin & Chefredakteurin des Magazins chefs!, in ihren Begrüßungsworten: „In den aktuellen Zeiten ist Ausbildung vielleicht nicht das beherrschende Thema, aber ohne gute Ausbildung ist alles nichts!“



Pierre Binder
Küchenchef,
Hotel Birke, Kiel

Boris Rommel & Tobias Schumacher
Küchendirektor & Junior Sous Chef,
Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

CHEFS TROPHY-NETZWERK

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde zum elften Mal für nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf vergeben. Dazu Sabine Romeis: „Die von uns ausgezeichneten Betriebe setzen Zeichen hinsichtlich Qualität und Nachhaltigkeit in der Kochausbildung. Sie haben sozial kompetente Ausbilder*innen, bieten modern ausgestattete Ausbildungsplätze und sorgen für faire Arbeitszeiten. Das macht sie zu Vorbildern für die gesamte Branche.“ Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird seit 2013 verliehen. „Der Preis ist ein Gütezeichen und Marketingtool“, unterstreicht Richard Herbert, Geschäftsführer des Gastronomica Verlags. „Er dient der öffentlichen

Profilierung, unterstützt die Preisträger*innen im Ringen um die besten Talente und bietet jungen Menschen wertvolle Orientierung bei der Wahl des Ausbildungsplatzes.“

Die Auszeichnung wird inhaltlich und qualitativ von einem über 100-köpfigen Kompetenz-Netzwerk der bisherigen Gewinner getragen. Jurychef Markus Kirchner, selbst Vorzeige-Ausbilder und Gastro-Leiter bei *Allianz One – Business Solutions* in Hannover und Bremen: „Die Jury sucht nicht zuletzt Ausbilder*innen und Betriebe, die mit modernen Angeboten Standards für die Kochausbildung der Zukunft setzen und damit die Ausbildung für junge Menschen attraktiv halten.“







Schaulaufen in der Esperanto Plaza

Vom freudigen Wiedersehen mit alten Freunden & Bekannten bis zum Schaulaufen der Repräsentant*innen aus den nominierten Betrieben: Beim Empfang im Vorfeld der Preisverleihung CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 in der *Esperanto Plaza* im Hotel *Esperanto* in Fulda war beides angesagt. Die Gastgeber Sabine Romeis & Richard Herbert von *chefs!* und Gastronomica Verlag hießen gemeinsam mit Jurychef Markus

Kirchner rund 200 Gäste willkommen. Bei einem Glas Sekt (oder Gin) und leckerem Fingerfood mit norwegischem Premium-Lachs und Fränkischer Kichererbse ließ es sich hervorragend plaudern und in Stimmung bringen für den weiteren Abend. Für die Gäste aus den nominierten Betrieben wurde es dann „ernst“: Die (An)Spannung stieg, denn bald öffnete sich der Vorhang, und es hieß Platznehmen zur Preisverleihung.





Auf einen Drink mit alten Freunden & neuen Bekannten









Eine Ausbildung wie ein Medizinstudium

Wie CHEFS TROPHY-Mitglied „gastroevents“ seine Ausbildung neu strukturiert hat und warum gleich zwei Sterneköche die Azubis trainieren, erzählte Geschäftsführer Marian Schneider

Ausbildung sollte im Idealfall ständig angepasst werden – an die Anforderungen der Branche, der Betriebe und nicht zuletzt an die Wünsche & Bedürfnisse der jungen Menschen. Ein Ausbildungsbetrieb im CHEFS TROPHY-Netzwerk, der sich dieser Herausforderung innovativ stellt, ist das Unternehmen *gastroevents* in Ulm mit Geschäftsführer Marian Schneider. Dazu gehören das Hotel *LAGO* mit den Restaurants *Treibgut* und *Seestern*, die Restaurants *BellaVista* und *BarrelHouse* sowie die Locations *Wiley Club* und *Donauhalle*.

gastroevents ist eine Tochter von *gastro-menü GmbH catering und events*, regionaler Big Player in den Bereichen Business-Catering, Care- und Schulverpflegung. *gastro-menü* steht für hohe Qualität aus eigenen Manufakturen, wo nach dem Prinzip „heute für morgen“ produziert wird. Es gibt eine Metzgerei, eine Bäckerei, eine Suppen- und Soßenmanufaktur, eine Veggie-Küche, eine Teigwarenproduktion, eine Pâtisserie, sogar eine Brauerei.

Wie er das Spektrum beider Unternehmen nutzt, um junge Menschen bei *gastro-menü* zukunftsorientiert auszubilden, erzählte Marian Schneider im Rahmen der CHEFS TROPHY-Preisverleihung im Gespräch mit Moderatorin Sabine Romeis.

„Wir haben ein rotierendes Konzept entwickelt. Unsere Kochauszubildenden können so alles kennenlernen, was unsere beiden Unternehmen zu bieten haben. Sie dürfen die Arbeit in unserer Hotelküche erfahren, aber auch in die Gemeinschaftsverpflegung schnuppern. Sie können in der

Sterneküche mitarbeiten, aber auch in unseren Manufakturen, z.B. Bäckerei, Fleischerei, Teigwarenherstellung & Co. Damit strukturieren wir unsere Kochausbildung wie ein Medizinstudium: Es gibt eine Grundausbildung, und danach kann man seinen Fokus festlegen.

Unser System basiert auf der Erkenntnis, dass der Kochberuf so viele Facetten und Tätigkeitsfelder hat, die man in drei Jahren Ausbildung kaum erfassen kann. Jedoch kann man sich in Ausbildung bei uns erst ein umfassendes Bild vom Kochberuf machen und sich dann in den Bereichen, in denen es einem am besten gefallen hat, spezialisieren. Dafür bieten wir in unseren Unternehmen wiederum viele Möglichkeiten. Wir bilden die jungen Leute letztendlich für uns aus, für unsere Betriebe. Und für ihre eigene Zukunft, denn am Ende geht es darum, dass man als Koch eine Familie ernähren kann.

Außerdem leisten wir uns den Luxus, unsere beiden Sterneköche in die Ausbildung zu integrieren. Dafür öffnen wir unser Restaurant *Seestern* nur vier Tage die Woche, und am fünften Tag haben Klaus Buderath und Benedikt Wittek Zeit für die Auszubildenden. Sie zeigen ihnen alles, was ein Koch wissen muss, aber im Betriebsalltag oft zu kurz kommt: Fische filetieren, Wild zerlegen, Egg Benedict zubereiten, moderne Gartechiken, und, und, und ...“



„Es gibt eine Grundausbildung und danach die Möglichkeit zur Spezialisierung. Zudem leisten wir uns den Luxus, unsere beiden Sterneköche in die Ausbildungsarbeit mit zu integrieren.“

Marian Schneider, Geschäftsführer, *gastroevents*, Ulm





Plädoyer für ein neues Schulsystem

Bernhard Reiser ist seit 2021 Mitglied im CHEFS TROPHY-Netzwerk und nicht nur der größte Ausbilder in Mainfranken, sondern auch einer der größten Kritiker des Dualen Systems

Erst seit zwei Jahren ist der leidenschaftliche Ausbilder, Koch und Gastro-Unternehmer Bernhard Reiser Mitglied im CHEFS TROPHY-Netzwerk. Inzwischen ist jedoch vieles anders als damals, als ihn die Jury 2021 in seinem *REISERS am Stein* in Würzburg besuchte. Das Sternerrestaurant und sein Engagement im Weingut sind Vergangenheit. Dafür hat Bernhard Reiser das Restaurant *Soulfood Kitchen* in die Unternehmensgruppe *Der REISER Genussmanufaktur* integriert. „Dort und in unseren Restaurants *Aifach REISERS* am Würzburger Markt und *REISERS Zehnthof* in Nordheim am Main mit den jeweils zugehörigen Catering- und Event-Abteilungen sowie in unserer Kochwerkstatt im Mainfrankenpark können wir unsere 15 Kochauszubildenden, aber auch das ganze Team rotieren lassen, Synergien bilden, große Veranstaltungen bedienen und die hohe Qualität sichern, die wir wollen“, betonte der Gastronom vor dem Publikum der CHEFS TROPHY-Preisverleihung in Fulda.

Seit Gründung seiner Genussmanufaktur hat Bernhard Reiser dem Thema Aus- und Weiterbildung überdimensional viel Aufmerksamkeit geschenkt und schon immer sehr viel mehr junge Menschen ausgebildet als Unternehmen vergleichbarer Größe. Zugleich gehört der größte Ausbilder in Mainfranken zu den größten Kritikern des Dualen Ausbildungssystems in seiner jetzigen Form. „Wir haben ein marodes Schulsystem, das der aktuellen Entwicklung in der Branche kaum Rechnung trägt. Im Unterricht werden oft im-

mer noch die gleichen Themen behandelt wie während meiner Berufsschulzeit vor 40 Jahren. Stunden fallen aus, die Fachlehrer sind überlastet, wenig motiviert, und alle Azubis im dritten Jahr sind gleichzeitig in der Schule, fehlen also im Betrieb. Ich habe das System auf breiter Ebene bis hin zum Kultusministerium in Frage gestellt und unbefriedigende Antworten erhalten“, erzählte Bernhard Reiser und betonte: „Ja, wir müssen auf die Schwächsten Rücksicht nehmen, aber wir müssen auch die Guten fördern, die der Beruf wirklich interessiert. Mit dem Kochen ist es wie im Leistungssport: Man kommt nur an die Spitze, wenn man mehr macht als andere.“

Darum hat Bernhard Reiser eine eigene Ausbildungsakademie gegründet und arbeitet mit Nachdruck daran, die Attraktivität seiner Kochausbildung weiter zu steigern. In Sachen Berufsschule hat er einen Kompromiss geschlossen: „Ich schaue mir die Situation noch mal ein Jahr an, und wenn sich nichts ändert, werde ich Azubis, die nicht mehr der Schulpflicht unterliegen, also über 18 sind, nicht mehr in die Berufsschule schicken. Das kostet mich als Unternehmer ja alles Geld, ohne die erwartete Gegenleistung. Lieber nehme ich die theoretische Ausbildung selbst in die Hand.“

Ab Januar startet Bernhard Reiser ein überbetriebliches Ausbildungsprojekt. „Ich ermögliche meinen Auszubildenden Praktika bei Feinkost Seubert, Pâtisserie Walter und einer handwerklich arbeitenden Bäckerei. Auch das ist für mich gute Ausbildung: den jungen Menschen zeigen, was es rund um den Kochberuf alles gibt.“



„Ja, wir müssen auf die Schwächsten Rücksicht nehmen, aber müssen auch die Guten fördern, die der Beruf wirklich interessiert. Nur wer mehr macht als andere, kommt an die Spitze.“

Bernhard Reiser, Inhaber
Der REISER Genussmanufaktur





Die CHEFS TROPHY-Jury auf Deutschlandtour

Vom Allgäu bis nach Kiel und von Westfalen bis nach Berlin: Die jeweils zwei- bis dreiköpfigen Juryteams für den Auswahlprozess der Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 legten weite Distanzen durch ganz Deutschland zurück, um die acht nominierten Betriebe zu besuchen. Für tiefere Einblicke in die Arbeit eines Jurors vor Ort kamen sechs Vertreter der in diesem Jahr dreizehnköpfigen Jury auf die Bühne

- Michael Kuhn, Küchenchef, *Panorama Hotel Oberjoch*
- Stefan Schwarz, Sous Chef, *Kongresshotel Potsdam*
- Enrico Martin, Einkaufs-Manager, *Van der Valk Gruppe*

- Jan Horstmann, Küchenchef, Restaurant *Margaretental*, Kiel
- Bernhard König, Küchendirektor, *Parkhotel Adler*, Hinterzarten
- Walter Kratzer, Gastro-Leiter, *Allianz One*, Unterföhring

Außerdem „on tour“ waren: Marian Schneider, Barbara Schlachter-Ebert, Pablo Luers, Peter Sikorra, Peter Schmidt sowie Jurychef Markus Kirchner und Sabine Romeis (*chefs!*).

Der Jurybesuch vor Ort orientierte sich jeweils an einer mehrseitigen Checkliste. Es gab Gespräche mit den Ausbildern und den Auszubildenden; letztere lieferten der Jury in vielen Fällen die ausschlaggebenden Entscheidungshilfen.





Experiment gelungen: My perfect Knife ist da!

Was passiert, wenn angehende Köchinnen & Köche das „perfekte“ Messer kreieren? Das Ergebnis dieses Experiments präsentierte CHEFS TROPHY-Partner Giesser beim Preisverleihungsevent in Fulda

Vorweg: Die Runde auf der Bühne war leider nicht komplett. Neben drei Junior-Teams aus Betrieben des CHEFS TROPHY-Netzwerks haben auszubildende „Messerschmiede“ (korrekt: Präzisionswerkzeugmechaniker, Fachrichtung Schmiedetechnik) der Johannes Giesser Messerfabrik maßgeblich zur Entwicklung von „My perfect Knife“ beigetragen. Doch sie waren zum Blockunterricht in der Berufsschule und konnten damit nicht beim CHEFS TROPHY-Event in Fulda dabei sein. Vor Ort aber waren Hermann Giesser, Geschäftsführer, und Sven Aderhold, Verkaufsleiter. Und im Gepäck hatten sie *My perfect Knife*!

„Wir freuen uns, wenn wir mit unseren CHEFS TROPHY-Partnern besondere Projekte initiieren und umsetzen können“, unterstrich Sabine Romeis, Herausgeberin & Chefredakteurin. „Der Clou an dieser Zusammenarbeit ist, dass Auszubildende aus unserem Haus und Auszubildende aus dem CHEFS TROPHY-Netzwerk gemeinsam *My perfect Knife* entwickelt haben“, ergänzte Hermann Giesser und betonte, dass Ausbildung auch in seinem Unternehmen hohe Priorität besitzt.

Mit auf der Bühne waren zudem die Ausbilder und jeweils ein Azubi von den drei Teams, die sich mit ihren besten Entwürfen in der Vorrunde für die Einladung zum Entwicklungs-Workshop bei Giesser in Winnenden qualifiziert hatten.



„Der Clou ist, dass Azubis aus dem Netzwerk und Azubis von Giesser ‚My perfect Knife‘ zusammen realisiert haben.“

Hermann Giesser, Geschäftsführer & Sven Aderhold, Verkaufsleiter
Johannes Giesser Messerfabrik, Winnenden





„Mein Ausbilder ist mein großes Vorbild“

Wenn die Auszubildenden aus den nominierten Betrieben auf die Bühne kommen, fliegen ihnen die Herzen des Publikums zu – diese Goldene Regel galt auch für die CHEFS TROPHY-Preisverleihung 2023 in Fulda

Plötzlich vor großem Publikum auf einer großen Bühne zu stehen – das ist schon für gestandene Ausbilderinnen und Ausbilder bisweilen mit viel Aufregung verbunden, erst recht aber für ihre Auszubildenden. Und dennoch machten die Azubis aus den nominierten Betrieben bei der Preisverleihung CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 ihre Sache hervorragend. Sie legten bemerkenswerte Auftritte hin, als sie nach den filmischen Vorstellungen ihrer Ausbildungsbetriebe von den beiden Moderatoren Sabine Romeis und Markus Kirchner auf die Bühne gerufen wurden, um Rede und Antwort zu den Fragen über ihre Ausbilder*innen und ihre Ausbildungsbetriebe zu stehen.

Als in den Interviews Sätze fielen wie „Mein Ausbilder ist mein großes Vorbild“ oder „Bei uns gibt es einfach eine tolle Küche, tolle Ausbilder, und ich fühle mich sehr wohl im Team“ oder „Ich bin sehr stolz, meinen Ausbildungsbetrieb heute hier auf der Bühne repräsentieren zu dürfen“, flogen den jungen Menschen auf der Bühne die Herzen der Menschen im Publikum zu. Obendrein wurde jede ihrer Aussage auch noch mit tosendem Applaus belohnt.

Aber nicht nur bei der Preisverleihung in Fulda, sondern bereits während der Azubi-Jury-Gespräche bei den Vor-Ort-Besuchen der Juryteams hatten die angehenden Köchinnen und Köche mit ihrem Charme und ihren ehrlichen

Aussagen über die Branche, ihre Ausbildungsbetriebe und den Kochberuf die Juroren verzaubert.

„Wenn man so tolle Nachwuchsköchinnen und -köche wie euch kennenlernt, muss einem um die Zukunft des Kochberufs nicht bange sein“, lobten denn auch Markus Kirchner und Sabine Romeis, als sie die Auszubildenden nach ihrem Auftritt von der Bühne verabschiedeten und ihnen alles Gute für ihre Zukunft wünschten. „Bleibt am Ball und macht das Beste aus eurer guten Ausbildung, denn ihr arbeitet im schönsten Beruf der Welt und seid nicht nur überall in Deutschland, sondern weltweit mit eurem Fachwissen und Können willkommen und gefragt.“





Matthias Walter, Bad Überkingen

Der Gründer & Inhaber von MWalter Sehen – Staunen – Schmecken erhielt den erstmals vergebenen Special Award des Gastronomias Verlages

Über den Special Award

Erstmals in der elfjährigen Geschichte der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde ein Special Award der Geschäftsführung des Gastronomias Verlages vergeben, in dem *chefs!* seit Sommer 2012 erscheint. Geschäftsführer Richard Herbert: „Der Preis würdigt junge Unternehmer*innen im Gastgewerbe, die sich durch hohes persönliches Engagement für die Kochausbildung auszeichnen und selbst in der anspruchsvollen Start-up-Phase weder Zeit noch Geld scheuen, um hervorragend auszubilden und junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern. Matthias Walter erfüllt diese Kriterien par excellence. Das verdient unsere höchste Anerkennung.“



Das sagt der Ausbilder

„Wir sind unheimlich stolz und glücklich, dass wir diesen tollen Preis in unser kleines Städtchen Bad Überkingen mitnehmen können. Wir gehörten im letzten Jahr bereits zu den Nominierten und haben gemerkt, dass es nicht einfach ist, mit den großen Betrieben mitzuhalten. Sie haben ganz andere Voraussetzungen und können ihren Auszubildenden Dinge bieten, bei denen wir nicht mithalten können. Umso schöner ist es, dass auch unser Engagement anerkannt wird. Der Preis motiviert uns, weiter mit ganzer Kraft in die Ausbildung zu investieren.“

Über den Betrieb

Start-up mit 17 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern • Ausbildung als Steckenpferd mit drei Auszubildenden • sechsköpfiges Küchenteam • breit aufgestelltes Geschäftsmodell • Catering • Banketts und Events in Partnerbetrieben • Kochschule • Wochenmarkt • „Esskultur“ – hochwertiges Essen auf Rädern • Azubis mittendrin statt nur dabei • Bereitstellung von Berufskleidung und Messern • Rat & Hilfe bei allen Alltagsfragen • intensives Prüfungstraining mit Materialstellung



Matthias Walter ist ein junger, engagierter Unternehmer mit einem hohen gesellschaftlichen Verantwortungsbewusstsein: In der harten Start-up-Phase ausbilden? Für ihn Ehrensache!

Gregor Schuber und Anja Trappe füllen den Rahmen für die Kochausbildung im Hotel Der Öschberghof mit Leben



Der Öschberghof, Donaueschingen

Ausbilder: Gregor Schuber (Küchendirektor) und Anja Trappe (Küchenchefin im Restaurant *Esszimmer*)

Begründung der Jury

Das Fünf-Sterne-Superior-Resort *Der Öschberghof* in Donaueschingen gehört nach dem großen Umbau zu den absoluten Vorzeigehotels in Deutschland und setzt auch im Bereich Ausbildung Standards. Nicht nur, weil man hier den Kochberuf aufgrund vielseitiger Gastronomie-Outlets in seiner ganzen Breite von hochkompetenten Ausbilder*innen lernen kann. Sondern auch, weil der *Öschberghof* u.a. den Bachelor-Studiengang Hotel Management – Schwerpunkt Culinary Management zusammen mit der IST Hochschule ins Leben gerufen hat und damit die Kochausbildung auf ein neues Niveau hebt. Hier werden Top-Führungskräfte für die Profiküche geformt und gefördert. Das hat Zukunft.



Das sagt der Ausbilder

„Ich durfte bei der letztjährigen Preisverleihung in Ludwigshafen als Gast dabei sein und fand den Abend und die

präsentierten Inhalte sehr spannend. Das hat mich motiviert, die Bewerbung um die CHEFS TROPHY für unser Haus anzugehen. Dass wir heute den Preis entgegennehmen dürfen, freut mich für das gesamte Team, das an der Ausbildung beteiligt ist und sehr viel Arbeit hineinsteckt. Ich danke allen, vor allem der Geschäftsleitung mit David Breuer, dafür, dass wir Möglichkeiten haben, die nicht selbstverständlich sind.“

Über den Betrieb

Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit Golf, Events & Spa • insgesamt 430 Mitarbeitende im ganzen Haus • 92-köpfiges Küchenteam • 27 Azubis in der Küche • Klassische Kochlehre • Ausbildung im FHG-Modell • Duale Ausbildung Küche und Berufsakademie • Bachelor-Studium – Schwerpunkt Culinary Management • festes Rotationsprinzip durch fünf Restaurants • Extra: ein Kochtrainer für die praktischen Unterweisungen • eigene jährliche Ausbildungs-Challenge • dokumentierte Regelarbeitszeit bei 7,48 Stunden täglich



Pierre Binder hat das Hotel Birke zu einem Leuchtturm für gute Ausbildung im hohen Norden gemacht und gilt als „Meistermacher“, der seine Azubis erfolgreich für Wettbewerbe motiviert und fit macht



Hotel Birke, Kiel

Ausbilder: Pierre Binder (Küchenchef) & Team

Begründung der Jury

Im *Hotel Birke* wird das Thema Ausbildung par excellence gelebt. Das harmonische Zusammenspiel zwischen der rührigen Inhaberfamilie Birke und dem erfahrenen Küchenchef Pierre Binder mündet in bemerkenswerten Erfolgen. Die hervorragende Ausbildungsarbeit, ganz nah an den Bedürfnissen der jungen Menschen, hat das Haus im hohen Norden Deutschlands nicht nur regional, sondern auch bundesweit bekannt gemacht. Der Grund: Immer wieder landen Nachwuchstalente aus dem familiengeführten Haus bei regionalen und nationalen Jugendwettbewerben ganz weit vorn. Der bislang größte Erfolg: 2019 kam der Deutsche Jugendmeister der Köche aus dem *Hotel Birke*.



Das sagt der Ausbilder

„Mir ist gerade das Herz in die Hose gerutscht, als mein Name aufgerufen wurde. Ich habe angesichts all der

tollen Mitbewerber überhaupt nicht damit gerechnet, dass wir hier gewinnen können. Ja, wir machen eine fundierte Ausbildung und tun alles, um unsere Jungs und Mädels zu guten, leidenschaftlichen Köchinnen & Köchen zu machen. In der Wettbewerbsvorbereitung hilft es, dass wir in Kiel eine sehr gute Berufsschule mit sehr engagierten Lehrern haben, die uns tatkräftig unterstützen, um unsere Kandidaten fit zu machen.“

Über den Betrieb

Familiengeführtes Vier-Sterne-Superior-Hotel • 20 Köchinnen & Köche • 8 Kochauszubildende • kulinarische Vielfalt durch à la carte, (Familien)Feiern, Tagungen und Seminare und Außer-Haus-Caterings • neue, zum Gasträum offene Hotelküche • Regional-Konzept – Mitglied Feinheimisch e.V. • modernes Dienstplanungs-Tool mit Wunschfrei-Option • nach Möglichkeit Vier-Tage-Woche, kein Teildienst • regelmäßige Erfolge des Nachwuchses bei Wettbewerben • Deutscher Jugendmeister der Köche





Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen

Ausbilder: Boris Rommel (Küchendirektor) & Tobias Schumacher (Junior Sous Chef *Le Cerf*)

Begründung der Jury

Das *Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe* erfüllt in vieler Hinsicht die Anforderungskriterien an einen idealen Ausbildungsbetrieb. Hier hat das Team um Küchendirektor und Zwei-Sterne-Koch Boris Rommel mit der „Kaderschmiede Friedrichsruhe“ einen bemerkenswerten Weg gefunden, um junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern und ihre Eigeninitiative zu fördern. Die Auszubildenden erfahren von ihrem Ausbildungsteam in Friedrichsruhe höchste Wertschätzung und erhalten individuelle Förderung. Sie werden dank der konsequenten Integration ins breite gastronomische Konzept des Hauses mit insgesamt fünf Restaurants umfassend auf einem sehr hohen Niveau ausgebildet.



Das sagt der Ausbilder

„Gute Ausbildung muss man wollen; das gilt für uns als Ausbilder genauso wie für die jungen Menschen. Wir haben aktuell 16 Auszubildende, auf die ich sehr stolz bin, denn das sind junge Leute, die es wirklich wollen. Sie wissen: Wer Erfolg haben will, muss das Kochen leben, sonst funktioniert es nicht. Wir haben fünf Restaurants und bilden in jedem aus. Das ist in Häusern mit einer Zwei-Sterne-Küche nicht überall üblich. Wir bleiben dran an der guten Ausbildung und stellen nächstes Jahr wieder fünf bis sechs neue Azubis ein.“

Über den Betrieb

Einst Jagdschloss – heute Wellnesshotel und Gourmet-Hochburg • 45 Köchinnen & Köche • 16 Kochazubis • Waldschänke mit rusikaler Küche und Flammerie • Spa-Bistro mit asiatischer Küche • Jägerstube mit regionalen, klassischen Gerichten • Zwei-Sterne-Restaurant *Le Cerf* • digitale Arbeitszeiterfassung • Kaderschmiede Friedrichsruhe • gemeinsame Gestaltung des Bauerngartens • gemeinsame Kochabende im Personalhaus • Tafelrunde mit Personalleitung • vielfältige Schulungen, Ausflüge und Projekte



Boris Rommel und Tobias Schumacher bilden ein eingespieltes Team in Sachen Kochausbildung



Herzlichen Glückwunsch zur Nominierung!

Acht nominierte Betriebe durften sich 2023 Hoffnung auf den Ausbilder-Award von *chefs!* machen – nicht alle konnten gewinnen. Vier Nominierte nahmen Anerkennungsurkunden mit nach Hause:

- **HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu**, Balderschwang | Ausbilder: Kristian Knölke (Küchenchef) & Team
- **Maritim proArte Hotel**, Berlin | Ausbilder: René Otte (Küchendirektor), Andreas Hansen (Küchenchef) & Team
- **Das Weitblick Allgäu**, Marktoberdorf | Ausbilder: Daniel Jung (Küchenchef) & Peter Hartmann (Sous Chef)
- **Historisches Gasthaus Buschkamp**, Bielefeld | Ausbilder: Silvio Eberlein (Inhaber und Küchenchef)



„Liebe nominierte Kollegen, auch Euch gilt unser Respekt für hervorragende Arbeit mit dem Nachwuchs und für die Zukunftssicherung des Kochberufs. Bitte, lasst nicht nach in Eurem Engagement!“

Markus Kirchner, Präsident der Jury, CHEFS TROPHY AUSBILDUNG





WIR DANKEN DEN HAUPTSPONSOREN

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023



Starke Partner für ein starkes Netzwerk

Zwölf renommierte Unternehmen, Hersteller und Lieferanten aus der Foodservice-Branche sind 2023 Hauptponsoren des Ausbilder-Awards von chefs! Ihre Repräsentanten wurden dem Publikum vorgestellt

Was wäre das CHEFS TROPHY-Netzwerk ohne seine Partner und Sponsoren? Zwölf renommierte Unternehmen, Hersteller und Lieferanten aus der Foodservice-Branche sind aktuell Hauptponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG. „Sie ermöglichen uns hochkarätige Nachwuchsförderung, erstklassige Weiterbildungen, spannende Studienreisen und eine Preisverleihung wie heute“, betonte Herausgeberin Sabine Romeis bei der Vorstellung der Unternehmensrepräsentanten auf der Bühne. „Vielen Dank an unsere wunderbaren Sponsoren, die für das Thema Ausbildung brennen wie wir!“

Vor Ort waren:

- Hermann Giesser und Sven Aderhold** (Geschäftsführer/Vertriebsleiter, Giesser Messer)
- Marion Bartelt-Simon** (Account-Managerin, Ahornsirup aus Kanada, c/o mk2)
- Sven Bodry** (Director of Operations, RAK Porcelain Europe)
- Tobias Arnold** (Leiter Chef-Akademie, Block Menü)
- Günther Bosshammer** (Geschäftsleitung, Dynamic Professional/Groupe Nadia)
- Max Klotzsche** (Vertriebsleiter, Irinox Deutschland)
- Sascha Loucka** (Vertriebsleiter & Prokurist, Service-Bund Flach Rhein-Main)
- Dirk Loosen** (Vertriebsleitung, iSi Deutschland)
- Andreas Gantert** (Inhaber, Ber-Bek Berufsbekleidung)
- Christiane Löbke** (Sales Director Foodservice & Industry, Mowi Germany)
- Norbert Reinhardt** (Gebietsverkaufsleiter, Winterhalter Deutschland)
- Ralph Debes** (Vertriebsleiter, Beer Grill Deutschland)



„Für uns ist die Partnerschaft mit dem CHEFS TROPHY-Netzwerk eine Herzensangelegenheit. Keine Frage, dass wir auch die Gewinner 2023 mit auf eine Studienreise in die Emirate nehmen.“

Sven Bodry, Director of Operations
RAK Porcelain Europe







Genießen, feiern und netzwerken

Es hat schon Tradition, dass der Event CHEFS TROPHY AUSBILDUNG nach der feierlichen Preisverleihung in eine neue Dimension geht. Das war auch bei der Veranstaltungspremiere in der *Esperanto Plaza* in Fulda nicht anders. Bei der legendären After Award Party wird geschlemmt, gefeiert und genetzt, was das Zeug hält. Kolleginnen und Kollegen aus dem CHEFS TROPHY-Ausbilder- und Partner-Netzwerk sorgten an den Livecooking-Stationen für kulinarische Highlights. Küchendirektor Andreas Stolz und sein Stellvertreter Matthias

Niebling vom *Hotel Esperanto* boten mit ihrem Team die perfekte Unterstützung der kochenden Akteure. Wenig später verlagerte sich das Hauptgeschehen auf die Tanzfläche, wo Flo & Chris, die genialen Musiker der *Kleinen Band*, für heiße Rhythmen sorgten. Die Gäste ließen sich nicht lange bitten – sie tanzten, sangen und klatschten mit. Flo & Chris bewiesen einmal mehr, dass sie die perfekten Entertainer sind und zettelten die vielleicht längste Polonaise an, die Fulda je gesehen hat – 90 Prozent der Gäste machten begeistert mit.





Schlemmen & genießen an acht Livecooking-Stationen



Die Speisen & Getränke

Fingerfood zum Empfang

Kichererbse aus Franken

Bratling, Hummus, Granatapfel, Olivenöl, Knoblauchkresse

Rauchlachs im Kräutermantel

Mowi Superior, Crêpe, Meerrettich-creme, Rettichkresse

Fjordlachs – mariniert & flambiert

Mowi Suprême, Zitronengel, Kürbiskernöl-Mayo, Lachskaviar

Kilian Banzer, Küchenchef Zehnthof Verena Beutel & Lily Wild, Auszubildende REISER Genussmanufaktur, Würzburg

An den Live-Cooking-Stationen

Gebratene Tiefsee-Kammuschel

Radicchio-Ahorn-Salat und Himbeere

Knusprige Lobster Roll

Hummerfleisch in Butter-Brioche

Stephan Ereltz, Sous Chef GRILL, und Laura Böhm – Team Junior Trophy 2016 – Florian Schwertfeger, Executive Sous Chef Fairmont Vier Jahreszeiten Hamburg

Hering Hausfrauenart

„Heringsteine“ | Dillbrot | „Crème fraîche“
Benedikt Wittek, Küchenchef Restaurant Seestern und Hering Hero 2023 Moritz Bokelmann, Auszubildender LAGO hotel & restaurant am see, Ulm

Gebratener Pulpo

Bohnen | Ahornessig | Brombeere

Christian Saul, Küchenchef, Lucas Weigold, Sous Chef Bockenheimer Weinstube, Bockenheim an der Weinstraße

„Mire-poix“ (vegan)

Karamellierte Zwiebel | konfierte Karotte | Selleriepüree | Lauchasche

Michael Kuhn, Küchenchef Tity Nuryati, Auszubildende, Moch Fauzi, Commis Panoramahotel Oberjoch, Bad Hindelang

Roastbeef im Kräutermantel

Pastinake | Portweinjus | Herbststrüffel

Chicken Karaage mit Teriyaki-Sauce und Miso-Mayo

Tobias Arnold, Leiter Chef-Akademie Martin Dungs, Key-Account National Dennis Killer, Key-Account Süd Block Menü GmbH, Zarrentin

Rote Bete & Schokolade

Haselnuss | Passionsfrucht

Geeister Stollen

Banane | Mandarine | Salted Caramel

Dirk Rogge & Thomas Gollnow Leiter Chefmanship Center Deutschland Culinary Fachberater Unilever Food Solutions & Langnese

Käseauswahl aus Frankreich und der Schweiz

Service-Bund Flach / Fromi

Late Night Snack

Frikadellen-Liebe

Hamburger Rundstück, Klein & Fein, Curry-Bulette, Bareiss Kartoffelsalat

Thomas Leiendecker, Geschäftsführer Frau Poppes, Buxtehude

Gegen den Durst

Zum Empfang

Bubbles against Troubles Secco 2022
Winzerhof Stahl, Franken

An der Gin-Bar

Gil – The Authentic Rural Gin
Compagnia Dei Caraibi

Gerstensaft aus Fulda

Hochstift-Biere vom Fass, Weizenbier

Weißweine aus Franken

Hasennest Müller-Thurgau 2022
Sauvignon blanc 2022

Winzerhof Stahl, Franken

Rotwein aus Italien

Primitivo di Manduria DOC
Mandus Pietra Pura



Die Partner der After Award Party

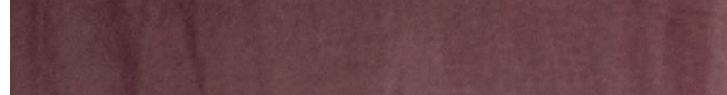




After Award: Jetzt geht die Party richtig los!







Flo & Chris: kleine Band



mit einer großen Show!



Stimmung und Tanz bis weit nach Mitternacht





Stimmen zur Veranstaltung „Alles echt, ehrlich und von Herzen kommend“

Wir freuen uns sehr, nun Mitglied des CHEFS TROPHY-Netzwerks zu sein und sehen der kommenden Zusammenarbeit mit Freude entgegen. Gerade aktuell ist es von besonders hoher Relevanz, die Branche und ihre Ausbildungsberufe attraktiv zu platzieren und Betriebe, die eine besonders vorbildliche Ausbildung ermöglichen, hervorzuheben. Es ist schön, dass *chefs!* diesen Betrieben eine Plattform bietet und sich für gute Ausbildung im Kochberuf engagiert.

Boris Rommel, Küchendirektor,
Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe



Wir sind sehr stolz darauf, dass wir jetzt zum CHEFS TROPHY-Netzwerk dazugehören! Unser gesamtes Team wurde hervorragend aufgenommen, und wir haben uns bei der Preisverleihung in Fulda von Beginn an willkommen gefühlt. Obwohl ich die meisten anderen Gäste nicht gekannt habe, waren alle meine Gespräche auf Augenhöhe und von echtem Interesse geprägt. Kein belangloser Smalltalk, wie man ihn von manch anderen Veranstaltungen kennt. Man spürte einfach, dass in diesem Kreis alles echt und ehrlich ist und von Herzen kommt. Danke auch für die wirklich tolle Party im Anschluss an die Preisverleihung – was für eine super Stimmung war das!

Anja Trappe, Küchenchefin Esszimmer
Der Öschberghof, Donaueschingen,



Von Herzen danke für die Einladung zur CHEFS TROPHY. Es war wieder ein grandioser Event, und es hat mir wirklich sehr großen Spaß bereitet, dabei sein zu dürfen. Natürlich war es in diesem Jahr auch weniger nervenaufreibend für mich: als Vorjahresgewinner bin ich viel entspannter angereist, ohne Herzklopfen wie beim letzten Mal. Die Anspannung der Nominierten vor der Preisverleihung war deutlich zu spüren, und ich habe mit jedem einzelnen mitgefiebert. Schön, dass das Netzwerk stetig weiter wächst. Ich freue mich schon sehr aufs Wiedersehen, egal wann und wo.

Stefan Wilke, Küchendirektor,
The Fontenay, Hamburg

Kaum eine Veranstaltung in diesem Jahr hat so viel Spaß gebracht wie der CHEFS TROPHY-Abend, und das Schönste daran war, dass mit dem Spaß sehr viel mehr verbunden war: Gastfreundschaft, neue Erkenntnisse über Ausbildung, Wertschätzung der Auszubildenden und Ausbilder sowie, nicht zu vergessen, das tolle Netzwerk. Die schönen Fotos vom Abend spiegeln die Stimmung sehr gut wieder.

Hermann Giesser,
Geschäftsführer, Johannes Giesser
Messerfabrik, Winnenden

Ein ausdrückliches Dankeschön aus dem *Öschberghof* auch von meiner Seite für diese wirklich toll organisierte Veranstaltung mit sehr informativen Beiträgen, viel inspirierendem Input und einem wahnsinnig interessanten Netzwerk. Wir freuen uns, nun Teil dieses Netzwerkes sein zu dürfen.

David Breuer, Manager F&B und Schulungsakademie | Mitglied
der Geschäftsleitung, Der Öschberghof, Donaueschingen

Wir bewundern Euer unermüdliches Engagement, das Ihr in diesen Preis und das CHEFS TROPHY-Netzwerk investiert. Wir sind stolz, Partner von chefs! sein zu dürfen.

Mariella Di Giambattista,
Director of Operations, RAK Porcelain
Europe, Luxemburg

Ein ganz herzliches Dankeschön für die Einladung zur CHEFS TROPHY-Preisverleihung. Der Abend war mal wieder grandios.

Ralph Debes, Vertriebsleiter,
Beer Grill Deutschland, Lörrach

Ja, leider haben wir nicht gewonnen, aber dabeizusein war trotzdem eine Bereicherung für mich und mein Team. Vielen Dank für die gelungene CHEFS TROPHY-Veranstaltung.

Kristian Knölke, Küchenchef,
HUBERTUS Mountain Refugio
Allgäu, Balderschwang

Es war eine tolle Veranstaltung, und wir haben uns sehr über die Auszeichnung mit dem Special Award gefreut. Es gab für uns nur positives Feedback über die unterschiedlichen Sozial Media-Kanäle und Zeitungsberichte. Der Abend in Fulda war wieder sehr interessant, insbesondere auch durch die Erfahrungsberichte der Kollegen. Sie trugen dazu bei, das Thema Ausbildung aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten. Die Band war wie schon im letzten Jahr grandios.



Matthias Walter, Inhaber, MWalter
Sehen – Staunen – Schmecken, Bad Überkingen

Bei der Vorstellung aller Nominierten ist mir das Herz in die Hose gerutscht, und ich war überzeugt, dass wir angesichts der starken Konkurrenz niemals den Preis bekommen werden. Umso stolzer bin ich – und sind wir alle hier – über die Auszeichnung mit der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023.



Hier in Kiel wird mir eine riesige Hochachtung zuteil, die ich so nicht erwartet hätte. Auch kürzlich bei der 50-Jahr-Feier im *Hotel Birke* haben die Gratulanten nicht mit Lob an meiner Arbeit gespart. Übrigens: Die Party nach der Preisverleihung war sehr schön. Besonders gesessen habe ich das vegetarische Gericht der sympathischen Kollegen vom Oberjoch. Wirklich eine Meisterleistung!

Wirklich eine Meisterleistung!

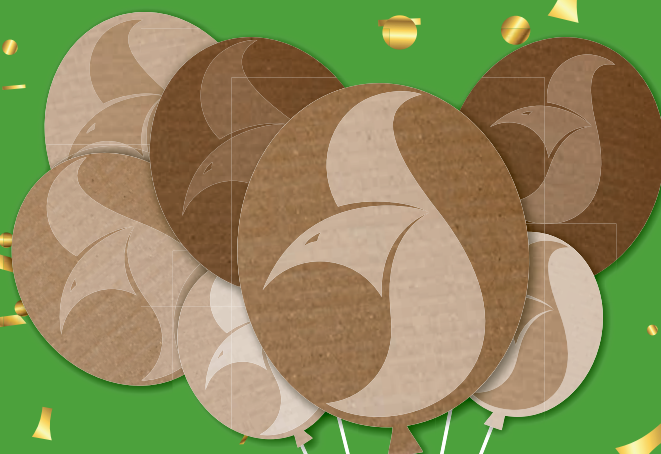
Pierre Binder,
Küchenchef, Hotel Birke, Kiel

Der alljährliche CHEFS TROPHY-Event ist jedes Mal wie ein großes Familienfest. Das Wiedersehen mit wunderbaren Kollegen, die netten Gespräche im Netzwerk, die tolle Preisverleihung und das hervorragende Essen lassen diese Veranstaltung so besonders werden. Danke für den großartigen Spirit, den wir am Abend gespürt haben, als wieder neue Kollegen dazugekommen sind, die unser Netzwerk jetzt bereichern. Danke, dass wir erfahren durften, wie andere mit dem Thema Ausbildung und Berufsschule heutzutage umgehen. Das sich im Bereich Ausbildung einiges ändern muss, ist wohl allen klar, und gemeinsam sind wir da auf jeden Fall im Vorteil, etwas in die richtige Richtung zu bewegen. Ich freue mich schon auf das nächste Mal!

Stefan Lichtenberg, Leiter Gastronomie,
EDEKA Zentrale Stiftung & Co. KG, Hamburg

Vielen Dank für diesen wirklich schönen Abend. Eine gelungene Veranstaltung!

Christiane Löbke, Sales Director Foodservice & Industry,
Mowi Germany, Deggendorf/Münster



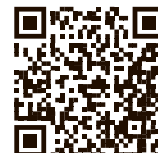
**WIR GRATULIEREN
DEN GEWINNERN DER
CHEFS TROPHY
AUSBILDUNG 2023!**

Warum **Service-Bund**?

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

[servicebund.de](https://www.servicebund.de)

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



Flammlachs nach skandinavischer Art

Flammlachs ist eine traditionelle skandinavische Fischspezialität und wird im Original über offener Flamme geflammt. Friesenkrone hat dieses Verfahren adaptiert und technisch so gelöst, dass das Ergebnis dem Originalprodukt ausgesprochen nahekommt. In der speziell für Friesenkrone konzipierten Flammlachs-Anlage werden die Lachsstücke optimal geflammt, ohne zu verbrennen. Die Tranchen garen so schonend, dass am Ende ein saftiges, aromatisches und optisch attraktives Produkt steht. Zunächst fährt der Lachs auf der Anlage über die offene Flamme. Dadurch bekommt die Hautseite die richtige Röstung. Im Anschluss geht es in den Gartunnel-Bereich. Hier gart der Lachs von oben, bis er ganz leicht braun wird. Durch die kontrollierte Garung über regelbare Heizregister bleibt er besonders zart und saftig. Nach dem Gartunnel wird er durch einen Marinadenschleier geführt. Zu guter Letzt fahren die marinierten Lachsstücke in die Karamellisation. Bei über 600 °C karamellisiert die Marinade und verleiht dem Fisch seinen Flammlachs-Charakter. www.friesenkrone.de



FOTOS: HERSTELLER / UNTERNEHMEN

Bereit für den Veganuary

Mit vier neuen Produkten unterstützt Garden Gourmet die Kreativität des Küchenteams im Veganuary: Sensational Pulled Fillet, Sensational Crispy Tenders, Falafel Classic und vegane Frikadelle. „Unsere Neuprodukte haben eine Top-Qualität, eine sehr fleischähnliche Textur und passen zu vielen Gerichten“, so Christian Geupel, Brand Manager Nestlé Professional. „Das bietet Gastronom:innen tolle Optionen, um ihre Speisekarte zu erweitern.“ Ob im Salat, im Sandwich oder als Pfannengericht – das Sensational Pulled Fillet ist ein Verwandlungskünstler und lässt sich dank seines dezenten Hähnchengeschmacks mit vielen Speisen kombinieren. Garden Gourmet Sensational Crispy Tenders sehen aus wie knuspriges Hähnchen und schmecken auch so. Ihre Textur ist dank einer neuen Technologie besonders fleischig. Falafel Classic – ein würziger Kick aus Kichererbsen und Petersilie, Kreuzkümmel & Co. – eignet sich für Trendgerichte aus der Levante-Küche. Die veganen Frikadellen sind durch Sojaproteine eine reine Ballaststoffquelle. Zur Herstellung der neuen Produkte von Garden Gourmet dient ausschließlich Soja aus Europa. www.nestleprofessional.de

WAS ES SO ALLES GIBT! Sektkühler aus Karton

Gemeinsam mit Print City Alliance beteiligte sich Metsä Board an der Gestaltung eines faserbasierten Sektkühlers. Die zweiteilige Verpackung wurde in Zusammenarbeit mit dem Catering-Unternehmen Benz & Co. sowie Kessler, Deutschlands ältester Sektkellerei, entwickelt. Dennis Grotian, Technical Service Manager bei Metsä Board, sagt über das Projekt: „Es war klar, dass der Karton selbst stabil genug sein muss, um die Flasche zu transportieren. Gleichzeitig muss er eine starke Markenbotschaft vermitteln und die Präsentation des Produkts unterstützen.“ Highlight der Verpackung ist ein integriertes Kühlsystem aus leichtgewichtigem MetsäBoard Prime FBB EB, einem dispersionsbeschichteten Barrierekarton. Die Feuchtigkeitsbeständigkeit wird durch einen speziellen wasserfesten Lack auf dem für den Innenteil verwendeten Karton noch weiter erhöht. <https://www.printcity.de/de/sekt-cooler-benz.html>



DESSERTIDEEN

Süßkartoffeln zum Nachtisch

Süßkartoffel-Crumble mit Äpfeln und Aprikosen, Süßkartoffel-Brownies mit Eis, Süßkartoffel-Tiramisu mit Kokos: Süßkartoffeln sind, wie der Name schon sagt, süß und passen daher perfekt in den Nachtischgang. In Kombination mit klassischen Rezepten wie Crumble, Brownie oder Tiramisu bringen sie das gewisse Extra auf die Dessertkarte und rechtfertigen zugleich einen höheren Verkaufspreis als die jeweilige Standard-Variante. Für ein schnelles Ergebnis in echter Hausmacher-Optik sind Aviko „Sweet Potato Diced“ die passende Grundlage. Durch die Herstellung im schonenden Dampfgarverfahren behalten die Süßkartoffelwürfel die tieforange Farbe und den vollen Geschmack. Ein spezielles, glutenfreies Coating sorgt für eine leicht knusprige Kruste – ein spannender Kontrast zum weichen Fleisch der Süßkartoffel. www.aviko.de



Süßkartoffel-Tiramisu mit Kokos

Für 10 Personen: 625 g Aviko Sweet Potato Diced, 2½ Beutel Instant-Espressokaffee, 250 ml Amaretto, 625 g Mascarpone, 250 ml Schlagsahne, 2½ Päckchen Vanillezucker, 7½ EL Zucker, 30 Löffelbiskuits, 25 g Kokosraspeln
Zubereitung (25 Minuten): Das Kaffeepulver in 125 ml heißem Wasser auflösen. Kaffee in einen tiefen Teller füllen und mit 125 ml Amaretto vermischen. Die aufgetauten Süßkartoffelwürfel und den restlichen Amaretto pürieren, bis die Masse möglichst glatt ist. Mascarpone mit Schlagsahne, Vanillezucker und Zucker zu einer festen, löffelbaren Creme aufschlagen. Das Süßkartoffelpüree unterrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Kaffeemischung tunken und in zehn (Wein-)Gläsern verteilen. Die Kekse dabei so zurechtbrechen, dass sie eine erste Schicht auf dem Glasboden bilden. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf geben und glattstreichen. Die restlichen Löffelbiskuits ebenfalls in die Kaffeemischung tunken und damit eine weitere Keksschicht auf der Sahne auslegen. Den Rest der Mascarpone-Creme darüber geben und glattstreichen. Tiramisu mit den Kokosraspeln bestreuen. Sofort servieren oder die Gläser abgedeckt kühl stellen.



Chocolate Cake goes Christmas

Süßer die Kuchen nie schmecken: Festliche Desserts auf Basis von veredelten Backwaren sind schnell zubereitet und lecker. Wie wäre es zum Beispiel mit einem zimtigen Apfeldessert oder einem verschneiten Himbeer-Kuchen? Erlenbachers Cheesecake Topped Apple vereint fruchtigen Apfelkuchen und cremigen Cheesecake. Eine zusätzliche Zimtnote macht den Crazy Cheesecake fit für Weihnachten. Dafür gewürfelte Äpfel mit Zimt und Zucker anbraten, Cheesecake mit den Zimtäpfeln und einer Karamellsoße garnieren und mit gebrannten Mandeln garnieren. Ein Hingucker ist der beerige Chocolate Raspberry Cake. Sein rotes Himbeer-Topping erinnert schon farblich an die festliche Jahreszeit. Kandierte Beeren und ein kandierter Rosmarinzwig verleihen dem Kuchen den frostigen Look der Winterzeit. Dazu kleine Baisertupfen auf dem Kuchen verteilen und flambieren – fertig ist die essbare Winterlandschaft. www.erlenbacher.de

Vegane Hupferln

Dr. Oetker Professional baut das erfolgreiche Kuchen- und Dessert-Konzept „Let's Gugelhupf!“ aus. Die Hupferl Schokino Vegan und Nuss-Zimt Vegan bringen pflanzlichen Kuchengenuss im Mini-Format ins Sortiment. Beide Varianten enthalten keinerlei tierische Zutaten und Inhaltsstoffe und sind tiefgekühlt. Der Hupferl Schokino Vegan besteht aus Rührteig und knackigen Zartbitter-Schokoladenstücken. Die Variante Nuss-



Zimt Vegan wird mit Mandeln, Haselnüssen und Zimt zum winterlichen Kuchengenuss. Die fertig gebackenen Hupferln müssen lediglich für ein bis zwei Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und können dann nach Belieben garniert und serviert werden. www.oetker-professional.de



Acht Jahre auf Holz gereift

Das Jahrgangsbier „Magnus“ aus der Riegele Biermanufaktur besticht mit der typischen Säure des Madeira-Weins, einer dominanten Süße und einer leichten Nussigkeit. Warum das so ist? Nun, die Bierspezialität reifte acht Jahre unter besonderen Bedingungen in den Kellern der Riegele Biermanufaktur, bevor sie in 1001 limitierte Flaschen abgefüllt wurde. „Komplex im Aroma, harmonisch im Körper und süß in der Erinnerung“ beschreibt Biersommelier-Weltmeister Sebastian Priller-Riegele die Kreation Magnus 23 „Edition Madeira“. Seinen ausgeprägten Charakter verdankt das Getränk einer langen Lagerung in Eichenfässern aus Portugal, in denen zuvor Madeira-Wein reifte. Es ist ein eigens eingebranntes Belgisches Dubbel. Veredelt in einem aufwändigen Cuvée-Verfahren, vereint Magnus 23 die typische Säure des Madeira-Weins mit der dominanten Süße von Rosinen und Honig, einer leichten Nussigkeit und ausgeprägten Fassnoten zu einer außergewöhnlichen Aromenvielfalt. www.riegele.de

FOTOS: HERSTELLER / UNTERNEHMEN

Appetit auf Algen

Ob als Meeresspargel, Püree, Tatar oder Beilage zu asiatischen Suppen oder Fischgerichte: Algen sind Trend und gelten als Superfood der Zukunft. Das liegt auch an der Klimaneutralität, denn selbst dort, wo Algen gezüchtet werden, erfordert die Produktion weder Dünger oder Pestizide, noch schadet sie dem Ökosystem. Mit dem Dekor Splash Blue auf der Porzellankollektion Shiro liefert die Porzellanmarke Schönwald ein Dekor in Ozean-Optik, das Algen-Gerichte umspielt wie Wellen eine Insel. Optische Verführung pur ist auch die asiatische Suppe mit Algen in einer Bowl der Porzellankollektion Shiro Glaze (Foto). Mit einer solchen Inszenierung kommen selbst Gäste auf den Geschmack des Meeres, die Algen bislang für einen Geheimtipp unter Veganern hielten. Diese wiederum binden mit Algen ihre Soßen und schätzen die unterschiedlichen Texturen und Geschmacksrichtungen von Seegrass/Tang. www.schoenwald.com



Ein Rum wie ein Cognac

Rum, das magische Destillat aus der Karibik, ist mehr als ein alkoholisches Getränk. Mit seiner reichen Geschichte, seiner kulturellen Bedeutung und seiner Vielseitigkeit hat Rum Freunde auf der ganzen Welt. Ron del Barrilito ist die Essenz aus Kultur, Zeit und Handwerk. Der nach traditionellem Handwerk in Puerto Rico hergestellte Premium-Rum wird von Experten mit feinen Cognacs verglichen. Sein Erfinder Petro Fernández kehrte 1871 nach seinem Studium in Frankreich zur Hacienda Santa Ana in Puerto Rico zurück und vermischte die ausgezeichneten französischen Branntweine und Cognacs. So kam er auf die Idee, einen Rum zu kreieren, der ihrem Stil ähnelte. Anfangs bedienten sich nur Familie und Gäste direkt aus dem Fass. Das brachte dem Rum den Spitznamen „el barrilito“ (kleines Fass) ein. Nachdem er sein Handwerk perfektioniert hatte, verfeinerte Petro Fernández 1880 Rezept und Herstellung. Seine Familie führt die geheime Zusammenstellung der Zutaten und die Reifung in Eichenfässern für das einzigartige Zuckerrohrdestillat bis heute fort. www.compagniadecarai.com



Reinigung und Pflege mit System

Vorbei sind die Zeiten, in denen für jeden Reinigungsvorgang Reiniger und Pflegeprodukte per Hand dosiert werden mussten. Mit dem iCareSystem AutoDose bietet Rational ein integriertes Reinigungs- und Bevorratungssystem als Option für die iCombi Pro-Tischgeräte. Reiniger und Pflegeprodukte werden als Feststoff im Gerät vorgehalten und ermöglichen so eine autonome Reinigung, entweder auf Knopfdruck oder nach Reinigungsplan. In den Einstellungen kann die Reinigung nach Gerätenutzung oder entsprechend der Wochenplanung für jeden Tag separat programmiert werden. Der iCombi Pro holt sich selbstständig die Reinigungsprodukte in der notwendigen Konzentration aus den Kartuschen und hält den Gerätebenutzer immer auf dem aktuellen Stand der Reinigung. Er warnt auch, wenn beispielsweise eine bestimmte Menge an Reinigungsmittel unterschritten wird. Die Anzeige erfolgt am Gerät oder über das digitale Küchenmanagement ConnectedCooking. www.rational-online.com



Neuer Stern am Snack-Himmel

Mario Pfau ist Küchen- und Fleischermeister, Catering-Unternehmer und Erfinder. Seine HapS Twin Slider V4A-Maschine ist zum schnellen und komfortablen Befüllen von Baguettes und Brötchen konzipiert. Weil das Brot die Füllung komplett umschließt, sinkt die Gefahr, sich beim Verzehr zu bekleckern



Die Idee kam Mario Pfau im Austausch mit einem Freund und Weggefährten. Dieser hatte vor einem wichtigen Geschäftstermin noch schnell ein belegtes Baguette gegessen und sich bekleckert. „Eine peinliche Situation“, findet Mario Pfau, „erst recht, wenn man kein Wechselhemd dabei hat. Aber wie lässt sich solch ein Missgeschick vermeiden?“ Die Freunde kamen ins Diskutieren und Grübeln, und im Kopf entstand der erste Prototyp der heutigen HapS-Maschinen.

Von der Idee bis zur Realisierung war es ein langer Weg. „Vier Jahre wurde an der Idee getüftelt“, erinnert sich Mario Pfau. „Mitstreiter hörten auf, von manchen wurde man belächelt. Es war ein steiniger Weg, und mehr als einmal war ich nahe am Aufgeben“, gesteht der Küchen- und Metzgermeister, der als selbstständiger Catering-Unternehmer seine Dienstleistung in der *Alten Mühle Jagsal* in Schlieben/Brandenburg anbietet, aber auch auf Messen und Events. „Nur wenige haben an mich und meine Idee geglaubt, aber ich hätte es mir nie verziehen, wenn ich sie nicht weiterverfolgt hätte.“

Seine Erfindung ist inzwischen marktreif und endlich auf der Straße. Sie wurde kürzlich auf der Leipziger Fachmesse „Iss Gut“ vorgestellt. Mit Erfolg. „Ich habe direkt auf der Messe erste Geräte verkauft“, freut sich Mario Pfau und blickt optimistisch nach vorn. Die hochwertigen HapS V4A-Maschinen benötigen keinen Stromanschluss und werden in einer

metallverarbeitenden Manufaktur in Deutschland hergestellt. Sie sind also komplett „Made in Germany“.

Die Geräte sind zum schnellen und komfortablen Befüllen von Baguettes und Brötchen konzipiert. Es gibt vier Modelle: von klein mit einer Befüllvorrichtung für alle, die wenig Platz haben (z.B. in Foodtrucks, auf der Terrasse), bis zur großen Lösung. Alle Geräte sind spülmaschinengeeignet, erfüllen die HACCP-Vorschriften und überzeugen mit einfacher Bedienung. Das System eignet sich gleichermaßen für die Verarbeitung kalter Zutaten wie Salat, Dressing, Schinken oder Wurst als auch für Füllungen mit heißen

Komponenten wie Gyros, Pulled Lachs, Backfisch oder gezupfte Haxe. Das System ist modular erweiterbar, durch das Ineinanderstecken mehrerer Rahmen kann bei Bedarf eine sehr große Ausgabestrecke entstehen.

Mario Pfau sieht reichlich Potenzial für lukrative Geschäftsmodelle: „Durch individuelle Füllungen ist kein HapS wie der andere. Ob vegetarisch, asiatisch, mexikanisch, mediterran oder individuelle Handschrift des Kochs – alles ist möglich. Weil das Befüllen schnell geht, kann man sich auf die Füllung konzentrieren, und mit der HapS-Maschine ist alles schnell und einfach umgesetzt.“

haps-baguette.de



„Es gibt vier Modelle – von klein mit einer Befüllvorrichtung bis zur großen Ausgabestrecke.“

Mario Pfau, HapS-Erfinder



FOTOS: STEFFENWALTER FÜR HAPS

„Nichts geht über den persönlichen Austausch“

Am 3. Februar öffnet in Stuttgart die INTERGASTRA 2024 ihre Türen. Das sagt Projektleiter Markus Tischberger über Messe in Zeiten von Krieg und Krise, Aussteller- und Besucherzahlen und seine persönlichen Messe-Highlights



Wenig Personal, steigende Kosten, allgemeine Krisenstimmung – die aktuellen Rahmenbedingungen im Gastgewerbe dämpfen vielerorts die Lust auf einen Messebesuch. Ist die INTERGASTRA in ihrer jetzigen Form überhaupt noch zeitgemäß?

Tischberger: Der Stellenwert einer Fachmesse ist weiterhin hoch – nichts geht über den persönlichen Austausch. Menschen wollen sich begegnen und gemeinsam Lösungen für ihre Herausforderungen im beruflichen Alltag finden. In unserer Branche, in der Themen wie Sensorik, Ausprobieren, Vergleichen und soziales Beisammensein im Mittelpunkt stehen, ist und bleibt eine Messe ein wichtiger Treffpunkt.

chefs!: Was ist mit digitalen Formaten?
Tischberger: Eine Nachfrage nach digitalen Erweiterungen ist derzeit nicht spürbar. Das Gros der Aussteller setzt auf den klassischen B2B-Messeauftritt. Natürlich funktioniert der reine Wissenstransfer digital wunderbar, doch sobald es in die praktische Anwendung geht, gibt es Grenzen. Aus digitalen Formaten ein Wirtschaftsmodell für Aussteller und Besucher zu machen – das funktioniert bislang nicht.

chefs!: Ist also die pandemiebedingte Zurückhaltung überwunden?

Tischberger: Die Menschen sind froh, sich wieder Auge in Auge gegenüberzustehen. Der enorme Wert einer Messe ist ja, dass Aussteller und Besucher zu 100 Prozent anwesend sind. Diese Fokussierung gibt es im Video-Call nicht. Der emotionale Wert einer persönlichen Begegnung ist hoch und wird auch entsprechend geschätzt.

chefs!: Mit welchen Argumenten gewinnen Sie Aussteller und Besucher?

Tischberger: Bei der INTERGASTRA 2024 kommen Menschen aus der ganzen Welt zusammen. Dafür stellen wir mit unseren Partnern wie dem DEHOGA Baden-Württemberg, dem Bundesverband der deutschen Vending-Automatenwirtschaft, dem Verband der Köche Deutschlands und vielen weiteren Partnerinnen und Partnern ein umfassendes Rahmenprogramm zusammen, das die aktuellen Themen der Branche aufgreift. Die Podiumsdiskussionen,

Talkrunden, Workshops, Wettbewerbe und Shows bieten den Besucherinnen und Besuchern ein großes Spektrum zur Weiterbildung und geben neue Impulse. Diesen Rahmen unterfüttern die ausstellenden Unternehmen mit ihren Neuheiten und Ideen – sie setzen sie in Szene, bieten den Besuchern ihre Lösungen und Konzepte an.

chefs!: Aber die Besucherzahlen früherer Jahre dürften bei der INTERGASTRA 2024 wohl nicht erreicht werden?

Tischberger: Vor wenigen Wochen ging die Fachmesse für das Metzgerhandwerk in Stuttgart zu Ende – mit Besucherzahlen auf dem Niveau von 2019. Auch diese Branche ist nicht mit Fachkräften gesegnet. Aber ich kenne natürlich den realen Betriebsalltag in den Gastronomiebetrieben. Ein Messebesuch nimmt kostbare Zeit in Anspruch. Zeit, Geld, Personal – das muss gegeneinander abgewogen werden. Nichtsdestotrotz ist es für die Unternehmer wichtig, auf dem Laufenden zu bleiben, das Netzwerk zu pflegen, den Anschluss nicht zu verlieren. Und

wo geht das effizienter als auf einer Messe? Für Messeaussteller bedeutet das auch, dass sie ein Programm mit hohem Mehrwert zusammenstellen müssen. Reine Produktschau bekommt man heute online. Es geht vielmehr darum, Nähe und Vertrauen aufzubauen, mit Service und Beratungsleistung zu überzeugen. Es kann nicht schaden, wenn auch die Ausstellenden stärker die Werbetrommel rühren und im Vorfeld vermitteln, warum sich der Messebesuch für ihre Kunden lohnt.

chefs!: *Drückt die Krisenstimmung nicht auf die Aussteller-Nachfrage?*

Tischberger: Die Auslastung unserer INTERGASTRA ist mit der anderer Messen vergleichbar. Und noch immer kommen Anmeldungen herein. Das Niveau vor der Pandemie erreichen wir mit 2024 noch nicht, aber 80 bis 90 Prozent davon schaffen wir.

chefs!: *Gibt es einen Trend zu kleineren Messeauftritten?*

Tischberger: Bei der diesjährigen HostMilano in Italien mit ähnlicher

„Die Menschen sind froh, sich wieder Auge in Auge gegenüber zu stehen. Der enorme Wert einer Messe ist ja, dass Aussteller und Besucher zu 100 Prozent anwesend sind.“

Markus Tischberger, Projektleiter

Ausrichtung wie der INTERGASTRA habe ich keine Zurückhaltung bemerkt, was die Messeauftritte betraf. Wenn ein Unternehmen an einer Messe teilnimmt, dann tut es das mit aller Professionalität, das gilt auch für den Standbau. Es steckt viel Budget und Manpower dahinter, einen Messeauftritt neu zu planen; vor allem, wenn es kein modularer Auftritt ist. Schnell übersteigen die Umbaukosten dann die Spareffekte eines kleineren Stands und machen das Ganze unrentabel.

chefs!: *Auf welche Kostensteigerungen müssen sich die Aussteller sowie die Besucher*innen einstellen?*

Tischberger: Die Kosten für die Messteilnahme sind gegenüber 2020 um 30 bis 40 Prozent gestiegen. In dieser Vollkostenrechnung stecken die Gebühren für die Standfläche und die gestiegenen Kosten für Speditionen, Messebau, Werbematerialien, Hotels und Standbetreuung. Die weitgehend personalgetriebenen Steigerungen bleiben auf höherem Niveau. Die Tageskarte für Besucher*innen hat sich hingegen nur um drei Euro auf 48 Euro erhöht. Wir wollen ein vernünftiges Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Damit sich der Messebesuch lohnt, reicht oftmals die eine zündende Idee oder das eine gute Konzept, die man angesichts der großen Themenvielfalt bei unserer Schau sicher finden wird.

chefs!: *Wo steht die INTERGASTRA im Wettbewerb mit der Hamburger INTERNORGA, die nur gut einen Monat später in Hamburg stattfindet?*

Tischberger: Beide Messen haben ihre Schwerpunkte und so ihre Daseinsberechtigung. Die INTERGASTRA belegt 2024 wieder das gesamte Stuttgarter Messegelände und ist damit seit 2016

flächenmäßig die größere Messe. Alleinstellungsmerkmale sind zum Beispiel die Getränkehalle und die GELATISSIMO, bei der sich wieder alles um handwerklich hergestelltes Speiseeis dreht.

chefs!: *Seit 2020 findet der internationale Kochkunst-Event IKA/Olympiade der Köche während der INTERGASTRA statt – mit welcher Relevanz für die Fachmesse?*

Tischberger: Die IKA/Olympiade der Köche ist ein Zugpferd. Teams aus über 60 Ländern sind am Start und messen sich im Wettbewerb. Die Kombination der beiden Großveranstaltungen bietet für die Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, sich innerhalb von fünf Tagen über die internationalen Trends der Branche zu informieren und inspirieren zu lassen. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir dem weltweit größten und international bedeutendsten Kochwettbewerb in Stuttgart ein Zuhause geben.

chefs!: *Last but not least: Was sind Ihre persönlichen Highlights bei der INTERGASTRA 2024?*

Tischberger: Dieses Gefühl, dass nach vier Jahren pandemiebedingter Pause endlich wieder INTERGASTRA stattfindet, ist mein persönliches Highlight! Der Branchentreffpunkt hat wahrlich gefehlt.

Interview: Cornelia Liederbach |



12. Jahrgang

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

Gestaltung/Layout/Schlussredaktion:

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

Verlag:

 Gastronomica 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. 12 vom 1. Januar 2023

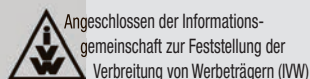
chefs! erscheint 10 x im Jahr 2023

Bezugspreise:

 Einzelpreis: 7,90 Euro, Jahresabonnement
 Inland: 74,00 Euro, Jahresabonnement
 EU-Ausland: 85,00 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 gewerbliche 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

 Angeschlossen der Informations-
 gemeinschaft zur Feststellung der
 Verbreitung von Werbeträgern (IVW)

**GASTRONOMIA
 VERLAG**

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

www.chefs-magazin.de

NACHSCHLAG

Das Geheimnis der rosaroten Torte

Chef-Konditorin Jana Büttner und ihr Team wollen in der neuen Le Gâteau rose-Tortenmanufaktur in Fürstenwalde vor allem den B2B-Geschäftszweig ausbauen

Die Herstellung von *Le Gâteau rose*, der rosaroten Torte, basiert auf einem Rezept der Familie des Hieronymus von Kysewetter (1512–1586). Viel mehr als mehrere Schichten Biskuit und leichte Creme, durchsetzt mit frischem Fruchtgelee, gibt sie auf den ersten Blick nicht preis. Der rosarote Überzug selbst ist aus zart schmelzender Ruby-Schokolade. Auswahl, Dosierung und Komposition der Zutaten sind ein süßes Geheimnis, das Konditorin Jana Büttner und ihr Team hüten wie ihren Augapfel. Das ist in der gerade neu eröffneten *Le Gâteau rose*-Tortenmanufaktur in Fürstenwalde nicht anders als zuvor im Café *Le Gâteau rose* in Bad Saarow. Dort machte das Team in den vergangenen drei Jahren einen so vorzüglichen Job, dass die ursprüngliche Manufaktur viel zu klein geworden war und der Umzug unumgänglich.

Ob inspirierendes Dessert, süßes Highlight zur Tea Time oder verführerische Überraschung beim Bankett: Die *Le Gâteau rose*-Tortenmanufaktur bietet ein breites Pâtisserie-Sortiment und liefert es an Kunden in Hotels, Restaurants, Büros, Unternehmen, Geschäften & Co. „Mit der Eröffnung der neuen Tortenmanufaktur können wir unseren B2B-Geschäftszweig ausbauen“, sagt Marco Pfeifer, Geschäftsführer Artprojekt Cakes & Coffee GmbH, unter der das Café *Le Gâteau rose* in Bad Saarow sowie die neuen Tortenmanufaktur in Fürstenwalde firmieren.

Tortenkönigin Jana Büttner führt zusammen mit Michelle Thiede die Regie in der neuen Tortenmanufaktur mit gut 260 Quadratmetern. Die gläserne Backstube ist vom Verkaufsraum einsehbar. So kann man den Konditorinnen bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen, wie sie mit viel Liebe und handwerklichem Geschick ihre Kreationen herstellen. Dabei ist nicht nur der schöne Anblick wichtig. In Sachen Herstellung setzt

das Team auf Saisonalität und Regionalität; und natürlich werden ausschließlich hochwertige Produkte verarbeitet.

„Besonders Auftragsorten benötigen sehr viel Raum für die Herstellung und die Kühlung, denn je nach Anlass können die individuellen Kreationen ziemlich groß ausfallen“, erläutert Chef-Konditorin Jana Büttner. Dazu kommt der tägliche Bedarf an Törtchen und saisonalen Kreationen für den regulären Café-Betrieb. „Wir freuen uns sehr, dass wir in unserer neuen Tortenmanufaktur viel mehr Platz haben und nun richtig durchstarten können. So können wir unsere Kreativität noch besser ausleben und viel mehr Kunden glücklich machen“, sagt Jana Büttner.

Für den täglichen Süße-Kick gibt es in der Tortenmanufaktur in Fürstenwalde eine große Auswahl an farbenfrohen Törtchen, Everyday Cakes, Petits fours, Cupcakes, Cake Pops & Co. zum Mitnehmen. Darunter natürlich auch die berühmte rosarote Torte, die dem Café *Le Gâteau rose* und der *Le Gâteau rose*-Tortenmanufaktur ihren Namen verleiht. !



Tortenkönigin Jana Büttner mit der berühmten, rosaroten Torte, die auch der neuen *Le Gâteau rose*-Tortenmanufaktur in Fürstenwalde ihren Namen gab



WIR DANKEN DEN HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023



Frische Küche



...UND DEN PARTNERN DER AFTER AWARD PARTY 2023



Ein großes Dankeschön auch an das Hotel Esperanto – das Küchen- und Serviceteam, die Veranstaltungstechnik und das Event-Management sowie alle anderen Akteure, die zum Erfolg der Preisverleihung 2023 beigetragen haben.

Das Warten lohnt sich.

Jedes Jahr warten wir Norweger auf etwas ganz Besonderes: Der Skrei macht sich während der dunklen Winterzeit auf seine lange Reise durch die raue Barentssee. Sein Ziel: die Lofoten vor der Küste Norwegens. Diese lange Wanderung durch das eiskalte Meer verleiht seinem Fleisch eine einzigartige Textur und einen delikaten Geschmack. Skrei ist norwegischer Kabeljau in seiner Höchstform. Diese weltbekannte Delikatesse wird ausschließlich von Januar bis April gefangen.

Skrei Nur aus
Norwegen



SEA FROM
NORWAY
NOR