

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Immobörse

Branchenbuch

Online-Shop

Speisekartenplaner

Oh là là, Frankreich

Die kulinarischen Schätze der Grande Nation 12

NEU: »HOGAPAGE Today«

Ihre Online-Tageszeitung

Täglich Aktuelles aus der Branche:
kostenlos unter www.hogapage.today 30

Kreative Snacks

Ideen für den
kleinen Hunger 64

Medical Wellness 26

No-Shows

Abserviert
vom Gast 48

Küchenplanung 80

NEWS **Entrée**

Info-Häppchen und Neues 6

Ploners Gastro-Kolumne

Schlechte Zeiten für Superhelden! 10

Titelstory

Oh là là, Fronkreisch!

Großer Genuss bestimmt seit jeher die Lebensart der Grande Nation – auch heute noch! 12

Special

Welcome to Winterwonderland!

Wie Sie Ihre Gäste auch in der kalten Jahreszeit begeistern können 20

Branche Inside

Der medizinische Zeitgeist heißt Medical Wellness

Prävention und eine Änderung des Lebensstils sind die DNA 26

HOGA 2017 in Nürnberg

Mit neuen Inspirationen ins Jahr starten! 32

Noch ein Tor, noch ein Bier!

Das Konzept Sportsbar 36

Sind Sie noch Gastronom oder schon Gastgeber?

Interview mit Bernd Stark, Chief Operating Officer (COO) Food Service bei Vion Food 40

Management & Marketing

Recruiting: Neue Wege gehen...

Wie Hotels und Restaurants heute Mitarbeiter suchen 42

No-Shows

Abserviert vom Gast 48

Der Gewinn liegt im Einkauf – Erfolgsformel oder Binsenweisheit?

Warum billig nicht gleich klug ist... 52

Food & Beverage

Gans – oder gar nicht?

Weihnachtsschmankerl rund um den Globus 58

Der kleine Hunger kommt bestimmt...

Kreative Snack-Ideen mit dem besonderen Etwas 64

Wie kommt bloß der Bock ins Bier?

Genießer können sich zwar das ganze Jahr über für Starkbiere erwärmen, doch die klassischen »Böcke« haben vor allem im Advent Hochsaison 68

Spritzige Weihnachts- und Silvesterperlen

Welche Schaumweine zum Jahreswechsel in aller Munde sind 72

12

Oh là là, Fronkreisch!



52

Der Gewinn liegt im Einkauf

58

Weihnachtsschmankerl rund um den Globus



36

Das Konzept Sportsbar

Technik & Equipment

Vorsprung durch Technik

Equipment, das Tagungsgäste glücklich macht 76

Küchenplanung mit Kalkül

Fachplaner sind unverzichtbar, wenn ein Neubau oder Umbau den Küchenbetrieb effizienter machen soll 80

Karriere & Ratgeber

Reden wir übers Geld

Strategien für die Gehaltsverhandlungen mit den Mitarbeitern 88

Berufsporträt: der Sommelier

Weinexperte plus x hoch zwei 94

Stars & Legends

Das »Goldene« Hotel

Seit acht Jahren bietet das Hotel Aurelio in Lech selbst für Arlberger Verhältnisse eine besondere Form von Luxus 96

10 Fragen an...

David Garrett 102

COOK meets ROCK

Diese Küchenparty geht unter die Haut 104

Jetzt rede ich!

Der Champagner im Exklusiv-Interview 106

Jobs & Immobilien

Immobilien 116

Jobs 117

Service

Editorial 3

HOGAPAGE Today 30

Bildungskompass 91

News aus den Verbänden 108

HOGAPAGE-Marktplatz 112

Buchtipps 114

HOGAPAGE Social Media 120

Impressum 122



Equipment, das Tagungsgäste glücklich macht

76



94

Berufsporträt: der Sommelier



Das »Goldene« Hotel – das Hotel Aurelio in Lech

96

Fachmesse Hotellerie
Gastronomie & GV

**HOGA**
Messe Nürnberg

2017 die Nr. 1
im Süden!

- Trends
- Lösungen
- Innovationen

Hier zeigt sich die Branche
in ihrer ganzen Vielfalt!



Die Zukunft
im Blick!
15.-17.1.2017



Messe-Ticket
online!


Frühjahrstreff 2017

BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG



**AFAG**
WIR MACHEN MESSEN

**FOOD
SPECIAL**
am 15.+16.1.

Kontakt:
AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
 (09 11) 9 88 33 - 540
www.hoga-messe.de



Oh

là


là,

Fronkreisch!

Großer Genuss bestimmt seit jeher die Lebensart der Grande Nation – auch heute noch!

Gutes Essen gehört zu Frankreich wie der Eiffelturm zu Paris: duftende Baguettes und Croissants, frischer Käse, köstliche Tartes und die Franzosen, die es lieben, ihre Mahlzeiten zu zelebrieren. Gerne stundenlang und selbstverständlich mit einem guten Glas Wein. Unverändert ist ihre Küche – neben der Liebe – wohl die wichtigste Lebensfreude der Grande Nation.

Text: Daniela Müller



Weil die französische Küche so sehr in der Kultur des Landes verwurzelt ist, wurde sie 2010 – als erste Landesküche überhaupt – sogar von der UNESCO als immaterielles Kulturgut zum Weltkulturerbe ernannt. Und das hat seinen Grund: Gutes Essen gehört in Frankreich heute nicht allein der Oberschicht – es gehört allen. Das war nicht immer so: Vor der französischen Revolution arbeiteten die großen Köche für den Adel am Hofe oder für das wohlhabende Bürgertum. Nach 1789 eröffneten viele der arbeitslos gewordenen Küchenchefs Restaurants oder fanden darin eine Beschäftigung. In dieser Zeit zog es viele Küchenkünstler der Grande Nation ins europäische Ausland – nicht nur im reichen London lernte man diese buchstäbliche Mundpropaganda zu schätzen.

Weltweit der Inbegriff der Kochkunst

Der internationale Siegeszug der französischen Küche wurde durch die Revolution nachhaltig befeuert. Und in Frankreich konnten plötzlich weniger gut betuchte Bürger in einem der zahlreichen neuen Restaurants in den Genuss der hohen Küchenkunst kommen. Spätestens als preiswerte Brasserien und Bistros die französischen Städte eroberten, war die Cuisine française in der breiten Masse angekommen. Und sie fand Gefallen an den kulinarischen Genüssen. Das ist bis heute so geblieben. Noch immer ist die Nationalküche Frankreichs prägend für den Stil vieler großer Köche weltweit.

Land der unbegrenzten kulinarischen Möglichkeiten

Trotz der großen Unterschiede zwischen der »klassischen« französischen und der ländlichen Kochkunst herrscht in Frankreichs Küchen eine harmonische Koexistenz des Nationalen und Regionalen. »Beide Küchen vereinen zwei wesentliche Gemeinsamkeiten: ihr bedingungsloser

Anspruch an die Qualität der Produkte und das Handwerk, das mit der Zubereitung verbunden ist«, erklärt Paul Stradner, Küchenchef im Brenners Park-Restaurant, einer der jüngsten 2-Sterne-Köche in Deutschland. Der Gault & Millau kürte ihn zum »Aufsteiger des Jahres 2016«. Der 35-Jährige hat sein Herz bereits vor langer Zeit an die Cuisine française verschenkt. Von 2002 bis 2005 war Stradner im »Hausgast Restaurant Sielberberg« in der Traube Tonbach in Baiersbronn als Junior Sous Chef tätig. Nach einer kurzen Zwischenstation im Le Cerf in Maerlenheim wechselte er als Commis de Cuisine in Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube. Damals sei ihm bewusst geworden, welche komplexe Technik die Haute Cuisine ausmache. »Ich kenne weltweit – außer vielleicht Japan – nicht wirklich eine andere Nation, deren Küche eine ähnlich große Bedeutung hat. Und kein anderes Land, das so stolz auf das damit verbundene Handwerk ist. Und dieses Handwerk ist in Europa für Köche einfach das Maß aller Dinge«, schwärmt er.

Kulinarische Konkurrenz befeuert die Küchenevolution

Allerdings, so betont der Küchenchef, habe sich auch die französische Küche in den vergangenen Jahren weiterentwickeln müssen. Aus gutem Grund: Die kulinarische Konkurrenz – insbesondere in Spanien und den skandinavischen Ländern – hat nicht geschlafen und zunehmend das Interesse der internationalen Gourmetszene geweckt. Vom spanischen El Bulli bis zum dänischen Noma – innovative Restaurantkonzepte setzten die Kochkünstler in Frankreich unter gehörigen Druck. »Viele Köche haben schon vor fünf oder sechs Jahren verstanden, dass die Ansprüche der Gäste gewachsen sind und sich verändert haben«, so Stradner. Geschmack allein auf dem Teller war nicht mehr genug, die Gerichte mussten leichter daherkommen, das Restauranterlebnis als solches wieder größer werden. »Die Franzosen haben sich das zu Herzen genommen, und sie haben es geschafft, ihrer Küche die Schwere zu nehmen und weltoffener zu werden – ohne sich dabei selbst zu verraten.«

Weniger Effekthascherei = mehr Genuss

Stradners Kochkunst ist ein schönes Beispiel, wie so etwas aussehen kann: Sein

Küchenstil ist tief in der französischen Tradition verankert, vereint Purismus und Virtuosität zu exzellenten Kreationen. Er kocht eine leichte, zeitgemäße Küche und stellt das Produkt in den Mittelpunkt. »Was man bestellt hat, soll auf dem Teller sein – und zwar so, dass man es noch erkennt. Für mich ist dabei wichtig, dass ich als Koch nicht am Produkt vorbeiarbeite, es verfälsche, nur um einen gewissen Effekt zu erzielen – wie das ja in der Hochzeit der Molekularküche sehr angesagt war«, erklärt der Sternekoch. »Ich möchte einfach mit Top-Produkten arbeiten und diese veredeln. Deshalb fühle ich mich mit der französischen Küche sehr wohl.«

Label Rouge – amtlich bestätigte Qualität

Während also in Deutschland viel über hohe Qualität geredet, jedoch häufig am Ende doch aufgrund des Preises entschieden wird, sind unsere französischen Nachbarn in diesem Punkt kaum kompromissbereit. Eines haben sie uns auf jeden Fall voraus: Sie haben ein überzeugendes System geschaffen, mit dem sie ihre Produktqualität hervorheben, z. B. mit dem Label Rouge, einem amtlichen Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel aus Frankreich, das auch bei Endverbrauchern heute sehr beliebt ist. Es wurde 1965 auf Ver-

anlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legten. Neben Geflügel werden unter diesem Gütesiegel mittlerweile auch andere land- und fischereiwirtschaftliche Erzeugnisse geführt. »Ich finde, Qualität wird in Frankreich einfach besser vermarktet als in Deutschland. Deshalb sind die Franzosen wohl eher gewillt, mehr Geld für Lebensmittel auszugeben«, meint Paul Stradner. »Wenn ich in einen französischen Supermarkt gehe und mir das Angebot anschau und die Preise, dann weiß ich, dass den Menschen dort ihr Essen mehr wert sein muss als uns Deutschen.«

Diese Beobachtung kann ein früherer Weggefährte des Österreichers bestätigen. »Wir hier im grenznahen Elsass bemerken sehr wohl, dass es sich in Deutschland etwas schwieriger gestaltet mit der Esskultur. Wir haben eine ganze Reihe 3-Sterne-Restaurants hier im Umkreis. Das ist doch ein gutes Indiz dafür, dass wir noch immer sehr viel Wert auf unsere Kulinarik legen«,

bekräftigt Jean-Georges Klein, Küchenchef der Villa René Lalique, für den Paul Stradner im Restaurant L'Arnsbourg in Baerenthal bereits als Souschef gearbeitet hat. Klein: »Ich glaube schon, dass gerade die junge Generation hier wieder zunehmend auf ihre Ernährung achtet. Immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie angebaut bzw. produziert wurden. Dadurch spielen kleinere Hersteller wieder eine größere Rolle, die sich bemühen, authentische Produkte zu machen.«

Autodidakt mit 2 Michelin-Sternen

Kleins Karriere ist eine ungewöhnliche und – vielleicht gerade deshalb – eine typisch französische Erfolgsgeschichte: Eine Kochlehre machte er nie, seinen Lebenslauf zieren keine Anstellungen bei großen Namen, trotzdem hält der 65-Jährige heute zwei Michelin-Sterne. Sein Talent bekam der sympathische Elsässer wohl in die Wiege gelegt. Seine Großmutter betrieb in Baerenthal ein einfaches Gasthaus, das später seine Mutter Lilly übernahm. Unter ihrer Führung entwickelte sich das Restaurant zu einem beliebten Anlaufpunkt für Genießer. Das würdigte der Michelin mit einem Stern. Dass Klein in den Familienbetrieb einsteigen würde, stand außer Frage. Nach dem Abschluss an der Hotelfachschule trat er seinen Dienst im Restaurant L'Arnsbourg in Baerenthal an. Es war Not am Mann im Service – und so musste die Küche auf Klein warten.

Bon Appétit!



Foie gras: in Deutschland aus Tierschutzgründen verpönt, in Frankreich Kulturgut.

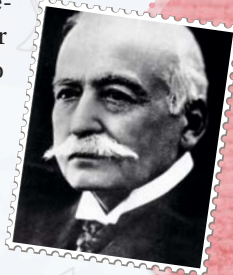
Fotos: iStockphoto; picture-alliance/dpa; picture-alliance/AP Images/Invision

Eiffel



Paul Stradner, Küchenchef im Brenners Park-Restaurant in Baden-Baden.

Dass es lange Zeit modern war, zu sagen, man interpretiere ein traditionelles Gericht neu, bringt Jean-Georges Klein heute noch zum Schmunzeln. »Der Geschmack sollte am Ende schon besser sein als vorher. Aber genau das war häufig nicht der Fall. Deshalb findet man heute so wenig funktionierende moderne Küchen. Nicht nur in Frankreich, auch im restlichen Europa besinnen wir Köche uns gerade wieder zurück auf das Wesentliche: den Geschmack, die Kultur bzw. Tradition und eine gewisse Subtilität in den Assoziationen.«



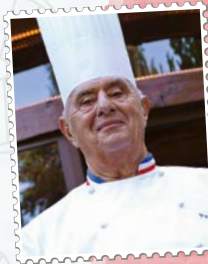
Bedeutende Köche aus Frankreich

Auguste Escoffier

Escoffier gilt als Schöpfer der feinen modernen Kochkunst und als erster Reformator der Küche des 20. Jahrhunderts. Auf dem Marktplatz von Villeneuve-Loubet wurde ihm ein Denkmal errichtet. In seinem Geburtshaus befindet sich das »Escoffier-Museum«. Aus seiner Feder stammt das Buch »Le guide culinaire« – eine wahre Küchenbibel.

Und sie wartete: Im Jahre 1989 wechselte er schließlich im Alter von 39 Jahren an den Herd. Die verlorene Zeit holte der Autodidakt nach. Seine große Neugier war sein Antrieb. Klein bildete sich fort, unter anderem durfte er dem spanischen Starkoch Ferran Adrià zwei Wochen über die Schultern schauen. Auch Pierre Gagnaire nennt er als Quelle seiner Inspirationen. 1990 wurde er Küchenchef und machte den Familienbetrieb zu einem der angesehensten Adressen Frankreichs: Seinen dritten Stern verlieh ihm der Michelin 2002. Anfang 2015 verließ Jean-Georges Klein das Restaurant L'Arnsbourg und wechselte kurz darauf in das Restaurant Villa René Lalique im nahegelegenen Wingen-sur-Moder.

Kleins Villa René Lalique ist umgeben von Wald. Und den sollen die Gäste auf ihren Tellern wiederfinden. Im Herbst serviert der Küchenchef beispielsweise Milchkalbskotelett, gebraten, Nusskartoffeln und Steinpilze oder knusprigen Spanferkelrücken, Waldmeister und Ricotta-Gnocchi. Aber auch Froschschenkel, gegart mit Tomaten, Kräutern und Koriander, stehen auf der Karte.



Paul Bocuse

Der Spitzenkoch aus Collonges bei Lyon ist ein Mitbegründer der Nouvelle Cuisine. Seit 1965 hält er mit der »Auberge« drei Michelin-Sterne. Zu seinem Konzern zählen heute diverse Lokale in der ganzen Welt, Fein- und Tiefkühlkost sowie Kochbücher. Der Bocuse d'Or in Lyon ist der wohl wichtigste Profikochwettbewerb.

Und wie steht es mit Foie gras, der in Deutschland aus Tierschutzgründen eher verpönten Gänsestopfleber? »Sicher haben wir Foie gras auf der Karte. Das gehört zu unserer Tradition dazu, es ist ein Kulturgut hier. Die Vorbehalte, die die Deutschen dagegen haben, verstehen wir Franzosen ehrlich gesagt eher nicht«, sagt er. Und fügt an: »Für uns sind drei Dinge wichtig: gut essen, gut trinken, gut leben. Und dann erst kommt alles andere. In Deutschland ist die Reihenfolge vielleicht etwas anders, da zählen sehr oft zuerst das Auto und das Haus. Der Franzose will zuallererst gut leben.« Und das ist für die französische Gastronomie ein großer Vorteil – Leben »wie Gott in Frankreich« versteht die Grande Nation eben wie keine andere. Vive la Cuisine!



Alain Ducasse

Alain Ducasse wurden als erstem Chefkoch neun Michelin-Sternen auf einmal verliehen. Der Franzose betreibt Restaurants auf der ganzen Welt, unter anderem in New York, Monaco – und natürlich in Paris. Außerdem betreut er seine Bäckerei, seine Auberges, eine Kochschule und schrieb zahlreiche Bücher.

Endlich zurück zum Wesentlichen

Klein ist bekannt für seine »evolutive« Küche, bei der mit unerwarteten Assoziationen die Sinne angeregt werden sollen. Der ursprüngliche Geschmack der Produkte geht ihm dabei nie verloren. »Ein Gericht muss einfach sein, es muss schmackhaft sein. Wenn man nach dem Genuss darüber nachdenken muss, was man eigentlich gerade auf dem Teller hatte und was der Koch einem damit sagen wollte, dann ist das meiner Meinung nach nicht das Wahre«, ist er überzeugt.

Joël Robuchon

Im Priesterseminar entdeckte Robuchon mit 15 Jahren seine Lust am Kochen. Der Gault & Millau ernannte ihn zu einem der vier »Jahrhundertköche« (dazu gehören auch Paul Bocuse, Frédy Girardet, Eckart Witzigmann). Seine Edel-Tapasbar-Kette »L'Atelier« umfasst diverse Lokale von Paris bis Hongkong.



Bonjour

Eiffel

RESERVIERT

No-Shows

Abserviert vom Gast

Eine angemessene Reaktion auf No-Shows muss sein

Immer wieder lassen Restaurantgäste ihre Tischreservierung kurzerhand ohne Stornierung ausfallen. Gerade für den Gourmetbetrieb können »No-Shows« existenzbedrohende Folgen nach sich ziehen. Eine wirksame Lösung für das Problem mit unzuverlässigen Gästen lautet Stornogebühren. Noch nicht jeder kann sich damit anfreunden...

Text: Philipp Fischer

Es ist ein stets realistisches Szenario in der Spitzengastronomie: Das Restaurant ist ausgebucht – und doch bleiben am Abend Tische leer. Schuld daran sind jedoch nicht Gastronomen, die ihr Reservierungssystem nicht beherrschen. Vielmehr erscheinen die Gäste einfach nicht. »Natürlich ist es immer ärgerlich, wenn Reservierungen ohne Absage nicht eingehalten werden«, erklärt Boris Häbel, Restaurantleiter im Münchner Gourmettempel Tantris. »Pro ausgefallenen Gast ergibt sich ein Umsatzverlust von

rund 200 Euro. Wenn ein Zweitertisch nicht kommt, dann fehlen mal schnell 400 Euro aufwärts«, klagt Häbel. Dabei sind vereinzelte Reservierungsausfälle für ein Restaurant wie das Tantris mit rund 35 Tischen noch relativ gut verkraftbar.

Der Verlust summiert sich schnell

Anders sieht es bei Betrieben aus, die über eine geringe Tischzahl verfügen. Thomas Bühner, Geschäftsführer und Küchenchef im Osnabrücker 3-Sterne-Restaurant La Vie, kennt in seinem Haus mit 14 Tischen

für 35 Gäste den Schaden, den wankelmütige Gourmets anrichten, nur zu gut: »Sicherlich kann sich jeder vorstellen, wie hoch der Verlust eines Restaurants ist, wenn ein reservierter Vierertisch unbesetzt bleibt. Dann fehlen zehn Prozent des abendlichen Umsatzes«, so Bühner. AufSZ online rechnet Sven Elverfeld, Chef des Wolfsburger 3-Sterne-Restaurants Aqua, vor: »Wenn im Monat nur drei Vierertische ohne Absage nicht besetzt würden, entspräche der Verlust ungefähr dem Gehalt eines Mitarbeiters.«



SHOW

Die Kettenreaktion einer Reservierung

Jede Reservierung zieht für den Gastronom ein Bündel an Maßnahmen nach sich. Der Küchenchef bestellt auf Basis der angemeldeten Gäste seinen Warenbedarf. Genauso kalkuliert der Restaurantleiter den Personalbedarf für den Abend. Tagsüber laufen die Vorbereitungen in der Küche auf Hochtouren. Menüvorbereitungen von mehreren Stunden sind in der Spitzengastronomie die Regel. Das Serviceteam bereitet parallel dazu den Gasträum

vor. Tische werden den Reservierungen entsprechend umgestellt und eingedeckt, Weine werden temperiert und die Menükarten vorbereitet. Und dann versetzt der Gast den Gastronomen. Dieser trägt die Ausfallkosten, das Essen muss oftmals entsorgt werden. »Viele Zutaten landen dann natürlich in der Tonne«, bestätigt David Eitel, Restaurantleiter von Kevin Fehlings 3-Sterne-Restaurant The Table in Hamburg.

Sicherheit durch Stornogeühren

Zur Absicherung gegen nicht eingehaltene Tischreservierungen haben viele Gastronomen inzwischen die Regeln verschärft.

»Wir verlangen eine Stornierungsgebühr von 195 Euro, also genau in der Höhe des Menüpreises, sollte ein Gast nicht kommen«, erklärt David Eitel.

»Bis zwei Tage vor dem Reservierungstermin können Gäste

kostenfrei absagen. Bei kurzfristigen Abbestellungen kommt es darauf an: Bekommen wir den Tisch weiterverkauft, erheben wir auch keine Stornogeühr.« Auch Thomas Bühner hat sich gegen das Verlustgeschäft gewappnet. »Wer bei uns erstmalig reserviert, den bitten wir, seine Postadresse oder Kreditkarte zu hinterlegen. Reserviert ein Gast bei uns

online, erhält er folgende Nachricht: Selbstverständlich kann Ihre Reservierung bis 24 Stunden vor dem Termin kostenlos storniert werden. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer Stornierung bis zu 24 Stunden vor Ihrer Reservierung sowie bei Nichterscheinen eine Entschädigung von 100 Euro pro Person berechnen müssen. Sie können jederzeit Ihren Termin kostenlos verschieben.« Bei seinen Gästen erntet Bühner dafür Zustimmung. »Das liegt sicherlich auch daran, dass ein Großteil unserer Gäste aus dem Ausland kommt und das Prozedere als absolut normal empfindet«, so Bühner.

Mit dem Ticket ins Restaurant

In internationalen Spitzenrestaurants in Amerika, Frankreich, Spanien der Schweiz oder England ist die sogenannte »No Show Tax« schon lange üblich. Bereits bei der Reservierung wird nach der Kreditkarten-

nummer des Gastes gefragt und eine Reservierungsgebühr von der Kreditkarte abgebucht. Nimmt ein Gast die Reservierung wahr, wird die Gebühr auf die Rechnung des Abends angerechnet. Wer zum Beispiel im Gourmetrestaurant Ecco on Snow im schweizerischen Champfèr bucht, der wird umgehend darauf hingewiesen, dass das Nichterscheinen mit einer Gebühr von 200 Franken pro Person verbunden ist. In Madrids 3-Sterne-Restaurant DiverXo arbeitet man mit einem sogenannten Ticket-System. Mit der Reservierung muss der Gast ein Ticket in Höhe von 60 Euro erwerben. Die Tickets können nicht zurückgegeben werden, dafür werden sie auf den Konsum

Bis zwei Tage vor dem Reservierungstermin können Gäste kostenfrei absagen

durchgesetzt – jedoch zu deutlich höheren Tarifen. So verkauft das Alinea in Chicago Tickets, abhängig von Tages- und Uhrzeit, zu variablen Preisen ab 210 US-Dollar pro Gast. Umbuchungen sind nicht möglich, der Weiterverkauf ist nur unter bestimmten Bedingungen erlaubt. Ähnlich verfährt das mit zwei Sternen geadelte Restaurant Coi in San Francisco. Bei einer Reservierung zahlt der Gast je nach Termin für das obli-

angerechnet. Umbuchungen sind bis zu 48 Stunden vor der Reservierung kostenfrei möglich. Auch in den USA hat sich das Ticket-System

“
David Eitel,
Restaurantleiter
The Table

Reservieren geht schnell – auch das rechtzeitige Stornieren sollte nicht vergessen werden.



Der Gewinn liegt im Einkauf – Erfolgsformel oder Binsenweisheit?

Warum billig nicht gleich klug ist...

Der Einkauf von Waren ist ein wesentlicher Bestandteil jedes gastronomischen Betriebes – und hat als solches einen großen Einfluss auf den Gewinn. Ergo agiert das Gros nach der alten Kaufmannsweisheit, die besagt, dass der Gewinn im Einkauf liegt. Fragt man Experten, so hält so mancher diese Formel für längst überholt.

Text: Gisela Katharina Prenzel

Sicher ist: Günstig einkaufen ist gut für die Bilanz, doch: »Günstig einzukaufen, bedeutet nicht automatisch, klug einzukaufen. Produktqualität, Bratverlust, Verschnitt und Personalaufwand sind ebenso wichtige Faktoren«, so Markus Schnirzer, Geschäftsleiter der Einkaufsberater F&B GmbH Österreich. Nach einer aktuellen Studie zum Einkaufsverhalten in der Gastronomie (Hochschule Heilbronn) waren bei der Auswahl von Lieferanten Qualität, Termintreue, schnelle Bestellabwicklung und Stückpreise von enormer Wichtigkeit. Während etwa regionale Nähe oder Kostentransparenz eine geringe Bedeutung hatten. Vielleicht, so denken wir, ein Fehler. Steckt doch der Teufel im Detail.

Langfristige Planung, ständige Kontrolle

Um alle notwendigen Strukturen und Kontrollmechanismen für eine kluge Einkaufsstrategie zu schaffen, braucht es vor allem Manpower. Aus Zeitmangel verzichten viele Gastronomen darauf, ihren Einkauf strukturiert zu planen und zu analysieren. Versteckte Preiserhöhungen von Lieferanten gehen da schnell unter. Gregor Raimann, Spitzenkoch und Gastronomieberater, empfiehlt als absolute Mindestmaßnahme, eine detaillierte Wareneingangsliste zu führen. »So hat man wenigstens eine Verhandlungsgrundlage.«

Die Lieferanten im Blick behalten

Wer sein Einkaufsmanagement nicht im Griff hat, gerät schnell in einen Teufelskreis. Die Folge: komplexe Lieferantensstrukturen, Preisnachteile sowie Engpässe bei Bestellung, Warenverfügbarkeit und Qualität. Küchencoach Stephan Bräger, der über 20 Jahre als Küchenchef tätig war, weiß, dass viele Gastronomen und Hoteliers ohne ausgefeilte Einkaufsstrategien arbeiten. Er spricht sich für eine harte



Gutes Einkaufsmanagement ist maßgeblich für den wirtschaftlichen Erfolg.

Was bringen Einkaufsgesellschaften – für wen lohnt die Mitgliedschaft?

Einkaufsgesellschaften machen dann Sinn, wenn ein Betrieb ab einer bestimmten Größe seinen Einkauf strukturieren muss.

Die Hotel- und Gastronomie-Kauf eG (HGK) arbeitet z. B. mit über 470 geprüften Lieferanten zusammen. Sie bietet Mitgliedern diverse Extraleistungen wie zielgerichtete Einkaufsberatung, E-Commerce-Plattform zur Prozesskostenoptimierung oder Rabatte für Kücheninventar. Bei der HGK müssen Mitglieder Anteile erwerben und eine Sicherheitsleistung von 5.000 Euro hinterlegen. Andere Einkaufsgesellschaften haben höhere Hürden. Bei Prognos können Hotels erst ab einer Million Euro Jahresumsatz Mitglied werden.

Stefan Marquard hält wenig von Einkaufsgesellschaften und scheidet auch nicht die ehrliche Antwort: »Dem ›kleindenkenden‹ Gastronomen kommen diese Gesellschaften sicher zugute. Alle verkaufen das Gleiche, Preise

werden künstlich niedrig gehalten – das suggeriert immer: Ich kann viel sparen. Aber der clevere Gastronom lässt die Finger davon. Er hat seine Partner, auf die er sich verlassen kann!«

Kamuran Güven, Einkaufsleiter bei der hotello Objektausstattungen GmbH, findet Einkaufsgesellschaften nur für autonome Betriebe und kleinere Ketten sinnvoll. »Bei großen Hotelketten ist es vorteilhafter, die Preise bei verschiedenen Warengruppen stets neu zu verhandeln.«


Indirekt bestimmen diese Gesellschaften auch die Speisekarte, findet Gregor Raimann. »Bei den großen Global Playern kannst du nur kaufen, was diese auswählen. Du kannst dann weder kreativ noch flexibel noch individuell arbeiten.« Außerdem läuft alles anonymisiert über das Internet. Das bringt Küchenchefs weg von ihrem Ursprung, nur wenige gehen heutzutage noch auf dem Wochenmarkt einkaufen und lassen sich inspirieren.

Gans – oder gar nicht?

Weihnachtsschmankerl rund um den Globus

HOGAPAGE lässt es sich dieses Jahr mit seinen Lesern so richtig gut gehen – und die traditionelle heimische Weihnachtsgans einfach mal Weihnachtsgans sein. Wir schlemmen uns mit Ihnen durch sämtliche Festtagstafeln dieser Welt und kosten uns ungehemmt durch ihre abwechslungsreichen Genüsse. Inspiration pur von spanischen über russische bis zu skandinavischen Festtags-Schmankerln, von edel bis ausgefallen, von Glögi bis Joulukinkku – inklusive Weinempfehlung vom Winzer. Weihnachten, so schön wie es nur sein kann. Was für ein Erlebnis!

Text: Petra Sodtke



Sicher, alte Traditionen haben schon was für sich: Das ist wie Heimkommen, sie führen wohligh zurück in die längst vergangene Kindheit. Gerade Düfte und Geschmäcker schaffen den Spagat zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Kein Wunder also, dass Jahr für Jahr hierzulande die gleichen kulinarischen Köstlichkeiten auf der Weihnachts-Festtafel landen: vom Karpfen bis zur Weihnachtsgans. Aber immer aufstürzen zu schalten und zu sagen »Gans – oder gar nicht (gefeiert)«, wäre wohl ein kulinarisches Desaster. Denn auch andere Länder haben Festtags-Schmankerl, die sich als Gruß (oder ganzer Gang) aus der Weltküche hervorragend in ein Menü einbauen lassen und die als überraschender Genussmoment für die perfekte Prise Abwechslung sorgen können.

Feliz Navidad! Opulent feiern, bis die Sternsinger anklopfen

Überaus inspirierend ist etwa das spanische Weihnachten. Einmal im Leben sollte man in Spanien schon mal feiern – oder sich zumindest einen Ausflug irgendwann zwischen Anfang Dezember und 6. Januar dorthin gönnen. Denn was in dieser Zeit an guter Laune und schmackhaften Gerichten offeriert wird, ist kaum zu überbieten. Gefeiert und gegessen wird – immer. Und zwar opulent, (meist) warm, das Feinste vom Feinsten, am Weihnachtsabend (Nochebuena), am ersten Feiertag, zu Silvester, an Neujahr, besonders am Dreikönigstag (wo erst die Bescherung stattfindet) und, nicht zu vergessen, zwischendurch.

Regionale Unterschiede außen vor gelassen, schaut das spanische Festtags-Menü in etwa so aus: zum Einstieg natürlich edel angerichtete Tapas. Typisch sind ein erstklassiger Serrano-Schinken im Ganzen, der hauchdünn aufgeschnitten serviert wird (eine Kunst für sich, die jedes Jahr in Wettbewerben gemessen wird), und Chorizo-Wurst mit Manchego-Käse (in dünne Dreiecke geschnitten und mit Olivenöl beträufelt). Als erster Gang folgen Meeresfrüchte und Fisch: kleine vorgekochte Garnelen, die, mit grobem Meersalz überstreut, eiskalt aus dem Kühlschrank kredenzt werden, und große Garnelen, die vorgekocht und dann würzig angebraten werden. Als Alternative gibt's Pulpo a la Gallega (gekochter Oktopus in Stückchen geschnitten, mit Olivenöl und würzigem Paprikapulver auf gekochten Kartoffelscheiben) oder die abso-

lute Favoritin: die warme Zarzuela de Pescado (Fischsuppe) vom Seeteufel oder Seehecht mit Meeresfrüchten (Garnelen, Muscheln, Tintenfisch).

Als spanische Hauptgang-Klassiker folgen Lamm, Spanferkel, Truthahn, (gefülltes) Hähnchen, Solomillo (Schweinemedaillons) oder, sehr beliebt, ein gefüllter Kapaun (kastrierter, gemästeter Hahn, der bisweilen schon mal über 100 Euro kosten darf und in der Regel aus dem Ausland kommt, denn während das Kapaunisieren in Deutschland verboten ist, ist der Verkauf von Kapaunen gestattet) mit Bratkartoffeln und Zwiebeln oder Endiviensalat mit Granatapfel. Während der Gänge wechseln trockene Rot- und Weißweine ab, für den Durst gibt es klares Wasser. Limonaden wie Coca-Cola sind ein No-Go zu Weihnachten, ebenso wie Bier (außer zur Begrüßung neben dem Wein).

Keinen Turrón? Unmöglich!

Als Grande Finale wieder Tapas, Käse mit Trauben und Salat. Und – bloß nicht vergessen! – das spanische Weihnachtsgebäck par excellence: die Weißer-Nougat-Leckerei **Turrón**. Diese reichhaltige Spezialität aus Mandeln, Honig, Zucker, Ei gibt es in zwei Varianten (butterweich, hart) in vielen kreativen Interpretationen und wird als rechteckige längliche Tafel angerichtet. Zahlreiche Manufakturen machen vor Weihnachten bestes Geschäft mit diesen süßen Teilchen. In der Madrider »Casa Mira« etwa gehen jedes Jahr an die 10.000 Kilo über den Ladentisch, die Turrón sind Exportschlager, dreimal so viel Personal ist in der Zeit nötig. Auch in Lateinamerika und Italien (»Torrone«) wird die Leckerei hoch geschätzt. Wer also Gäste aus diesen Ländern im eigenen Betrieb über Weihnachten willkommen heißt, macht ihnen mit einem Turrón als Begrüßung sicher die allergrößte Freude. Und wer dann auch noch Anisschnaps (bspw. von der Traditionsfirma Anis del Mono) dazu serviert – perfekt (siehe Infokasten: Rezept Turrón).

Verdrehtes Weihnachten in Russland

Wer von diesem opulenten Weihnachtsfest überfordert ist, wird an der überschaubaren russischen Tafel sicher Gefallen finden. Denn in Russland herrscht zwischen dem 28. November und 6. Januar streng genommen Fastenzeit – sofern man praktizierender russisch-orthodoxer Christ ist. »Richtige« Gerichte im Advent sind daher wärmende



Je durchdachter die Planung einer Küche ist, desto reibungsloser funktioniert der Alltag.

Küchenplanung mit Kalkül

Fachplaner sind unverzichtbar, wenn ein Neubau oder Umbau den Küchenbetrieb effizienter machen soll

Die Küche ist das Herzstück einer Gastronomie. Umso wichtiger, dass dieses auch kraftvoll und effizient schlägt. Bei einem Neubau sollte ihr also besonders viel Aufmerksamkeit geschenkt werden. Aber auch bei bestehenden Betrieben kann ein Umbau eine lohnende Investition sein. Für beide Fälle gilt: Im sensiblen Küchenbereich sollte jede Komponente bis ins letzte Detail durchdacht sein. Denn nur so werden alle Beteiligten dauerhaft zufrieden sein – von den Gästen über die Mitarbeiter bis zu den Betreibern.

Text: Michael Eichhammer

Die Fritteuse neben dem Waschbecken zu platzieren, ist ein Klassiker unter den katastrophalen Fehlplanungen in der gastronomischen Küche. Hier mag der gesunde Menschenverstand gegen unsinnige Entscheidungen helfen, doch die Fehlerquellen sind deutlich subtiler und mannigfaltiger. Ein klassischer Architekt, der nicht auf die

Gastronomie spezialisiert ist, ist bei dieser speziellen Aufgabe in der Regel überfordert. Denn eine Profiküche ist kein normales Büro, sondern ein Produktionsbereich, in dem hektische Betriebsamkeit herrscht und jedes Zahnrad ins andere greifen muss, damit die Wirtschaftlichkeit des gastronomischen Unternehmens gewährleistet ist.

Die Lösung heißt: Fachplaner. Und der sollte so früh wie möglich mit im Boot sein. Das empfiehlt auch Alfred Mueller. Der Küchenfachplaner aus dem sächsischen Ruhland ist Ehrenpräsident des VdF (Verband der Fachplaner Gastronomie - Hotellerie - Gemeinschaftsverpflegung e. V.). »Wenn ein Architekt sein Gebäude entwickelt, möge er beizeiten den

Systemplaner für Speisen- und Getränkebewirtschaftung involvieren«, so Mueller. Neben der Großküche im engeren Sinn gilt das natürlich auch für die Logistikbereiche Außer-Haus, Krankenhäuser, Selbstbedienungskonzepte usw.

Direkte Beauftragung garantiert beste Ergebnisse

Es gibt zwar Architekten, die in Personalunion auch ihre eigenen Fachplaner sind, doch der Anteil ist eher gering. Nicht selten ist der Fall, dass ein Architekt für ein Profiküchen-Projekt mit einem Fachplaner als Subunternehmer zusammenarbeitet. Alfred Mueller und viele seiner Kollegen bevorzugen allerdings eine Beauftragung direkt vom Bauherrn. Denn der direkte Kontakt mit dem Investor erlaubt es dem Fachplaner, dessen Wünsche – und gegebenenfalls die des Architekten – mit der Wirklichkeit abzugleichen und konkrete Empfehlungen für die Realisierung der Zielvorgaben abzustimmen.

Befragt nach dem folgenschwersten Fehler bei der Küchenplanung, erwidert der Experte Alfred Mueller: »Wer sich nicht beraten lässt, macht bereits den größten Fehler.« Ziel eines Fachplaners ist es, eine Küche so nachhaltig zu konzipieren, dass sie den Kunden für 20 Jahre zufriedenstellen kann. Letzten Endes ist das übergeordnete Ziel der Küchenplanung immer: Wirtschaftlichkeit. Und für diese



INDIVIDUELL
PLANBAR
FÜR SIE



ggmgastro.com
INTERNATIONAL

GGM Gastro International +++ Ihr persönlicher Großküchen-Planer

Jetzt informieren unter: www.ggmgastro.com

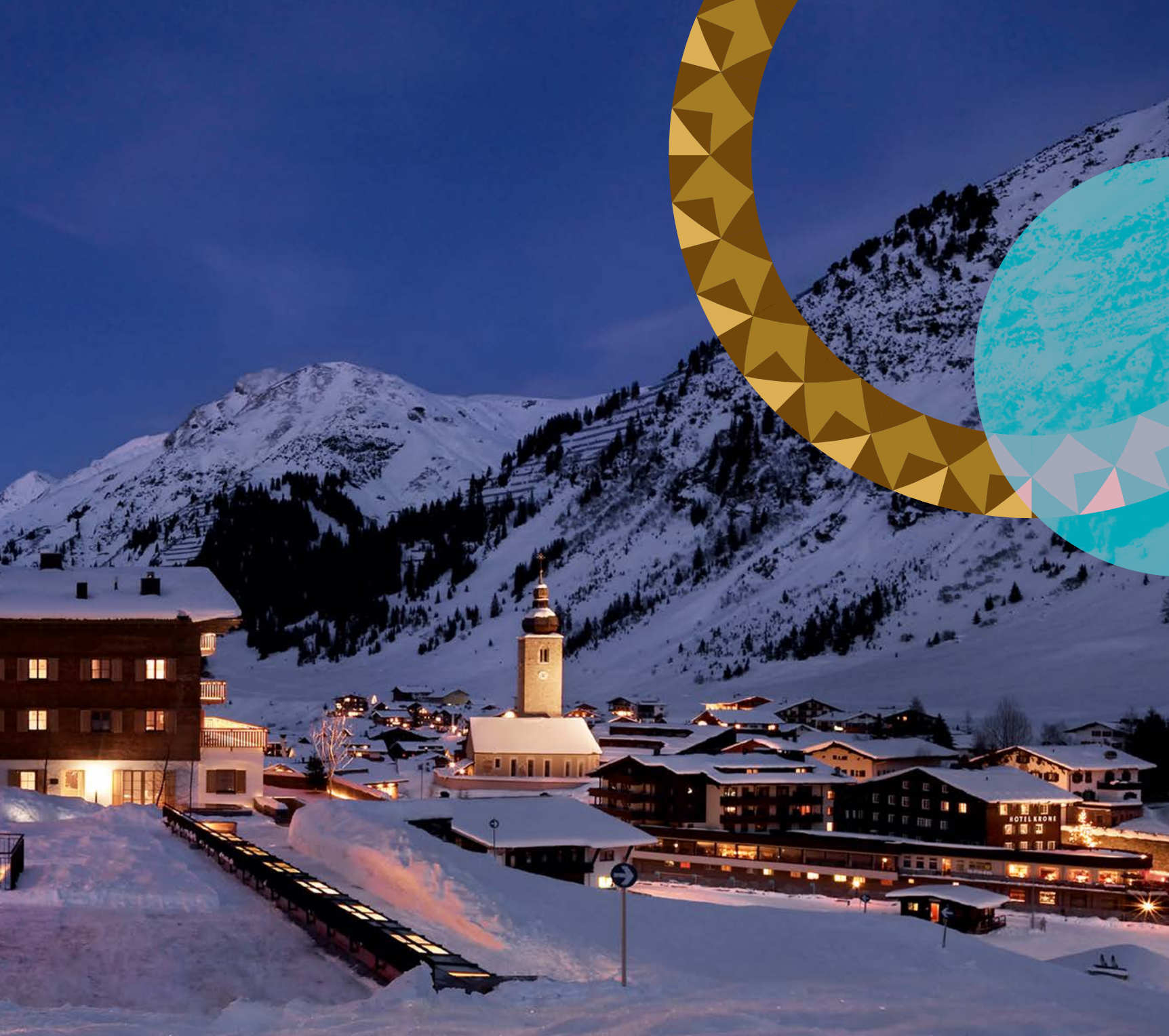
Das »Goldene« Hotel

Seit acht Jahren bietet das Hotel Aurelio in Lech selbst für Arlberger Verhältnisse eine besondere Form von Luxus

In einer Fachzeitschrift über die Preisstruktur eines Angebotes zu schreiben, ist zwar in der Regel müßig, doch bekanntlich existiert keine Regel ohne Ausnahme, und wenn besagte Preisstruktur bei einem Hotel bei 920 Euro/Nacht für ein Doppelzimmer beginnt und bei rund 44.000 Euro/Nacht für ein ganzes Chalet endet, dann ist es durchaus wert, einen näheren Blick auf dieses Angebot zu werfen.

Text: Clemens Kriegelstein

Das österreichische Lech am Arlberg ist – speziell im Winter – wohl eines der netteren Flecken Erde, auf denen man seine Zeit bzw. seinen Urlaub verbringen kann. Diverse Promis und der internationale (Geld-)Adel gehören hier fast zur Standardbelegung in der Top-Hotellerie. Ab einer gewissen Anzahl von Nullen auf dem Bankkonto neigen manche Menschen allerdings dazu, nicht nur eine Suite in einem Hotel zu mieten, wenn ihnen ein Ort gefällt, sondern gleich ihr eigenes Hotel zu bauen. So wie der russische Industrielle und Milliardär Oleg Deripaska, der 2006 zwei nebeneinanderliegende Grundstücke in Lech aufgekauft hat, auf denen sich ein kleines 3-Sterne-Haus und eine Privatpension



befunden haben. Zwei Jahre später wurde an dieser Stelle nach Investitionen von rund 30 Mio. Euro ein 5-Sterne-Superior-Hotel mit dem klangvollen Namen »Aurelio« (lat. für »der Goldene«) eröffnet.

Glamour auf den zweiten Blick

Das Ergebnis sieht von außen erst mal eher unspektakulär aus, und auch ein erster Blick an die Rezeption erinnert zunächst nicht daran, dass man sich gerade im »teuersten Skihotel der Welt« befindet, wie ein Hotelbuchungsportal kürzlich festgestellt hat. Protz und Prunk sehen jedenfalls anders aus. Auch mit gerade mal acht Zimmern und zwei Suiten im Haupthaus sowie einem komplett zu mietenden Chalet (20.000–44.000 Euro/Nacht, durch-

schnittliche Belegung: etwa acht Personen) mit weiteren neun Zimmern plus Wohn-, Essbereich und eigenem Spa im Nebenhaus setzt man hier auf die Devise »klein, aber fein«.

Keine Abschottung nach außen

So, nachdem das Finanzielle jetzt also geklärt wäre, kann man sich anderen Fakten zuwenden. Als Manager und Hoteldirektor wurde von Deripaska mit Axel Pfefferkorn ein Mann mit viel Erfahrung (Auslandstationen u. a. Oriental, Bangkok; Half Moon Hotel, Jamaika; Ritz-Carlton, Singapur) aus einer der bekanntesten Arlberger Hoteliersfamilien verpflichtet. »Das Haus ist bewusst sehr dezent gehalten«, erklärt Pfefferkorn, »einerseits, weil es hier eine

strenge Bauordnung gibt, die nicht viel Spielraum lässt. Zum Glück muss man eigentlich sagen, denn dadurch gibt es in Lech auch keine Bausünden wie anderswo. Und andererseits, weil die Leute keine Schwellenangst haben sollen. Auch die Einheimischen oder Restaurantgäste von außerhalb sollen hier jederzeit mal hereinkommen und sich das Haus ansehen.«

Was jedem Besucher dabei schnell auffällt, sind die auf Hüfthöhe und damit ungewohnt niedrig angebrachten Türgriffe. Eine Idee des Designers, der sich vorher hauptsächlich mit der Ausstattung von Yachten beschäftigt hat und keinerlei Erfahrung bei Hotels hatte, seine Ideen also unvorbelastet einbringen konnte. So hat

Erleben Sie David Garrett live!

EXPLOSIVE Live!-Tour:

01.12.2016	Köln Lanxess Arena
02.12.2016	München Olympiahalle
03.12.2016	Wien (A) Stadthalle
05.12.2016	Zürich (CH) Hallenstadion
06.12.2016	Stuttgart Schleyer-Halle
07.12.2016	Frankfurt/M. Festhalle
21.04.2017	Kiel Sparkassen-Arena
23.04.2017	Wien (A) Stadthalle
25.04.2017	München Olympiahalle
26.04.2017	Freiburg Rothaus Arena
28.04.2017	Berlin Mercedes-Benz Arena
29.04.2017	Leipzig Arena
30.04.2017	Erfurt Messehalle

Tickets bei www.myticket.de oder an den bekannten Vorverkaufsstellen!
Mehr Infos: www.david-garrett.com

10 FRAGEN AN

... David Garrett

»Ein Hotelzimmer sollte es dem Gast nicht unnötig schwer machen«

Er hat sich aufgemacht, um mit seiner Violine die Welt der klassischen Musik zu revolutionieren. Mittlerweile hat er die ganz großen internationalen Bühnen erobert: David Garrett gilt als der »Teufelsgeiger« unserer Zeit, er beherrscht das klassische Repertoire genauso wie moderne Interpretationen von Pop-Titeln. »Explosive« heißt sein neues Album, und ganz unter diesem Motto steht auch seine Tour, die ihn noch bis April 2017 durch die größten Hallen des Landes führt. Im HOGAPAGE-Interview verrät der smarte 36-Jährige, was die Zuschauer bei seiner neuen Bühnenshow erleben werden, und er plaudert über seine Reiseerfahrungen. *Interview: Daniela Müller*

1 Ihr aktuelles Album heißt »Explosive« – ein gelungener Mix aus Eigenkompositionen und Crossover-Interpretationen, der nicht nur eingefleischte Klassikliebhaber begeistert. Verraten Sie uns Ihr Erfolgsrezept?

Die Zutaten dafür sind Arbeit, Arbeit und noch etwas mehr Arbeit. Leider gibt es keinen bequemen Weg zum Erfolg. Ich bin überzeugt, das gilt nicht nur für meinen Beruf, sondern für ziemlich jeden. Wer nicht alles gibt und mit Leidenschaft dabei ist, hat keine Chance, besonders weit zu kommen. Denn dann wird es immer jemanden geben, der mehr arbeitet, mehr will und mehr dafür tut. Es geht nicht ohne Fleiß und Extraschichten.

2 Derzeit sind Sie auf großer Deutschland-Tour. Wie bringen Sie Ihr Publikum zum »Explodieren«?

In erster Linie natürlich mit Musik! Wir haben ein tolles musikalisches Programm – Stücke aus dem Album und sehr viel neues Material, das ich in den letzten vier Monaten erst geschrieben habe. Dazu habe ich einige Best-of-Lieder aus der Vergangenheit im Gepäck. Eine sehr ausgewogene und spannende Mischung und eine großartige Show: Ich werde auf einer 360°-Bühne spielen, die rundherum von den Zuschauern umgeben sein wird. Ich freue mich sehr darauf!

3

Sie sind mit Ihren Crossover-Interpretationen von Beginn an neue Wege gegangen. Was wollten Sie erreichen?

Mir war es schon immer sehr wichtig, dass meine Musik auch ein neues, jüngerer Publikum anspricht. Die Crossover-Stücke machen mir großen Spaß – und ich erreiche damit Menschen, die sich bis dato vielleicht noch nicht mit klassischer Musik beschäftigt haben.

4

Ihr Album enthält elf Eigenkompositionen. Welche bedeutet Ihnen besonders viel und was für eine Geschichte steckt dahinter?

Diese Frage ist schwer zu beantworten. Ich habe noch keine Kinder, aber wenn ich jetzt elf Kinder hätte und Sie würden mich fragen, welches ich am meisten liebe, dann könnte ich genauso wenig eine Antwort darauf finden. Selbst wenn ich heimlich eines davon ein wenig lieber hätte, sagen würde ich das nie (lacht)...

Aber jedes Stück hat natürlich seine eigene Geschichte. Spontan fällt mir eine zu »Adventure Island« ein: Ich habe es backstage zusammen mit John Haywood (britischer Pianist und Produzent, d. Red.) vor einem Konzert in Mexico City geschrieben. Wir waren so kreativ und hoch konzentriert in der Musik gefangen, obwohl in der Halle 10.000 Menschen darauf gewartet haben, dass ich auf die Bühne gehe. Ich wollte einfach nicht aufhören, weil das Lied noch nicht fertig war. Bis zehn Sekunden vor Showstart um 20 Uhr haben wir daran gebastelt, dann habe ich meine Geige genommen, bin auf die Bühne gegangen und habe das Konzert gespielt.

5

Sie sind in zwei Ländern zu Hause und beruflich unwahrscheinlich viel unterwegs. Worauf achten Sie besonders, wenn Sie in einem Hotel übernachten?

Was mir in einem Hotel besonders wichtig ist, ist ein offenes Layout der Zimmer. Ich mag keine verschachtelten Hotelzimmer mit zwei kleinen Räumen nebeneinander, wo ich von vorneherein weiß, dass ich den Wohnbereich nie nutzen werde.

6

Und was macht Ihnen in Hotels manchmal das Leben schwer?

Oh, da gibt es viele Kleinigkeiten, die mir über die Jahre aufgefallen sind (lacht). Zum Beispiel im Badezimmer, wenn sich Duschgel, Shampoo & Co. in diesen kleinen, harten Plastikflakons befinden. Um etwas herauszubekommen, klopft man dann so lange, bis mehr vom Inhalt auf dem Boden landet als auf der Hand. Oder wenn sich die Handtücher am anderen Ende des Bads befinden und ich nach dem Duschen

einmal quer durch das Zimmer laufen muss, um mich abzutrocknen. Ein Klassiker ist der viel zu klein geratene Bademantel...

Toll ist auch, wenn die Bettlaken dermaßen weit unter die Matratze geschoben sind, dass man automatisch versucht, sich irgendwie freizustrampeln, und man dann nachts vor lauter Schreck plötzlich mit einer Herzfrequenz von 180 aufwacht und nicht mehr einschlafen kann (lacht). Dann wäre da noch die Elektronik. Wenn es in einem Zimmer z. B. gefühlte 25 Lichtschalter gibt – und man vor dem Schlafengehen einfach nur das Licht ausschalten möchte, dafür aber am Ende eine halbe Stunde braucht, bis es endlich dunkel ist! Ich bin wirklich ein sehr pragmatischer Mensch und mag es nicht, wenn simple Dinge zu kompliziert gemacht werden.

7

Wie wichtig ist Ihnen Ihre Ernährung? Worauf achten Sie – und wofür nehmen Sie auch mal eine Sünde in Kauf?

Na ja, ab und zu darf man sich schon mal etwas nicht ganz so Gesundes leisten (lacht). Aber im Ernst, ich arbeite und reise sehr viel, deshalb ist es umso wichtiger, dass ich darauf achte, mich gesund zu ernähren. Um nicht doch schwach zu werden, räume ich z. B. in Hotelzimmern immer gleich die Schokolade und das Knabberzeug aus meiner Minibar. So komme ich nachts erst gar nicht in Versuchung, aus Langeweile die Vorräte zu plündern.

8

Sie wollen einen schönen Abend verbringen – gehen Sie gerne essen oder bleiben Sie lieber zu Hause?

Tatsächlich esse ich, wenn ich die Wahl habe, sehr gerne zu Hause. Ich habe in den vergangenen Wochen angefangen, selbst zu kochen. Das hat mir viel Spaß gemacht. Wenn ich ausgehe, dann meist gemeinsam mit Freunden – und eher leger als schick.

9

Welche Persönlichkeit – tot oder lebendig – würden Sie gerne einmal zufällig an der Theke treffen?

Alexander den Großen – weil er eine bedeutende Persönlichkeit der Geschichte ist, die in ihrem kurzen Leben wahnsinnig viel erreicht hat. Ich bin von Menschen fasziniert, die sehr jung schon etwas aus ihrem Leben gemacht haben.

10

Das Leben ist zu kurz, um ...?

... um nichts zu tun!