

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



HOGAPAGE

**Fehlt Personal?
Dann nix wie los!**

HOGAPAGE – BESTE
JOB BÖRSE FÜR HOTEL
UND GASTRONOMIE*

Two gold award medals with green ribbons. Each medal features the text 'BESTE JOB BÖRSE FÜR HOTEL UND GASTRONOMIE 2024' and the HOGAPAGE logo.

* 1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen für Hotel und Gastronomie bei der Qualitätsanalyse 2024 von jobboersencheck.de – gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern

Wie stark ist die Gastro-Lobby?

So findet die Branche Beachtung in Berlin ¹⁴

Kastilien-Léon

Nordspanien entdecken 28

Feines Fingerfood 56

Schnell im Einsatz

Personaldienstleister 34

TK kann mehr 66

Das Kranzbach

Modernes Märchenschloss 86

Cooler Kühltechnik 78



Ein Ende der Bequemlichkeit

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

beschränkte Aufenthaltsdauer am Tisch, bis zu 150 Euro Geldstrafe für jene, die ihre Reservierung im Restaurant nicht wahrnehmen oder zu spät absagen? Immer mehr Gastgeber sehen sich aufgrund der herausfordernden Allgemeinlage gezwungen, derartige Maßnahmen zu ergreifen, um wirtschaftlich zu bleiben. In jüngster Zeit sorgte beispielsweise die Einführung einer No-Show-Gebühr in der Gastronomie für einiges Aufsehen.

Auch ich staunte kürzlich nicht schlecht, als ich eine Onlinereservierung in einem der derzeit angesagtesten Fleischtempel Münchens getätigt habe. Erst erschien der Hinweis auf die Gebühren bei Nichterscheinen oder zu spätem Absagen als Pop-up bei der Buchung, dann wurde per Mail nebst den klassischen Reservierungsdaten noch einmal auf ihre Fälligkeit verwiesen. Zugegeben, gewohnt bin ich das noch nicht, übersehen konnte ich es jedoch ebenso wenig.

Ist so eine Gebühr gerechtfertigt? Durchaus, wie ich finde, sie war sogar mehr als überfällig – solange sie transparent kommuniziert wird! Und das hat absolut nichts mit mangelnder Gastfreundschaft zu tun. Manch einer mag sich darüber aufregen. Wer aber fragt denn den Restaurantbesitzer, ob er einen reservierten Tisch den ganzen Abend frei halten möchte? Womöglich sogar so lange, bis der Gast gar nicht erscheint? Die Laufkundschaft macht lange Gesichter, weil man sie trösten muss – das Restaurant verliert potenzielle Einnahmen. Und das nur weil jemand zu bequem war, um rechtzeitig zu stornieren! In Zeiten von Personalmangel sollte ein solch abschätziges Verhalten ein absolutes No-Go sein. Ich hoffe, dass diese neuen Regelungen dabei helfen, wieder zu mehr Wertschätzung zu führen.

Apropos Mitarbeitermangel – schon von unserer HOGA-Connect gehört? Das ist unsere spezialisierte Karrieremesse, die sich gezielt an Fachkräfte, Führungskräfte, Berufsschüler und Quereinsteiger aus den Bereichen Hotellerie und Gastronomie wendet. Mehr dazu in dieser Ausgabe!

Herzlichst
Ihre

Karoline Giokas
Chefredakteurin



Matthias Grörner

Die DarkNitro Serie

**ULTIMATIV
MARKANT
STARK**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

INHALT

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 8

Ploners Gastro-Kolumne

Wann und warum ist Service wichtig? 9

Recht so

Handyverbot am Arbeitsplatz 10

TITELSTORY

Zwar ganz nett, aber politisch unter „ferner liefen...“

Was kann die Gastro-Branche tun, um in Berlin mehr Beachtung zu finden? 14

SPECIAL

Digitalisierung als Gamechanger

Möglichkeiten und Chancen für Gastgeber 20

AROUND THE WORLD

Kastilien-Léon entdecken

Wintertrüffel und Rueda-Weine: Derzeit ist die nordspanische Region eine Offenbarung 28



In Kastilien ist Über-tourismus ein Fremdwort.

28

BRANCHE INSIDE

Schnelle Verstärkung für jeden Bedarf

Personaldienstleister im Einsatz 34

MANAGEMENT & MARKETING

Für ein selbstbewusstes Standing

Wenn der Nachwuchs des Tortue Hamburg im Mittelpunkt steht ... 38



56

Fingerfood ist mittlerweile allseits beliebt

Zusammen stärker

Wie der Beirat die HOGAST unterstützt 42

SYSTEMGASTRONOMIE

Gemeinsam profitieren und wachsen

Warum es sich lohnt, der Wertegemeinschaft des BdS beizutreten ... 46

Klartext mit Markus Suchert

Sozialpartnerschaft aus Überzeugung 50

Motivierte Azubis, strahlende Gesichter

Ausblick auf den Teamcup der Systemgastronomie 2025 51

Vorfreude auf die HOGA Nürnberg

Im Januar 2025 lädt Bayerns Gastgeber-Messe ein. Ganz neu: die Karrieremesse HOGA-Connect ... 52

FOOD & BEVERAGE

Kleine Happen, großer Genuss!

Über aktuelle Trendbewegungen bei den Gaumenschmeichlern ... 56

Pierre Nierhaus – Food-Kolumne

Miami Hype 61



86

Um das Kranzbach ranken sich einzigartige Geschichten

Heißkalte Zeiten

Der Winter kommt und damit die Lust auf saisonale und festliche Desserts 62

Frisch aus der Truhe

Tiefkühlprodukte sind die besten Helfer der Gastronomie 66

TECHNIK & EQUIPMENT

Individuell gewinnt!

So wird der Esstisch zum Hingucker 70

Multifunktion ist Trumpf

Was gibt's Neues aus der Küchen-Gerätewelt? 74

Kühl & frisch

Womit überzeugt moderne Kühltechnik heute? 78

KARRIERE & RATGEBER

ERFOLGSREZEPT

KOMPETENZ
Sechs Fortbildungstipps 82

STARS & LEGENDS

Märchenhaft modern

Das Kranzbach - Hotel-Refugium am Fuß der Zugspitze 86

10 Fragen an ...

... Janine Kunze 92

Jetzt rede ich!

Die Mass Bier im Interview 94

SERVICE

Editorial 3

Bildungskompass 85

Marktplatz 96

Vorschau / Impressum 98

Zwar ganz nett, aber politisch unter „ferner liefern ...“

Was kann die Gastro-Branche tun, um in Berlin mehr Beachtung zu finden? – Eine Umfrage als Grundlage



Welchen Stellenwert haben die mehr als 250.000 Unternehmen aus dem Bereich Tourismus, Hospitality & Foodservice in Berlin? Grundsätzlich schätzen Bundestagsmitglieder die Arbeit des Gastrogewerbes, sei sie doch auch fürs soziale Miteinander „sehr relevant“.

Dennoch wird dem Thema politisch eine eher geringe Priorität beigemessen. Zu diesem Ergebnis kommt jedenfalls eine aktuelle Umfrage der Denkfabrik Zukunft der Gastwelt. Deutlich wird dabei auch, dass die Branche und deren Interessensvertretungen als nicht besonders homogen wahrgenommen werden – ein Nachteil getreu dem Motto „Selber schuld“? *Text: Wolfgang Bublies*

An der Befragung im Frühjahr 2024 beteiligten sich immerhin knapp zehn Prozent der MdBs (Mitglieder des Bundestags) – eine Top-Quote, wenngleich nicht repräsentativ. Rückschlüsse lassen sich dennoch ziehen. So sieht Dr. Marcel Klinge, Vorstandschef der Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG), sowohl die Branche als auch Politiker in der Pflicht: „Wir haben hohe Zustimmungswerte bei niedriger politischer Priorität. Wichtigste Aufgabe ist und bleibt daher die Verbesserung der gegenseitigen Kommunikation.“ Ähnlich äußern sich Gastro- und Tourismussprecher der Bundestagsfraktionen auf HOGAPAGE-Anfrage, auf die AfD, Die Linke und das Bündnis Sahara Wagenknecht trotz Erinnerung nicht reagiert haben.

Hohe Relevanz, niedrige Repräsentanz

Doch zunächst in aller Kürze die Ergebnisse der DZG-Umfrage: 85 Prozent der Parlamentarier, die geantwortet haben, sehen die Gastwelt als „wichtig“ an, 96 Prozent erkennen gar eine „hohe Relevanz“. Deren politische Bedeutung steht aber nicht im Einklang mit dieser Zustimmung. So rangiert der Gastro-Sektor lediglich auf Platz 11 von 14 abgefragten Politikfeldern – weit hinter der Wirtschafts- und Energiepolitik oder auch Asyl- und Migrationsfragen.

Für DZG-Sprecher Klinge heißt das: „Man findet uns zwar nett, wir bringen aber politisch zu wenig Gewicht auf die Waage.“ Vielleicht liegt es daran, dass das Gastgewerbe im Feld der Politiker kaum vertreten ist – sieht man mal von denen ab, die in jungen



Dr. Marcel Klinge,
Denkfabrik Zukunft
der Gastwelt

Die Gastwelt ist ein unverzichtbarer wirtschaftlicher wie auch gesellschaftlicher Stabilitätsanker

Jahren vielleicht gekellnert haben. Das Bild im Deutschen Bundestag bestimmen Juristen, Politikwissenschaftler, Lehrer und andere Beamte, Banker und Berater. Es gibt sogar mehr Islamwissenschaftler als Gastronomen. Der Querschnitt der Bevölkerung sieht anders aus.

Zu viele Branchenvertreter?

Während die tourismuspolitische Sprecherin der CDU/CSU-Bundestagsfraktion Anja Karliczek bestätigt, dass diese Branche in den Reihen der Abgeordne-



Sie suchen einen Wellnessbereich?



SCHEIBLHOFER RESORT

LIEGE PALERMO

**MOBILER
SCHAURAU**
Wir beraten Sie vorort.
0043/699/171 603 27
0049/151/4244 0577



HOTEL EDELWEISS BERCHTESGADEN

LIEGE ANCONA



INSEL MADEIRA



BITTERHOF INSEL SASSARI

SPECIAL

Digitalis



Fotos: [eugenia lo/stock.adobe.com](https://www.iStock.com/eugenia)

Digitalisierung als Gamechanger

Möglichkeiten und Chancen für Gastgeber

Ob Chatbots, Apps, smartes Energiemanagement oder digitale Rechnungskontrolle – dank digitaler Tools können Gastronomie und Hotellerie außergewöhnliche Kundenerlebnisse bieten und mit größerer Effizienz arbeiten. Sogar das Hotelbad wird digital.

Text: Astrid Filzek-Schwab



VECTRON

**MOBILE KASSE UND
PAYMENT VON VECTRON**

Alles in einem Gerät

Nutze jetzt den **VECTRON**
Tarifrechner und finde
deinen günstigsten
Payment-Tarif.



Kastilien-Léon



on entdecken

Wintertrüffeln und Rueda-Weine: Derzeit ist die nordspanische Region eine Offenbarung

Vergesst mal Barcelona, Leute! Auch im nördlichen Landesinneren kann man wunderbare Weißweine trinken, Tapas essen und überdies noch auf Trüffelsuche gehen. Die flächenmäßig riesige und außerdem steinalte Kulturlandschaft von Kastilien-Léon – weiter oben liegt Bilbao, unten links liegt Madrid – ist im Herbst oder Winter ein erstaunliches Reiseziel. Und Übertourismus ist hier ein Fremdwort.

Text: Gabriele Guetzer

Es ist menschenleer. Den Madrider Flughafen hat man schon vor geraumer Zeit hinter sich gelassen. Ein Blick aus dem Autofenster eine Stunde später ... und immer noch menschenleere Gegend. Auch die Landschaft ist unverändert – kein Wunder, wir befinden uns auf Spaniens Hochebene. Das geht jetzt noch stundenlang so weiter. Flauschig ist hier nix (spätestens jetzt heult jeder Instagrammer), aber genau das macht den Zauber von Kastilien-Léon aus. Hier ist es knorrig. Im Winter echt kalt. Spröde. Dennoch ist diese politisch als autonome Gemeinschaft definierte Region seit Jahrtausenden eine Kulturregion – das wird schon Gründe haben.

Wird im Rest Spaniens vorrangig Rotwein erzeugt, wächst hier schon seit über tausend Jahren und mit großem Erfolg die autochthone Weißweintraube Verdejo. Schwarze Trüffeln, die einst wild gediehen, werden heute kultiviert und mit einem eigenen Festival geehrt. Herzhafte Küche, deren Palette von einfachem Lammeintopf, Hülsenfrüchten und Schweinekrustenknabbereien einerseits bis zu 19 Einsternern andererseits reicht – auch das ist Kastilien-Léon.

Die Region ist flächenmäßig größer als das Nachbarland Portugal und wie gemacht für alle, die Entdeckungen lieben – kleine Warnung an alle, die Geschichte und alte Gemäuer immer sterbenslangweilig fanden ... haha!

Die Astronauten von Salamanca

Essen und Trinken ist den Einheimischen genauso wichtig wie besagte alte Gemäuer. Ganz selbstverständlich lebt man in Städten wie Burgos, Ávila, Léon, Salamanca, Segovia, Soria, Palencia und Zamora mit der langen Geschichte. Die Liste staunenswerter Architektur ist entsprechend lang. Ein kleines Listicle: die komplett erhaltene mittelalterliche Stadtmauer von Ávila, die Kathedrale von Burgos, ein UNESCO-Welterbe, und nicht zuletzt das im Jahr 98 n. Chr. erbaute Aquädukt von Segovia, das in den Abendstunden ein bisschen nach KI aussieht, wäre da nicht die enorme Atmosphäre, die das illuminierte Bauwerk ausstrahlt.

Dann wären da noch die Klöster Santo Domingo de Silos in Burgos, San Pedro de Dueñas in Léon und Santa Clara in Palencia, außerdem perfekt bewahrtes Renaissance-Fachwerk in Peñaranda de



Schnelle Verstärkung für jeden Bedarf

Wenn Personaldienstleister
zum Einsatz kommen

Ob als Koch, für den Service oder für die Betreuung von Gästen – qualifiziertes Personal zu finden und langfristig zu binden, ist eines der präsentesten Themen der Hospitality. Gastronomische Anbieter müssen heute oft neue Wege gehen, um diesem Dilemma zu entkommen. Spezialisierte Personaldienstleister könnten hier eine Schlüsselrolle spielen.

Text: Karoline Giokas



Kein Risiko: Der Einsatz von Mitarbeitern via Personaldienstleister ermöglicht Gastronomen exakte finanzielle Kalkulationen.

Der Fachkräftemangel in der Hospitality-Branche ist kein neues Phänomen, doch in den letzten Jahren hat sich die Situation drastisch verschärft. Gesellschaftliche Veränderungen wie der Wunsch nach besserer Work-Life-Balance und der demografische Wandel, der die Zahl der verfügbaren Arbeitskräfte weiter reduziert, tragen hier ihren Teil bei.



service, Küche und Kantine, Business und Empfang“, sagt Matthias Recknagel, Geschäftsführer BUHL Personal.

Die Bedürfnisse der Kunden verstehen

Der BUHL Personalservice mit Sitz in Augsburg hat sich innerhalb der letzten 35 Jahre als eine feste Größe in der Branche etabliert – er ist Spezialist in



Matthias Recknagel,
Geschäftsführer BUHL
Personal GmbH

Oft fragen Kunden gezielt bestimmte Mitarbeiter an, weil sie bereits tolle Erfahrung mit ihnen gemacht haben und begeistert sind von ihrer Arbeitsleistung

Aufgrund dieser Herausforderungen wenden sich immer mehr Unternehmen an Personaldienstleister wie die deutschlandweit agierende BUHL Personal GmbH. „Für den Einsatz bei unseren Kunden suchen wir ganzjährig Mitarbeiter aller gastronomischer Qualitätsstufen für Service und Event-

der Vermittlung und Bereitstellung von Fach- und Hilfskräften im gastronomischen Bereich.

Das Filialnetz des bayerischen Unternehmens umfasst mittlerweile insgesamt 26 Niederlassungen in den wichtigsten deutschen Großstädten und

Für ein selbstbewusstes Standing

Wenn der Nachwuchs des Tortue Hamburg im Mittelpunkt steht

2023 hatte das Tortue Hamburg ein Mitarbeitercoaching, gesponsert und durchgeführt von Diavendo GmbH, gewonnen und erhielt von der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) die Auszeichnung „Exzellenter Ausbildungsbetrieb des Jahres“. HOGAPAGE blickt hinter die Kulissen des Workshops und der erfolgreichen Ausbildungsstrategie. *Text: Karoline Giokas*





Steffen Schock von Diavendo machte den Azubis des Tortue deutlich, welchen Stellenwert die Kommunikation im Hospitality-Alltag einnimmt.

Zwei Tage, zwanzig Auszubildende, ein Coach – das Hotel Tortue Hamburg stellte im Juli 2024 den Nachwuchs aus dem eigenen Haus einmal mehr in den Fokus seiner Ausbildungsstrategie. Verteilt auf zwei Tage durften sich alle Azubis voll und ganz einem Trainingsworkshop mit Steffen Schock von Diavendo widmen.

Die Vorgeschichte dazu: Im Rahmen ihrer Herbsttagung 2023 hatte die Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) das inhabergeführte Boutiquehotel als exzellenten Ausbildungsbetrieb des Jahres geehrt. Bestandteil der Auszeichnung für das außergewöhnliche Ausbildungskonzept war ein Gutschein im Wert von 10.000 Euro für ein Coaching vom Persönlichkeitsentwicklungsteam von Diavendo.

Die Basics im Visier

In der Vergangenheit wurde das besagte Training meist zur Förderung von Führungskräften im ausgezeichneten Betrieb genutzt. Einen ganz anderen

Weg beschritt nun Svenja-Nadine Schramm, Director of Human Resources im Hamburger Tortue, und erklärt: „Unsere Auszubildenden machen jeden Tag einen grandiosen Job. Für diesen möchten wir sie wappnen.“ Während es bei vielen Coachings für Angestellte der Hospitality meist vor-



Svenja-Nadine Schramm, Director of Human Resources, Tortue

Der Workshop war lehrreich, sollte aber auch Spaß machen. Es war toll, unsere Azubis so wunderbar motiviert und gut gelaunt zu sehen

rangig um die individuelle Persönlichkeitsfindung und ihre Wirkung auf Gäste wie auch auf Mitarbeiter geht, sollten bei den Workshops mit Steffen Schock erst einmal die grundlegenden Basiskennnisse für den Berufsalltag in der Hotellerie das Hauptthema sein. „Unsere Azubis erfahren hier ihr erstes professionelles Coaching überhaupt,

daher finde ich es enorm wichtig, dass dieses den Berufsanfängern erst einmal zu einem sicheren Auftreten gegenüber den Gästen verhilft. Bestandteil eines souveränen Standings ist beispielsweise auch das Wissen, wie man besondere Gästewünsche oder auch einmal eine Gastbeschwerde entgegennimmt“, gibt

Schramm einen kleinen Einblick in das Workshop-Programm und betont dann: „Mein Wunsch war es, dass die Azubi-Crew Grundlagen des täglichen Jobs noch einmal aus einer anderen Quelle als der klassischen Berufsschultheorie oder dem Praxisalltag vermittelt bekommt, um diese zu verinnerlichen und zu festigen.“

Kommunizieren lernen

Für Überraschung sorgte gleich der Auftakt des Workshops: Coach Steffen Schock händigte den Teilnehmern ein blankes Blatt Papier aus und stellte die Frage: „Was machen wir damit?“ Neben Vorschlägen wie dem Schreiben einer To-do-Liste kam rasch die Idee auf, Papierflieger zu basteln. Teilnehmerin



Gemeinsam profitieren und wachsen

Warum es sich lohnt, der Wertegemeinschaft des BdS beizutreten

Über 830 Mitgliedsunternehmen, die rund 3.000 Standorte betreiben und dabei über 120.000 Mitarbeiter beschäftigen – als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband vertritt der Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) rund 25 Marken der Systemgastronomie in Deutschland und ist damit die umfassende Interessenvertretung der Branche. *Text: Karoline Giokas*

Der BdS ist DIE Stimme der Systemgastronomie und wächst kontinuierlich. Im vergangenen Jahr sind dem Verband nicht nur neun neue Fördermitglieder beigetreten, seit Sommer 2023 gehören auch drei weitere Systeme dem Netzwerk an.

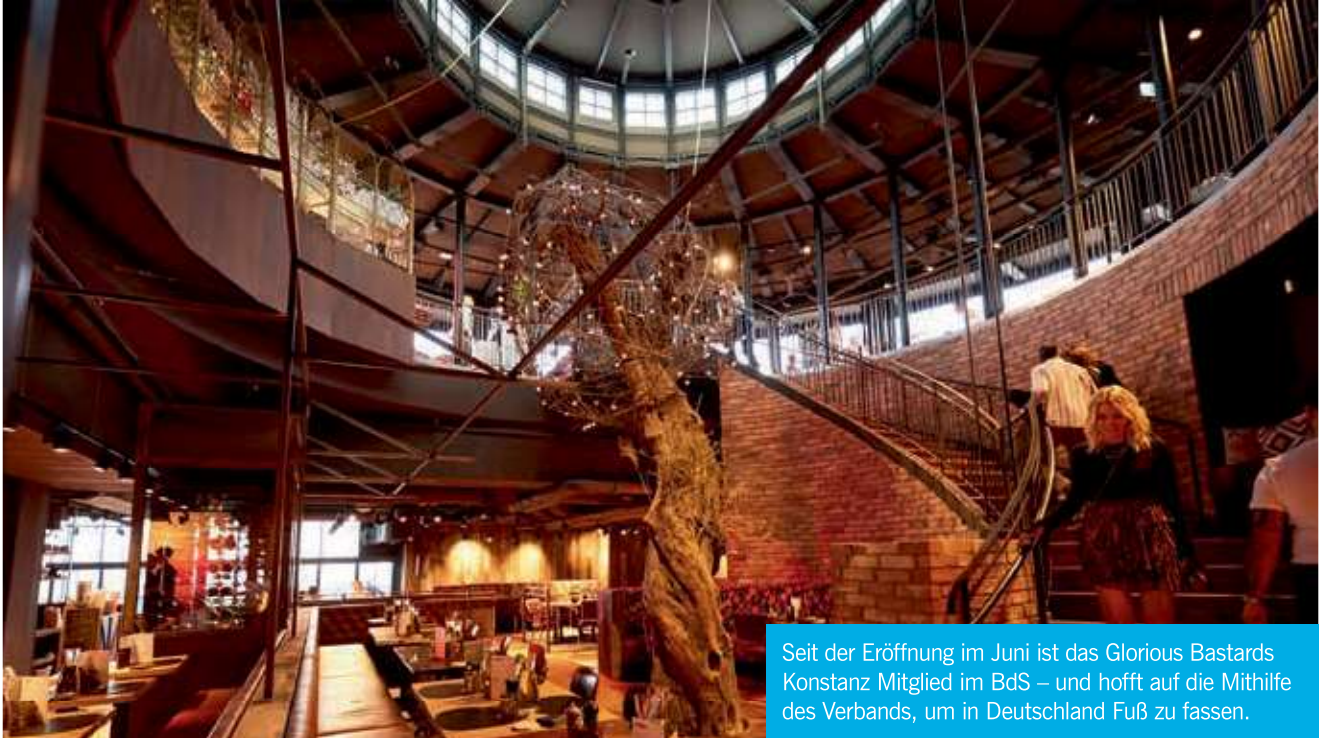
Das ist ein klares Signal dafür, dass immer mehr Branchenvertreter die hier

gebotenen Leistungen besonders zu schätzen wissen. „Wir freuen uns, dass unsere Wertegemeinschaft stetig wächst und wir auch 2024 weitere starke Marken in unserem Verband begrüßen dürfen“, kommentiert BdS-Hauptgeschäftsführer Markus Suchert den Erfolg und ergänzt: „Dies ist ein deutliches Zeichen für das Vertrauen in die Expertise unseres Branchenverbands –

und auch für die Tarifbindung, zu der sich alle unsere Mitglieder bekennen.“

Stark in der Gemeinschaft ...

Warum lohnt es sich, Mitglied im Bundesverband der Systemgastronomie zu werden? Suchert bringt es auf den Punkt: „Beim BdS ist man Teil einer großen Gemeinschaft und starken Interessenvertretung, deren Fokus darauf



Seit der Eröffnung im Juni ist das Glorious Bastards Konstanz Mitglied im BdS – und hofft auf die Mithilfe des Verbands, um in Deutschland Fuß zu fassen.

gerichtet ist, die Zukunft der Unternehmen in der Systemgastronomie zu sichern und der Branche zu der Anerkennung zu verhelfen, die sie verdient.“ Darüber hinaus profitierten Verbandsmitglieder von einer praxisnahen branchenspezifischen Beratung in rechtlichen Angelegenheiten, bei Personalbelangen sowie im Umgang mit Behörden, Gesetzen und Verordnungen.

„Am dringlichsten sind aktuell meist Fragen um die Auslegung von Tarifverträgen. Tatsächlich besteht aber auch viel Beratungsbedarf rund um ganz alltägliche Sachen im Restaurant – etwa wie ein Mustervertrag aussieht und wie mit Kündigungen oder vielleicht Abmahnungen umzugehen ist“, erklärt Suchert. „Dafür muss man keinen eigenen Anwalt einschalten, sondern kann direkt mit unserer Rechtsberatung spre-

chen.“ Im Mitgliederbereich des BdS-Onlineauftritts haben die Mitgliedsunternehmen auch direkten Zugriff auf Muster-Arbeitsverträge und andere Formulare. „Das hilft Gastronomen, sich auf ihr Kerngeschäft zu konzentrieren“, betont der Geschäftsführer. Ein Service, der auch in diesem Jahr zahlreiche Neumitglieder anlockte - wie etwa die Glorious Bastards.

Glorious Bastards stellt sich vor

Im Juni war es so weit: Nach vier Jahren Planungs- und Bauzeit hat die Lifestyle-Marke Glorious Bastards ihr Restaurant in Konstanz eingeweiht und damit erstmals auf deutschem Boden Gästen ihre Pforten geöffnet. In Österreich unter der Salzburger Soulkitchen Group bereits seit vielen Jahren erfolgreich etabliert, lockt die Location am Bodensee auf einer Gesamtfläche von



BUNDESVERBAND
DER SYSTEM
GASTRONOMIE E.V.

2.000 Quadratmetern, verteilt auf drei Etagen, mit mehreren Genuss-Konzepten: Der Glorious Butcher ist ein Eldorado für Junkfood-Fans, die Wert auf Premiumqualität legen. An sechs Tagen in der Woche genießt man dort in cooler Wohlfühlatmosfera Bäääm Burgers, Wicked Waffles und Sick Stuff. Bestellt wird an digitalen Terminals.

Großflächiges Konzept

Auf Ebene vier weiß das weitläufige Hauptrestaurant Glorious Bastards mit

Gäste des Glorious Bastards genießen in der Rooftop Bar lässiges Boho-Ambiente, 360°-Blick und ein trendiges kulinarisches Angebot.



Kleine Happen, großer Genuss!

Über aktuelle Trendbewegungen
bei den Gaumenschmeichlern

Es eignet sich für jede Tageszeit, für jeden Anlass und für jeden Geschmack – die Gründe für Fingerfood sind so vielfältig wie die möglichen Variationen der kleinen Kreationen selbst.

Text: Karoline Giokas





Mit leichten Canapés lässt es sich gut in den Tag starten, den Hunger zur Tagesmitte stillt eine Auswahl an schmackhaften Wraps und Spießchen und die Abendveranstaltung avanciert mit originellen mundgerechten Happen zu einem kulinarischen Event der Extraklasse.

Wenn Tradition zum Genuss wird

Ein echter Klassiker, der als Fingerfood immer funktioniert, sind kleine Fleischklößchen. Das hat auch Henrik Möller erkannt und widmet ihnen in der schwedischen Originalrezeptur gleich ein eigenes Restaurant-Konzept – das Möllers Köttbullar.

„Es ist Essen für die Seele und zwar in mundgerechter Portion.“ Der Inhaber von inzwischen zwei Restaurants in Berlin begründet die Beliebtheit des Schwedenklassikers damit, dass man mit dem



Bei Fingerfood spielt die Präsentation eine tragende Rolle. Wir nehmen hier gerne auch Bezug auf die Unternehmensgeschichte der Kunden



Volker
Beuchert,
Kirberg
Catering

Heißkalte Zeiten



Der Winter kommt und damit die Lust
auf saisonale und festliche Desserts

Von Glühweinbrot bis zur Eiscreme mit Maronengeschmack reicht das winterliche Angebot. Klassiker kommen ebenfalls zu neuen Ehren. Zeit also, die alten Kochbücher zu studieren – oder bei der Convenience nachzufragen. *Text: Gabriele Gugetzer*



“
Franz Scholz,
Froneri

Impulseis haben viele Gastronomen im Sommer in der Truhe. Es lohnt sich allerdings, auch in der kalten Jahreszeit ausgewählte Sorten vorrätig zu haben: Sie lassen sich gut lagern und sind ein idealer Begleiter zum Kaffee

Schon lange wünschen sich viele Gastronomen, dass ihre Gäste den Nachtisch nicht nur als Nachklapp sehen, sondern als gebührenden Abschluss eines wunderbaren Abends. Und in der Tat ist in letzter Zeit das genüssliche Interesse an feinen

Desserts gewachsen. Da machen auch Klassiker wieder eine gute Figur.

Bei Erlenbacher setzt man beispielsweise auf Kirschkuchen mit Butterstreusel. Und im frisch renovierten Precise Resort Hafendorf Rheinsberg

an der Mecklenburgischen Seenplatte hat der brandneue Küchenchef Ueli Bachofner, ein Schweizer, in diesem Herbst/Winter Crêpes Suzette neu auf die Karte gehoben.

Wie wird's festlich mit kleiner Besetzung?

Und da wären wir beim dringlichsten Thema ... Bei Frischli hat man sich dem DGE-Qualitätsstandard, der die sparsame Verwendung von Zucker fordert, angenommen und die Rezeptur des Bio-Grießpuddings entsprechend angepasst. Der kommt jetzt auch gut mit schlanken 1,5 Prozent Fett im Milchanteil und überschaubaren 6 Prozent zugesetztem Zucker aus.

Neben Milchreis erweist sich der Grießpudding als absoluter Dauerbrenner im Foodservice. Dank Bio-Siegel ist er zudem ideal, um Vorgaben für mehr Bio – etwa in der Gemeinschaftsverpflegung – umsetzen zu



Froneri Ice Cream Ambassador Frank Scholz (oben rechts) setzt im Winter auf Heißkalt-Variationen und serviert z. B. Chocolate-Chips-Eis mit Brownie, Schlag Sahne und warmem Sauerkirschkompott. Das Maple-Walnuts-Eis wird mit zerstoßenen Cantuccini und Milchschaumhäubchen (oben) zum Dessert-Erlebnis.



Multifunktion ist Trumpf

Was gibt's Neues aus der Küchen-Gerätewelt?

Sie sind unverzichtbar, greifen sie doch den Küchenexperten tagtäglich unter die Arme: Thermische Geräte sind das Herzstück einer jeden professionellen Gastronomieküche. Dementsprechend hoch sind die Anforderungen an sie.

Text: Karoline Giokas

Kombidämpfer, Grills, Fritteusen & Co. tragen in der modernen Gastroküche maßgeblich dazu bei, Arbeitsprozesse effizient zu gestalten und die Qualität der Speisen auf konstant hohem Niveau zu halten – als technische Assistenten sind sie schlichtweg unverzichtbar.

Vielseitige Alleskönner

In der hektischen Umgebung einer Restaurantküche ist Geschwindig-

Fassungsvermögen sorgt dieses Multifunktionskochgerät für gleichbleibend perfekte Garergebnisse. Gerade in Zeiten schwer zu besetzender Küchenpositionen entlastet es das Küchenpersonal und macht gleichzeitig andere Küchengeräte überflüssig.

Kochen, braten, frittieren oder druckgaren – das praktische Multitalent erledigt all diese und weitere Aufgaben in nur einem Gerät. Egal

tungsbodens kann sie auch große Mengen Fleisch oder Gemüse in bis zu drei separaten Garzonen gleichmäßig mit Röstaromen versehen.

Die verschiedenen Garzonen sind dank wärmeleitfähiger Speziallegierung und Hochleistungsheizelementen auf das Grad genau steuerbar, auch bei niedrigen Temperaturen. Das sorgt unter anderem für bis zu 15 Prozent weniger Bratverluste.



GANZ SCHÖN WECHSELSEITIG: DANK 25 VERSCHIEDENER WECHSELPLATTEN LASSEN SICH MIT DEM BACKSYSTEM VON NEUMÄRKER WAFFELN, PIZZA, PANINI, DONUTS U.V.M. IN EINEM GERÄT ZUBEREITEN.



keit von entscheidender Bedeutung. Eine blitzschnelle Zubereitung diverser Speisen verspricht beispielsweise die Precipan von Hobart. Mit 100 oder 150 Litern

ob 50 oder 500 Portionen, alles wird auf den Punkt genau fertig. Auch beim Anbraten läuft die Precipan zu Höchstleistungen auf: Dank des 15 Millimeter dicken Hochleis-

Große Küche auf kleinem Raum

Ansprüche auf Sternenniveau stellt der Kölner Maximilian Lorenz nicht nur an die Speisen, die er

HOBART

**HÖCHSTLEISTUNGEN
IN IHRER KÜCHE**

YES, WE COOK!



coming soon



Märchen moderne



Foto: Hotel Kranzbach GmbH/ A. Kompatscher

nhaft

n

Das Kranzbach – Hotel-Refugium am Fuß der Zugspitze

Hideaway lautet das Zauberwort. Abgeleitet von „to hide away“ beschreibt es ein verstecktes Refugium, einen Zufluchtsort oder, wie Hoteliers gern sagen, eine „traumhafte Destination“. Das Kranzbach, eines von Deutschlands besten Wellnesshotels mit einem englischen Schloss als Blickfang, verdient sogar die Beschreibung „märchenhaft“: Um das Haus ranken sich nämlich fantastische Geschichten.

Text: Wolfgang Bublies



Es stellt sich die Frage: Was hat das märchenhafte Mary Portman House – Wahrzeichen des Hotels Kranzbach – in der wunderbaren Berglandschaft von Karwendel und Wetterstein mit Bayerns Märchenkönig Ludwig II. zu tun? Der berühmte „Kini“ hat dieser Luxusherberge, die vom unabhängigen Wellness-Tester Relax Guide seit 2008 durchgehend mit 4 Lilien (Bestnote und Höchstpunktzahl) bewertet wird, gewissermaßen den Weg gebahnt, indem er dort anno dazumal eine erste Zufahrt schuf (dazu später mehr).

Heute, mehr als 150 Jahre später, ist die Zufahrt zum Hotel noch immer eine Besonderheit, nämlich eine Mautstraße. Ganz ohne Frage lohnen sich die 5 Euro Straßengebühr, um einen der schönsten Flecken Bayerns, vielleicht der ganzen Alpenwelt, zu erreichen. Besonders eindrucksvoll thront mittendrin besagtes Mary Portman House mit Nebengebäuden als Blickfang des Kranzbach, das derzeit 137 Zimmer mit rund 240 Betten bietet, darunter 30 besonders romantische im Schlossgebäude. Die übrigen Apartments, zum Teil bewusst schlicht gehalten, beeindrucken beispielsweise mit gläsernen Edelbädern. Nicht wenige dieser Garten- bzw. Luxuszimmer befinden sich quasi „unterirdisch“, sind also von außen kaum einsehbar.

Den Umweltschutz im Blick

Peu à peu werden die Räumlichkeiten des Hauses renoviert, verändert und modernisiert – vor allem auch mit Blick auf den Umweltschutz. Energetische Sanierung ist angesagt, beispielsweise neue Wege zur Warmwasseraufbereitung. Und 2025 will man eine ökologische Hackschnitzheizanlage in Betrieb nehmen. So gesehen passt auch das Prädikat „märchenhaft modern“ fürs Kranzbach. Belege für diese Bewertung offenbaren sich insbesondere in den Zimmern des alten englischen Landsitzes, wo Gäste zum Beispiel im Bad mit einer Fußbodenheizung verwöhnt werden, man mit Einzel-Wasserhähnen und drehbaren Lichtschaltern aber auch des Historischen gedenkt.

Die Kranzbach-Philosophie richtet sich bewusst an Gäste, die Ruhe und Natur in den Bergen suchen. Die Stille und die Ab-

10 FRAGEN AN

...Janine Kunze

„Ich esse gerne, viel und alles.
In Maßen ist das o.k.“

Der deutschen Schauspielerin und Moderatorin gelang 1999 der Durchbruch mit ihrer Serien-Rolle als Tochter Carmen in „Hausmeister Krause“. Seitdem brachte die gebürtige Kölnerin ihre Zuschauer mit Auftritten in zahlreichen Comedy-Shows zum Lachen. Dass sie durchaus auch ernst sein kann, bewies sie später in ihrer TV-Rolle als Rechtsanwältin – sie liebt den vielfältigen Rollentausch. Und ihre private Leidenschaft? Gutes Essen, das sie gerne auch selbst anrichtet.

Interview: Karoline Giokas

*Die
Mass Bier
im Exklusiv-
Interview*



Foto: karepa/stock.adobe.com

VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 6. November 2024



Special: Alles für den Gast 2024

Vom 9. bis 13. September öffnet die Leitfachmesse für Gastronomie und Hotellerie erneut in Salzburg ihre Pforten: die Chance, neue Kontakte zu knüpfen und sich über Produktinnovationen zu informieren!

Festlich zu Tisch

Jetzt wird Schlemmen wieder großgeschrieben! Gäste lassen sich die kulinarischen Leckereien zu den Festtagen gerne was kosten, wenn die Qualität stimmt. Womit kann man als Gastronom besonders beeindruckend?

Außerdem

- Prickelnde Drinks zum Anstoßen – mit und ohne Alkohol
- Digitale Neuheiten: IT-Lösungen für das Gastgewerbe
- Frische Trends für schicke Outdoor-Bereiche

HOGAPAGE-Jahresabo – zum Lesen oder Verschenken

Ihre Abo-Vorteile:

- **Liefergarantie** – keine Ausgabe verpassen
- **12 Monate HOGAPAGE** – für nur 41,40 Euro*
- **Versandkostenfrei** – jedes Heft frei Haus erhalten

Bestellung per Bestellformular auf www.hogapage.de/magazin/abonnieren, per E-Mail an magazin.hogapage@buhl-gruppe.de oder per Tel. +49 821 319470-700.

*Jahresabo (6 Ausgaben): 41,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand in Deutschland. 51,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand bei Lieferung ins EU-Ausland und 68,40 CHF pro Jahr inkl. Versand bei Lieferung in die Schweiz.



Ausgabe 1-2/2024



Ausgabe 3/2024



Ausgabe 4/2024

IMPRESSUM

Herausgeber:

Charlotte Buhl, Hermann Buhl

Verlag (Firmensitz):

HOGAPAGE Media GmbH, Alfred-Nobel-Str. 9, 86156 Augsburg, Deutschland
Tel.: +49 821 319470-700

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Amtsgericht Augsburg, HRB 33096

Geschäftsführerin:

Daniela Müller

Objektleitung und Gesamtfredakteurin:

Daniela Müller

Chefredakteurin Magazin:

Karoline Giokas
(V.i.S.d.P.)

Redaktion:

Wolfgang Bublies, Sebastian Bütow, Astrid Filzek-Schwab, Michael Eichhammer, Pierre Nierhaus, Gabriele Gugetzer, Jean-Georges Ploner
Tel.: +49 821 319470-788, Fax: +49 821 319470-799
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Grafik/Layout/Lektorat:

MARC ANTÓN Medien KG,
Daimlerstr. 9, 86368 Gersthofen

Web:

Heiner Anwander

Sales-Team Deutschland/Österreich:

Thomas Hodermann, Stefanie George-Kersting
Tel.: +49 821 319470-777, Fax: +49 821 319470-799
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Bankverbindung:

HOGAPAGE Media GmbH
Stadtsparkasse Augsburg
IBAN: DE 91 7205 0000 0252 0815 67
BIC: AUGSDE77XXX

Erscheinungsweise:

Das HOGAPAGE-Magazin erscheint 5 x pro Jahr.

ISSN: 2197-5485

IVW-gepr. Druckauflage:

Der Informationsgesellschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e. V. angeschlossen

Verteilung:

Postversand an Unternehmen der Hotellerie & Gastronomie in Deutschland und Österreich



Druck:

Mayr Miesbach GmbH
Am Windfeld 15
D-83714 Miesbach

Druckverfahren: Offset-Druck



Alle veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Kein Teil des Magazins darf ohne schriftliche Zustimmung des Verlags vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie oder CD-ROM und Aufnahme in elektronische Datenbanken. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Haftung übernommen. Beiträge, die mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Veröffentlichungen von Fotos/Bildern können im Print und im Internet aus drucktechnischen Gründen voneinander abweichen.

Liebe Leser, hat Ihnen das Magazin gefallen?

Wünsche, Kritik oder Anregungen richten Sie bitte an unsere Redaktion:

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

www.hogapage.de/magazin