

HOGA **PAGE**

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Immobilien

Branchenbuch

Online-Shop

Speisekartenplaner

Viva Italia! in Deutschland

Der Siegeszug der italienischen Küche 14

Vom Garten
auf den Teller

Gastro-Gardening 34

Die Kehrseite der
Sharing Economy

Teilen ist nicht immer fair ... 28

Intelligente
Kühltechnik

Keine Chance für Stromfresser 72

Oetker Collection 94

Karriere mit Gastrolehre 84

Leichte Sommerküche 60

NEWS **Entrée**

Info-Häppchen und Neues 6

Ploners Gastro-Kolumne

Der kleine Luxus im Alltag 12

Titelstory

Viva Italia!

Der Siegeszug der italienischen Küche in Deutschland 14

Special

Fußball-Sommer 2016

Gastronomische Volltreffer zur EM 22

Branche Inside

Die Kehrseite der Sharing Economy

Warum Teilen nicht immer fair ist ... 28

Fight-Club

Foodporn – Essen teilen auf Facebook & Co. 32

Gastro-Gardening

Vom Garten auf den Teller 34

Management & Marketing

Warum nicht geschimpft keinesfalls genug gelobt ist!

Zufriedene Mitarbeiter sind gute Mitarbeiter ... 40

Das rechnet sich!

Gewinn- und Kostenoptimierung in der Gastronomie 44

Krisenmanagement

Mit kühlem Kopf und Notfallplan gelassen handeln 48

Food & Beverage

Grill & Chill

Alles für Feuer und Flamme 54

Sommer, Sonne, Schlemmerei...

Die neue deutsche Leichtigkeit 60

Auf ein Bier!

Schöne neue Brauwelt ... 64

Technik & Equipment

Lasst die Biertulpen blühen...

... aber sonst ist am Sommertisch professionelles Understatement angesagt 68

Intelligente Kühltechnik

Keine Chance für Stromfresser 72

Die perfekte Kaffeemaschine

Von der Qual der guten Wahl... 76

Gehen Sie auf Nummer sicher

Systeme, die Gäste und Angestellte vor Einbrüchen und Überfällen schützen, sind heute ein Muss 80

14

Viva Italia! – Der Siegeszug der italienischen Küche in Deutschland



48

Krisenmanagement: Was tun bei Notfällen

Gastro-Gardening – Vom Garten auf den Teller

34



54

Grill & Chill: Alles für Feuer und Flamme

Karriere & Ratgeber

Vom Azubi zum Küchenchef...

Karriere mit Gastrotehre –
eine Branche, viele Möglichkeiten 84

Gute Aussichten für Absolventen

Wer was werden will,
wird Fachwirt (im Gastgewerbe) 88

Ein »Nein« darf es nicht geben

Ungewöhnliche Gästewünsche
gehören für einen Concierge
zum Alltag 92

Stars & Legends

Der Hüter der Urlaubsparadiese

Frank Marrenbach
und die Oetker Collection 94

Film- und TV-Catering

Kochen für Clooney 100

10 Fragen an...

Hansi Müller 104

Jetzt rede ich!

Die Kirsche im Exklusiv-Interview 106

Jobs & Immobilien

Jobs 114

Immobilien 118

Service

Editorial 3

Bildungskompass 90

News aus den Verbänden 108

HOGAPAGE-Marktplatz 110

Buchtipps 112

HOGAPAGE Social Media 120

Impressum 122

Sommer auf dem Tisch

68



92

Concierge: Ein »Nein«
darf es nicht geben



Frank Marrenbach
und die Oetker Collection

94



ZEITERFASSUNG,
ZUVERLÄSSIG
UND EINFACH.
edtime PRÜFT,
SIE ENTPSANNEN!

- ✓ Digitale Zeiterfassung
bequem und einfach
- ✓ Abwesenheiten
und Urlaub durch
den Kalender immer
im Blick
- ✓ Einfach zu
bedienende Stempel-
uhr für Mitarbeiter
- ✓ MiLoG konforme
Dokumente mit nur
einem Klick



eurodata AG

Großblittersdorfer Str. 257-259

D-66119 Saarbrücken

Telefon +49 681 88 08-0

www.edtime.de

info@eurodata.de

Fußball-Sommer 2016

Gastronomische Volltreffer zur EM

Das Fußballfest in Frankreich bietet Riesen-Chancen für Locations, die Spiele live übertragen. Höchste Zeit, sich mit originellen Werbemaßnahmen, erfrischenden Ideen für Fußballfeten, aber auch mit juristischen Fallen zu beschäftigen. *Text: Sebastian Bütow*



Foto: picture alliance/Sueddeutsche Zeitung Photo

Spätestens seit dem »Sommermärchen« 2006 lieben die Deutschen das Public Viewing.



*Profis setzen
auf Qualität!*

CluBox – die perfekte Box für
alle Anwendungen, bei denen
Heißes länger heiß und
Kaltel länger kalt bleiben soll!



- Ideal für kurze & lange Transport- und Standzeiten
- super leicht
- bruchstabil und langlebig
- spülmaschineneignet

*BOX FUSSBALL – der Blickfang
auf jedem Outdoor-Event*



*BOX BIERFASS – genießen
Sie Ihr Bier noch
länger kühl und frisch*

Voilà! Mit ganz großen Schritten dribbelt sie sich näher zu uns, die Fußball-Europameisterschaft 2016 in Frankreich. Am 10. Juni wird das Eröffnungsspiel in Paris angepfiffen, der Gastgeber trifft auf Rumänien. Logisch, dass den meisten Gastronomen, die live den Ball rollen lassen, die wohl lukrativsten vier Wochen des Jahres winken.

Viele Gäste wollen mit Speis und vor allem Trank versorgt werden, während sie bei den Spielen im Restaurant, in der Bar oder dem Biergarten ihres Vertrauens mitfeiern, zumal die kollektive Fußball-Party doch um ein Vielfaches mehr Spaß macht als zu Hause auf dem Sofa.

Gastro-Gardening

Vom Garten auf den Teller –
der »Grow-your-own«-Trend macht es möglich ...

Der Eigenanbau von Gemüse, Obst und Kräutern ist hip wie nie zuvor. Zwei damit verbundene Phänomene, das »Urban Farming« und die »Grow-your-own-Bewegung«, haben längst die Gastro-Branche erreicht: Immer mehr Wirte greifen zu Schaufel und Harke. Die Mühe lohnt sich: nicht nur weil der Koch auf diese Weise sein Repertoire an Zutaten durch besondere Sorten erweitern kann. Es ist wohl in so manchem Fall auch ein leiser Protest gegen die Auswüchse der industriellen Landwirtschaft – und natürlich eine einzigartige Gelegenheit, die eigenen Gäste mit maximaler Frische und Transparenz zu beeindrucken.

Text: Daniela Müller

Café Botanico
in Berlin

Trau nicht dem Ort, an dem kein Unkraut wächst«, fordert ein hölzernes Schild am Eingangstor der grünen Oase mitten in Berlin-Neukölln. Hier befindet sich die biologische Gärtnerei des Café Botanico, die 2012 in einer verwilderten ehemaligen Kleingartenanlage in einem Hinterhof errichtet wurde. Martin Höfft, Gastronom und leidenschaftlicher Gärtner, kultiviert hier auf 1.000 Quadratmetern alte Gemüsesorten, Obst und Wildpflanzen in naturnahem Anbau nach dem Vorbild der Permakultur. Darunter versteht man ein Ökosystem, das ganzjährig und möglichst viele Jahre lang »in Betrieb ist«.

Die Natur bestimmt den Speiseplan

Im angrenzenden Café erleben die Gäste dann die einzigartige Fusion von italienischer Handwerksküche mit dem städtischen Waldgarten. Der Küchenchef ist Höffts Schwiegervater – er ist Italiener und ein erfahrener Gastronom. Das ganze Jahr über bringt er die geernteten Wildkräuter, Wildgemüse und teilweise auch alte Kulturpflanzen frisch aus dem Garten auf die Teller. Die Verarbeitungsmöglichkeiten sind dabei vielfältig und hängen von der jeweiligen Saison ab. Für die Wildpflanzen gibt es je nach Entwicklungsstadium verschiedene Verwendungsarten. Gerade gekeimt oder im Zweiblattstadium, wird daraus etwa ein frischer und zarter Wildkräutersalat. Um die 15 und mehr verschiedene Arten können je nach Erntemonat auf so einem »Gartenteller« landen. Die etwas größeren Blätter werden fein gehackt unter die Pasta oder das Risotto gemischt. »Eine dritte Möglichkeit ist die Verwendung der großen Blätter als Blattgemüse. Dabei werden sie wie Spinat oder Mangold zubereitet und als Gemüsebeilage verwen-



det«, verrät der passionierte Gärtner. Je nach Saison kommen die reifen Gemüsesorten wie Tomaten, Topinambur, Kohl und Bohnen mit auf die Speisekarte. Kräuter mit ätherischen Ölen werden zu Limonaden und Tees verarbeitet. Dank der Bienenstöcke im Garten kann Höfft in seinem Café sogar »Echt Neuköllner Honig« verkaufen.

Back to the roots

»Unser Konzept verbindet traditionelle italienische Gastronomie mit brandaktuellen Themen wie städtische Landwirtschaft, Selbstversorgung und Ernährungssouveränität«, sagt der Gastronom. Die Gäste finden es gut. Seine Führungen durch den Garten werden rege besucht. Kein Wunder, schließlich ist ein wenig »back to the roots«, was in diesem Zusammenhang ganz buchstäblich gemeint ist, gerade in Metropolen wie Berlin für so manchen Gast ein echtes Aha-Erlebnis.



Hotel Daniel Vienna in Wien

Die Stadt als Anbaufläche für Lebensmittel zu nutzen, ist auch bei unseren Nachbarn in Österreich derzeit sehr angesagt. So werden die Gäste des 4-Sterne-Hotels Daniel Vienna, das sich übrigens direkt neben einer Wiener Hauptverkehrsader befindet, von einem Trailer, der auch als Hotelzimmer dient, und von selbst gezogenem Gemüse und Weinreben im Vorgarten begrüßt. Hotelier Florian Weitzer war bei der Außengestaltung seines Wiener Hotels mutig: Auf den rund 3.000 Quadratmetern rund um das Hotel wachsen unzählige Küchenschätze, wie z. B. Tomaten, die in Bäckerkisten gedeihen, Gurken, Kürbisse und natürlich Kräuter aller Art. Auf dem Dach wurden Apfelbäume – allesamt alte Sorten – gepflanzt, deren Blüten das Leben der Bienen in den fünf hoteleigenen Bienenstöcken versüßen.

Understatement aus Überzeugung

Selbstverständlich kommen die Früchte des eigenen Gartens in der Hotelgastronomie, der Bakery, zum Einsatz: Die Trauben der schädlingsresistenten Weinreben aus dem Vorgarten werden zu Sirup verarbeitet. Das Gemüse und die Kräuter finden in der Küche Verwendung. »Mit den Schätzen des Kräutergartens wird z. B. ein Öl hergestellt, das für verschiedene Zubereitungen in der Bakery verwendet wird, z. B. bei den Eierspeisen«, verrät Ulli Leonhartsberger, Pressesprecherin des Hotels Daniel Vienna.

Auf Programmpunkte, die darauf abzielen, den Gästen das Urban-Farming-Projekt näherzubringen, verzichtet das Hotel übrigens ganz bewusst. »Es geht uns nicht darum, unseren Gästen etwas aufzudrängen. Wir setzen ganz klar auf Understatement und betreiben Urban Farming vor allem, weil wir es toll finden. Gäste, die Interesse daran haben, fragen uns einfach«, so Ulli Leonhartsberger.

Mehr als ein Naturkult

»Säen, pflanzen und ernten entspricht der neuen alten Sehnsucht, Teile der eigenen Nahrung zu erzeugen«, erklärt Florian Weitzer seine Faszination für das Urban Farming. Und fügt hinzu: »Im Garten gibt es keinen Stillstand! Ebenso wenig in unserem Haus, in dem wir mit großer Passion laufend an Veränderung und neuen Ideen basteln, die moderne Reisende schätzen.« Er möchte »Smart Luxury« vermitteln – Luxus, der nichts aufdrängt, sondern mit außergewöhnlichen Details rund um Ausstattung und Features überrascht und inspiriert. Und dazu gehört eben, dass die Gäste ein Stück heile Natur mitten in der Stadt genießen können.

Fotos: Café Botanico; Hotel Daniel Vienna; Stockphoto; tobia.com; maritime_m

- 1) Martin Höfft bietet im Garten des Café Botanico Führungen an, z. B. zum Thema Stadtgärtnerei.
- 2) Wildkräuter, Blüten- und Blattsalate kommen im Café Botanico regelmäßig auf den Tisch.
- 3) Mitten im Grünen schlafen die Gäste des Hotels Daniel Vienna – vorausgesetzt, sie entscheiden sich für eine »Nächtigung im Trailer«.
- 4) Auch das Design des Rezeptionsbereichs setzt auf natürliche Materialien und Understatement.
- 5) Der Honig, den die hoteleigenen Bienenstöcke produzieren, wird im Shop verkauft.
- 6) Das Hotel setzt auf »Smart Luxury« – unaufdringlich und außergewöhnlich.





Nur keine ...
Panik!

Krisenmanagement

Mit kühlem Kopf und Notfallplan gelassen handeln

Stromausfall zur besten Geschäftszeit, ein Gast hat sich den Magen verdorben, die Polizei vermutet einen Schwerverbrecher im Hotelzimmer, ein Promi hat eingechekkt, und das ganze Hotel ist aus dem Häuschen ... Was tun in Fällen, die eskalieren könnten? HOGAPAGE schildert kleinere und größere Krisenszenarien – Branchenexperten geben Tipps, wie die Herausforderungen gemeistert werden können und wie sich Gastwirte und Hoteliers im Vorfeld wappnen.

Text: Eva Schiwarth

1

Szenario 1: Stromausfall zur Rushhour

Freitagabend, das Lokal ist bis auf den letzten Platz besetzt, das Reservierungsbuch für den zweiten Durchgang gut gefüllt. Und dann geht das Licht aus – Stromausfall. Während im Gastraum auf die Situation überrascht und verwundert reagiert wird, ist backstage der Teufel los. Die Küche ist stockduster, Kochgeräte, Abzüge, Küchen- und Bargerätschaften funktionieren nicht mehr, das Personal tritt sich gegenseitig auf die Füße. Und draußen warten die Gäste auf ihr Abendessen.

Die Technik fällt zur besten Geschäftszeit aus – so etwas passiert. »Wir sind alle nur Menschen. Und wo Menschen arbeiten, geht auch mal etwas schief, ohne dass irgendjemand schuld daran ist«, meint Bernd Möhrle, Betriebsleiter beim Gastro-Unternehmen Kull und Weinzierl in München gelassen. Das Wichtigste ist, dass der Gast trotz eines solchen Malheurs zufrieden aus dem Lokal geht. Möhrle hat solch eine Situation bereits live erlebt: »Der Service hat die Gäste am Tisch und alle, die für später reserviert hatten, über den Zwischenfall informiert. Die in diesem Fall kalten Vorspeisen gingen aufs Haus.« Denn schließlich kämen die Leute ja zum Essen ins Restaurant

und hätten Hunger. Nachdem die Überprüfung der Sicherungen kein Licht ins Dunkel brachte, wurde der Elektriker herbeigerufen. »Wir haben Glück, dass wir mit den Handwerkern der ersten Stunde zusammenarbeiten. Die kennen unsere Läden in- und auswendig, auch manche Tücke im System – und kommen sofort, wenn es brennt.« In seinem Restaurant war der Spuk nach einer knappen halben Stunde vorbei. Es zahle sich aus, wenn man Leute an der Hand habe, auf die man sich hundertprozentig verlassen könne, und Mitarbeiter, die in Stress-Situationen gelassen reagierten, so Möhrle.



LINE

2

Szenario 2: Polizeieinsatz im Hotel

Der Gast in Zimmer 108 ist nicht zum Frühstück erschienen, das »Bitte nicht stören«-Schild hängt noch an der Tür, obwohl der Zeitpunkt zum Auschecken schon längst überschritten ist. Die Hausdame öffnet die Tür und findet den Gast tot in seinem Zimmer.

Ein Gast stirbt im Hotel – ungewöhnlich ist diese Situation nicht. Und als solche sollte sie auch gemanagt werden. »Dass ein Zimmermädchen nach der Entdeckung hysterisch über die Hotelfläure läuft, Belegschaft und Hotelgäste in helle Aufregung geraten – so etwas gibt es nur im Fernsehen«, meint Ulrich Jander, Fachmann für Risiko- und Krisenmanagement für Hotels. Die To-do-Liste für einen solchen Fall sollte ganz ruhig abgearbeitet werden: Nichts anfassen, Zimmer verschließen, Polizei benachrichtigen. Das Zimmer ist zunächst ein Tatort und wird durch die Spurensicherung untersucht, um mögliche



Hinweise auf eine Selbsttötung oder ein Gewaltverbrechen zu finden. In der Regel wird der Leichnam danach in die Gerichtsmedizin gebracht. »Das lässt sich natürlich nicht immer vor den Hotelgästen verbergen. Ich rate jedoch dazu, den Tod als solchen nicht zu dramatisieren und zu verheimlichen. Die Menschen sind heute aufgeklärt. Dass jemand stirbt – egal wie –, gehört zum Leben. Und genau so kann man es im Hotel auch gegenüber Mitarbeitern und Gästen kommunizieren – offen und sachlich«, so Hotelsicherheitsexperte Jander.

Wenn die Polizei einen Schwerverbrecher im Hotel vermutet, läuft ein Einsatz ganz unauffällig ab. »Dann fahren keine Streifenwagen mit Blaulicht und Sirene vor. Herren in Zivil werden an der Rezeption nach dem Direktor fragen, ihm die Lage erklären – und dann das Heft des Handelns in die Hand nehmen. Dem Chef bleibt nicht viel mehr übrig, als seine Mitarbeiter zusammenzurufen und zu warten, bis die Aktion abgeschlossen ist«, so Jander. Auch auf Antiterrorereinsätze oder Geiselnahmen müssten sich Hoteliers in Deutschland künftig einstellen – viele Hotels seien darauf jedoch überhaupt nicht vorbereitet. Der Sicherheitsfachmann empfiehlt, bezüglich vorsorglicher Maßnahmen mit den Behörden vor Ort zu kooperieren.

Szenario 3: Ein Gast wird vom Essen krank

Nach dem Restaurantbesuch plagen Herrn B. die ganze Nacht Magenkrämpfe, Schwindel und Durchfall. War es der Fisch von gestern Abend? Noch vor dem Gang zum Arzt meldet sich der Gast im Lokal – und konfrontiert den Mitarbeiter am Telefon mit seinem Verdacht.

3

Zur Beruhigung: In den meisten Fällen stellt sich heraus, dass die eigene Küche nicht schuld ist am Unwohlsein. Viren und Infekte sind viel häufiger der Grund, was ein Besuch beim Arzt klärt. Oberstes Gebot ist trotzdem: den Gast anhören, seinen Vorwurf ernst nehmen. »Geben Sie ihm am Telefon den Rat, zunächst zum Arzt zu gehen, und versichern Sie ihm, die Angelegenheit im Restaurant zu untersuchen«, so Gastronom Bernd Möhrle. Um für eine mögliche Untersuchung durch die Behör-



Sommer, Sonne, Schlemmerei ...

Die neue deutsche Leichtigkeit

Es wird Sommer – und der Gast denkt automatisch an mediterrane Küche, freut sich auf Antipasti und sonnengereiftes Gemüse. Dabei haben deutsche und österreichische Köche mittlerweile richtig was drauf, wenn es um kalorienleichte, aromatische Küche geht. Die passenden Getränkeempfehlungen haben wir sowieso ...

Text: Gabriele Gugetzer

Holger Lutz, der vor einigen Jahren vom Altmeister Swoboda den Fürstenthof in Celle übernahm, erhielt aus dem Stand den Michelin-Stern und übernahm auch einige andere Grundlagen in der Küche, darunter den Kräutergarten. Er bildet nicht nur die Basis der Küchenwürze, sondern wird ständig erweitert. Und da »die Jahreszeiten herausgeschmeckt werden sollen«, wie Holger Lutz findet, »also viel mit Fisch, leichtem Sud, wenig Kohlen-

hydraten, dafür viel mit Kräutern« in der Küche gearbeitet wird, ist ein solcher Küchengarten nicht etwa ein Feigenblatt für Stammgäste, die neugierig übers gepflegte Anwesen pilgern und hinter der Küche den Garten entdecken, nein, er gehört in die Kalkulation und die Küchensprache.

Für Holger Lutz sind Kräuter in Kombination mit Gewürzen und sonnengereiften Produkten in der Tat eine »Geheimwaffe«,



- 1) Viel Fisch, leichter Sud, wenig Kohlenhydrate, dafür viel mit Kräutern – so lautet das Erfolgsrezept von Holger Lutz, Fürstenhof Celle.
- 2) Besonders gerne genießen die Gäste im idyllischen Außenbereich des Fürstenhofs.



vorausgesetzt allerdings, dass es wirklich vollreif zugeht. Im Sommer empfindet er seine Gäste erstaunlicherweise als probierfreudiger: »Sie nehmen sich mehr Zeit und probieren daher eher mehrgängige Menüs.«

Seine Weinempfehlung? »Ein durchaus kräftiger Chardonnay, je nach Temperaturen draußen relativ eisgekühlt.«

Das Leben ist ein Picknick

Als »picnic« bezeichnet die englische Sprache nicht nur das improvisierte sommerliche Genießen auf der Decke, sondern auch eine Sache, die flott von der Hand geht. Im Weingut und Hotel Holzapfel in der Wachau bietet man den Gästen im Sommer ein Picknick an. Sogar Kinder werden angesprochen. Hausgeräucherter Schinken, hausgemachte Leberwurst, heimische Käsesorten mit Paradeisermarmelade (damit meinen die Österreicher mit ihrem eingebauten Romantik-Gen die Tomate), Sülze und Brot,

beides ebenfalls selbst gemacht, dazu noch Marillengebäck – so entlässt man die Entspannung und leckere Weine suchenden Touristen in die wunderschöne Landschaft entlang der Donau. Der Preis für ein solches Vergnügen ist mit 26 Euro pro Person erschwinglich, die hübsch gepackte Picknicktasche mit Weingläsern und allem, was sonst dazugehört, ist als Leihgabe im Preis inbegriffen.

Was empfiehlt Winzerin Barbara Holzapfel? »Unseren Roséwein, Pink genannt, der allein schon durch seine Farbe fröhliche Stimmung verbreitet.«

Altes von der Kräutermama

Markus Pongratz kocht sternefrei im familieneigenen Hotelrestaurant, jenseits des Großen Arbers, kurz vor der tschechischen Grenze, in einem Wallfahrtsort im Bayerischen Wald. Er darf sich mit dem typischen Problem der Region herumschlagen, nämlich den Hoteliers und Gastronomen,

die ausschließlich auf Masse und wahre Hundertschaften an Gästen setzen. Denen kann man dann auch ein Schnittzelgericht für unter zehn Euro anbieten.

Pongratz schaudert's bei dem Gedanken. Er setzt auf Qualität und zwar im Kräutergarten, den die Eltern »in vielen intensiven Arbeitsstunden, die kalkulatorisch eigentlich nicht berechenbar sind« bewirtschaften. »Es steckt viel Liebe in unserem Kräutergarten«, sagt er noch – überdies hat Familie Pongratz Allergikerzimmer mit Arber-Blick, das passt also schon.

Neben den üblichen Verdächtigen und alten Sorten arbeitet Markus Pongratz jetzt gerne mit Wildkräutern, den Spitzen von der jungen Brennnessel, Löwenzahn und Spitzwegerich.

Sein Lieblingsgericht für den Sommer ist so einfach wie wandelbar: Forelle in Alufolie, gefüllt mit Zitronenverbene, Kartoffel

Intelligente Kühltechnik

Keine Chance für Stromfresser

Früher war alles besser. Die alten Römer kühlten ihre Lebensmittel mit einem Naturprodukt, das völlig ohne teuren Strom auskam: Gletschereis. Heute dagegen sind nicht nur die Ansprüche an Kühltechnik gestiegen, sondern auch die damit einhergehenden Kosten. Köhlen Kopf bewahren, wenn die Stromrechnung kommt? Mit moderner Kühltechnik wird das möglich.

Text: Michael Eichhammer



Auf Kühltechnik zu verzichten, ist natürlich keine Option, denn eine verlässliche Kühlung ist für alle Aspekte der Profi-Kulinarik das A und O: Hygiene, Frische und Geschmack. Auch die durch Kühlung verlängerte Haltbarkeit der Zutaten ist betriebswirtschaftlich relevant. Damit dies für Lebensmittel und Getränke dauerhaft garantiert ist, bedarf es einer ununterbrochenen Einhaltung der Kühlkette – 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Dieser Dauereinsatz rund um die Uhr macht die Kühlung allerdings zum Sorgenkind der Betriebsausgaben, wie alljährliche Branchenumfragen kontinuierlich dokumentieren.

Neuanschaffung kann sich lohnen

Über fünf Prozent ihrer Kosten geben Hoteliers und Gastronomen durchschnittlich für Energie aus. Um die 20% davon wird für Kühlung und Tiefkühlung aufgewendet. Dennoch gibt es einen Weg, cool auf diese Fakten zu reagieren. Es lohnt sich auch in diesem Bereich des Betriebes, in moderne Technik zu investieren. Heutige Kühltechnik ist effizienter als ältere Geräte. So sinken Verbrauch und Energiekosten, während die für die Lebensmittelqualität so wichtige gleichmäßige Kühlung gewährleistet wird. Nachdem nicht davon auszugehen ist, dass Strom in Zukunft deutlich günstiger

wird, kann eine solche Neuanschaffung eine lohnende Investition in die Zukunft sein.



Fernando dos Santos Moreira, Viessmann Kühlsysteme GmbH

In umsatzschwächeren Zeiten kann es sogar über die Rentabilität des kompletten Betriebes entscheiden, ob man heimliche Stromfresser der alten Generation benutzt oder verlässliche Hightech.

Kältebedarf muss definiert werden

»Bei der Auswahl der richtigen Kühlanlage kommt es darauf an, schon in der Planung die richtigen Parameter und Kriterien genau zu definieren«, weiß Fernando dos Santos Moreira, Produktmanager bei der Viessmann Kühlsysteme GmbH. »Zum Beispiel: Welches Gut soll bei welcher Temperatur gelagert werden? Welche Mengen?

Je genauer die Angaben, desto genauer kann der Kältebedarf im Vorfeld bestimmt werden

Wie hoch ist der Umschlag? Mit welchen Umgebungsbedingungen ist zu planen? Wo genau wird die Anlage stehen?« Je genauer die Angaben, desto genauer könne der Kältebedarf im Vorfeld bestimmt – und somit auch das Ziel einer maßgeschneiderten Energieeffizienz erreicht werden.

Kosten senken, Hygiene steigern

Gefriertruhen, Fischkühlschränke, Fasskühler, Pralinenkühlung, Weinkühlschränke, Saladetten, Pizzakühltische, begehbare Kühlzellen, Abfallkühler, Eismaschinen, Schockfroster – je nach Größe und Auslegung des Betriebs läppern sich schnell horrend Summen zusammen, wenn diverse Kühlgeräte in verschiedenen Bereichen im Einsatz sind. Denn garantierte Kühlung ist nicht nur im Lagerraum wichtig, sondern beispielsweise auch bei Schankanlagen sowie am Salat- oder Mittagsbüfett.



Der Cool Compact Magnos verspricht Energieeffizienz.

Wenn Speisen längere Zeit stehen, sind Kühlvitrinen, Kühltheken oder Kühlbüfets unerlässlich. Effektive Isolierung ist der Schlüssel zur Effektivität, wenn es gilt, Kosten zu senken, ohne auf Hygiene zu verzichten. Das gilt nicht nur im Küchenbereich, wo Kühlschränke und Tiefkühltruhen deutlich öfter geöffnet werden als im Privathaushalt. Auch im Büfettbetrieb, wo Gäste ständig Türchen öffnen, um sich selbst zu bedienen, ist die Abdichtung für die Hygiene und

Effizienz essenziell.

Wichtig in der Gastronomie sind auch Schnellkühler und Schockfroster. Mit modernen Geräten werden die zubereiteten Speisen im Schnellkühler in eineinhalb Stunden bis zu einer Kerntemperatur von +3 °C abgekühlt. Neben der Hygiene sind auch Garfrische und Geschmack gewährleistet. Gleiches gilt beim Schockfrostern. Wenn in der modernen Kühlkammer Temperaturen von bis zu -40 °C herrschen, wird nach 240 Minuten eine Kerntemperatur der Lebensmittel von -18 °C erreicht.

Die Karten werden neu gemischt!

Hersteller von Kühlagerschränken stehen vor einer wichtigen Gesetzesänderung. Ab 1. Juli 2016 besteht für ihre Produkte, genau wie bei Haushaltskühlschränken, eine Verpflichtung zur Energieverbrauchskennzeichnung. Diese Regelung basiert auf der Delegierten Verordnung (EU) 2015/1094 der Kommission vom 5. Mai 2015. Das gedruckte Label hat eine Skala von A bis G, wobei der Buchstabe A die beste Energiebilanz anzeigt.



Das Deckenaggregat Tecto Refrigo (oben auf der Zelle) von Viessmann ist für Normal- und Tiefkühlung geeignet.



Zur Person: Frank Marrenbach

Ausbildung:
Steigenberger Parkhotel Düsseldorf

Weitere Stationen:
The Berkeley, London
Hôtel de Crillon, Paris
Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt am Main
Gästehaus Petersberg, Königswinter

Derzeitige Position:
CEO (Chief Executive Officer) der Oetker Collection
Geschäftsführender Direktor im Brenners Park-Hotel,
Baden-Baden

Sonstiges:
2003 Auszeichnung des Gault & Millau
zum »Hotelier des Jahres«
2005 Berufung in das Executive Committee der
Leading Hotels of the World
2016 Hotelier des Jahres



Der HÜTER der Urlaubsparadiese

*Frank Marrenbach
und die Oetker Collection*

Für eine ausgewogene Work-Life-Balance hat er den falschen Weg eingeschlagen, beklagen würde er sich darüber jedoch nie: Frank Marrenbach liebt seinen Beruf, schließlich hütet er die vielleicht wertvollsten Schätze des Familienunternehmens Oetker. Die Oetker Collection vereint einzigartige Schmuckstücke der Hotellerie – gelegen an den schönsten und exklusivsten Flecken der Erde. *Text: Daniela Müller*

Wenn Frank Marrenbach durch die Drehtür des Hôtel du Cap-Eden-Roc tritt, die köstliche, mediterran duftende Luft tief in seine Lungen saugt und die malerische Pinienallee zum glitzernden Meer entlanggeht, dann weiß er, dass er in seinem Leben alles richtig gemacht hat. »Ich bin dankbar dafür, dass ich solche Momente an so unglaublich schönen Orten genießen darf, denn ich entstamme ja keinem Umfeld, in dem Hotels wie diese zum Standard-Sommerurlaub gehören«, sagt er. Vielleicht ist es eine von Marrenbachs größten Stärken, dass er seine Bodenhaftung behalten hat. Selbstverständlich ist das für einen der weltweit bekanntesten Hotelmanager, der heute als einflussreicher Fachmann in der Szene gilt, nicht.

Entscheidung zwischen Bank und Hotel

Der gebürtige Rheinländer stammt aus bodenständigen Verhältnissen, der Vater lernte Drucker und war später Verkaufsleiter in einem Stuttgarter Unternehmen, die Mutter Hausfrau. Die Entscheidung, eine Karriere in der Hotellerie einzuschlagen, traf der sympathische Chef der Oetker Collection aus überraschend pragmatischen Gründen. »Ich wollte etwas mit Menschen machen – eine Ausbildung in der Bank oder im Hotel konnte ich mir damals gut vorstellen. Am Schluss wurde es das Hotel. Das lag schlichtweg daran, dass mir der Kassenschalter in der Bank nicht so gut gefallen hat wie die Hotelhalle«, erzählt er bestechend ehrlich. Und so begann er seine kaufmännische Ausbildung im Steigenberger Parkhotel in Düsseldorf.

Dass seine Karriere schnell Fahrt aufnahm, war, da ist sich Marrenbach heute sicher, auch der Verdienst seines damaligen Chefs, der es verstand, ihn zu begeistern. Robert A. Schaller war die Sorte Hoteldirektor, zu der er als junger Lehrling mit Bewunderung und dem nötigen Respekt aufblicken konnte. »Nach meinem sehr guten Lehrabschluss ging ich in sein Büro, natürlich in der festen Erwartung, als Anerkennung für meine tollen Leistungen eine Anstellung zu bekommen. Ich werde wohl nie vergessen, wie entsetzt ich war, als er stattdessen zu mir sagte:

Film- und TV-Catering

Kochen für Clooney

Schauspieler und Regisseure ernähren sich nicht nur von Luft und Liebe. Bei den Dreharbeiten sorgen spezialisierte Filmcaterer für das leibliche Wohl des Filmteams – nicht selten ist dabei Pffiffigkeit gefragt.

Text: Sebastian Bütow

Mario Adorf, der Grandseigneur des deutschen Films, amüsierte sein Publikum mal mit der These, dass die Qualität eines Films einzig von der Qualität des Caterings abhängt. Sicherlich ist Adorf auch als bekennender Feinschmecker bekannt, was seine augenzwinkernde Aussage relativiert. Aber: Da ist mehr als nur »was dran«. Dass gutem Essen eine gute Motivation und beste Performances folgen, gilt auch und insbesondere für die Film- und Fernsehbranche.

Immer öfter werden in Deutschland Filme gedreht, bei denen Hunderte Schauspieler, Techniker und Statisten mit frischen Mahlzeiten versorgt werden müssen. Für die Filmcaterer bedeutet das tagtäglich neue Herausforderungen in Sachen Angebot, Logistik, Qualität und schwierige Situationen, die man vorher nicht erahnen kann.

Sarah Wiener ist eine Pionierin der deutschen Filmcaterer

Zu den Pionieren der deutschen Filmcaterer zählt der TV-Kochstar Sarah Wiener, die

nach der Wende ein US-Filmteam im Osten Berlins bekocht hatte, mit preiswert erworbenem NVA-Equipment. Ihre Geschäftsidee fruchtete. Wiener bewirtete fortan weitere Filmproduktionen. Da die Leute vom Film ihren Hunger immer gerne an Orten bekommen, wo weit und breit kein Restaurant in der Nähe ist, führt an spezialisierten Caterern längst kein Weg mehr vorbei.

Täglich wechselnde Drehorte halten die Caterer auf Trab

Rainier Werth, Inhaber des renommierten Berliner Filmcatering-Platzhirschs »Mundwerk«, bekochte in den vergangenen 15 Jahren unzählige Sets (Drehstandorte). »Grundsätzlich wechseln beim Filmcatering die Sets nahezu täglich. Dann kochen wir, den jeweiligen Umständen angepasst, immer vor Ort in unseren mobilen Kocheinheiten.« Der Fuhrpark von »Mundwerk« geht in die Millionen, ein gut ausgerüsteter »Koch-Lkw« kostet inklusive mobiler Premiumküche bis zu einer halben Million Euro.

»Eines der größten Projekte im Bereich Filmcatering war für mich der Kinofilm

»Monuments Men - Ungewöhnliche Helden«, erzählt der 41-Jährige. Bei der im Jahr 2013 hauptsächlich in Ilseburg/Harz und den Babelsberger Filmstudios produzierten deutsch-amerikanischen Koproduktion von und mit Megastar George Clooney sorgten Werth und seine Crew für das Wohl des internationalen Filmteams.

Die Caterer sind die Ersten und die Letzten am Set

»Ein typischer Tag am Set beginnt für uns so: Um 6.30 Uhr fahren wir mit unserem Food-Truck meistens von unserem Stellplatz los, mit einem vorbereiteten Frühstücksbüfett. Am Set angekommen, laden wir aus, klappen hoch, stellen das Büfett samt der frisch gebackenen Brötchen bereit.« Meist um sieben oder acht Uhr heißt es dann »hot and ready«. So nennen wir das, wenn alles fertig aufbereitet ist – und das Filmteam mit dem Frühstück loslegen kann«, so Werth.

»Uuuund... Action!« – Wenn die erste Klappe fällt und die erste Szene gedreht wird, beginnt für Werth ganz und gar kei-



ne Verschnaufpause. »Dann bauen wir einen großen Set-Tisch auf, der ständig befüllt sein muss, mit Kaffee, frischem Obst, Schnittchen etc.« Klar, dass der Tisch ständig aufgefrischt werden muss, bis rund fünf Stunden nach dem Frühstück der Gong zum Mittagessen läutet. Und wiederum einige Stunden später für die abendliche Stärkung.

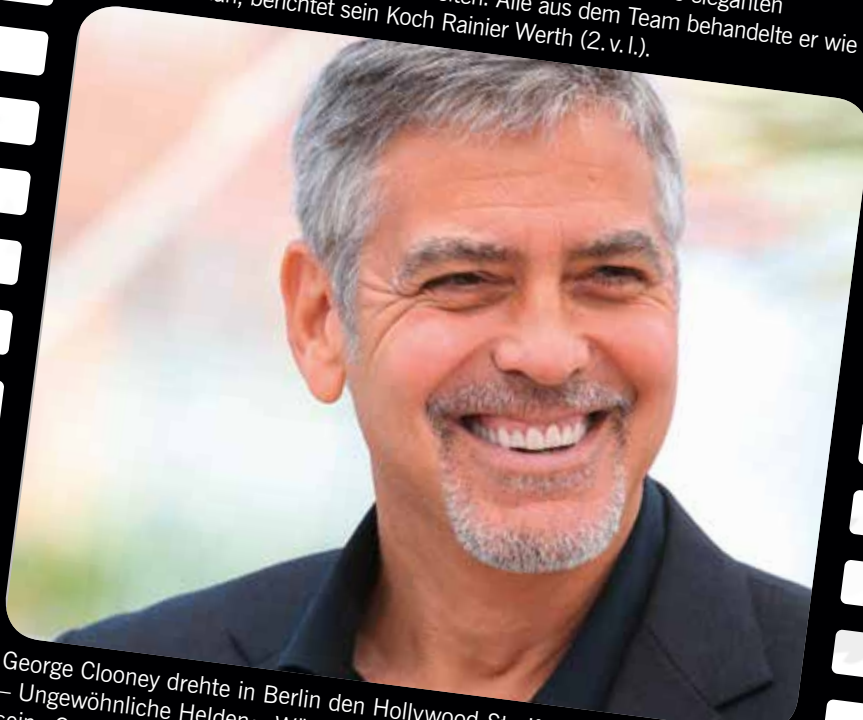
Vegetarische und vegane Gerichte sind längst selbstverständlich

Selbstverständlich gehören vegetarische oder gar vegane Gerichte zu Standardmenüs, ohne die an den Sets nichts mehr geht. Auch Kaffee-Automaten exzellenter Qualität müssen jederzeit ihren Dienst leisten. Wer nicht mit der Zeit geht, muss mit der Zeit gehn – das gilt zumindest für größere Produktionen.

Philipp Lump, Inhaber des französischen Filmcaterers »La Buvette« in Berlin, fasst



Lässig mit Kaputzenjacke und Jeans, so sieht man den stets eleganten Megastar George Clooney (3. v. l.) selten. Alle aus dem Team behandelte er wie ein Gentleman, berichtet sein Koch Rainier Werth (2. v. l.).



George Clooney drehte in Berlin den Hollywood-Streifen »Monuments Men – Ungewöhnliche Helden«. Während der Dreharbeiten sorgten Werth und seine Crew für das kulinarische Wohl des Filmteams.

