

# HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Immobörse

Branchenbuch

Online-Shop

Speisekartenplaner

# Slow Food – gut Ding braucht Weile

Regional, sauber, fair ist gar nicht so schwer 14

## Geben Sie Gas!

Exklusive Fahrzeugangebote  
locken neue Kunden 70

Die große Burger-Story 28

## Gut gewürzt...

Zutaten für mehr  
Geschmack 58

Starköche ahoi! 98

## Karriere mit System

Einstieg und Aufstieg in  
der Systemgastronomie 80

Online-Marketing 48

**NEWS** **Entrée**

Info-Häppchen und Neues ..... 6

**Ploners Gastro-Kolumne**

Verwöhnen und verkaufen ..... 12

**Titelstory**

**Gut Ding braucht Weile**

Regional, sauber, fair ist gar nicht so schwer... ..... 14

**Special**

**Im Norden geht die Sonne auf**

Skandinavien – ein Kulinarik-Mekka der Sonderklasse ..... 20

**Branche Inside**

**Die große Burger-Story**

Wie das Buletten-Brötchen salonreif wurde... ..... 28

**Der Gans geht's an den Kragen**

Herbstaktionen: gefährliche Zeiten für Federvieh & Co. .... 34

**Küchenschlacht gedruckt**

Guide Michelin vs. Gault & Millau .... 38

**Management & Marketing**

**Weck den Schuhbeck in dir!**

Zusatzgeschäfte in der Gastronomie ..... 42

**Gourmet Gallery**

An der Quelle der Inspiration ..... 46

**Das Rezept fürs Netz**

Erfolgreiche Online-Konzepte in der Gastronomie ..... 48

**Food & Beverage**

**Von der Kruste bis zur Krume... köstlich!**

Die Renaissance der Brotkultur in Deutschland ..... 54

**Gut gewürzt...**

Zutaten für mehr Geschmack ..... 58

**Die unschlagbare Bohne**

Eine Reise in die belebende Welt der Kaffeekultur... ..... 62

**Technik & Equipment**

**Bye-bye Nasszelle – hello Private-Spa!**

Saubere Lösungen für Bad und WC in Hotellerie & Gastronomie ..... 66

**Geben Sie Gas!**

Wie Hotels mit exklusiven Fahrzeugangeboten neue Kunden anlocken ... 70

**Moderne Spültechnik**

Hochglanz zum Tiefpreis? ..... 74



**14**

*Gut Ding braucht Weile – regional, sauber, fair ist gar nicht so schwer...*



**62**

*Die unschlagbare Bohne*



*Herbstaktionen: gefährliche Zeiten für Federvieh & Co.*

**34**



**42**

*Zusatzgeschäfte in der Gastronomie*



**👤 Karriere & Ratgeber**

**Karriere mit System**

Einstieg und Aufstieg in der Systemgastronomie ..... 80

**Ein perfekter Start**

Gelebte Willkommenskultur erleichtert den Ausbildungsbeginn ..... 86

**HDV-Gütesiegel:**

»Exzellente Ausbildung«  
HDV-Zertifizierung bietet Vorteile bei der Rekrutierung ..... 90

**★ Stars & Legends**

**Der Herr der guten Schlossgeister**  
Hotelier Bernd Reutemann setzt auf kleine Dinge mit viel Wirkung ... ..... 92

**Starköche ahoi!**

Wie Mälzer, Raue und Co. die Weltmeere erobern ..... 98

**10 Fragen an...**

Rea Garvey ..... 102

**Jetzt rede ich!**

Der Pilz im Exklusiv-Interview ..... 104

**🌐 Jobs & Immobilien**

Jobs ..... 114

Immobilien ..... 118

**H Service**

Editorial ..... 3

Bildungskompass ..... 84

News aus den Verbänden ..... 106

HOGAPAGE-Marktplatz ..... 110

Buchtipps ..... 112

HOGAPAGE Social Media ..... 120

Impressum ..... 122

*Bye-bye Nasszelle –  
hello Private-Spa!*

**66**



**86**

*Ein perfekter Start  
in die Ausbildung*



*Im Porträt: Bernd Reutemann  
und sein Mindness Hotel*

**92**

**45 €\***

**GESCHENKT!**

Onlinegutschein-Code:  
**HOGAPAGE16**



**Jetzt mit  
Non-Food  
Sortiment**

gasoni.de ist der exklusive Online-Fachhandel für die Gastronomie und Hotellerie mit über 5.000 Artikeln zu Top-Konditionen.

**www.gasoni.de**



\* Der Gutschein ist auf Ihre Erstbestellung bei gasoni.de direkt anrechenbar, wenn diese einen Mindestbestellwert von EUR 250 überschreitet. Die Aktion gilt bis 01.12.2016. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.





# Gut Ding braucht Weile

Regional, sauber, fair ist gar  
nicht so schwer ...

Als der Fast-Food-Riese McDonald's 1986 eine Filiale an der Piazza Navona, einem der charakteristischen Plätze des barocken Roms, eröffnete, war für Carlo Petrini das Maß voll. Gemeinsam mit Gleichgesinnten kochte der italienische Publizist eine große Portion Spaghetti und veranstaltete damit direkt an der Spanischen Treppe eine Protest-Tafel, die der Startschuss für eine weltweite Bewegung sein sollte: Slow Food hat sich die Wiederentdeckung regionaler Esskultur zum Ziel gesetzt. Heute rennt die Vereinigung bei einer wachsenden Anzahl von Gastronomen und Gemeinschaftsverpflegern damit offene Türen ein – denn sie trifft den Zeitgeist... *Text: Daniela Müller*





**W**indelsbach ist ein fränkisches Dorf mit 400 Einwohnern, nur zehn Kilometer von Rothenburg ob der Tauber entfernt. Hier betreiben Manfred Lebert und seine Frau Gabriele ein uriges Landhaus mit angeschlossener Hof-Scheune und Heubodenzimmern, das bereits die Aufmerksamkeit der großen Restaurantführer auf sich gezogen hat: Der Michelin erteilte ihm den BIB Gourmand, im Gault & Millau wird das Gasthaus mit 14 Punkten (1 Mütze) gewürdigt. Ganz besonders hohe Erwartungen schürt jedoch bei vielen Gästen der Eintrag in den Slow-Food-Genussführer, den kulinarischen Kompass für Freunde der traditionellen, regionalen Küche und des bewussten Genusses. Zu Recht: Das Ehepaar Lebert ist seit sechs Jahren begeistertes Mitglied bei Slow Food, lebt und atmet in seinem Betrieb die Philosophie der Bewegung. Es landen ausschließlich Lebensmittel auf dem Teller, die den drei Slow-Food-Prinzipien »Gut, sauber und fair« gerecht werden. Einkauft wird in der direkten Umgebung und bei Lieferanten, die Lebert persönlich kennt.

### Essen, was man retten will ...

Dass sich auf seiner Speisekarte hohenlohische und mittelfränkische Spezialitäten tummeln, ist Teil des Konzepts. Köstliche, frisch zubereitete Gerichte, wie Geschmorte Bäckle vom Schwäbisch-Hällischen Schwein auf Gemüse-Zimt-Alblinsen oder Rostbraten mit Kruste und Böfflamott vom Limpurger Weideochsen, erwarten die Gäste. Wie im Falle dieser Gerichte verarbeitet Lebert gerne vergessene oder vom Vergessen bedrohte regionale Nutztierassen, die Slow Food als Passagiere ihres internationalen Projekts »Arche des Geschmacks« führt. Es bewahrt weltweit die regionale Vielfalt und schützt das kulinarische Erbe.

Getreu dem Motto »Essen, was man retten will!«.

### Überzeugung statt Bürokratie

Dass Manfred Lebert liebt, was er tut, daran besteht kein Zweifel. Seine Entscheidung für die Slow-Food-Philosophie hat er nie bereut. »Es war für mich sehr wichtig, dass ich nicht in ein so enges Regel- und Dokumentations-Korsett eingezwängt werde, wie das bei Bio-zertifizierten Betrieben der Fall ist«, erklärt er. Tatsächlich kommt Slow Food noch immer ohne Zertifizierung aus, lediglich lokale Testgruppen, die sogenannten Genussführer-Kommissionen, fühlen den Gasthäusern auf den Zahn und entscheiden über eine Aufnahme in den gleichnamigen Restaurantführer der Organisation. Dass die Slow-Food-Prinzipien jederzeit eingehalten werden, ist Ehrensache für den Küchenchef. »Meinen Lieferanten geht es ähnlich«, berichtet er. »Wir haben hier viele Landwirte, die eigentlich ökologische Landwirtschaft betreiben – aber der ganze Aufwand einer Bio-Zertifizierung ist denen einfach zu viel. Mir ist wichtig, dass ich meine Lieferanten kenne, dass ich weiß, wie sie arbeiten – nicht, dass sie irgendein Bio-Zertifikat haben. Regional ist den Konsumenten heute ohnehin wichtiger als bio.«

Die Gäste sind zufrieden – und das spiegelt sich im Portemonnaie wider. »Wer uns im Slow-Food-Genussführer gefunden hat, mit dem muss man nicht mehr über Preise sprechen«, so Lebert. Doch das, so betont er, sei ihm durchaus nicht das Wichtigste. »Wir als Köche müssen der Industrie einfach Paroli bieten. Schließlich geht es um unsere Berufsehre! Es kann nicht sein, dass wir alles



- 1) Warum in die Ferne schweifen? Dessert mit Früchten der Region.
- 2) Kreative Verkaufsidee: Selbstgemachtes aus dem Schäferwagen.
- 3) Idylle im Landhaus Lebert.





# Im Norden geht die Sonne auf

Von wegen Smörrebröd – in Skandinavien ist in den letzten Jahren ein Kulinarik-Mekka der Sonderklasse entstanden







**Verkehrte Welt: Heute fliegen die Franzosen zum Essen nach Kopenhagen. Bis vor zehn Jahren war es genau umgekehrt. Wie ist es zu diesem Wunder der »New Nordic Cuisine« gekommen? Was steckt dahinter? Und lässt sich dieses Phänomen auch woanders wiederholen?**

*Text: Wolfgang Schedelberger*

**B**is zur Jahrtausendwende hatte Skandinavien kulinarisch betrachtet einen ziemlich miesen Ruf. Und das vollkommen zu Recht. Die Top-Gastronomie war fad und teuer, und das, was man in billigeren Lokalen bekam, war zumeist wirklich schlecht. Zwar hat sich vor allem die ländliche Bevölkerung traditionell mit regionalen Lebensmitteln wie Käse, Wurst, (Fladen-)Brot, Elch- oder Rentierfleisch und natürlich Fisch ernährt, aber die Winter waren lang und kalt, Ackerbau und Viehwirtschaft dadurch schwierig bis unmöglich. Ein ideales Pflaster für die internationale Convenience- und Fast-Food-Industrie.

Wenn man heute durch Kopenhagen oder Stockholm spaziert, findet man an jeder Ecke empfehlenswerte Lokale, und die Top-Adressen zählen zu den bekanntesten Restaurants der Welt. Trotz der hohen Preise sind auch die teuersten Restaurants fast durchgehend ausgebucht. Wie kam es dazu, dass aus Völkern, die sich hauptsächlich von Tiefkühlpizza und Dosennahrung ernährten, praktisch über Nacht Nationen von Feinschmeckern wurden?

### Ein dickes Kind macht Karriere

Die Entwicklung des nordischen Kochwunders lässt sich am besten anhand des Lebenslaufs von Claus Meyer erzählen, der als Mitbegründer des legendären Restaurants Noma und später als überaus erfolgreicher Unternehmer einer der wichtigsten Protagonisten dieser Bewegung war und ist. Er wurde 1963 geboren und wuchs wie fast alle Mittelstandskinder mit einem Mix aus Tiefkühl- und Dosennahrung auf. Unterwegs gab es billiges Fast Food. Richtig gekocht – also Essen, das aus frischen Zutaten zubereitet wird – wurde zu Hause nie. So wurde aus dem heute blendend aussehenden Mittfünfziger ein dickes



Kind mit gesundheitlichen Problemen. Ein Au-pair-Aufenthalt in Frankreich änderte alles. Zurück in Dänemark, begann er neben seinem Wirtschaftsstudium, für andere Studenten zu kochen, und weil das Geld knapp war, hat er sich beim Einkauf auf billige saisonale Produkte konzentriert. Er hatte damit so viel Erfolg, dass Meyer 1999 als Koch eine Sendung im dänischen Fernsehen bekam.

Sein Engagement für eine frische Küche bei gleichzeitiger Fokussierung auf regionale Grundprodukte entstand also, lange bevor das Noma eröffnete. Was er damals mit René Redzepi, der das Noma heute noch führt, plante, war wirklich revolutionär, weil es nichts Vergleichbares gab. Eine Rückbesinnung auf die traditionelle Küche – wie man sie etwa in Italien pflegt – war nicht zielführend. Die protestantische Ethik hatte gutes Essen immer verdammt. Anstatt mit der Oma zu reden, lasen sie also lieber das Survival-Manual der schwedischen Armee, wo geschildert wird, wie man sich in der Wildnis von Pflanzen ernähren kann.

Operativ hat sich Meyer schon längst vom Noma verabschiedet. In den letzten Jahren hat er ein eigenes Food-Imperium aufgebaut, das eine Bäckerei, einen Jazzclub, Restaurants und ein Catering umfasst. Außerdem hat der Tausendsassa das Restaurant Gustusamt Forschungs- und Schulungszentrum in Bolivien gegründet. Sein letzter Streich war die Konzeption eines Nordic-Food-Courts in der Grand Central Station in New York.



# Gut gewürzt ...

## Zutaten für mehr Geschmack

Piment d'Espelette, Kubebenpfeffer, Kardamom ... erlaubt ist, was in der modern abgeschmeckten Küche gefällt. Damit's den Gast erfreut und nicht seinen Gaumen überfordert, hier die Tipps von Deutschlands und Österreichs besten Würzern.

*Text: Gabriele Gugetzer*

**M**ichael Kempf vom Berliner Zweisterner Facil kommt aus einem Dorf im Schwabenlände. Aber er hantiert mit Gewürzen aus der ganzen Welt, als wäre es das Natürlichste der Welt. Ägyptischer Kreuzkümmel, japanischer Yuzusaft, tasmanischer Pfeffer, das war erst der Anfang, als er sich Ende des ersten Jahrzehnts den ersten und bald darauf den zweiten Stern erkochte. Aktuell steht Kempf, der auch im ARD-Mittagsmagazin kocht, auf »japanischen Sanshopfeffer, Sarawakpfeffer, Piment d'Espelette und gerösteten grünen Anis«.

### Cross-over muss gelernt sein

Damit das nicht schmeckt wie ein Durcheinander, ist Gespür gefragt. Gewürze, das sieht man an Kempfs Herangehensweise, sind längst nicht mehr regional definiert. Mit anderen Worten: Spricht man den durchschnittlichen japanischen Koch an, weiß der natürlich, was Sanshopfeffer ist (er gehört in die aromatische Gewichts-kategorie von Sichuanpfeffer und prickelt auf der Zunge). Aber würde er mit der Empfehlung von Ingo Holland etwas anfangen können, der als Gewürzelieferant bei Köchen ganz weit oben auf dem Kurzwahl-Register des Handys steht? Der befürwortet einen Hauch Sanshopfeffer als prickelndes Extra im Champagner.





Anton Schmaus, Koch im Storstad Regensburg

Cross-over ist also auf jeden Fall ein Lernfach und braucht Zeit. Die nimmt sich ein Zweisterner wie Kempf, der neue Menüs über mehrere Wochen hin entwickelt. Allerdings erkennt er, der mit einem Näschen voller Fenchel und Anis (»macht süchtig«) aufgewachsen ist, eine Notwendigkeit: »Bei meinen Auszubildenden sehe ich sehr viel Schulungsbedarf im Umgang mit Gewürzen in der modernen Küche.« Klar kennen die sich trendgerecht mit Chilis aus und können Pulled Pork im Schlaf würzen. Aber Kempf arbeitet aktuell mit Genmaicha-Tee (er enthält neben grünem Tee auch geröstete und teilweise gepoppte Körner vom braunen Reis) als Infusion und mit Blütenpollen. So was kann sich ein Jungkoch nicht beim Boxenstopp am Foodtruck abgucken.

### Gewürzkompetenz jenseits der Hauptstadt

Während Michael Kempf als Zwölfjähriger die Schwarzwälder Kirschtorte

revolutionieren wollte, wie er sich erinnert, saß Anton Schmaus vorm »Schweiners«. So nennt man in der Regensburger Gegend den Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat. Heute kocht Schmaus besternt und modern im Storstad direkt neben dem Regensburger Dom.

Klar können auch die Bayern würzen, sagt er. Mehr noch: »Wir lieben es! Wir lieben Pikantes.« Kümmel, Senf, Meerrettich

### Der Einsatz von Gewürzen macht die Küche aus und gibt ihr die individuelle Note

zählt er auf. Aber sind das nicht nur die Aromen, mit denen man über-tüncht, was die Küche verschlafen hat? Schmaus schüttelt den Kopf. »Ich bin in einem gehobenen bayerischen Wirtshaus aufgewachsen«, sagt er. Der Vater kocht bis heute alles frisch, deshalb stand neben dem Schweinebraten auch Petersfisch mit Rotkohl auf der Speisekarte. Schmaus senior setzte seit jeher Saucen und Brühen selber an. Denn auch das gehört zum richtigen Würzen, kein Wunder, dass sich japanische Köche und ernst zu nehmende Kochbücher aus Japan mit diesem Thema jahrelang und kapitelweise beschäftigen.

Da fragen wir mal nach: »Kann man sich mit dem gekonnten Einsatz von Gewürzen einen Namen machen?« - »Definitiv«, sagt Schmaus, »der Einsatz von Gewürzen macht die Küche aus und gibt ihr die individuelle Note.« - »Machen Gewürze kreativ?« - »Mehr noch, sie befeuern die Krea-

### Aromenpairing – so ergänzen sich Wein und Gewürz

Sabine Ernest-Hahns Merkliste steht unter dem Oberbegriff »Gleich und gleich gesellt sich gerne«:

- Grüner Pfeffer passt zu Sauvignon blanc.
- Schwarzer Pfeffer passt zu Cabernet Sauvignon.
- Vanille und Schokolade passen zu barriquegereiften Weinen in Weiß und Rot, da das Eichenfass genau diese Aromen abgibt.
- Kardamom, Muskatnuss und Zimt passen zu Gewürztraminer, Kerner, Muskateller.
- Kräuteraromen finden sich in vielen Rotweinen. Je kühler das Klima, desto grüner die Aromen.

tivität, weil man so den Gerichten immer wieder eine neue Richtung geben kann.« Er selbst liebt, dem urigen Bayern-Look zum Trotz, asiatische Aromen.

**Sein Tipp:** »Ingwer und Chili für die gewisse Grundschärfe, kombiniert mit frischen Kräutern.«

**Sein Favorit?** »Currymischungen, denn da ist die Bandbreite von fruchtig bis extrem scharf unheimlich groß.«

### Was trinkt man denn dazu?

Schmaus hat eine Sommelière, Alexandra Himmel. »Ich denke,« sagt er, »man



**bindi**  
fantasia nel dessert®

ORIGINAL ITALIENISCHE PÄTISSERIE-SPEZIALITÄTEN  
DAS HIGHLIGHT FÜR IHR KUCHEN- UND DESSERTANGEBOT





# Geben Sie Gas!

Wie Hotels und Tourismusregionen mit exklusiven Fahrzeugangeboten neue Kunden anlocken

»Ich geb Gas, ich will Spaß« lautete der Titel eines Songs von einem Sänger namens »Markus« in den 80er-Jahren. Damals waren schnelle Autos noch Ausdruck eines Lebensgefühls, heute gelten sie in manchen Kreisen schon als politisch unkorrekt. Die Faszination haben solche Gefährte für viele Leute trotzdem nicht verloren – und das machen sich einige Unternehmer zunutze.

*Text: Clemens Kriegelstein*





- 1) Jede Menge Fahrspaß auf zwei oder vier Rädern bieten die Hotels Bergergut und Aviva in Oberösterreich.
- 2) Motorpower zum Ausleihen: für viele Gäste ein Grund einzuchecken.
- 3) Weniger PS, doppelter Spaß – Rollertouren durch die einzigartige Landschaft.
- 4) Auch Segways stehen für Erkundungsfahrten zur Verfügung.

Im Tourismus ist es in letzter Zeit en vogue, sich ein grünes Mäntelchen umzuhängen und allen Begriffen, die sich nicht strikt dagegen wehren, ein »Öko« voranzustellen. Autofahren wird dabei von vielen Leuten ohnehin nur mehr als Notwendigkeit betrachtet, um einigermaßen bequem ins Urlaubsquartier zu kommen. Aber halt: Es gibt ein paar gallische Dörfer, die das Thema »Fahrzeug« nach wie vor von der positiv-emotionalen Seite betrachten, und es gibt mehr als genug Gäste, die in ihrem Urlaubsquartier statt aufs ökologisch korrekte Fahrrad lieber in ein PS-starkes Auto oder auf ein Motorrad wechseln und dabei Spaß haben.

### Vom Segway bis zum R8 Spyder

Einer, der seinen Gästen schon seit vielen Jahren Fahrspaß auf zwei und vier Rädern angeboten hat, war der jüngst bei einem tragischen Bergunfall ums Leben gekommene Werner Pürmayer von den Hotels Bergergut und Aviva im oberösterreichischen Mühlviertel. Bereits 2002 startete er mit der Vermietung außergewöhnlicher Fahrzeuge, und heute bieten seine Hotels den Gästen mit einem Audi R8 Spyder so-

wie mehreren Harley-Davidsons, Vespas und Segways (inkl. Helmen und Schutzbekleidung) eine ganze Palette an Spaßgefährten zum Mieten an. Die Mietpreise betragen dabei etwa für den R8 zwischen 80 Euro (2 Stunden) und 200 Euro (ganzer Tag) plus zusätzlich 90 Cent pro gefahrenen Kilometer. Die Finanzierung läuft je nach Fahrzeug unterschiedlich. Einige Fahrzeuge werden über Kooperationen mit den Importeuren finanziert, andere sind Eigentum der Hotels.

### Spektakulär sollte es schon sein

»Für uns war diese Idee aus mehreren Gründen spannend: Einerseits wollen wir mit der Möglichkeit dieser Fahrzeugvermietung unseren Gästen ein weiteres Buchungsargument in die Hand drücken, zweitens die Gästebegeisterung vor Ort heben – schließlich bietet sich das Mühlviertel und unsere Dreiländer-Destination einfach für Spritztouren an. Und drittens ist es für uns auch eine Möglichkeit, Zusatzeinnahmen zu generieren«, erklärte Pürmayer. Seiner Erfahrung nach nutzen etwa 25 Prozent der Gäste im Bergergut und zehn Prozent der Gäste im Aviva eines der Angebote auf zwei und vier Rädern – Jung wie Alt, Männer wie Frauen. Die deutlich unterschiedlichen Zahlen mögen daher resultieren, dass das Bergergut ein Pärchen-Romantikhotel ist, während sich das Aviva als Single-Hotel positioniert. Dabei ist das heutige Fahrzeugangebot das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen. »Wir waren früher etwas breiter aufgestellt, haben uns dann aber gerade bei den Autos für ein einziges spektakuläres Modell entschieden, das Lifestyle, Sport und Cabrio-feeling vereint und das trotzdem zuverlässig





# Starköche ahoi!

Wie Mälzer, Raue und Co. die Weltmeere erobern

Kein Kreuzfahrtschiff, das etwas auf sich hält, sticht ohne prominenten Koch aus der allerersten Liga in See. An Bord wird nicht nur der Kochlöffel geschwungen.

Text: Sebastian Bütow

Jetzt singt er auch noch: Wer glaubte, als Passagier der »MS Europa 2« von dem Star-Gast im doppelten Sinne, dem Sterne- und Fernsehkoch Nelson Müller, »nur« bekocht zu werden, dessen Trommelfell wurde eines Besseren belehrt.

»You To Me Are Everything« – Müller performte mit seiner professionellen Soulstimme den legendären 70er-Jahre-Evergreen von The Real Thing und viele andere Hits. Der Koch entertainte und beschallte das ganze Schiff, mit Schürze bekleidet, denn kurz zuvor schwang er noch den

Live-Cooking-Löffel, den er nun gegen das Mikro tauschte. Backgroundsängerin und Band begleiteten ihn. Und der vor allem durch seine TV-Formate im ZDF bekannte Koch-Entertainer riss mit seiner leidenschaftlichen, extrovertierten Gesangseinlage alle mit.

Kein Überraschungs-Gig, sondern ein planmäßiger Auftritt. Regelmäßig rockt Müller mit der Jim Rockford Band. Bevor der in Ghana geborene Tausendsassa im Jahr 2009 sein erstes Restaurant in Essen eröffnete, war er sogar zwei Jahre lang als Musiker unterwegs.

## Singing, Cooking, Dancing mit Nelson Müller

So passte es wie die Faust aufs Auge, dass die »MS Europa 2«, die als Schiff mit der besten Gastronomie gilt, im Juli dieses Jahres zur viertägigen »Soul Kitchen«-Kreuzfahrt lud – und Müller als doppelte Attraktion engagierte. Singing, Cooking, Dancing! Starköche, DJs und Musiker zelebrieren an Bord »eine Fusion aus Gourmetküche und Musik«, wie es die Reederei offiziell formuliert.

Sogar an Land kamen die Passagiere in den Genuss, Nelson Müller zu erleben. Der



nahm sie nämlich mit zu einem »kulinarischen Landausflug«. In Kopenhagen entführte er seine Ausflugsgruppe auf den sehr angesagten »Street Food Market« auf der PapirØen (Papierinsel), zeigte ihnen die kulinarische Vielfalt in den alten Lagerhallen, in denen originell dekorierte Stände und Foodtrucks allerlei internationale Köstlichkeiten anbieten. Und eine Menge Inspiration.

### »AIDAprima« setzt auf Tim Mälzer total

Tim Mälzer total heißt es dagegen auf der »AIDAprima«: Das neue Flaggschiff der AIDA-Flotte mit Heimathafen Hamburg schmückt sich gleich mehrfach mit dem Namen des TV-Kochs, der in der Hansestadt das In-Restaurant »Bullerei« betreibt.

Höhepunkt der Zusammenarbeit ist die »Tim Mälzer Kochschule«, in der nach seinen Vorgaben Rezepte erlernt und zubereitet werden. Und da Mälzer dafür bekannt ist, gerne Kinder an seiner Kochkunst teilhaben zu lassen, wird auch eine Kochschule für den Nachwuchs der Passagiere angeboten, die hier Wissenswertes rund um ausgewogene Ernährung und Lebensmittel erfahren. Nichts Neues übrigens, hat Kollegin Sarah Wiener ebenso schon (an Bord) gemacht.

Der Deal zwischen AIDA und Mälzer sieht vor, dass seine Kreationen in den Schiffs-Restaurants angeboten werden. Jeden Tag kommen die Passagiere in den Genuss eines typischen Mälzer-Gerichtes, der vor

allem mit modern-kreativer gutbürgerlicher Küche berühmt wurde.

### Es mälzert auf jedem AIDA-Schiff

Die Kooperation gilt nicht nur für die »AIDAprima« – sondern für die gesamte Flotte. »Besonders reizvoll ist es für mich, Rezepte zu entwickeln, die die Einzigartigkeit des Reiseerlebnisses für die Gäste noch einmal unterstreichen. Wenn die Passagiere von ihren Landausflügen zurück an Bord kommen, bringen sie eine ganze Reihe von Eindrücken und Erfahrungen mit. Es ist doch interessant, wenn man diese mit den geeigneten Gerichten fortsetzen kann«, sagte Mälzer bei der Präsentation.

Der Sympathieträger Mälzer soll ein Aushängeschild werden für die Rostocker Reederei, zumal er zur Klientel des Unternehmens passt, das das Image des jungen, frischen und familienfreundlichen Kreuzfahrtanbieters pflegt.

Auch das Taufmenü für die »AIDAprima« stammt von Mälzer – es muss nicht immer Kaviar sein: So ließ er eine Fischsuppe »Hamburger Jung« servieren, es folgten Ochsenrippe, Spargelragout, Kartoffel-Zwiebel-Stampf, Dunkelbiersauce. Und als Desserts »Tims Grießflammerie« und Erdbeer-Rhabarber-Grütze.

### Win-Win-Win für alle

Die Frage lautet nicht, welches Schiff einen Starkoch an Bord hat – sondern eher, welches keinen hat. Man kann durchaus von einer Inflation der Starköche auf den

namhaften Schiffen sprechen. Beim Konkurrenzkampf ums beste Bord-Essen und -Entertainment gelten Top-Namen wie Nelson Müller und Tim Mälzer längst als ziemlich harte Währung.

Der Trend begann in der letzten Dekade, als Hapag-Lloyd als erste Reederei für die »Europa« TV-Köche wie Johann Lafer und Cornelia Poletto an Bord geholt hatte. Mit Erfolg. Das Experiment wurde zum Trend, der sich als Win-Win-Win für alle (Passagiere, Köche, Reedereien) mehr als etablierte.

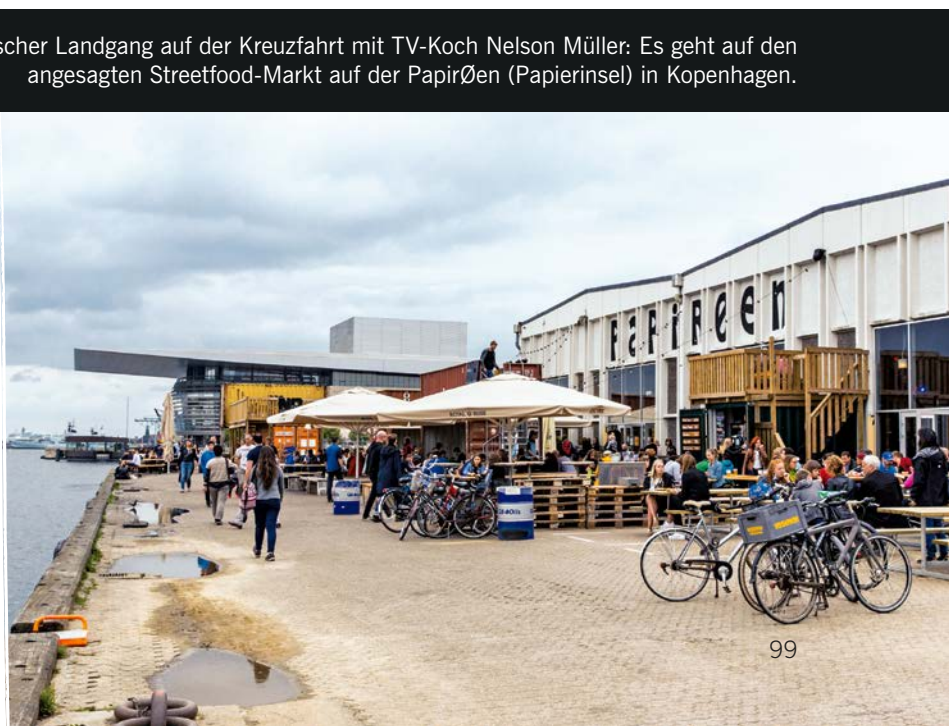
Promi-Köche haben Hochkonjunktur, ebenso Kreuzfahrten, innerhalb der letzten zehn Jahre hat sich die Anzahl der Hochseekreuzfahrten beinahe verdreifacht, Tendenz weiter steigend. Schiff und Starkoch, da passen Topf und Deckel wirklich zusammen, sehr zur Freude der gut zahlenden Kundschaft.

Denn an Land bekommen normale Gäste die Kochprominenz eigentlich so gut wie nie zu Gesicht. Anders verhält es sich dagegen auf hoher See, wenn große Namen ihre Fünf-Gänge-Menüs nicht nur verantworten – sondern sich gern selbst unter das Publikum mischen, auch aus eigenem Interesse.

### Eine perfekte Gelegenheit, um die eigene Marke zu stärken

»Für mich war die Zeit auf der der »MS Europa 2« natürlich ein Volltreffer«, sagt Nelson Müller im Gespräch mit HOGAPAGE,

Kulinarischer Landgang auf der Kreuzfahrt mit TV-Koch Nelson Müller: Es geht auf den angesagten Streetfood-Markt auf der PapirØen (Papierinsel) in Kopenhagen.





# 10 FRAGEN AN

## ...Rea Garvey

Ich bin der Spiegelgast –  
ist man nett zu mir, bin ich es auch!

Er hat sieben Schwestern, ein abgeschlossenes Studium und ist seit 14 Jahren glücklich mit seiner Josephine verheiratet: Rea Garvey erfüllt nicht das klassische Rockstar-Klischee. Vielleicht hat der sympathische Ire es genau deshalb so weit gebracht. Seinen musikalischen Durchbruch feierte er im Jahr 2000 als Frontmann der Band »Reamonn« mit dem Hit »Supergirl«. Nach deren Auflösung startete der Wahl-Berliner eine erfolgreiche Solo-Karriere: Rea Garvey war Coach bei »The Voice of Germany«, seine drei Alben wurden mehrfach mit Gold und Platin ausgezeichnet, aktuell tourt er zum siebten Mal durch Deutschland.

Interview: Daniela Müller

**1** Du hast 1998 deine Heimat Irland verlassen und bist nach Deutschland gekommen. Was hat dich daran gereizt?

In meinem Uni-Abschlussjahr war ich mit meiner damaligen Band in Deutschland. Das Leben hier hat mich gereizt, also wollte ich es ausprobieren. Wenn man, wie ich, von einer Insel kommt, kennt man seine Insel und ihre Kultur sehr gut – aber die Welt nicht. Das hat Vor- und Nachteile. Ich habe in Deutschland viele neue Erfahrungen gesammelt – z. B. allein zu leben. Ich komme ja aus einer Familie mit acht Kindern. Sonntags gab es früher immer »Roast Chicken«. Ich erinnere mich noch an meinen ersten Einkauf hier: Ich habe ein Hähnchen für 3,25 DM gekauft – und konnte nicht fassen, dass es für mich allein sein sollte (lacht).

**2** Dein neues Album »Prisma« beweist einmal mehr, dass man dich musikalisch schwer in eine Schublade packen kann.

Ich liebe Musik – und ich liebe unterschiedliche Musik. Ich bin ein echtes Radiokind, denn ich bin mit dem Radio aufgewachsen und habe ständig Musik gehört. Ein DJ des Senders hat nachts immer neue Platten aufgelegt, z. B. von Nirvana oder Falco – sehr gemischte Musikstile. Ich hatte nie das Gefühl, dass ich mich auf eine Richtung festlegen muss. Ich lasse mich von meinen Gefühlen leiten und mache daraus einen Song. Meine Wurzeln liegen aber im Irish Rock.



**3****»Prisma« hast du selbst als politisch inspiriertes Album bezeichnet. Was hat dich konkret bewegt, als du die Songs geschrieben hast?**

Als ich die Musik geschrieben habe, wurde über die Social-Media-Kanäle sehr viel anonyme Hetze verbreitet – auch gegen Freunde von mir. Ich möchte niemandem den Mund verbieten, aber ich verurteile Hetze, die im Schatten der Anonymität entsteht. Die Botschaft, die hinter vielen Songs auf meinem neuen Album steckt, lautet: Steh auf und steh zu deinem Wort, dann muss dein Gegenüber bereit sein, dich anzuhören.

**4****Du bist Gründer und Botschafter von zwei wohltätigen Organisationen: Saving an Angel und Clearwater.**

Saving an Angel ist eine Stiftung, die Kindern in Not hilft. Clearwater ist dann aus der Kindernot in Ecuador heraus entstanden. Wir klären über die verheerenden Folgen von Ölbohrungen im Amazonas auf und ermöglichen den Einwohnern Zugang zu sauberem Wasser. Wir haben dabei Unterstützung bekommen von Menschen wie Leonardo DiCaprio oder Sting und deren Organisationen. Worauf ich total stolz bin: Wir haben dort eine Infrastruktur aufgebaut, die funktioniert – und die jetzt für viele Projekte als Vorbild dienen wird. ([www.giveclearwater.org](http://www.giveclearwater.org))

**5****Du hast früher in der Gastronomie gearbeitet?**

Mit 13 habe ich bereits in einem Pub gearbeitet, später in einem Hotel gekellnert und in einem Restaurant bedient. Auch als ich nach Deutschland kam, habe ich zunächst als Servicekraft gejobbt. Ich hatte Spaß daran und wollte, dass meine Gäste Spaß haben. Ich liebe die Interaktion mit Menschen. Mein Lieblingsrestaurant habe ich nicht aufgrund seiner Speisekarte, wegen seines Images oder der Lage ausgewählt, sondern wegen der Kellner! Die sind einfach richtig cool und supernett.

**6****Würdest du dich selbst als angenehmen Restaurantgast bezeichnen?**

Ich glaube, ich bin der »Spiegelgast«: Wenn jemand nett zu mir ist, bin ich auch supernett. Andersherum frage ich schon mal unbequem nach dem Grund, wenn ich unhöflich behandelt werde. Ein guter Wirt schafft es, dass ich mich »wie zu Hause« fühle.

**7****Ist gutes Essen und Trinken wichtig für dich?**

Sehr wichtig! Ein Restaurant muss für mich nicht schick sein – im Gegenteil. Ich gehe dorthin, weil ich gut essen möchte, möglichst frisch gekocht. Unter meinen Freunden sind gute Köche, z. B. Tim Mälzer: Wer ihm bei der Arbeit zusieht, spürt seine Freude dabei. Gutes Essen kann man fühlen, denn es wird mit Liebe zubereitet, um glücklich zu machen. Ich

selbst bin ein sehr guter Koch! Meine Spezialität ist unser traditionelles irisches Sonntagsessen: Roast Chicken mit Füllung, dazu Kartoffeln, Gemüse und eine schöne Bratensauce.

**8****Welche Persönlichkeit – tot oder lebendig – würdest du gerne mal an der Theke treffen?**

Den jungen Muhammad Ali und den jungen Elvis Presley. Ich glaube, es gibt eine Phase im Leben, in der die Energie in einem Menschen sehr explosiv ist, in der die Meinungen und Ideen wahnsinnig stark sind. Das finde ich wesentlich spannender, als »fertige« Persönlichkeiten zu treffen, die das meiste in ihrem Leben schon geschafft haben.

**9****Worauf legst du bei der Auswahl deiner Hotels wert?**

Am wichtigsten ist für mich, dass ich dort Ruhe finden kann. Wenn ich z. B. auf Tour bin und ein Konzert gebe, dann ist meine oberste Priorität, das gut zu machen. Das Hotel muss mich dabei unterstützen: Ich muss Sport machen können, etwas Gutes zu essen bekommen, gut schlafen. Übrigens habe ich einen Personal Trainer mit auf Tour, und wir trainieren im Hotelzimmer. Für mich ist Sport eine Energiequelle vor Konzerten – und eine Investition in meine Gesundheit.

**10****Das Leben ist zu kurz, um ...?**

... um Sorgen zu tragen.



U2-Sänger Bono, Silly-Frontfrau Anna Loos und Rea Garvey engagieren sich mit der Organisation One.org gemeinsam gegen die Armut auf der Welt.

**Rea Garvey auf Tour****Get-Loud-Tour:**

- 03.09.16 Hamburg, Trabrennbahn
- 04.09.16 Berlin, IFA Sommergarten – Messe Berlin
- 09.09.16 Dortmund, Westfalenpark
- 10.09.16 Dresden, Freilichtbühne Großer Garten

**Tickets gibt es an den bekannten Vorverkaufsstellen!**

Mehr Infos unter [www.reagarvey.com](http://www.reagarvey.com)