

# HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



**HOGAPAGE**

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

HOGAPAGE – BESTE  
ONLINE-SPEZIAL-JOB-  
BÖRSE FÜR HOTEL  
UND GASTRONOMIE\*

\*1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen  
für Hotel und Gastronomie bei der Qualitäts-  
analyse 2022 von jobboersencheck.de –  
gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern.

Mehr auf Seite 4–5

Two circular award badges from 'JOBBOERSENCHECK.DE'. The top one is for 'Beste Jobbörse 2022' with three stars and 'ARBEITGEBERZUFRIEDENHEIT' written around the top edge. The bottom one is also for 'Beste Jobbörse 2022' with three stars and 'BEREIBERZUFRIEDENHEIT' written around the top edge. Both badges have a green checkmark icon at the bottom right.

# Krisensicher durch den Herbst

So rüsten sich die Unternehmer aus Hotellerie und  
Gastronomie für die anstehenden Herausforderungen 14

**Vergessen Sie  
Brüssel!**

Genuss in Belgiens Provinzen 30

**Winter-Desserts** 54

**Der Orient  
Express**

Rückkehr einer Legende 38

**Fingerfood & Snacks** 60

**Riffelalp Resort  
Zermatt**

Entschleunigung inklusive 84

**Nachhaltige Hygiene** 70



## EDITORIAL

# Den Krisen trotzen...

**Liebe Leserinnen, liebe Leser,**

gerade erst war in den Medien zu lesen, dass die Umsätze von Gastronomen und Hoteliers im Sommer erstmals wieder so hoch wie vor der Corona-Krise waren. Allerdings seien dafür auch die stark erhöhten Preise in der Branche verantwortlich, berichtet das Statistische Bundesamt. Umsatz gut, alles gut?

Was sich zunächst recht erfreulich anhört, relativiert sich schnell, denn es ist ja keinesfalls so, dass die Preissteigerungen auf den Speisekarten oder bei den Zimmerraten am Ende im Portemonnaie des Gastronomen oder Hoteliers landen. Angesichts der dramatisch steigenden Kosten für Personal, Lebensmittel, Energie & Co. müsste jedem Gast schnell klar werden, dass Unternehmer unserer Branche, die nach der harten Pandemie-Zeit nicht noch weitere Verluste einfahren möchten, derzeit kaum eine andere Wahl haben, als das Schnitzel oder den Braten ein paar Euro teurer anzubieten.

Viele Gäste zeigen Verständnis und greifen tiefer in die Taschen, um sich eine Auszeit aus dem Alltag zu gönnen. Die Kehrseite der Medaille: Auch die Verbraucher passen aufgrund der tagtäglichen Krisenmeldungen in den Medien bereits ihr Kaufverhalten an, sparen nicht selten im Freizeitbereich. Für die Unternehmer unserer Branche steht deshalb wohl erneut eine herausfordernde Herbst-Winter-Saison an.

Wer diese Herausforderung annimmt, sollte sich rüsten. Mit einem möglichst krisensicheren Konzept und vernünftig kalkulierten Preisen, die sicherstellen, dass am Ende auch etwas übrigbleibt – für den Unternehmer und seine Mitarbeiter. Wie sich unsere Branche krisenfest macht, lesen Sie in unserer Titelgeschichte ab Seite 14. Wir wünschen viel Freude beim Lesen unserer aktuellen Ausgabe und einen erfolgreichen Start in den Herbst!

**Herzlichst**

**Ihre**



**Daniela Müller**  
Chefredakteurin

**und Ihre**



**Karoline Giokas**  
Stellvertretende Chefredakteurin

**TYPISCH F. DICK!**

Messer – so individuell wie  
der Mensch



reddot winner 2022

[www.dick.de](http://www.dick.de)

Messer . Werkzeuge  
Wetzstähle . Schleifmaschinen

# INHALT

## ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues ..... 8

## Ploners Gastro-Kolumne

Instagram als Business-Turbo .... 11

## TITELSTORY

### Was macht uns krisensicher?

So macht sich die Hospitality  
jetzt winterfest ..... 14



*Kulinarisches  
Belgien*

**30**

## SPECIAL

### Die grüne Revolution

So funktioniert Plant-based  
auf der Speisekarte ..... 20

## AROUND THE WORLD

### Vergesst Brüssel!

In Belgiens kleineren Städten  
wird Genuss gelebt ..... 30

## BRANCHE INSIDE

### Der Orient Express

Von der nostalgischen  
Rückkehr eines Luxuszugs ..... 38

## MANAGEMENT & MARKETING

### Volle Kraft voraus in die Zukunft!

Mit modernisierter Ausbildungs-  
ordnung möchte die Hotellerie  
den Nachwuchs begeistern ..... 42

### Interview: Mitarbeitersituation

Nachgefragt bei Jürgen Gangl,  
1. Vorsitzender der HDV ..... 44

## SYSTEMGASTRONOMIE

### Teamcup der Systemgastronomie

Finalisten erleben spannende  
Preisverleihung in Frankfurt ..... 48

## FOOD & BEVERAGE

### Winterliche Dessertträume

Was wird in Zeiten bewusster  
Ernährung genascht? ..... 54

### The Big Five – Food-Kolumne

von Andrew Fordyce  
Cosy Comfort-Zone ..... 59

### Fingerfood und Snacks

Appetitmacher und  
Aushängeschild zugleich ..... 60



**54**

*Winterliche  
Dessertträume*



**84**

*Im Portrait:  
Riffelalp Resort*

## TECHNIK & EQUIPMENT

### Black is beautiful

Tischkultur-Trends: Was wird heute  
aufgetischt? ..... 66

### Wie nachhaltig kann Reinigung sein?

Neueste Technik  
und Produkte ..... 70

## KARRIERE & RATGEBER

### Große Sprünge auf der Karriereleiter

Mit Eigeninitiative und ein  
bisschen Hilfe ist alles möglich ... 76

### Agil, aber nicht debil!

Von Chancen und Tücken in  
der neuen Welt ..... 82

## STARS & LEGENDS

**Der höchstgelegene Luxus Europas**  
Riffelalp Resort: Entschleunigung  
ist hier inklusive! ..... 84

### 10 Fragen an ...

Peter Lohmeyer ..... 90

### Jetzt rede ich!

Der Döner im  
Exklusiv-Interview ..... 92

## SERVICE

Editorial ..... 3

Bücher – Lesestoff für Profis ..... 46

Bildungskompass ..... 83

News aus den Verbänden ..... 94

HOGAPAGE Marktplatz ..... 96

Vorschau / Impressum ..... 98

So macht sich die  
Hospitality jetzt winterfest

# Was macht un krisensic

Nach den Corona-Effekten blickt das Gastgewerbe angespannt auf die bevorstehenden Monate. Auf stabile, berechenbare Strukturen vertraut zwar kaum ein Branchenvertreter, doch ist aufgeben keineswegs eine Option. Branchenexperten haben gelernt, resilient mit neuen Situationen umzugehen – und rüsten sich nun, komme, was wolle! *Text: Karoline Giokas*

**R**esilienz als Zukunftskraft? Ja, denn genau jene Kompetenz hilft uns, krisensicher zu werden. Wir haben gelernt, umzudenken. Dabei geht es nicht ausschließlich darum, zu überleben, sondern, fürs nächste Mal besser vorbereitet, kri-

sensicher oder zumindest -sicherer zu sein.

## MITTAGSTISCH ADIEU!

Simi Berst, Betreiber des Münchner Restaurants „Kapitales vom Rind“, fiel es beispielsweise keineswegs leicht,

einige seiner Kollegen während der Pandemie gehen zu lassen. Neun Jahre lang öffnete er montags bis sonntags um 11.30 Uhr die Pforten der Schwabinger Kultlokalität. „Das war kein Business zum Geldverdienen, sondern ein Service für die Nachbar-



# Wasser schlechter?

schaft“, betont der Gastronom. Fünf Mitarbeiter heuerte er hierfür an. Innerhalb der zweiten Corona-Welle liefen ihre Arbeitsverträge aus – und konnten vom Arbeitgeber aufgrund der wirtschaftlichen Lage nicht verlängert werden. „Es ging ums nackte Überleben. Vor Corona stammten die meisten Gäste aus den umliegenden Bürogebäuden und blieben im Lockdown natürlich komplett weg“, erklärt Berst.

Seither ist das „KvR“ von Montag bis Samstag erst ab 16 Uhr geöffnet – sonntags gibt es ab 11.30 Uhr weiterhin den obligatorischen Schweinebraten und Co. Rund 24 Mitarbeiter zählt das Team um Simi Berst aktuell. „Wir haben uns mit den neuen Öffnungszeiten inzwischen prima arrangiert und werden diese künftig beibehalten, doch die knappe personelle Besetzung ist manchmal eine Herausforderung“, betont Berst. Nicht nur aufgrund langfristiger Krankenstände, „sondern wegen deutlich gewandelter Ansprüche der Mitarbeiter.“ Oftmals springt der Chef bei Engpässen nun selbst ein, damit bei seinen Angestellten weiterhin die gewünschte „Work-Life-Balance“

gewahrt bleibt. Der 4-Tage-Woche stehe er zwar offen gegenüber, der Geschäftsführer betont aber ganz klar: „Damit die Mitarbeiter gut bezahlt werden können, muss sich in der Denke der Gäste etwas tun. In der Schweiz und in Frankreich geben sie bereits ein Vielfaches mehr für den Außer-Haus-Verzehr aus.“

## AN ANDEREN STELLSCHRAUBEN DREHEN

Andere Gastronomen haben sogar an den Öffnungstagen geschraubt, sind inzwischen sonntags und montags dicht. „Wir waren in der Corona-Krise dazu gezwungen, weil uns die Köche gefehlt haben“, berichtet Diana Brinkmann, Geschäftsführerin vom Überland Restaurant in Braunschweig, hinter dessen Food-Konzept kein Geringerer als Starkoch Tim Mälzer steckt. Ein weiterer Schließtag wäre definitiv keine Option. „Zur Not würden wir einen Leihkoch anheuern, denn sonst gerieten wir in eine Spirale, aus der wir nicht wieder herauskämen.“

Die Gäste des Überland sollen so wenig wie möglich von den aktuellen Problemen spüren. Fakt



## Wasser interessiert die Bohne!

 **BRITA**

Edelbohne, Topgerät, warum wird der Kaffee nichts?  
Expertentipp: es liegt am Wasser.

### BRITA hat die Lösung

Für jedes Wasserproblem die passenden Filter.

- Optimieren den Charakter Ihres Kaffees
- Schützen Ihre Maschine vor Kalk, Gips und Korrosion



Der Umwelt zuliebe:  
Kartuschen-Recycling seit 1992.

[www.brita.net](http://www.brita.net)





Simi Berst  
KvR München

**Keine weiteren Lockdowns geben uns wenigstens eine kleine Planungssicherheit. Simi Berst, KvR München**

ist jedoch auch, dass hier Preisadjustierungen aufgrund der aktuellen Teuerungen durchgeführt werden mussten. „Aber in einem Maße, wie es die letzten Jahre so oder so stattgefunden hat“, betont Brinkmann.

## GÄSTE NICHT ÜBERFORDERN

„De facto sind Lebensmittel nur einer von vielen Bereichen, die von Teuerungen betroffen sind. Mehrkosten, die auf uns einprasseln und wahrscheinlich künftig auch weiterhin werden, können wir durch unsere Preiserhöhungen längst nicht mehr abdecken. Wir dürfen unsere Gäste nicht überfordern – immerhin ist Essen gehen für viele eine Art von Luxus, den sich die Menschen gerade sparen.“

Das rund 50-köpfige Überland-Team versucht nun an anderen Stellschrauben zu drehen, um Umsätze zu generieren – beispielsweise die Frequenz der Veranstaltungen zu erhöhen. Locations dafür bietet das Restaurant im BusinessCenter II des BraWoParks jedenfalls en masse: Auf drei Etagen warten nämlich 180 Sitzplätze und im 19. Stockwerk eine Rooftop-Bar mit

spektakulärem Rundumblick auf die Stadt. Brinkmann und ihr Team bleiben die nächsten Monate wachsam, schauen, was passiert. „Die Motivation zu verlieren, ist keine Lösung. Wir optimieren, wo es geht, und versuchen in Sachen Personal nicht in den Überhang zu geraten, denn ich bin davon überzeugt, dass wir im Herbst wieder mit deutlichen Einschränkungen rechnen müssen.“ In den letzten beiden Jahren konnte das Überland von Puffern zehren. „Auch wenn die Corona-Hilfen keine Dauer-Alternative sind, haben sie uns gut geholfen – klar ist aber, dass es diese nicht mehr gibt“, bringt es Brinkmann auf den Punkt. „Ob es im Falle des Falles einer Verschlechterung der Lage wieder Maßnahmen geben wird, ist fraglich. Egal wie – wir halten durch!“

## VOLLER ERFOLG MIT DER 4-TAGE WOCHE

Statt den Blick in die Ferne zu richten, nahm Manuel Uguet vom Parkhotel Brunauer in Salzburg die eigenen Arbeitszeitmodelle genau unter die Lupe. Seit Mai 2022 gilt hier nun für alle Mitarbeiter eine 4-Tage-Woche – bei einer Arbeitszeit von 36 Stunden. Geht nicht? „Doch, tut es sehr wohl“,

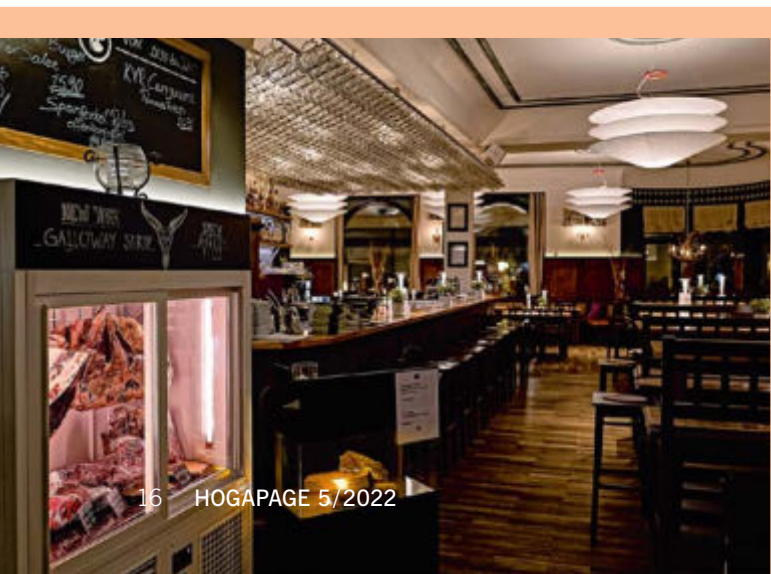
betont der Geschäftsführer. Er bereut sogar fast, das Thema nicht früher angegangen zu sein. Zu lange habe man sich in der Branche ausgeruht und darauf vertraut, dass die Mitarbeiter von alleine kommen.

Auslöser für das erste 4-Tage-Arbeitswoche-Konzept bei gleich bleibendem Gehalt in einem österreichischen Hotel war die Studie eines groß angelegten Experiments aus Island. Hier hatten u. a. die städtischen Behörden von Reykjavík von 2015 bis 2019 die 4-Tage-Woche bei 2.500 Arbeitskräften getestet – mit Verkürzung der Wochenarbeitszeit auf 35 oder 36 Stunden, ohne geringere Bezahlung.

Zu Uguets Glück hatten zeitgleich mit ihm selbst auch die Eigentümer des Parkhotel Brunauer, die Arbeiterkammer Salzburg, von der Studie gehört und waren bei der Idee, das Konzept selbst umzusetzen, sofort an Bord. Das Problem: Einige Betriebe hatten zwar die 4-Tage-Woche bereits eingeführt, aber nicht die Arbeitszeit reduziert. „In einem Marathon mussten wir deshalb, unter Einbeziehung der Gewerkschaft, des Betriebsrats und einem Rechtsbeistand die gesetzlichen Rahmenbedingungen klären. Wie werden beispielsweise Überstunden grundsätzlich, vor allem aber ab der neunten Arbeitsstunde geregelt, was ist mit Urlaub, wie wird mit Teilzeitbeschäftigung umgegangen? Wir haben rund zehn Versionen einer Betriebsvereinbarung verfasst“, berichtet Uguet. Ein halbes Jahr verging, bis eine Blaupause fertig war.

## PLÖTZLICH MEHR MOTIVATION UND BEWERBUNGEN

Das neue Konzept bedeutete einen massiven Einschnitt in den Berufsalltag jedes Mitarbeiters – für keinen sollten Nachteile entstehen. „Vor Einführung haben wir mit unserer Mannschaft gesprochen und analysiert, welchen Aufgaben jeder Mitarbeiter





Diana  
Brinkmann,  
Überland  
Braunschweig

Würden wir unsere Mehrkosten eins zu eins umlegen, würden die Gäste wegbleiben

während seiner Schicht nachkommt“, erklärt Manuel Uguet. „Das sollte keine Kontrolle sein. Wir wollten feststellen, wo man zusammenarbeiten kann. Dabei musste das Team mitentscheiden und sein Okay geben.“

In der Praxis unterstützt jetzt die Nachtschicht dabei, das Frühstücksbüfett vorzubereiten, füllt die Frühschicht mittags Wäsche fürs Housekeeping auf und macht die

Abendschicht die Seminarräume für den nächsten Tag startklar. „So nutzen wir im 3-Schicht-Betrieb sinnvoll Überlappungen“.

Nennenswerte finanzielle Einbußen habe das Haus seit der Umstellung nicht. Dafür ist das Team des Parkhotel durch die optimierte Work-Life-Balance wesentlich entspannter und motivierter – das spürt man auch in der deutlich gestiegenen Gästezu-



sky business

SPITZENFUSSBALL,  
FILME &  
SERIENHIGHLIGHTS

Große Unterhaltung für Ihre Gäste.  
Sie werden es lieben.



Sichern Sie sich jetzt Ihr Hotel-Angebot



089 9958 7442



hotel@sky.de



business.sky.de

# Vergesst Brüssel!

In Belgiens kleineren Städten, selbst auf dem tiefsten Land, wird Genuss gelebt

Ob Traditionelles, Sterneküche oder Fritten auf die Hand – jenseits von Brüssel gibt es so viel zu entdecken in diesem winzigen Land. Hervorragende Grundprodukte und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sind gesetzt, Sterneköche von Weltruhm sind renommiert, ländliche Gasthäuser werden geschätzt. *Text: Gabriele Guetzer*



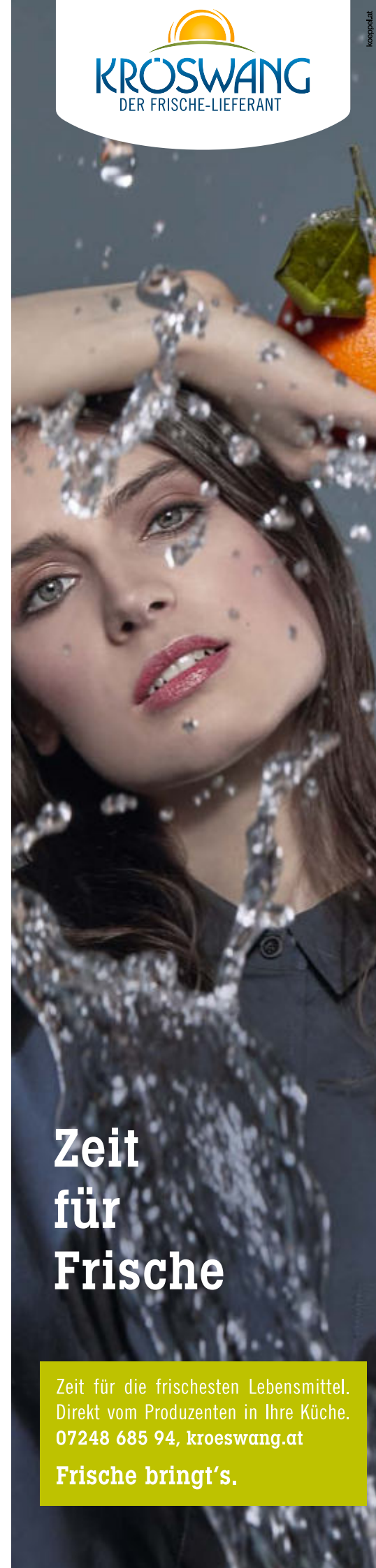
**Z**weisterner wie das Jane (Platz 23 bei den World's 50 Best 2022), der verlässliche Dreisterner Hof van Cleve (Platz 27), das Zilte, Hertog Jan at Botanic und der neue Dreier Boury haben internationales Renommee. Dass Belgier die besten Pommes frites der Welt und hervorragende Chocolatiers haben, überdies tolles Bier brauen – geschenkt. Nicht nur mit der Pinzette wird hantiert, auch mit dem Schöpflöffel; traditionelle Küche existiert flächendeckend in sehr guter Qualität. Ob im mittelalterlichen Gent, im romantischen Namur, im rockigen Lüttich, im gestylten Antwerpen oder in ländlich-bukolischen Dörfern: In diesem Land schmeckt es! Mit dem Auto oder der Eisenbahn ist es problemlos zu erreichen.

Belgien hat zehn Millionen Einwohner, zehn Provinzen, drei Sprachen. Im Norden und Nordwesten spricht man niederländisch, im Süden französisch. In Brüssel alles. In Ostbelgien deutsch. Eine Provinz heißt Luxemburg, hat

aber nix mit dem Staat zu tun. Die junge Generation spricht auch englisch. Hier war man regional, lange bevor das cool wurde. Das Land ist multikulturell, nicht immer klappt das. Aber unterm Strich, interpretiert Thomas Troupin, bedeute Belgien, „dass wir Einflüsse von außen zu unseren machen“. Die Küche, sagt der Einsterner vom ¡Toma! aus Lüttich, das als einziges Restaurant der Wallonie zudem einen Grünen Michelinsterne hält, „ist französisch von der Technik her und deutsch von der Großzügigkeit“. Wer hätte gedacht, dass man Deutsche für großzügig hält ...

### **Zwischen Vol-au-vent, Miesmuschel, Chicorée und Bügeleisen**

Die regionale Bandbreite von Gerichten und Produkten ist auf den ersten Blick beeindruckend und auf den zweiten Blick nostalgisch. Irgendwie ist hier die Welt noch in Ordnung. Jedes Dorf hat einen Bäcker. Dort gibt's neben entzückender Patisserie und gutem Brot Förmchen für Vol-au-vents – für die Wallonen ist das bis heute ein Klassiker, auch an normalen Tagen. Mies-



**Zeit  
für  
Frische**

Zeit für die frischesten Lebensmittel.  
Direkt vom Produzenten in Ihre Küche.  
07248 685 94, kroeswang.at

**Frische bringt's.**



# Eine rollende Ho

## Der Orient Express – von der nostalgischen Rückkehr eines Luxuszuges

Es war eine von Magie, Lebensfreude und künstlerischem Eifer gefüllte Ära, die 1977 ein abruptes Ende fand. Nun will Accor den legendären Luxuszug Orient Express wieder zu neuem Leben erwecken und die Passagiere mit neuen Hotelhighlights entlang der Reiserouten in zeitlose Nostalgie und grenzenlosen Glamour entführen. *Text: Karoline Giokas*

**W**er kennt ihn nicht, den „Mord im Orient Express“ – jenen legendären Klassiker unter den Agatha-Christie-Kriminalromanen, in dem wir den Ermittler Hercule Poirot auf seiner Suche nach den Mördern im Orient Express gebannt gefolgt sind? Kaum einer weiß allerdings um die Geschichte hinter der Entstehung des „Königs der Züge“, wie der Orient Express oft bezeichnet wird.

Vor mehr als 150 Jahren erfüllte sich Georges Nagelmackers damit nämlich einen Traum: Unter der von ihm gegründeten Compagnie Internationale des Wagons-Lits (CIWL) betrieb er Schlaf- und Speisewagen in fast allen europäischen Ländern und rief hierbei den Luxuszug Orient Express ins Leben, der zunächst ausschließlich aus Schlafwagen und Speisewagen bestand. Nagelmackers verhalf diesen Einrichtungen zum Durchbruch in

vielen europäischen Ländern, wo sie sich vom Luxussegment in die übrigen Wagenklassen verbreiteten.

### Eine neue Art des Reisens auf Schienen

Seine erste Reise führte den Orient Express am 5. Juni 1883 von Paris in Richtung Konstantinopel (seit 1930 Istanbul). Ab 1890 bestand eine durchgehende Verbindung über Süddeutschland, Wien, Budapest



Über 80 Modelle schnell lieferbar!  
Mehr als 800 Artikel im Webshop!



Bistro DIEKAUE  
Hattingen

Design: [m] mischek  
design gmbh | Gladbeck

nur €  
**79,90**  
PREIS-TIPP

Viel mehr  
Modelle im  
Web-Shop!



**LINA STEP BROWN**  
ab € 79,90  
✓ schnell lieferbar!



**BAKINO**  
ab € 52,90  
✓ in 2 Farben  
schnell lieferbar!



Kataloge heute  
noch anfordern!



**HERA-P**  
ab € 59,90



**JONES-GREY**  
ab € 68,90



**SONA**  
ab € 95,90



**RAMILA**  
nur € 99,90



**BALERIS GRAU**  
nur € 98,90



**SPIDRO-X WHEAT**  
nur € 79,90

**SITZBÄNKE WIE MASS-  
GESCHNEIDERT AB € 169,90!**



Bistro DIEKAUE | Hattingen  
Design: [m] mischek design gmbh | Gladbeck

Tel. (+49) 09562 20296826  
[www.objekt-m.com](http://www.objekt-m.com)

Alle Preise zzgl. MwSt. und Versandkosten ab Lager  
Sonnefeld. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

# tel-Legende

und Sofia nach Konstantinopel. Der Zug war Kernelement eines ganzen Systems von Luxuszügen, die vor allem der Verbindung von Paris und den Kanalhäfen mit verschiedenen Zielen am Mittelmeer, in Mittel- und Südosteuropa dienten.

Nach dem Ersten Weltkrieg verkehrte der Orient Express nach Bukarest, nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Zuggattung Luxuszug 1951 abgeschafft und die Züge in normale Schnellzüge umgewandelt. Die letzte durchgehende Verbindung zwischen Paris und Istanbul war der Direct Orient, der 1977 eingestellt wurde.

**Auf mehr als 16.000 Kilometern durch 14 Regionen**

Nun stellt sich Accor einer neuen Herausforderung: Die Hotelgruppe

möchte den nomadenhaften Charme, der einer Reise mit dem Orient Express anhaftet, für eine neue Generation wieder zum Leben erwecken. „Die ursprüngliche Zugstrecke war innovativ, denn sie brachte auf paradoxe Weise Kulturen zusammen – den Okzident mit dem Orient, Geschichte mit Moderne. Als Gastgeber, als Reiseunternehmen möchten wir diese alte, beeindruckende ‚Reise nach Anderswo‘ wiederbeleben und Gegensätze in Einklang bringen: Reise und Ziel, Erstaunen und Inspiration, Bewegung und Kontemplation“, erläutert Stephen Alden, CEO Raffles und Orient Express, Accor, die Beweggründe zur neuen Strategie.

Bereits 2017 hatte daher das in Paris ansässige Unternehmen die Hälfte der Marke Orient Express erworben. In



# Volle Kraft voraus in die Zukunft!

Mit modernisierter Ausbildungsordnung möchte die Hotellerie den Nachwuchs begeistern

Die Hotelbranche kämpft nicht erst seit Corona mit ernstem Nachwuchssorgen. Zum Imageproblem bei jungen Menschen trugen in den vergangenen Jahren auch die veralteten Berufsbilder der Branche bei – sie stammen aus dem Jahr 1998. Viel hat sich getan seit damals. Und so wurde es nun allerhöchste Zeit, die Ausbildungsordnungen abzustauben und mit neuem Glanz zu versehen. *Text: Daniela Müller*

Seit dem 1. August 2022 sind die neuen Ausbildungsordnungen für die nunmehr sieben Hotel- und Gastronomieberufe in Kraft – mit der Fachkraft Küche kam ein neuer Ausbildungsberuf dazu. Alle übrigen wurden einer Auffrischungs-

kur unterzogen, die längst überfällig war und nun für mehr Aufmerksamkeit bei jungen Menschen sorgen soll, die vor der Berufswahl stehen. Darauf hoffen auch die Mitglieder der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland e.V. (HDV).

## Aktuelle Themen finden Einzug

Der Branchenverband engagiert sich seit jeher für den Branchennachwuchs und hat mit der Einführung des Gütesiegels Exzellente Ausbildung schon im Jahr 2013 ein deutliches Zeichen für eine bessere Ausbildungs- und Arbeitsplatzqualität gesetzt. Rund 70 Hotels wurden seitdem mit dem Siegel ausgezeichnet. Sie alle erfüllen meist wesentlich mehr, als es die neue, modernisierte Ausbildungsordnung verlangt, dennoch ist die Freude groß, dass der lange Prozess der Neuordnung nun endlich erfolgreich abgeschlossen werden konnte.

Im Rahmen der Modernisierung hielten neue Metathemen wie Nachhaltigkeit und Digitalisierung Einzug in die Ausbildung. Außerdem wurde der Fokus auf Bereiche verstärkt, die in der Branche an Bedeutung gewonnen haben, wie Hygiene, Verbraucherschutz oder die Kommunikation mit dem Gast. „Es war dringend an der Zeit, diese Veränderungen vorzunehmen, damit wir in Zukunft für junge Menschen einen noch attraktiven Job bieten können“, ist sich Bernhard Langemeyer, General Manager des Sheraton Düsseldorf Airport Hotel und Mitglied im HDV, sicher. „Junge Leute sind heute praktisch permanent in der digitalen Welt unterwegs und erwarten dies natürlich auch von ihrem Arbeitsumfeld.“

Und tatsächlich hat die moderne Hotellerie hier jede Menge zu bieten. Die Auszubildenden im Sheraton Düsseldorf Airport etwa erleben in ihrem Arbeitsalltag nicht erst seit gestern, wie die digitale Zukunft der Hotellerie aussieht: von der Reservierung mit Smartphone und Kundenkarte bis hin zum Roboter für den Zimmerservice. Hier war die Realität den Ausbildungsordnungen also längst vorausgeeilt.

Eine weitere Neuerung: Ab sofort können Auszubildende erstmals bundesweit Zusatzqualifikationen erwerben. So wurde für die dreijährigen Gastronomieberufe und Hotelberufe die Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ entwickelt. Für den dreijährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin gibt es die



Zusatzqualifikation „Vertiefung vegetarische und vegane Küche“.

### Gestreckte Abschlussprüfung

Nicht nur thematisch hat sich viel getan. Neu eingeführt wird in allen dreijährigen Berufen eine sogenannte gestreckte Abschlussprüfung: Der erste Teil der Prüfung findet im vierten Ausbildungshalbjahr statt – und ersetzt somit die Zwischenprüfung. Das Ergebnis zählt für die Abschlussnote. „Das finde ich sehr gut, da somit der erste Prüfungsteil endlich Gewicht bekommt“, so Nathalie Banhardt, Mitglied der Geschäftsführung im Familotel Feldberger Hof in Feldberg. Als sehr positiv bewertet sie zudem die Flexibilität, die die neue Ausbildungsordnung den jungen Menschen ermöglicht. „Wir haben z.B. gerade viele Azubis, die eine Ausbildung als Kauffrau oder -mann für Hotelmanagement starten, die vergleichsweise anspruchsvoll ist. Da die Ausbildungsinhalte in den ersten beiden Jahren weitestgehend ähnlich sind, können sie nach zwei Jahren immer noch problemlos ins Hotelfach wechseln.“

Sehr positiv bewertet die Personalerin, dass nun sowohl im Restaurant als auch in der Küche eine zweijährige Ausbildungsoption angeboten wird, die dann etwas weniger anspruchsvoll ist. „Wir erhalten derzeit sehr viele internationale Bewerbungen. Gerade für Kandidaten mit noch nicht so perfekten Deutschkenntnissen ist das eine spannende Sache.“

### Soft Skills für die Manager von morgen

Viel Gutes ist also drin, in der neuen Ausbildungsordnung. Eine Sache fehlt aber doch, fragt man Nathalie Banhardt: „Der Bereich Stressmanagement wurde nicht berücksichtigt, dabei ist das gerade heute ein großes Thema bei Azubis, die frisch aus der Schule in den Berufsalltag kommen. Diese jungen Leute haben nie gelernt, wie sie mit dem Druck umgehen können, mehrere Dinge gleichzeitig tun zu müssen.“ Auch das Thema Persönlichkeitsentwicklung hätte noch stärker in die Ausbildungsordnung einfließen müssen, findet sie. Gerade in der Ausbildung zum Kaufmann/-frau für Hotelmanagement sei es wichtig, als spätere Führungskraft gelernt zu haben, wie das eigene Verhalten reflektiert werden kann und sollte.

Die 15 Azubis und Studenten des Familotel Feldberger Hof werden deshalb in diesen Themengebieten gezielt geschult und auf ihr späteres Berufsleben vorbereitet. In regelmäßigen Feedback-Gesprächen findet zudem eine individuelle Potenzial-Analyse für jeden Azubi statt. „Wir finden heraus, was ihnen Spaß macht, wo ihr Potenzial liegt und wie sie sich ihre berufliche Zukunft vorstellen. Und dann unterstützen wir sie dabei, ihre Ziele zu erreichen.“

### Starkes Netzwerk

Ihre Ziele erreichen sollen auch die insgesamt 17 Azubis, die im Sheraton Düsseldorf Airport in ihr Berufsleben starten. Fünf Nachwuchstalente werden ihre Prüfungen bereits nach der neuen Ausbildungsordnung absolvie-

### Die neuen zweijährigen Berufe:

- Fachkraft Küche
- Fachkraft für Gastronomie (Schwerpunkt: Systemgastronomie oder Restaurantservice)

### Die neuen dreijährigen Berufe:

- Koch/Köchin
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement

ren. Bernhard Langemeyer: „Für uns intern bedeutet das, wir müssen die Inhalte des Ausbildungsrahmenplans jetzt entsprechend neu terminieren, sodass unsere Mitarbeiter von ihren Ausbildern für die Prüfung bestmöglich geschult und vorbereitet werden. Die jungen Leute sollen das Gefühl haben, dass sie bei uns gut aufgehoben sind und am Puls der Zeit ausgebildet werden.“ Wie ernst es Langemeyer mit diesem Wunsch ist, hat er nicht nur durch die Zertifizierung mit dem Gütesiegel Exzellente Ausbildung gezeigt. 2019 wurde das Hotel zudem zum Ausbildungsbetrieb des Jahres gekürt.

Unterstützung und wertvolle Informationen zum Thema Ausbildung holt sich Langemeyer dabei auch immer wieder aus seinem HDV-Netzwerk. Auch auf das Netzwerk der Betreibergesellschaft des Hotels, der MHP Hotel AG, konnte der General Manager dabei jederzeit zählen. Die neue Ausbildungsordnung ist für ihn ein wichtiger Schritt in die Zukunft der Branche – noch wichtiger ist für ihn am Ende aber vielleicht die folgende Erkenntnis: „Wir brauchen Talente! Wir müssen nicht zwangsweise fertige Mitarbeiter finden, sondern benötigen junge Menschen, die bereit sind, etwas zu bewegen. Dann erleben wir in unsere Branche die spannendsten Erfolgsgeschichten.“





# Teamcup der Systemgastronomie

*Finalisten erleben spannende Preisverleihung in Frankfurt*

**Der Teamcup der Systemgastronomie bringt als größte Ausbildungsmeisterschaft der Branche den Nachwuchs zusammen. Auch in diesem Jahr mussten die jungen Talente wieder Kompetenzen wie Teamwork, Kreativität sowie den Umgang mit Zeitdruck beherrschen, um am Ende auf dem Siegereppchen zu stehen.** *Text: Daniela Müller*



**E**s waren einmal engagierte Nachwuchstalente, die diesen Sommer mutig und entschlossen in einen Wettbewerb zogen. Tatsächlich ging es beim diesjährigen Teamcup der Systemgastronomie märchenhaft zu. Das Szenario hatte nämlich die „Märchenbäckerei“, ein in Deutschland und Österreich agierendes Frühstückscafé-Konzept mit 42 Filialen, im Fokus. Der Wettbewerb fand pandemiebedingt erneut nicht wie üblich am Samstag der Internorga an der Beruflichen Schule Elmshorn statt, sondern verlief über mehrere Wochen vom 9. bis zum 29. Mai 2022 in drei Runden im Netz.

### Fit in Praxis und Theorie

Wie gewohnt, durften die in Zweier-teams angetretenen Azubis bereits in der ersten Runde all ihr Können unter Beweis stellen: Anhand von Statistiken mussten sie den Frühstücksmarkt analysieren und mithilfe der Ergebnisse ein passendes Frühstücksprodukt konzipieren. Dieses wurde dann in der zweiten Runde produziert und fotografiert. Zusätzlich zur Rezeptur fertigten die Teilnehmer auch eine Herstellungsanleitung an. Nach der Praxis stand schließlich noch ein Theorietest auf dem Programm.

„Mit den Teamcup-Aufgaben versuchen wir stets möglichst viele Handlungsfelder der systemgastronomischen Berufsausbildung abzudecken“, erklärt Conrad Krödel, Lehrer an der Berufsschule Elmshorn. „Dabei lassen wir uns als Konzeptionsteam von aktuellen Branchentrends inspirieren und versuchen dann ein möglichst breites Feld an Herausforderungen für die Auszubildenden zu finden.“

### Frühstücksgeschäft im Fokus

Als feststand, dass sich Lavazza in diesem Jahr in besonderem Maße beim

Teamcup engagieren würde, stimmten sich die Teamcup-Organisatoren in Vorgesprächen mit Julia Nordhaus vom Lavazza Away-from-home-Marketing über die aktuellen Entwicklungen in ihrem Geschäftsfeld ab. „Die Erkenntnis, dass das Frühstücksgeschäft immer noch den Hauptanteil des Kaffeekonsums in der deutschen Gastronomie ausmacht, und die Tatsache, dass immer weitere traditionelle Bäckereihandwerksbetriebe die Transformation zur Systemgastronomie durchlaufen, haben uns dazu bewegt, dies als Ausgangsszenario für den diesjährigen

### JULIA NORDHAUS, HEAD OF AWAY-FROM-HOME MARKETING, LUIGI LAVAZZA DEUTSCHLAND GMBH:

„Verantwortungsvolles Handeln ist ein wichtiges Thema für Lavazza. Dazu gehört zum einen der Umgang mit den Ressourcen der Natur, zum anderen aber auch die Nachwuchsförderung. Wir fördern mit Leidenschaft Nachwuchs in ganz unterschiedlichen Bereichen – seien es talentierte Jungköchinnen und -köche, junge Kaffee-Expertinnen und -experten oder aufstrebende Talente im Bereich Kunst/Kultur. Der Teamcup der Systemgastronomie ist eine tolle Möglichkeit, die junge Generation zu unterstützen und zu fördern. Hier arbeiten und lernen sie in Teams, übernehmen gemeinsam Verantwortung und sammeln wertvolle Praxiserfahrung über ihre Ausbildung hinaus. Das sind wichtige Aspekte, die wir gerne unterstützen.“

# Winterliche

# Dessertträ

Was wird in Zeiten bewusster Ernährung genascht?

Wenn die Temperaturen sinken und die Tage wieder kürzer werden, bereiten sich viele Gastronomen auf das anstehende Wintergeschäft vor. Während für Gäste besondere Leckereien fester Bestandteil einer guten Me-Time sind, lohnt sich für Gastgeber ein prüfender Blick auf die Speisekarte.

*Text: Karoline Giokas*



# ume

Nicht zu fettig und definitiv weniger Zucker“, legt Konditormeisterin Larissa Metz ihre ganz persönlichen Prämissen für schmackhafte Dessertkreationen in der kommenden Herbst- und Wintersaison fest. Gerade erst sang der Gault Millau eine kleine Hymne auf die 27-Jährige aus dem Favorite Parkhotel Mainz: „Völlig voraussetzungslos köstlich das großartige Dessert unserer Pâtissière des Jahres ... hochelegant, leicht, modern und klassisch zugleich.“ Eine Lemontarte, kombiniert mit Erdbeeren, dazu ein Eis-Baiser aus Basilikum, überzeugte die Jury.

### Zurück zur Natur

Metz' Geheimnis ist laut eigenen Worten „die Rückkehr zu natürlichen Produkten, hochqualitativ, saisonal und möglichst aus der Region. Dann das Ganze mit dem echten, unverfälschten Geschmack auf den Teller bringen.“ Manchmal genüge dabei sogar schon die Süße der Frucht selbst, wie beispielsweise bei den Ananas-Vignette-Äpfeln vom Obsthof Schneider, die sie in der kommenden Saison in pochierter Form mit einer Nougatcreme, Haselnüsseis und Preiselbeeren im Sternerrestaurant servieren will.

Auch Pierre Cardona vom Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken mag es bodenständig, setzt auf bewussten Genuss mit lokalem Bezug. Für die La Terrasse Brasserie zaubert er gerne leichte Kunstwerke aus Mirabellen und Honig der Region und gibt der Kreation mit glutenfreier Granola einen knusprigen Kick. „Ein wunderbar zartes Dessert, das fast ohne Zuckerzusatz auskommt“, schwärmt der Executive Pastry Chef des Swiss Deluxe Hotels.

### Bis ins Detail

Tohru Nakamura steht in den kalten Monaten der Sinn meist nach aromatisch kräftigeren Desserts. „Natürlich auch immer in Kombination mit einer schönen Säurestruktur von Zitrusfrüchten“, verrät der Münchner Sternekoch. „Wir spielen zudem mit dem Gedanken, Produkte einzulegen oder zu fermentieren.“ Auch wenn der Münchner erst noch „in die Stimmung kommen muss, um kreativ über Winterdesserts nachzudenken“, ist für ihn eines klar: „Desserts sind für mich der rote Faden des Menüs, der sich bis zum Ende durchziehen sollte. Als Gast sollte man daher den Eindruck haben, dass bis zum Schluss keine Kompromisse gemacht werden.“

Präzision und Filigranität, wie es vorher nicht möglich war, gelingen Nakamura an dieser Stelle durch den Einsatz eines 3D-Food-Printing-System von Procusini. „Jenseits von ausgestochenen Schablonen haben wir damit die Möglichkeit, selbst Dinge zu erschaffen – und das frei von bisher vorgegebenen

# isi<sup>®</sup>

inspiring food.

## Das Original.



**HACCP**  
(Hazard Analysis and  
Critical Control Points)  
zertifiziert

## isi Chargers

Professional,  
Soda und Nitro



Weitere Infos  
und Rezepte  
gibt es unter:



[www.isi.com/kulinarik](http://www.isi.com/kulinarik)



*Einfach und lecker:  
Fingerfood  
und Snacks*

Foto: The Picture Pantry / Sarah Menanix



## Egal ob exotisch oder regional angehaucht – sie sind Appetitmacher und Aushängeschild zugleich

Gäste greifen gern zum Häppchen, denn diese signalisieren eine gewisse Großzügigkeit seitens des Wirts und machen Appetit auf mehr. Auch für Gastronomen machen sie kalkulatorisch Sinn, wenn sie schnell und einfach herzustellen sind. *Text: Gabriele Gugetzer*

**F**ingerfoods und Snacks sind eine Visitenkarte für die Küche. Es kann etwas Exotisches sein, mit einem überraschenden Wine-Pairing einhergehen oder aber die Regionalität des Hauses unter Beweis stellen. Selbst wenn asiatische Aromen im Spiel sind oder aufwendiges Backwerk, müssen die Köche (dank Convenience oder simpler Zubereitung) weder bei Ferran Adria noch einem Pâtissier über die Schulter gespäht haben. Zwei Beispiele: eine gekühlte spanische Gazpacho, serviert mit einem knackig kalten Fino-Sherry oder ein Miniburger im Briochebrotchen mit einem Gläschen Sekt. Solches Fingerfood ist veranstaltungstauglich oder passt auf die Snackkarte und ist auch in der Kalkulation interessant. Wie lässt sich

eine Standardkarte mit aktuellen Trends variieren?

### Gewickelt und gerollt

In der asiatischen Küche isst man den ganzen Tag. Damit es für den Hunger zwischendurch schnell geht, wird viel eingewickelt. Salatblätter mit einer pikanten Füllung aus kross gebratenen Fleischstreifen oder Lachs, Chilis und frischen Kräutern sind knackig frisch und sehen als Fingerfood dekorativ aus. Hauchdünn aufgeschnittenes Weißfischfilet, das zur Ceviche mariniert und dann wie ein Minimatjes aufgerollt wird, ist besonders im Sommer fein. Fertige Frühlingsrollen lassen sich mit frisch gemachten Kräuterdips und pikanten Saucen hochjazzen. Und für den Happs-in-den-Mund eignen sich

# WIBERG



NEU!

## Sonne und Feuer

Lemon-Chili-Pepper

Sie sind die internationalen Stars der Gewürzwelt: Frisch-saure Limonen, feurige Chilis, dezent süßer Rohrzucker und aromatischer scharfer Pfeffer. Erstmals vereinen sich diese facettenreichen Geschmackshelden in einer einzigartigen Mischung. WIBERG Lemon-Chili-Pepper passt perfekt in die moderne Küchenwelt. Vielseitig einsetzbar ist er in so gut wie allen Geschmackswelten zu Hause – so sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

# Wie nachhaltig kann Reinigung sein?

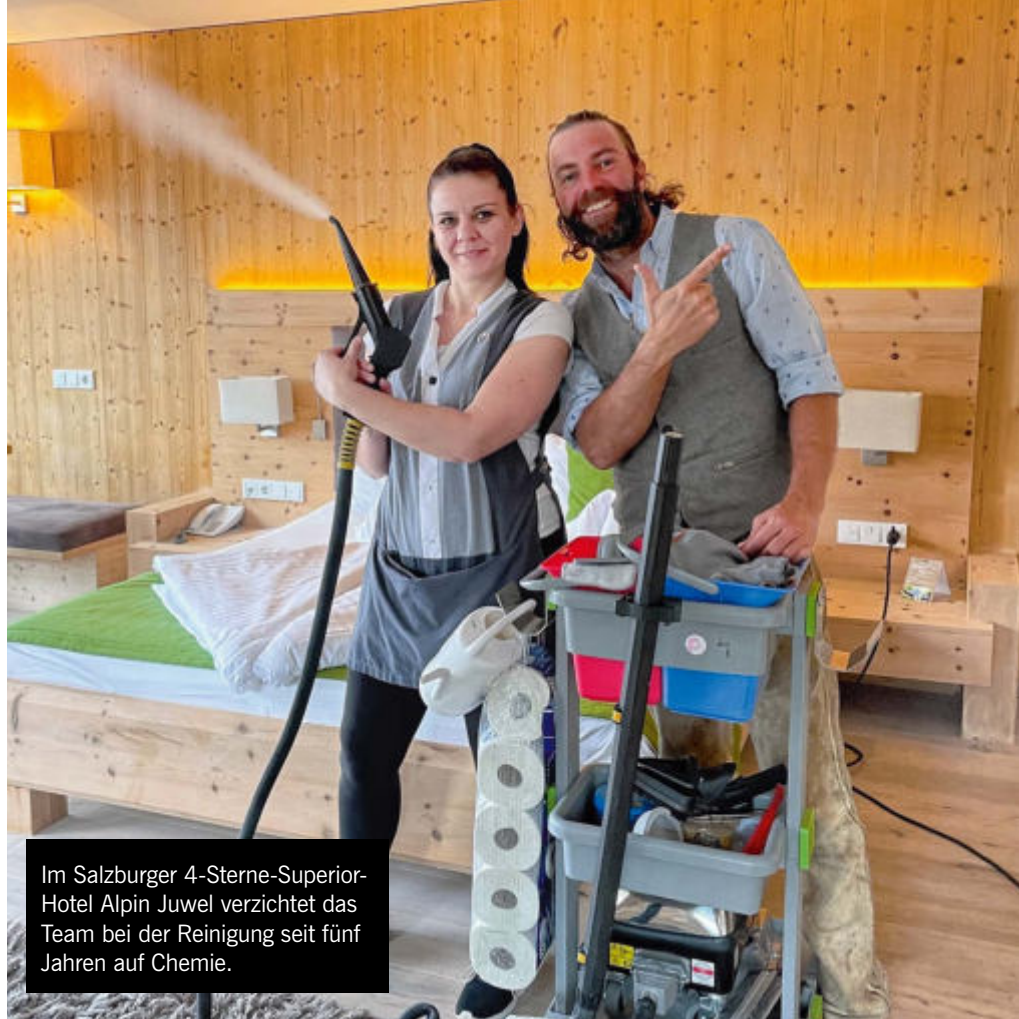
Neueste Technik und Produkte für  
optimierte Workflows bei der Reinigung

Eine saubere Umgebung ist die Basis für ein positives Gästerlebnis, das lange in Erinnerung bleibt. Das zunehmend bedeutende Thema Nachhaltigkeit macht dabei auch vor den Reinigungsprozessen in der Hotellerie und Gastronomie nicht Halt und kann für ein positives Image sorgen.

*Text: Karoline Giokas*

**P**utzmittel belasten stärker als Autoabgase? Das besagt zumindest eine aktuelle Studie der Indiana University Bloomington um die Chemikerin Colleen Rosales. Sie stuft die beim Putzen entstehenden Belastungen durch Aerosole ähnlich hoch ein wie das Einatmen von Autoabgasen, mögliche Zellschäden nicht ausgeschlossen. Immer mehr Gewerbetreibende der Hospitality setzen daher inzwischen auf schonendes Green Cleaning und zeigen, dass professionelle Reinigung auch ganz ohne chemische Keule funktioniert.

Das Salzburger 4-Sterne-Superior-Hotel Alpin Juwel in Saalbach-Hinterglemm verzichtet bereits seit fünf Jahren auf Chemie. „Sämtliche Bereiche in unserem Haus, von der Küche über die Zimmer bis zu den Nassbereichen,



Im Salzburger 4-Sterne-Superior-Hotel Alpin Juwel verzichtet das Team bei der Reinigung seit fünf Jahren auf Chemie.

Professionelle Hygienetechnik und Speiserestesysteme



## Mehrwegpflicht? Energiekrise? **Alles im Griff.**

Aus Einweg wird Mehrweg, aus Speiseresten wird energetischer Rohstoff. Welche Herausforderung haben Sie?

Mit Premiumtechnik von MEIKO sind Sie bestens gerüstet. Starten Sie mit unseren nachhaltigen Lösungen zum Spülen, Reinigen und Reste verwerten in eine saubere Zukunft. Jetzt!



Ein starkes Team: *BioMaster*® für Speisereste und *M-iClean H* für Becher und Bowls.



[www.meiko.de](http://www.meiko.de)



Foto: Simon Lehmann – Fotogramary/stock.adobe.com



# Große Sprünge auf der Karriereleiter

Mit Eigeninitiative und ein bisschen Hilfe ist alles möglich

**Vom Tellerwäscher zum Millionär? Vielleicht! Möglich ist auf jeden Fall der Weg vom Azubi ins Management. Wenn man die richtigen Schritte geht.**

*Text: Michael Eichhammer*

**E**s gibt vielfältige Möglichkeiten für junge Menschen auf dem Karriereweg ins Management. Jemand, der nach der Hotelfach-Ausbildung Ambitionen hat, ins Management aufzusteigen oder später Hoteldirektor werden will, sollte Erfahrungen in Teamleitung sammeln. Auch als Assistenz der Hoteldirekti-

on wird der Nachwuchs fit gemacht, eigene Verantwortung zu übernehmen. Neben der Praxis ist hier die Theorie nicht zu vernachlässigen. „Es ist ratsam, sich schnell managementrelevantes Fachwissen anzueignen“, so Merle Losem, Geschäftsführerin der Deutschen Hotelakademie (DHA). Dazu zählen unter anderem



# Der höchstgelegene Luxus Europas

Entschleunigung ist hier inklusive!

Einst wurde hoch über Zermatt auf 2.222 Metern das Grand Hotel Riffelalp errichtet. Dann brannte es ab und wurde erst Jahrzehnte später wieder aufgebaut. Heute ist das Riffelalp Resort, Mitglied der Leading Hotels of the World, ein Zufluchtsort für alle, die dem Alltag entfliehen wollen – der Blick auf eines der berühmtesten Wahrzeichen der Schweiz, das Matterhorn, ist allgegenwärtig.

*Text: Karoline Giokas*





Schon die Anreise zum höchstgelegenen Fünfsternehotel der Schweiz, dem Riffelalp Resort, ist ein echtes Abenteuer, denn es ist eines der wenigen weltweit, die nicht mit dem Auto erreicht werden können: Wer mag, reist per Schiff, Heli oder mit dem Zug an, steigt im autofreien Zermatt direkt in die Gornergrat Zahnradbahn und lässt sich von dieser, klick-klack, klick-klack, bis zur Riffelalp chauffieren. Kraftvoll, aber fast lautlos schiebt sie sich den Berg hinauf, vorbei an zerklüfteten Felsen, knorrigen Kiefern und kleinen Wasserfällen. Einfach zurücklehnen, das Getümmel des Dorfes hinter sich lassen, schon beginnt die ersehnte Entschleunigung, während sich das majestätische Matterhorn durch das Panoramafenster präsentiert. „Je mehr Höhenmeter man bewältigt, desto ent-

spannter werden die Gäste“, verrät Hans-Jörg Walther, der General Manager des Hotels.

Im Sommer wartet dann an der Station Riffelalp die höchstgelegene und kürzeste Tram Europas, um die Gäste innerhalb von nur fünf Minuten das letzte Stück bis zum Hotel zu bringen – des Gepäcks nimmt sich indes der Portier des Resorts an. Wer Bewegung sucht, kann alternativ auch einen kurzen Spaziergang unternehmen und dabei schon einmal die ersten luftigen Höhenmeter visuell

aufsaugen. Eine coole Spritztour im Winter: Der Portier fährt die Besucher gerne auf dem Skidoo direkt bis zum Hoteleingang.

Kaum vorstellbar, wie wenig komfortabel diese Reise noch im 19. Jahrhundert gewesen sein muss. Bis die Gornergrat



Luigi Lafranco, Küchenchef

**Manche kommen nur zum Heiraten in einer unserer beiden Riffelalp-Kapellen, andere lassen sich anschließend bei einer Feier in einem der hauseigenen Restaurants verwöhnen**



# 10 FRAGEN AN ...

## ... *Peter Lohmeyer*

„Man sollte einen Tisch auch mal in Ruhe lassen.“

Spätestens seit seiner Hauptrolle in dem Kinohit „Das Wunder von Bern“ vor fast 20 Jahren zählt Peter Lohmeyer, Jahrgang '62, zu den beliebtesten und renommiertesten deutschsprachigen Film- und Theaterschauspielern. Bekannt ist Lohmeyer auch als Promi-Fan des Bundesliga-Rückkehrers Schalke 04. Nach dem Rassismusskandal um den Ex-Boss Clemens Tönnies trat Lohmeyer zwischenzeitlich aus dem Verein aus – jetzt freut er sich ganz besonders auf das Gastspiel seiner Schalke in Bochum, wo er Anfang der Achtziger seine Schauspielausbildung absolvierte. Eine weitere Leidenschaft Lohmeyers ist das Malen. Kürzlich stellte er seine Bilder in Salzburg aus. *Interview: Sebastian Bütow*

JETZT  
REDE  
ICH!

„Ich bin ein Berliner!“, sagt der Megastar unter den Straßensnacks, dessen Siegeszug vor genau einem halben Jahrhundert in der deutschen Hauptstadt begann. Wer ihn dieser Legende nach erfunden hat, verrät der Döner im Exklusiv-Interview.

**Der Döner  
im Exklusiv-  
Interview**

**Herr Döner, was bedeutet Ihr Name eigentlich genau?**

Döner Kebab stammt, das wird Sie jetzt wenig überraschen, aus dem Türkischen und bedeutet „sich drehendes Grillfleisch“.

**Würden Sie sich auch als türkische Speise bezeichnen?**

Es ist kompliziert! (Lacht.) Wissen Sie, ich bin tatsächlich viel deutscher, als viele ahnen. Grundsätzlich gab es Kebab-Fleisch vom karottenförmigen Drehspieß natürlich schon lange Zeit vor meinem Durchbruch bei euch. Die Art des vertikalen Fleischgrillens stammt aus Anatolien, damals wurde das Fleisch noch mit Holzkohle kross. Aber so, wie mich die Menschen heute kennen und vergöttern, als Döner-Sandwich, wurde ich in Berlin erschaffen!

**Wann war das? Welches Genie hat Sie erfunden?**

Sie dürfen mir gern zum Geburtstag gratulieren! 1972, also vor 50 Jahren, erblickte ich das Licht der Welt. (Lacht.) Kadir Nurman, ein türkischer Gastarbeiter, ist mein Papa. Ihm fiel auf, dass die gehetzten Großstädter einen schnellen Snack gut gebrauchen können. Ich entwickelte mich schnell zum Verkaufsschlager. Zwei Mark habe ich damals gekostet.

**Es gibt noch viele andere, die behaupten, Sie erfunden zu haben ...**

Sicherlich gibt es viele Geschichten um meine Entstehung und etliche Mächtetern-Genies – aber der Verein türkischer Dönerhersteller in Europa, ATDID, hat das mal recherchiert und kam zu dem Ergebnis, das dieser Meilenstein der Gastro-Geschichte tatsächlich Kadir Nurman zu verdanken sei. Der ATDID zeichnete Nurman 2011 auf der Döner-Messe „Döga“ für sein Lebenswerk aus. Leider ist er 2013 im Alter von 80 Jahren verstorben.

# VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 2. November 2022



## Special: Alles für den Gast 2022

Von 5. bis 9. November öffnet die Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie in Salzburg ihre Tore. Wir verraten die Highlights, zeigen Innovationen und sprechen mit den Akteuren.

## Festliche Versuchung

Womit bringen Gastgeber wohl dieses Jahr die Augen der Gäste zum Leuchten? Wir zeigen, welche Trends 2022 Festtagsmenüs bestimmen und welche Klassiker immer punkten.

## Außerdem

- Premium-Backwaren auf dem Vormarsch
- Clevere Kühl- und Tiefkühltechnik
- IT-Lösungen für das Gastgewerbe

## 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](http://www.hogapage.de/magazin/abonnieren), per E-Mail an [magazin.hogapage@buhl-gruppe.de](mailto: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 im EU-Ausland und 68,40 CHF pro Jahr inkl. Versand bei Lieferung in die Schweiz.



Ausgabe 1-2/2022



Ausgabe 3/2022



Ausgabe 4/2022

## 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](mailto:magazin.hogapage@buhl-gruppe.de)  
Amtsgericht Augsburg, HRB 33096

### Geschäftsführer:

Daniela Müller

### Objektleitung und Chefredakteurin (V.i.S.d.P.):

Daniela Müller

### Stellv. Chefredakteurin:

Karoline Giokas

### Redaktion:

Andrea Belegante, Sebastian Bütow, Michael Eichhammer, Andrew Fordyce, Gabriele Gugetzer, Frank Simmeth, Jean-Georges Ploner  
Tel.: +49 821 319470-788, Fax: +49 821 319470-799  
[magazin.hogapage@buhl-gruppe.de](mailto:magazin.hogapage@buhl-gruppe.de)

### Grafik/Layout:

MARC ANTÓN Medien KG, 86368 Gersthofen

### Web:

Heiner Anwander

### Sales-Team Deutschland/Österreich/Schweiz:

Roland Estevens Tomaz, Thomas Hodermann, Stefanie George-Kersting  
Tel.: +49 821 319470-777, Fax: +49 821 319470-799  
[magazin.hogapage@buhl-gruppe.de](mailto: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 6x 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, Österreich und der Schweiz



### Druck:

Frank Druck GmbH & Co. KG  
Industriestraße 20  
24211 Preetz/Holstein

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](mailto:magazin.hogapage@buhl-gruppe.de)

[www.hogapage.de/magazin](http://www.hogapage.de/magazin)

