

Vorsprung durch Wissen

GASTRONOMIE[®] report

8005 | Einzelpreis € 9,00

6 | 2024

Messe-Special:
Auf zur
HOGA Nürnberg!

Konzept:
Erste Finanz-Bar
Deutschlands

Topthema:
Spirituosen & Bar-
Hochburg Bayern



Erstklassige GASTROMÖBEL FÜR ERSTKLASSIGE ERLEBNISSE!



360°

Railo-AL-Turn Mouse
nur € 138,90
mit Rückholfunktion
schnell verfügbar



360°

Railo-AL-Turn Toreador-801
nur € 138,90
mit Rückholfunktion
schnell verfügbar



nur
€ 69,90

Rombo Yuma-47
nur € 69,90
schnell verfügbar



Viele weitere Modelle
in unserem Shop.

HOGA

Wir sind dabei!

Halle 4A · Stand A20
12. - 14. Januar 2025
Messe Nürnberg

Lagerartikel SCHNELL VERFÜGBAR

Lugona-P
ab € 88,90
schnell lieferbar



Haro-P-ST Eiche
ab € 79,90
schnell lieferbar



Cumpo-P Buche
nur € 109,90
schnell lieferbar



Saravo-Plus-P-ST Eiche
ab € 79,90
schnell lieferbar

Akina MODELLE



Akina-301-Bar
ab € 128,90
Bezug & Beizton
wählbar



Akina-103
ab € 92,90
Bezug & Beizton
wählbar



Akina-101
ab € 99,90
Bezug & Beizton
wählbar

Bankelemente

**VIELSEITIG
KONFIGURIERBAR**

Entdecken Sie
unsere viel-
seitigen Bank-
systeme. Bezug
und Beizton sind
dabei individuell
konfigurierbar.



Econa-107 120
ab € 319,90



Josef Stadler

Liebe Wirtinnen und Wirte,

bevor unsere Verlegerin wie gewohnt zu Ihnen spricht, muss ich mich als Chefredakteur zu Wort melden. Denn die Kategorie „Männer beschimpfen“ sollte doch lieber ein alter weis(s)er Mann übernehmen. Sonst heißt es gleich wieder: immer diese Frauen! Stein des Anstoßes ist das Foto vom neuen Präsidium des DEHOGA Bundesverbandes (Sie können es sich ganz hinten im Heft anschauen. Dort, wo es hin gehört, wo wir uns lustig machen über Eigentore und Fehlleistungen.). Da präsentieren sich zehn Männer und eine Frau (und drei weitere männliche Präsidiumsmitglieder haben den Fototermin geschwänzt). Heißt unterm Strich: Das Verhältnis Männer/Frauen im neuen DEHOGA-Präsidium 2024 lautet: 13:1. Geht's noch? Ist das Euer Ernst? Das ist so was von altbacken, aus der Zeit gefallen, oldschool, peinlich ... Kurz gesagt: eine Schande für die gesamte Branche.

Nein, wir reden hier nicht von Quote, von Alibifrauen. Wir sprechen davon, dass solch ein Präsidium die starke, lebendige, vibrierende, multikulturelle Leitökonomie Gastgewerbe in all ihrer Vielfalt widerspiegeln sollte – also auch mit Frauen, mit Gastronomen mit Migrationshintergrund, mit Jung und Alt ...

Mann oh Mann!

Wer soll denn Euren Altherrenclub noch ernst nehmen? Wie wollt Ihr mit diesem Image von anno dazumal als glaubhafter, starker Interessensverband auftreten?

Und bitte nicht falsch verstehen: Glückwunsch an Angela Inselkammer! Wir freuen uns, dass die Powerfrau aus Aying als frischgewählte Vize-Präsidentin Schwung in den Laden bringt. Wir wollen den 13 männlichen Mitgliedern im Präsidium auch nicht ihre fachliche Eignung absprechen. Aber einige dieser wilden 13 hätten doch irgendwann erkennen müssen: So geht das nicht, so landen wir im gesellschaftspolitischen Abseits.

Ein Blick auf weitere Lobby-Verbände der Branche wie Leadersclub, Jeunes Restaurateurs und Denkfabrik Zukunft der Gastwelt macht die Sache nicht besser. Auch da stehen Männer an der Spitze! Oh Mann, i kapiert's ned – verstehst Du es, Bianca?

Nun, lieber Josef, ich versuche mich mal an einer Erklärung. In ganz vielen Betrieben unserer wunderschönen Branche leisten Frauen Unglaubliches. Nicht selten sind sie die Seele des Betriebs. Hinzu kommt oftmals noch die Rolle als Mutter. Das allein reicht ja eigentlich schon für mehr als 24 Stunden am Tag. Und dann noch ein Engagement in einem Branchenverband? Also, ein bisschen verstehen kann ich es schon. Und meine Meinung zur Quote kennst Du. Damit ist niemandem gedient. Am allerwenigsten den Frauen!

Übrigens bin ich ohnehin kein Freund dieses Männer- und Frauendings. Klar sind mir in meinem Leben auch hin und wieder alte, weiße Männer begegnet, die mich belächelt haben. Entweder, sie haben ganz schnell ihre Meinung revidiert oder ich habe zurückgelächelt. Das funktioniert nämlich auch andersherum. So, nun aber genug des Geschlechterkampfes. In der Regel funktioniert es ohnehin meist gemeinsam am besten.



Bianca Schmidt

Liebe Wirtinnen und Wirte, Sie halten gerade die letzte Ausgabe des Jahres 2024 in Händen. Es war ein turbulentes Jahr, das uns alle in Atem gehalten hat und noch immer hält. Wir, unsere Unternehmen und ja, ganz Deutschland, befinden uns in einem Transformationsprozess. Eine Gesprächspartnerin an anderer Stelle hat zu mir gesagt: „Transformation ist nichts für Feiglinge. Es braucht Mut, einen langen Atem und positive Gedanken.“ Und genau das ist es nun, was ich Ihnen und uns allen wünsche: Mut, Durchhaltevermögen und Optimismus. Ich freue mich auf ein Wiedersehen auf der HOGA in Nürnberg – die gut aufgestellt vom 12. bis 14. Januar 2025 ihre Türen öffnet.

Herzlichst

Ihre

Bianca Schmidt



Editorial 3

Aktuelles



HOGA-Interview mit AFAG-Geschäftsführer Henning Könicke	5
Kulinarik-Salon in Berlin:	6
JRE und DZG gemeinsam aktiv	
Vorschau auf Fachmesse „Gast+Küche“ in Passau	7
Alexander Herrmann öffnet sein Future Lab ANIMA	8
Rückblick auf „Alles für den Gast“ in Salzburg	8
Auszeichnung „Koch des Monats“ vom Miesbacher Gastroservice	10

Essen und Trinken

Willys Weinempfehlung	12
Wein-News	12

Topthema Spirituosen/Bar 14



Single Malt „Lost Cave“ von LANTENHAMMER	14
Auszeichnung für SLYRS	14
TROAD Bavarian Whiskey von Penninger	15
Vorschau auf Whisk(e)y-Messe THE VILLAGE	16
„Bayern Brand – Wir brennen für Bayern“	16
Bamberger Barwunder	17

Technik: Digitalisierung/Kassen/Schankanlagen

Best Practice-Beispiel: Gaststätte	18
Max Emanuel Brauerei	
E-Rechnungen und TSE-Meldepflicht	19
Mobile Kassen mit Bezahlungsfunktion	20
LUSINI Digital launcht Software Guide	20
Einschenkhilfe „speed-serve“ von DIRMEIER	21

Konzept



American Bar WALLst in Ahaus	22
------------------------------	----

Messe Special zur HOGA Nürnberg



Allgemeine Vorschau	23
Frankenwein-Vinothek	23
Hallenplan	24
FEIL Objekteinrichter EKU	25
Treiber PALUX HOBART	26
Objekt-m Schnitzelmaster	27
Winterhalter Papstar Aviko	28
BEGA Exito	29
Bioland/Ökoring Hofmann	30
BÄKO	30
Adelholzener KRÖSWANG	31
Zauritz Objekt	31
Klatsch und Tratsch	32
Das Beste zum Schluss	34
Termine & Veranstaltungen	35
Bezugsquellen und Kleinanzeigen	35

Impressum

Gastro-Report Verlags ABR GmbH
 Badstr. 27
 91452 Wilhermsdorf
 Tel.: 0911 / 1489797-0
 Fax: 0911 / 1489797-9
 E-Mail: info@gastronomie-report.de
 Internet: www.gastronomie-report.de
 Geschäftsführung: Bianca Schmidt

Chefredaktion
 Redaktionsbüro Stadler,
 Josef Stadler
 (verantw. i. S. d. P.)
 Tel.: 089 / 3241810
 E-Mail: stadler@gastronomie-report.de

Anzeigen
 Bianca Schmidt

Gerrith Horndasch,
 Verlagsvertretung
 Tel.: 07422 / 2006959
 E-Mail: horndasch@gastronomie-report.de

Grafik
 Jürgen Kroll

Titelbild
 Miesbacher Gastroservice

Druck
 Louis Hofmann Druck- und Verlagshaus GmbH & Co. KG
 Domänenweg 9
 96242 Sonnefeld

Erscheinungsweise
 zweimonatlich, 6 x im Jahr

Druckauflage
 7.000 Exemplare

Abonnement
 48 Euro/Jahr inkl. MwSt. und Versand

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwendung ohne Einwilligung des Verlags nicht erlaubt.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Haftung übernommen.

Innovative Ideen & kollegialer Austausch

Das neue Jahr beginnt mit der HOGA Nürnberg. Vom 12. bis 14. Januar 2025 lädt die Gastgebermesse zum großen Branchentreffen. Wir haben bei Geschäftsführer Henning Könicke von der AFAG, dem Veranstalter der Messe, nachgefragt, warum keine bayerische Wirtin und kein bayerischer Wirt die trendige Gastro-Show in Nürnberg verpassen sollte.

Gastronomie-Report: Was gibt es Neues auf der HOGA Nürnberg 2025?

Henning Könicke: Eine wichtige Botschaft vorab: Die Richtung zeigt nach oben! Wir haben schon jetzt (Stand: Ende November) 10% neue Aussteller im Vergleich zu 2023. Wir sind guten Mutes, dass wir die Zahl von 500 Ausstellern erreichen – und damit den Vor-Corona-Standard. Der Zuwachs ist übrigens bunt gemischt. Große Namen kehren zurück zur HOGA, aber auch junge Startups mit innovativen Produkten kommen auf unsere Gastgebermesse.

Damit können wir wieder vier Hallen belegen und den Besuchern einen abwechslungsreichen Messe-Rundlauf bieten, gespickt mit zahlreichen Neuheiten. Personalknappheit ist eine große Herausforderung für viele Gastro-Betriebe. Wir bieten dazu in Kooperation mit Hogapage einen neuen Themenbereich – die Karrieremesse HOGA-Connect, die Arbeitgeber und Bewerber zusammenbringt. Bei diesem Event am letzten Messtag, dem 14. Januar 2025, präsentieren sich hochkarätige Arbeitgeber wie Marriott, AIDA und Aramark, aber auch Betriebe aus der Region wie die Arvena Hotels. Darüber hinaus erwartet die Besucher ein Bühnenprogramm mit Gastro-Persönlichkeiten wie dem Spitzenkoch Heiko Antoniewicz und dem „Gastroflüsterer“ Kemal Üres. Parallel dazu lädt der DEHOGA Bayern zu seinem Karrieretag ein, der sich nicht nur an Schüler und Fachkräfte richtet, sondern Gastronomen ganz konkrete Unterstützung bei der europaweiten Mitarbeiterakquise bietet.

Erstmals wird auf der HOGA die Pizza-Europameisterschaft ausgetragen. Dieser Event ist eingebettet in einem Themenbereich mit Ausstellern rund um Pizza-Kulinarik und italienische Feinkost. Dem Trend zu alkoholfreien Getränken – Sekt, Wein, Spirituosen, etc.



Henning Könicke: „Die HOGA Nürnberg ist eine familiäre Gastgebermesse und eine innovative Trendschau.“ Foto: Timm Schamberger

– ist ebenfalls ein eigener Bereich gewidmet.

Gastronomie-Report: Apropos Getränke. Ist die Frankenwein-Vinothek wieder an Bord? Wie schaut's aus bei den Brauereien?

Henning Könicke: Die Frankenwein-Vinothek bleibt ein Markenzeichen der HOGA. Aktuell haben sich bereits über 20 fränkische Winzer und Weingüter angemeldet – ein deutliches Plus gegen-

über 2023. Die Fachbesucher können mehr fränkische Winzerinnen und Winzer kennenlernen und ihre Weine verkosten als auf der letzten HOGA und natürlich auch wieder entspannt ein Glas Wein an der großen Theke genießen und an Wein-Seminaren teilnehmen.

Was uns ein großes Anliegen ist und uns sehr freut: Die Brauereien sind zurück auf der HOGA. Bei der letzten Auflage waren zwei Brauereien vertreten, jetzt haben wir bereits fünf Anmeldungen und sind guter Dinge, dass es noch mehr werden. Brauereien sind aus unserer Sicht ein unverzichtbares, belebendes Element einer Gastro-Messe.

Gastronomie-Report: Ein Besuchermagnet auf der HOGA ist die Food Special ...

Henning Könicke: Ja, und wir sind sehr stolz, dass diese Erfolgsgeschichte, die 1999 in Nürnberg begonnen hat, auf der HOGA 2025 eine Fortsetzung findet. Der Service-Bund hat so früh wie nie Grünes Licht gegeben. Die „Foodmesse in der Messe“ wird die HOGA an allen drei Messtagen begleiten – in einer eigenen Halle (3A) und größer als je zuvor. Dazu ein wichtiger Hinweis: Mit dem HOGA-Ticket ist ein Besuch der Food Special für alle Messebesucher möglich.

Gastronomie-Report: Welche Rolle spielen große Branchenthemen wie Mitarbeitermangel, Digitalisierung, Regionalität und Nachhaltigkeit auf der HOGA Nürnberg?

Henning Könicke: All diese Themen sind auf unserer Gastgebermesse logischerweise vertreten. Über unseren Schwerpunkt Karriere und Personal haben wir bereits gesprochen. Der Digitalisierung ist der Ausstellerbereich „Dienstleistungen und IT-Lösungen“ gewidmet. Ideen und Anregungen dazu liefert auch das Bühnenprogramm im „Forum Zukunft Gastronomie“. Im HOGAnovum werden Start-Ups der Branche ihre zukunftsweisenden Ideen und innovativen Konzepte vorstellen. Mit dabei sind auch die Gewinner und Finalisten des Gastro Innovation Award. Wir sind schon jetzt gespannt auf das große Finale am Eröffnungstag der HOGA.

Zu den Themen Regionalität und Nachhaltigkeit sind wichtige Keyplayer wie

**Wir sind dabei:
Das Team vom Gastronomie-Report
freut sich auf Ihren Besuch.
Halle 4A, Stand B09**

Bioland, Demeter oder der Ökoring als Aussteller auf der HOGA vertreten, aber auch viele Anbieter von Nahrungsmitteln. Um regionale Lebensmittel geht es natürlich auch bei der Präsentation „Spezialitätenland Bayern“. Und eine wichtige Bühne für regionale Produkte ist nicht zuletzt die Culinary Food Stage, auf der „lokal heroes“ wie Lucki Maurer oder Benedikt Faust die Fachbesucher begeistern werden.



An allen drei HOGA-Tagen in einer eigener Halle: der Publikums-magnet „Food Special“. Foto: Hoga

Gastronomie-Report: Die HOGA Nürnberg hat sich über Jahrzehnte einen Ruf als unverzichtbares familiäres Treffen der gesamten Gastro-Familie erworben. Wie passt dieses Image zu einer modernen Trendmesse?

Henning Könicke: Wir halten es da mit der Erfolgsformel: Das eine tun ohne das andere zu lassen. Die HOGA Nürnberg

ist eine familiäre Gastgebermesse, Punkt! Das bleibt auch so. Und das ergänzt wunderbar die Fülle an Inputs – Neuheiten und Innovationen bei den Ausstellern, Workshops, Podiumsdiskussionen, Vorträge, Kochshows, etc. – zu den Trends von heute und morgen. Die HOGA gibt den Wirtinnen und Wirten die Möglichkeit, sich mit Kollegen aus

ganz Bayern über die Innovationen auszutauschen, die sie bei ihrem Messebesuch kennenlernen. Schließlich stehen alle vor denselben Herausforderungen. Bei der Suche nach Lösungen ergänzen sich kreativer Input und kollegialer Austausch. Und genau das bietet die HOGA.

Gastronomie-Report: Wie lautet Ihre Kernbotschaft an unsere Leserschaft – die bayerischen Wirtinnen und Wirte?

Henning Könicke: Schaut vorbei auf der HOGA, fühlt

Euch wohl, tauscht Euch aus und nehmt Innovationen mit nach Hause!

Gastronomie-Report: Herzlichen Dank für das Gespräch und viel Erfolg für die HOGA 2025!

Alles Wichtige zur HOGA Nürnberg im Special ab Seite 23.



Kulinarik-Salon in Berlin – Kooperation von JRE und DZG

Geht doch!

In der letzten Ausgabe haben wir eine stärkere Zusammenarbeit der Lobbyisten der Branche vorgeschlagen und dabei auch die Jeunes Restaurateurs Deutschland (JRE) und die Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG) angesprochen. Inzwischen tut sich was. Unter dem Motto „Spitzengastronomie trifft Politik“ haben die JRE und die DZG den ersten Kulinarik-Salon im Käfer-Abgeordneten-

restaurant im Deutschen Bundestag veranstaltet. Sieben bekannte Spitzenköchinnen und -köche aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs informierten Bundestagsabgeordnete und ihre Mitarbeiter über die Bedeutung der Spitzengastronomie für die Branche und die Gesellschaft. Im Mittelpunkt des Kulinarik-Salons stand ein „Speed-Dating“, bei dem die Gäste in kleinen Gruppen zu zentralen Themen der Gastronomie informiert wurden und den Austausch vertiefen

Auf einen Blick: die JRE-Teilnehmer am Kulinarik-Salon. Foto: JRE

konnten. Jede Station wurde von einem JRE-Mitglied moderiert: So sprach Oliver Röder („Burg Flammersheim“, Euskirchen) über die Nachwuchsförderung, Alexander Herrmann („AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“, Wirsberg), präsentierte innovative gastronomische Konzepte, Franz Berlin und seine Schwester Elisabeth Röber-Berlin („Hotel Kronelamm“, Bad Teinach-Zavelstein) beleuchteten, mit welchen Herausforderungen familiengeführte gastronomische Unternehmen zurecht kommen müssen, Iris Bettinger („Reuter“, Rheda-Wiedenbrück) thematisierte die Rolle der Frauen in der Gastronomie, Christian Mittermeier („Villa Mittermeier“, Rothenburg ob der Tauber) sprach über das Integrationspotenzial inhabergeführter Betriebe und Markus Pape unterstrich die wirtschaftliche Bedeutung eines gastronomischen Betriebs für die Region. Begleitet wurde der Austausch von einem Flying Buffet der Extraklasse. Die politischen Gäste hatten so auch die Möglichkeit, die kulinarische Qualität der beteiligten Spitzenköchinnen und -köche zu erleben. Die servierten Kreationen spiegeln das hohe Niveau und die In-

novationskraft wider, für die die JRE stehen. Im Anschluss zogen Dr. Marcel Klinge, Vorstand der DZG und ehemaliger Bundestagsabgeordneter, und Oliver Röder, Präsident der JRE-Deutschland, ein durchweg positives Resümee: „Wir haben heute eindrucksvoll zeigen können, welche gesellschaftliche und wirtschaftliche Rolle die Spitzengastronomie in Deutschland spielt. Die Resonanz der politischen Vertreterinnen und Vertreter war überwältigend“, betonte Röder. Klinge ergänzte: „Mit dem Kulinarik-Salon ist die Gastwelt endlich mal wieder in das Licht gerückt worden, das ihr gebührt.“ www.JRE.de

Kampagne Unsere Stimme zählt

Zur Bundestagswahl 2025 startet die „Denkfabrik Zukunft der Gastwelt“ die nationale Kampagne „Unsere Stimme zählt“. „Die Neuwahlen machen es notwendig, die Interessen der Gastwelt intensiver denn je zu vertreten. Angesichts des hohen Drucks durch zahlreiche Krisen drohen die Interessen der Gastwelt in diesem Wahlkampf und den folgenden Koalitionsverhandlungen an den Rand gedrängt zu werden“, so DZG-Vorstand Dr. Marcel Klinge. Nach seinen Angaben haben zahlreiche Verbände, Organisationen und

Unternehmen ihre aktive Mitwirkung bereits zugesichert, auch finanziell.

Die neue Kampagne baut auf den Erfolgen der bisherigen Awareness-Aktion #HerzUnsererGesellschaft auf. Sie wird in drei Phasen bis zur Regierungsbildung Ende April umgesetzt. Geplant sind u. a. Dialogformate, eine Testimonial-Kampagne und der präzise Einsatz zentraler Inhalte etwa bei zukünftigen Abgeordneten. Klinge: „Wir wollen wieder viele Verbände und Organisationen für unsere Kampagne mobilisieren, denn das sorgt auch bei der Politik für den nötigen Nachdruck. Wer sich beteiligen möchte, ist herzlich willkommen.“ zukunft-gastwelt.de



Fachmesse „Gast+Küche“ in Passau

Feuerwerk an Neuigkeiten

„Neuestes für Gastronomie und Hotellerie“ ist das Motto der 11. Auflage der „Gast+Küche 2025“, die am 3. und 4. Februar 2025 in der 3-Länderhalle in Passau über die Bühne geht.

Auch 2025 will die Fachmesse ein innovatives Feuerwerk an Trends und Neuigkeiten für das Gastgewerbe zünden, ob bei modernster Küchentechnik, bei Buchungs- und

Kassensystemen oder bei der Ausstattung von Hotels und Gastro-Betrieben. Ein weiteres wichtiges Thema sind Energiesparmöglichkeiten.

Darüber hinaus erwartet die Besucher „Der Markt der frischen Idee“, mit allem, was im Bereich FOOD derzeit gefragt ist, beispielsweise in Oppowa's Weinstraße. Im Programm sind an beiden Messetagen auch Showkochen-Events mit Nachwuchsköchen der Berufsfachschulen Viechtach und Passau. Erstmals werden auf der „Gast+Küche“ Hygieneunterweisungen angeboten, die auch als Nachweis gemäß dem Infektionsschutzgesetz gelten. Die Unterweisungen finden an beiden Messetagen jeweils um 11 Uhr statt. Anmeldungen hierzu auf der Homepage.

Geöffnet ist die Fachmesse in der 3-Länderhalle jeweils von 10 bis 18 Uhr. Nähere Infos und Kartenbestellungen unter:

www.gast-kueche.de



Der Messe-Event in Südostbayern: die „Gast+Küche“ in Passau. Foto: Gast+Küche

DAS BESTE SCHNITZEL



Mit unserem Sonntag Sortiment bieten wir Ihnen eine feine Auswahl an roh panierten Produkten. Damit können Sie Ihren Gästen eine Vielfalt an hochwertigen Schnitzeln und Cordon bleus servieren, die keinen Vergleich mit einem selbst produzierten Gericht scheuen müssen.

EXKLUSIV ERHÄLTlich BEI KRÖSWANG:
www.sonntag-feineauswahl.at
08441 871 234-0

Rückblick auf die „Alles für den Gast“ in Salzburg

— Spannendes Programm, begeisterte Besucher!

Die „Alles für den Gast“ in Salzburg hat ihren Ruf als Kultmesse mit besonderem Flair eindrucksvoll bestätigt. Mit 711 Ausstellern (2023: 629) und 35.972 Fachbesuchern (2023: 35.451) verzeichnete die Leitmesse auch 2024 einen großen Zuspruch und gab entscheidende Impulse für eine zukunftsorientierte Entwicklung der Branche – vor allem in den Bereichen Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Nachwuchsgewinnung.

„Einmal mehr hat sich die „Alles für den Gast“ als unverzichtbares Branchentreffen des Gastgewebes erwiesen“, so Messeleiter Michael Reich. „Die Messe bot nicht nur eine Plattform zum Austausch und zum Knüpfen wertvoller Kontakte, sondern auch die Möglichkeit, gemeinsam die Zukunft der Branche zu gestalten.“ Das lässt sich mit Zahlen belegen: Über 100 Talks, Workshops und Masterclasses mit rund 300 Experten boten neue Ideen und praxisnahe Lösungsansätze. Die Fachbesucher konnten sich in elf Messehallen inklusive der salzburgare-



Hat nichts von ihrer Attraktivität verloren: die „Alles für den Gast“ in Salzburg.
Foto: Gastrep

na über vielfältige Konzepte, neueste Trends und Start-ups sowie spannende Produktpremierer informieren, die das gesamte Portfolio und die Innovationskraft der Branche widerspiegeln.

Eines der zentralen Themen war Nachhaltigkeit. In der BIOWELT hatten Besucher die Möglichkeit, nachhaltige Lebensmittelrends und innovative Kon-

zepte zu entdecken. In der neu geschaffenen E-Mobility-Welt wurden umweltfreundliche Mobilitätslösungen vorgestellt, die auch in der Branche zunehmend an Bedeutung gewinnen. Besonders spannend waren die Expertentalks auf der Gastro-Circle-Bühne, die sich intensiv mit den Herausforderungen und Chancen der Nachhaltigkeit in der Gastronomie beschäftigten. „Die Natur liefert uns unsere Lebensmittel und daher ist es wichtig, sorgfältig mit ihr umzugehen“ betonte beispielsweise Paul Ivić, der Küchenchef des TIAN-Restaurants in Wien.

Ein besonderes Highlight in der Salzburgarena war der erstmals ausgetragene Patisserie-Wettbewerb „Compote Complot“, der das handwerkliche Können der Teilnehmer in den Mittelpunkt stellte.

Schon mal vormerken: Die nächste „Alles für den Gast“ bietet vom 8. bis 11. November 2025 wieder eine einzigartige Gelegenheit, spannende Wettbewerbe, innovative Produkte und inspirierende Gespräche zu erleben.

www.gastmesse.at

Alexander Herrmann öffnet sein Future Lab ANIMA

Kulinarische Grenzen sprengen

Das Future Lab ANIMA ist die Seele des mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurants AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz im fränkischen Wirsberg: An diesem Ort wird mit Leidenschaft und Akribie an Lebensmitteln getüftelt und an der Zukunft des Genusses geforscht. Unter dem Motto der #grenzenlosenHEIMAT bedient sich das ANIMA-Team um Food Scout Joshi Osswald und den Fermentationsexperten Christoph Vejdovsky dabei an Produkten von mehr als 80 heimischen Produzenten.

Im ANIMA werden dann verschiedene, teils jahrhundertalte Zubereitungstechniken aus aller Welt angewendet, um die frischen Lebensmittel aus Franken länger haltbar zu machen und dadurch auch unabhängig von der Saison im Gourmetrestaurant AURA einsetzen zu können. Das Ergebnis sind völlig neue Kreationen und Geschmackswelten, wie beispielsweise Gemüse-„Schinken“ aus Sellerie und Karotte, Marillen-Miso oder hausgemachte Fischsaure.

Mittlerweile lagern im Future Lab ANIMA Lebensmittel im Wert von knapp 345.000 Euro. Höchste Zeit also, die Türen dieser Schatzkammer für ein brei-

tes Publikum zu öffnen: Vom 17. Februar bis 2. März 2025 veranstaltet das Future Lab ANIMA zum ersten Mal eine Pop-Up-Reihe. Unter dem Motto „ANIMA unchained“ können Gäste einen Abend lang mit allen Sinnen in die Welt des ANIMA eintauchen und dabei kulinarisch neue Wege beschreiten.

Das Tasting Menü besteht pro Abend aus bis zu 15 kleinen Gängen, die besondere Reifeprozesse, Fleischcuts, Gemüse in den unterschiedlichsten Facetten sowie Fisch in einer nie dagewesenen Form



Für die Pop-Up-Reihe „ANIMA unchained“ im Heinersreuther Hof öffnen Joshi Osswald (re.) und Christoph Vejdovsky die Schatzkammer ihres Future Lab ANIMA. Fotos: AURA

präsentieren. Serviert werden u. a. Fränkischer Beluga Kaviar mit gehobeltem Eigelb und karamellisierter Heumilch, Navel-Ribs vom fränkischen Wasserbüffel mit eingelegter Wassermelone und Szechuan-Pfeffer aus dem Tropenhaus sowie Sashimi vom Karpfen mit Bärlauch-Meyongi und geräucherter Lauch-Vinaigrette und gedörrter Steckerlinsenschinken mit unreifer Miese Schindler-Erdbeere und Steckerlbrot. Begleitet werden die Pop-Up Dinner von Weinraritäten fränkischer Winzer und außergewöhnlichen alkoholfreien Getränken, die gemeinsam mit Gastgeberin Anja Kirchpfering und Barchef Aaron Traxler im Lab entwickelt wurden.

Veranstaltungsort ist der aufwändig modernisierte Heinersreuther Hof in der Nähe von Ködflitz und unweit des Posthotels gelegen, der sich als eine Art kulinarischer Think Tank für Gastronomen, Denker und Entscheider versteht. Wer sich einen der limitierten Plätze zum Dinner sichern möchte, kann dies nur in Kombination mit einer Übernachtung im Posthotel Alexander Herrmann buchen.

www.heinersreuther-hof.de
www.herrmanns-posthotel.de/de/gourmetwelten.html

Dein guter Ruf

Bewertungsportale sind an und für sich eine gute Sache. So kauft man als Kunde nicht die Katze im Sack. Schwierig wird die Sache allerdings, wenn negative Bewertungen erfunden werden, um dem Unternehmen zu schaden. „Manche Leute machen sich einen Spaß daraus, laufen durch die Fußgängerzone und bewerten bpsw. ein Restaurant nach dem anderen schlecht, ohne jemals im Inneren gewesen zu sein“, weiß Christian Keppel, Geschäftsführer von Dein guter Ruf. Die in Essen ansässige Agentur wurde 2007 gegründet und gilt als Pionier im Bereich der Online-Reputation. „Genau solche Fälle landen bei uns, denn gegen ein Google-Unternehmensprofil kann man sich nicht wehren. Das trifft jeden – ob Einzelkämpfer oder Konzern“, berichtet Keppel weiter. „Doch gegen Fake-Bewertungen, die in der Regel anonym oder gerne auch als Donald Duck oder Max Mustermann abgegeben werden, kann man durchaus vorgehen. In Deutschland ist Google verpflichtet, auf Antrag die Bewertungen zu überprüfen.“ In einem solchen Fall leitet Google einen Prüfprozess ein und verlangt von

dem Bewertenden zum einen den entsprechenden Nachweis, dass er auch tatsächlich in dem Restaurant zu Gast war und er muss sich identifizieren. „Kann oder will er das nicht, müssen wir davon aus gehen, dass es sich um ein Fake handelt und die Bewertung wird gelöscht“, so Keppel. Und im Falle, dass er den Nachweis erbringt und einfach unzufrieden mit der Leistung war? „Dann ist das natürlich auch in Ordnung, denn seine Meinung darf man frei äußern.“ Aber auch dann kann Dein guter Ruf helfen. „Wir arbeiten an dem Ruf des Unternehmens, so dass die negativen Einträge nicht mehr so ins Gewicht fallen“, erklärt Keppel. Und lassen sich Bewertungsprofile auch ganz entfernen? „Das funktioniert nur unter einer Voraussetzung: Wenn es sich um eine Unternehmensübergabe han-

delt, beispielsweise bei einem Restaurant ein neuer Inhaber oder Pächter agiert.“

Dein guter Ruf kümmert sich aber auch um andere negative Einträge, die im Internet über ein Unternehmen kursieren. Beispielsweise nach einer überstandenen Insolvenz. „Hier versuchen wir, die Meldungen zu bearbeiten oder zu löschen bzw. zu verdrängen, so dass die Online-Reputation gestärkt wird“, erklärt Keppel.

Im Grunde geht es dem zehnköpfigen Team von Dein guter Ruf vor allen Dingen um eines: Fairness. „Fake-Bewertungen sind ein Unding und Fehler können passieren, deshalb muss nicht gleich der komplette Ruf eines Unternehmens darunter leiden“, so Keppel abschließend.

deinguterruf.de

★★★★☆ vor 3 Monaten

Zunächst hat die Kellnerin sich missverständlich bezüglich der Verfügbarkeit eines Getränke ausgedrückt. Als wir dann höflich bei der Bedienung nachgefragt haben, ist diese laut und unfreundlich geworden, sodass uns gleich der Appetit ... [Mehr](#)

★★★★☆ vor 4 Monaten

Der Service war äußerst unfreundlich und respektlos. Nachdem unsere Getränkebestellung endlich aufgenommen wurde, wurden die Getränke auf den Tisch geknallt. Ein solches Verhalten ist für uns inakzeptabel. Im Anschluss mussten wir sehr ... [Mehr](#)

AUSGEZEICHNET

„Mir ist es besonders wichtig, dass die Produkte von ausgezeichneter Qualität sind und das persönliche Miteinander stimmt.“

Lilian Schumann-Urban
La Bohème München
Unsere Köchin des Monats Dezember

Service und Qualität
für unsere Kunden –
Miesbacher Gastroservice.



[miesbacher_gastroservice](https://www.miesbacher_gastroservice.de)

Miesbacher Gastroservice GmbH
Am Windfeld 44 + 46 · 83714 Miesbach
Tel. 08025 7003-0 · Fax 08025 7003-50
order@mbgastro.shop
[miesbacher-gastroservice.de](https://www.miesbacher-gastroservice.de)





Koch des Monats: Martin Minsch



Köchin des Monats: Lilian Schumann-Urban



Koch des Monats: Bernhard Haindl



Auszeichnung „Koch des Monats“ vom Miesbacher Gastroservice

Tolle Bühne für kreative Gastro-Kunden

Storytelling vom Feinsten! Auch als Dank für die zweistelligen Zuwächse in Gastgewerbe und GV hat sich der Miesbacher Gastroservice eine bemerkenswerte Aktion einfallen lassen und seit Anfang des Jahres einen „Koch des Monats“ ausgezeichnet. Hier ein Beispiel, wie liebevoll die Aktion umgesetzt wird:

„Hallo, mein Name ist Martin Minsch. Ich bin Küchenchef im Hotel und Restaurant Klostermaier in Icking. Ich freue mich sehr, in der März-Ausgabe als Koch des Monats vorgestellt zu werden. Mein beruflicher Werdegang führte mich von meiner Ausbildung in Stuttgart über Ulm in die weite Welt nach Costa Rica und Florida und dann über München ins schöne Oberland. Mit über 40 Jahren Erfahrung bin ich heute stolz, ein Teil des Klostermaier-Teams zu sein.“

Auf diese Weise stellt sich Monat für Monat eine ausgezeichnete Köchin oder Koch selbst vor. Darüber hinaus berichtet der „Koch der Monats“ über seine Zusammenarbeit mit seinem Außendienstmitarbeiter vom Miesbacher Gastroservice, präsentiert eines seiner Lieblingsrezepte (z. B. Lammkeule bei Martin Minsch – die Zutatenlisten und Zubereitungsanleitungen gibt's auf Instagram) und erzählt, welche Produkte aus dem riesigen Sortiment des Miesbacher Gastroservice ihn besonders begeistern. Neben dem Titel „Koch des Monats“ dürfen sich die Auserwählten über ein professionelles Fotoshooting, chice, perso-

nalisierte Berufsbekleidung mit „Koch des Monats“-Emblem und jede Menge Werbung und Aufmerksamkeit freuen. Schließlich berichtet der Miesbacher Gastroservice in seinen monatlichen

Liste der Preisträger:



- Januar** – Enrico Wasna, DFI Fußball Internat in Bad Aibling
- Februar** – Elisabeth Schwojer, Betreiberin des „Elisabeth's Platzerl“ in Miesbach
- März** – Martin Minsch, Küchenchef im Hotel und Restaurant Klostermaier in Icking
- April** – Michael Hock, Küchenchef im „Der Pschorr“ in München
- Mai** – Rico Forster, Küchenchef im Schlosscafé Palmenhaus in München
- Juni** – Markus Jellen, Betreiber des Feinkost Deli „Käthe und Luzia“ in München
- Juli** – Patrick Coudert, Küchenchef im Leo's in Raubling und Inhaber einer Kochschule in München
- August** – Benny Neudecker, Küchenchef der Klosterschenke im historischen Kloster Scheyern
- September** – Bernhard Haindl, Küchenchef und gemeinsam mit Georg Lichtenegger Betreiber des Klosterbräustüberl Reutberg.
- Oktober** – Veronika und Konrad Wolfmiller, Inhaber und Küchenchefs im Staudenwirt in Finning
- November** – Giuseppe Tedesco, Inhaber von „Giuseppe e amici“ in Rosenheim und Kolbermoor
- Dezember** – Lilian Schumann-Urban, Chefköchin im Steakhaus La Bohème in München

„Top Angeboten“ in hoher Auflage sowie über seine Social Media-Kanäle über diese Auszeichnung.

Wenn das keine Win-Win-Situation ist: Die geehrten Köche freuen sich über die Anerkennung ihrer Arbeit und den Bekanntheitszuwachs, die Kunden des Miesbacher Gastroservice erhalten Inspirationen und viele lesenswerte Informationen von erfolgreichen Kollegen und der Miesbacher Gastroservice kann über diesen Wettbewerb natürlich prima zeigen, wer alles zu seinen Kunden gehört.

Im Jahr 2025 startet der Miesbacher Gastroservice eine neue spannende Aktion, über die wir demnächst berichten.



Giuseppe Tedesco: „Es ist eine große Ehre für mich, zum „Koch des Monats“ ausgezeichnet zu werden. Diese Anerkennung bedeutet meinem Team und mir sehr viel!“ Fotos: Miesbacher Gastroservice

**INTER
NORGA**

**14. – 18.3.
2025**

**Jetzt
Tickets
sichern!**

internorga.com

**WO
TRENDS
LAUFEN
LERNEN.**





Willys Weinempfehlung:

2022 Domina trocken, rot, Gutswein, trocken,
vol. 13%, RZ 2,1 g/l, Säure 5,2 g/l, Weingut Ruppenstein,
Oberschwarzach im Steigerwald, Franken

Das Weingut: Wir haben hier ein typisches Familienweingut, das bereits in der 5. Generation besteht. Auf nur 3 ha entstehen die Weine auf den besonderen und einzigartigen Keuper-Böden im Steigerwald. Die Anbaumethoden orientieren sich stets an nachhaltigen Kriterien, um verantwortungsbewusst mit der Natur die beste Qualität der Trauben zu erhalten. Schonungslos modern, aber dennoch traditionell mit innovativen Ideen.



Tabak. Er wurde auf der Maische vergoren und reifte in fränkischen Eichenfässern!

Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein kraftvoll und harmonisch. Die saftige Fruchtigkeit der dunklen Beeren wird von einer angenehmen Säure getragen, während zarte Tannine und die mineralische Tiefe des Keuperbodens für Struktur und Komplexität sorgen. Der Abgang ist langanhaltend und würzig, mit feinen Nuancen von Schokolade und Vanille.

Der Wein: Die rote Rebsorte Domina ist eine Kreuzung aus dem Blauen Portugieser und dem Spätburgunder, die vor allem im Weinbaugebiet Franken präsent ist. Die Domina ist wenig empfindlich gegen Frost und in guten Lagen sehr extraktreich, gerbstoffreich und farbintensiv, weshalb sie auch oft als Deckrebe für farbarme Weine verwendet wird. Allerdings haben sich immer mehr Winzer aufgemacht, dieser tollen Rebsorte größeren Raum einzuräumen, und es sind bereits sehr viele Klasse sortenreine Dominas im Markt!

Der Wein zeigt sich mit dunkler, tiefer Weinfarbe und intensivem Bouquet von dunklen Beeren wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, ergänzt durch feine Noten von Zimt und Nelken und einem Hauch von

Speiseempfehlung: Wunderbar zu Wild, Rinderbraten und dunklen Soßen, aber auch zu Schinken und Salami.

Fazit: Ein exquisiter Wein, der die Einzigartigkeit der Keuperböden meisterhaft widerspiegelt. Sehr lagerfähig und äußerst preisgünstig! Eine Top-Überraschung auf jeder Weinkarte! Eine Domina, die keine Peitsche benötigt!

Gastro-EK: 5,68 Euro netto

Bezugsquelle: Weinbau Ruppenstein,
Tel.: 09382 / 90703,
www.wein-von-ruppenstein.de

Fragen zur Weinempfehlung?
faber@gastronomie-report.de

Buchtipps: „Wein in Südtirol“

Das Konsortium Südtirol Wein hat das 520-Seiten starke Buch „Wein in Südtirol – Geschichte und Gegenwart eines besonderen Weinlandes“ herausgebracht, erschienen im Athesia-Tappeiner Verlag (ISBN 978-88-6839-696-1). Dieses umfassende Werk bietet einen tiefen Einblick in die vielfältigen Facetten des Südtiroler Weins, seiner Landschaft und seiner Kultur. „Wein ist in Südtirol ein integraler Bestandteil unserer Kultur, unserer Geschichte und unserer Identität“, so Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein. „In dem Buch sind wir den vielen Wechselbeziehungen zwischen Wein, Land und Bevölkerung auf den Grund gegangen.“

Die Neuerscheinung ist in fünf Schwerpunkte gegliedert: den Grundlagen des Weinlandes Südtirol (Böden, Klima, Rebsorten und Lagen), den historischen Wurzeln des Weinbaus, der Entwicklung von Produktion und Konsum, der Südtiroler Kultur und den zentralen Machern der Südtiroler Weinwirtschaft. **Foto: Südtirol Wein**
www.suedtirolwein.com



Tiktok & mehr

Das Deutsche Weininstitut (DWI) bietet an über 200 Terminen jährlich rund 20 verschiedene Fortbildungen für Fach- und Führungskräfte aus Gastronomie, Handel und Weinbranche. Jetzt ist die Seminarübersicht für 2025 erschienen. Die gefragten Weinseminare bieten Grundlagen rund um das Weinland Deutschland, qualifizierte Weiterbildungen in Theorie und Sensorik für Fach- und Führungskräfte und vermitteln fundiertes Expertenwissen. Marketing- und Onlineseminare setzen neue Impulse zu Verkaufstechniken und zum sinnvollen Einsatz von Social Media und KI in der Weinbranche.

2025 stehen zusätzlich eine Reihe neuer Seminare im Programm:

- **Wein am Pass – Anerkannter Küchenprofi Wein**
In einem Team-Vortrag von Sommelier und Koch werden nicht nur die allgemeinen Kenntnisse über deutschen Wein vertieft, sondern auch das Zusammenspiel von Wein und Speisen sowie die Wechselwirkungen zwischen beiden erklärt und gezeigt.
- **Eventmanagement – Basics für Weinfachleute**
Mit gut organisierten, informativen und unterhaltsamen Events lässt sich das eigene Angebot optimal in Szene setzen und eine emotionale Bindung zur Zielgruppe schaffen. Wichtig dabei: sorgfältige Planung und gezielte Kommunikation. Das Seminar „Eventmanagement Basics“ vermittelt die wichtigsten Grundlagen.

• **Tiktok für die Weinwirtschaft**
Dieses Seminar verschafft Einblicke in die angesagte Social-Media-Plattform Tiktok und gibt Tipps, wie diese effektiv genutzt werden kann (siehe auch Rubrik Termine und Veranstaltungen).

www.deutscheweine.de

Vielversprechender Jahrgang

Spätfröste, viele Niederschläge und wechselhaftes Wetter während der Weinlese haben den deutschen Winzerinnen und Winzern starken Einsatz und höchste Flexibilität abverlangt. Dafür wurden sie am Ende bundesweit mit tollen Traubenqualitäten belohnt.

Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, wird bundesweit eine Erntemenge von rund 7,9 Millionen Hektoliter Wein-

Kamptal setzt auf Nachhaltigkeit

most erwartet. Das entspricht einem 10%-igen Minus gegenüber dem zehnjährigen Mittel von 8,8 Millionen Hektolitern und von rund 9% gegenüber dem Vorjahr. Einen ähnlich niedrigen Ertrag gab es zuletzt im Jahr 2017. Besonders betroffen sind vor allem die östlichen Gebiete Sachsen und Saale-Unstrut sowie die Weinerzeuger an der Ahr und der Mosel.

Das regenreiche Jahr hatte aber auch positive Effekte auf die Entwicklung der Reben. Aufgrund der guten Wasserversorgung konnten sie viele Mineralien aus dem Boden in die Trauben einlagern, was extraktreiche Weine mit ausgeprägter Mineralität erwarten lässt. Zudem hat sich die lange Reifephase positiv auf die Aromabildung in den Beeren ausgewirkt.

Der 2024er-Weinjahrgang wird von daher frische, lebendige Weine mit ausgeprägter Frucht hervorbringen. Dank moderater Alkoholgehalte fallen die Weine in diesem Jahr zudem insgesamt etwas leichter aus und entsprechen so perfekt dem aktuell gefragten Weintyp.

Kleine Ernte – große Qualität! So fassen die VDP.Winzerinnen und Winzer das Weinjahr 2024 zusammen: „Nur durch genaues Hinsehen, viel Erfahrung und intensive Handarbeit konnte Lesegut von höchster Güte in die Keller gebracht werden.“

www.deutscheweine.de
www.vdp.de



Seit 2008 besteht die gesetzliche Appellation Kamptal DAC. Nun hat das österreichische Weinbaugebiet bedeutende Neuerungen eingeführt. Das Wichtigste: Alle Weine dieser Herkunft müssen zukünftig entweder biologisch oder nachhaltig zertifiziert sein. Damit stellen die rund 550 Weingüter des Kamptals die Weichen für eine ökologische Zukunft.

Mit einem umfangreichen Paket an Neuerungen hat das Regionale Komitee Kamptal die bisher existierenden Regelungen für Herkunftsweine aus dem niederösterreichischen Weinbaugebiet entlang des Kamps novelliert.

Ab dem Jahrgang 2025 müssen alle Weine, die als „Kamptal“ etikettiert werden, entweder biologisch oder nachhaltig zertifiziert sein. Damit geht das Kamptal ganz klar einen Schritt in Richtung Zukunftsfähigkeit, sowohl was die Bewirtschaftung der Weinberge als auch was die internationale Vermarktung betrifft.

Bereits ab dem Jahrgang 2024 ist verpflichtend, dass der Name der jeweiligen definierten Herkunft (Kamptal/Ortsname/Riedename) mindestens doppelt so groß

Blick auf die Kamptal Ried Heiligenstein.
Foto: Michael Mossbrugger

auf dem Etikett steht wie die Rebsortenbezeichnung. Dies sorgt für eine klare Sichtbarkeit der Herkunftsweine.

Zwölf Ortsweinbezeichnungen dürfen Kamptal-Weine zukünftig verwenden, wobei diese nach Boden- und Klimaeinheiten definiert wurden und nicht zwingend mit den politischen Grenzen korrelieren: Engabrunn, Gobelsburg, Grafenegg, Hadersdorf, Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Mittelberg, Schiltern, Schönberg, Strass und Zöbing.

Eine weitere Neuerung ist die Erweiterung des Rebsortenspiegels um die Burgundersorten (Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder) für alle Weine, die den Begriff „Kamptal“ auf dem Etikett tragen.

Mit diesen Maßnahmen setzt das Weinbaugebiet Kamptal weitere Schritte, um seinen Weinen im eigenen Land und vor allem auch auf den internationalen Märkten ein noch klareres Profil zu geben.

wine-partners.at/news



ZWEI, DIE ZUSAMMEN GEHÖREN.
GEROLSTEINER
UND WEIN.

Experten empfehlen
Gerolsteiner Mineralwasser



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER



Vom Höhlenwhisky & dem Schwarzen Schaf

Der beste Whisky Deutschland, der beste Bar-Gastgeber der Republik, hochprozentiger Genuss mit Bränden aus den Früchten von Streuobstwiesen: Regionaler Genuss mit Spitzenprodukten aus Bayern liegt voll im Trend.



Hochprozentiges übt eine hohe Faszination auf die Menschen aus. Tausende von Besuchern strömten beispielsweise Mitte November zum „Winterlichen Hoffest“ nach Hausham. Es galt, gemeinsam mit der LANTENHAMMER Traditionsbrennerei das zehnjährige Bestehen deren Erlebnisdestillerie zu feiern. In der einzigartigen Kulisse des geschmückten Innenhofes erlebten die Gäste stimmungsvolle Genussfreuden und bayerische Herzlichkeit.

Eines der Highlights war der Verkaufstart der streng limitierten SILD Whisky Edition „Lost Cave“. Begehrt waren u. a. die exklusiven Brennerei-Führungen und die Verkostung der neuesten LANTENHAMMER-Kreationen, darunter das „Weihnachtsexilier“ mit feinen Walnuss-, Apfel- und Schlehennoten.

Die LANTENHAMMER Destillerie steht seit 1928 für erstklassige Edeldestillate aus Meisterhand und überzeugt immer mehr Genießer in ganz Deutschland mit einer reichen Vielfalt an feingeistigen Produkten. Ihre Wurzeln hat die Traditionsmanufaktur im bayerischen Hausham – nur fünf Minuten vom Schliersee entfernt.

Mit klarem Fokus auf die Herkunft der

Besuchermagnet: die LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie. Fotos: LANTENHAMMER

Früchte, Qualität, sorgfältige Verarbeitung und durch den Verzicht auf künstliche und naturidentische Zusätze kreierte das Team von Destillateurmeister und Geschäftsführer Tobias Maier neben der kostbaren Auswahl an Edelbränden, Liqueuren und Fruchtcevées auch den BAVARKA Vodka, den JOSEF GIN, die RARITAS Liköre, den „Aperitivo Bavarese“ CHILLA, den Bavarian Rum RUMULT und SILD Whisky. „Ihr einzigartiges Aroma und die besondere Milde erhalten un-



Spannende Geschichte, hochwertiges Produkt: der Single Malt „Lost Cave“.

sere Destillate durch die jahrelange Lagerung und Reifung in historischen Steinzeugbehältern“, erklärt Tobias Maier.

Als „erster Höhlenwhisky“ wird der Single Malt „Lost Cave“ vermarktet. „Erstmals gereift in einer wiederentdeckten Höhle am Ufer des Schliersees setzt dieser Premium Whisky Maßstäbe“, so SILD Whisky Geschäftsführer Anton Stetter. „Die klimatischen Bedingungen der Höhle mit einer Luftfeuchtigkeit von 94 % und einer Durchschnittstemperatur von 8°C sind für die Reifung unseres Single Malt Whiskys einzigartig.“

Tobias Maier ergänzt: „Durch die hohe Luftfeuchtigkeit in der Höhle tropft ständig Wasser von der Decke auf die Fässer, was dem ‚Lost Cave‘ neben seiner Fruchtigkeit auch eine leicht mineralische Note verleiht. Ein Whiskygenuss für die besonderen Momente.“

www.lantenhammer.de

Bester Whisky in Deutschland

Whisky aus Bayern: Da darf SLYRS nicht fehlen. Die SLYRS Destillerie hat ihre Vorreiterrolle als Whisky-Pionier Deutschlands gerade eindrucksvoll untermauert: Bei den renommierten GERMANY'S BEST WHISKY AWARDS des Fachmagazins „Der Whisky-Botschafter“ kam der SLYRS Bavarian Single Malt AGED 18 YEARS in der Kategorie „Best Whisky of the Year National“ auf den 1. Platz. Die Verleihung fand im festlichen Rahmen der 25. InterWhisky in Wiesbaden statt.

„Diese Auszeichnung ist eine große Ehre für unser Team und ein Beweis für unser Engagement, außergewöhnliche Whisky-Erlebnisse zu schaffen“, sagt Hans Kemenater, Geschäftsführer und Master Distiller der SLYRS Destillerie. „Unser Ziel ist es, die Tradition bayerischer Brennkunst mit innovativen Ideen zu verbinden und dabei auch die besonderen Gegebenheiten unserer alpinen Umgebung für die Reifung zu nutzen.“

Seit 1999 setzt SLYRS Maßstäbe in Sachen Whisky-Kompetenz. Für den SLYRS Whisky wird nur bestes bayerisches Getreide und reines Alpenquellwasser aus den Schlierseer Bergen verwendet. Die gesamte Herstellung und Fassreifung erfolgen vor Ort, was dem SLYRS einen durch und durch regiona-

G



Der beste deutsche Whiskey kommt vom Schliersee. Foto: SLYRS

len, oberbayerischen Charakter verleiht. Der Erfolg erfordert besondere Maßnahmen. Im September ist die Produktionshalle in Neuhaus abgerissen worden. Am selben Ort errichtet die SLYRS Destillerie einen Neubau auf dem modernsten technischen Stand. Dieser erhöht nicht nur die Kapazitäten, sondern legt auch besonderen Fokus auf Nachhaltigkeit.

„Die neue Destillations- und Brauanlage wird den Energie- und Wasserverbrauch in der Produktion deutlich reduzieren“, betont Hans Kemenater. „Mit einer Photovoltaikanlage zur Stromerzeugung und einer neuartigen Wärmepumpe im Industriemaßstab können wir sie weitgehend energieautark betreiben.“ Spirituosen-Herstellung im Einklang mit der Natur hat in Bayern schließlich Tradition.

www.slyrs.com



TOPTHEMA | BAR / SPIRITUOSEN

American Whiskey aus Waldkirchen

Brand der unbegrenzten Möglichkeiten: Die Alte Hausbrennerei Penninger hat soeben einen neuen Whiskey auf den Markt gebracht. Der TROAD Bavarian Whiskey ist der erste American Style Whiskey aus dem Hause Penninger.

Damit geht ein lang gehegter Traum von Firmenchef Stefan Penninger in Erfüllung, die engen Beziehungen seiner bayerischen Heimat mit den Vereinigten Staaten mit einem speziellen Whiskey zu würdigen. Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts wanderten Tausende Bayerwaldler in die USA aus, um dort ihr Glück zu versuchen, u. a. die gebürtige Waldkirchnerin und bekannte Volkschriftstellerin Emerenz Meier. Sie siedelten sich zumeist im Mittleren Westen an, der Kornkammer der Vereinigten Staaten und Heimat der US- Whiskeys.



TROAD Bavarian Whiskey aus dem Hause Penninger. Fotos: Penninger

Einen Whiskey aus heimischen Zutaten, aber ganz nach dem Vorbild der US-Marken: Das war die Vorgabe zur Entwicklung des TROAD Whiskeys. Nach dem Umzug der Brennerei nach Waldkirchen im Jahr 2020 wurde dort die erste Charge des TROAD produziert. Er wurde wie in den USA üblich aus Mais, Roggen und Gerstenmalz gebrannt und in den typischen Fässern aus amerikanischer Weiß- eiche eingelagert. Reifung in handver-



Besuchen Sie uns auf der Food Special in Nürnberg
12.01. - 14.01.2024

FEINKOSTSPEZIALITÄTEN
NACH TROIBER ORIGINAL - REZEPT



Vilshofener Str. 31
94544 Hofkirchen

08545 / 17 - 0
bestell@troiber.de

Besuchen Sie unseren Webshop :





lesenen, neuen Fässern aus amerikanischer Weißeiche gibt ihm das intensive Aroma von Vanille, Karamell und Eiche. Übrigens: Der Begriff „Troad“ ist im bayerischen Sprachgebrauch die Bezeichnung für „Getreide“ oder „Mischgetreide“. Er erschien Stefan Penninger und seinem Team als ideale Bezeichnung für diesen Grenzgänger zwischen alter und neuer Welt, zwischen Liberalitas Bavariae und dem American Way of Life. Ist das nicht eine wunderschöne Geschichte, die man seinen Gästen erzählen sollte? Story-Telling kommt an in der heutigen Zeit! „Wir sind stolz darauf, mit dem TROAD ein neues Kapitel in unserer Whiskey-Geschichte aufgeschlagen zu haben“, erklärt Stefan Penninger. „Dieser Whiskey ist das Ergebnis jahrelanger Arbeit und intensiver Forschung und er symbolisiert unsere Ambition, uns stetig weiterzuentwickeln.“

Die 1905 in Hauzenberg gegründete Hausbrennerei Penninger produziert seit fast 125 Jahren hochwertige Spirituosen und ist vor allem für ihre Kräuterspezialitäten Blutwurz und Bärwurz bekannt. Seit 2020 befindet sich der Firmensitz im neuen Besucherzentrum in Waldkirchen. www.penninger.de

Deutschlands größte Whisk(e)y-Messe

Passend zum Boom findet auch die größte Whisk(e)y-Messe Deutschlands in Bayern statt: THE VILLAGE geht am 15. und 16. Februar 2025 (Pre-Opening am 14. Februar) in der Messe Nürnberg über die Bühne. Über 3.000 Whisk(e)y's aus aller Welt werden dort präsentiert. Mit über 200 Ausstellern gilt THE VILLAGE als jährlicher Treffpunkt der europäischen Whisk(e)y-Szene. Parallel dazu

Besuchermagnet: die Whisk(e)y-Messe THE VILLAGE in Nürnberg. Foto: Daniel Karmann

findet die R(h)um-Messe PUEBLO DEL RON statt, bei der über 300 verschiedene R(h)ums präsentiert werden. Wichtige Erfolgsfaktoren von THE VILLAGE sind die entspannte Atmosphäre, die Fülle an besonderen Raritäten sowie vielfältige korrespondierende Angebote und fachliche Informationen rund um Whisk(e)y. 2025 liegt der Fokus auf Irland. Passend zum Thema handelt es sich bei der exklusiven THE VILLAGE Limited Edition 2025 um einen klassischen irischen Pure Pot Still Whiskey aus einem PX-Fass von der Dingle Distillery. Nur vier Fässer produziert diese 2012 gegründete Distillery jeden Tag. Das Ergebnis: Irish Single Malt Whiskey auf höchstem Qualitätsniveau.

Weitere Informationen und Tickets unter www.whiskey-messe.de

Mixer-Linie für Aperitifs

Am Beispiel Whisky lässt sich wunderbar zeigen, welche Vielfalt an Spitzenprodukten im Spirituosenbereich (auch bei Wodka, Gin, etc.) in Bayern produziert werden. Dass die Bedürfnisse der Gastronomie und der Bars ebenfalls einen hohen Stellenwert genießen, zeigt ein aktuelles Beispiel aus München.

Aqua Monaco zeigt mit seiner ersten Mixer-Linie für Aperitifs, welche Vielfalt im boomenden Aperitif Segment mit Fillern erzeugt werden kann. Dazu interpretiert das Münchner Unternehmen mit Mandarin Chinotto und Basil Bergamot zwei Geschmacks-Klassiker neu und setzt mit

Grapefruit auf die neue Vorliebe für Drinks mit Tequila, Mezcal oder (roten) Bittersspirituosen.

Die neue Mixer-Linie ist in der Zusammenarbeit mit

Bartendern entstanden und überzeugt durch neue und unkomplizierte Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie und im Barbereich. Die drei Neuheiten in der 0,23-l-Glas-Mehrwegflasche sind im Getränkefachgroß- und Feinkosthandel sowie unter shop.aquamonaco.com erhältlich.

„Anlässe und Orte verschieben sich und entsprechende Produkte sind stark nachgefragt. Unsere Filler gibt es nicht mehr nur in Bars – man findet sie in Restaurants ebenso wie in Third-Wave Coffee Shops, am Kiosk oder Strandbad. Dabei ist der Einsatz sehr unterschiedlich, aber der Wunsch nach bester Qualität und geschmacklicher Differenzierung ist überall gleich“, so Timo Thurner, Mitgründer und Geschäftsführer von Aqua Monaco. „So haben wir den italienischen Aperitif-Klassiker Chinotto neu interpretiert. Der Filler eignet sich hervorragend zum Mixen mit einer Vielzahl von Spirituosen wie Aperol, Campari, Tequila, Rum, Wermut, Lillet oder Wodka.“



Die neue Mixer-Linie von Aqua Monaco.

Foto: Aqua Monaco

Die brennen für Bayern!

Starke Marken sind das sichtbarste Zeichen der bayerischen Spirituosen-Kompetenz, die Basis sind jedoch die vielen Brenner überall im Freistaat, die edle Brände mit ökologischer Handschrift erzeugen.

Was für ein Schatz für das Gastgewerbe: Erhalt der bayerischen Streuobstwiesen, Schutz der Artenvielfalt, Nachhaltigkeit im Glas! Edelbrände aus Bayern bieten den Gästen die Gewähr, dass sie Schluck für Schluck etwas Gutes tun für die Natur. Für all diese Werte steht die Initiative „Bayern Brand – Wir brennen für Bay-

ern“, die vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium und den drei Klein- und Obstbrennerverbänden der Regionen Franken, Lindau und Südostbayern getragen wird. Die Qualitätsspitze bildet dabei der Bayerische Staatsehrenpreis, mit dem die zehn besten Edelbrenner Bayerns alle zwei Jahre geehrt werden.

„Mit dieser Auszeichnung würdigt die Bayerische Staatsregierung hervorragende bayerische Brennkunst“, so Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber. Die Preisträger werden auf Grundlage

der Produktproben ermittelt, die die Brennereien zur Obstbrandprämierung einreichen. Von der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und einer Expertenjury werden die edlen Brände analytisch und sensorisch geprüft und anonymisiert bewertet.

Nach den Worten der Ministerin stellt die Prämierung auch die besonderen Leistungen der Edelbrenner für den Naturschutz und für die bayerische Kulturlandschaft heraus. „Durch die Veredelung von Streuobst zu diesen wunderbaren Bränden leisten die Brenner einen wichtigen



Beitrag zum Erhalt unserer bayerischen Streuobstwiesen – und damit zum Schutz der Artenvielfalt und zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Denn nur wenn der Streuobstanbau sich auch wirtschaftlich lohnt, wenn die Produkte so geschätzt werden, bleiben die Streuobstwiesen mit ihren vielfältigen Funktionen langfristig erhalten“, so die Ministerin.

Hier die Liste der zehn preisgekrönten Edelbrenner 2024:

- **Fränkische Edelbrennerei Erlwein**, Matthias Erlwein; Eggolsheim-Weigelshofen
- **Obsthof & Brennerei Gierer**, Conni

Glückwunsch: Die preisgekrönten bayerischen Edelbrenner 2024!

Foto: Giulia Iannicelli/STMELF

- und Thomas Gierer; Nonnenhorn
- **Freiherr von Poschinger Gutsbrennerei**, Herbert Kammermeier; Frauenau
- **Edelbrennerei DESTILLEUM**, Michael Mayer; Pflaumheim
- **Brennerei Pabst**, Edmund und Thomas Pabst; Veitshöchheim
- **Haus der edlen Brände**, Peter Piesch; Randersacker
- **Pointner Edelbrände**, Sieglinde und

Bamberger Barwunder

Wer hätte das gedacht? Bamberg gehört zu den Hotspots der deutschen Barszene. Bei den MIXOLOGY Bar Awards 2025 räumte die Stadt kräftig ab, genauer gesagt die Bar „Das Schwarze Schaf“. Betreiber Sven Goller wurde als „Gastgeber des Jahres“ prämiert, seine Barchefin Alina Bazen ist die „Newcomerin des Jahres“.

„Die fränkische Stadt hat seit einem knappen Jahrzehnt eine beispiellose Bar-Entwicklung genommen“, sagte MIXOLOGY-Chefredakteur Nils Wrage bei der Preisverleihung in Berlin. „Sven Goller hat mit seiner Arbeit den Grundstein für das heutige Bamberger ‚Bar-Wunder‘ gelegt. Ohne ihn wäre die Stadt nicht dort, wo sie heute steht. Die beiden Preise für ihn und seine langjäh-



Glückwunsch an Sven Goller. Der Bamberger Gastronom wurde bei den MIXOLOGY Bar Awards als „Gastgeber des Jahres“ ausgezeichnet. Fotos: MIXOLOGY

rige Mitarbeiterin Alina bestätigen die unglaubliche Leistung, die seit Jahren von Bamberg aus unsere ganze Community bereichert.“

Noch ein Blick auf weitere Gewinner der MIXOLOGY Bar Awards 2025:

- Benedikt Pointner; Pemmering
 - **Spieler Edelbrände**, Jürgen Spieler; Heimenkirch
 - **Weingut & Gästehaus Felshof**, Michael Wenninger; Sommerhausen
 - **Spezialitätenbrennerei Norbert Winkelmann**; Hallerndorf-Schnaid
- Wer als bayerischer Gastronom nach edlen Bränden aus der Region sucht, wird hier garantiert fündig! Auf der Website www.bayern-brand.de gibt es eine Fülle an Informationen, Kontakten und Bezugsquellen. Wer dieses Angebot nutzt, kann seine Gäste guten Gewissens fragen: „Möchten Sie auch zum Artenschutz und zum Erhalt der bayerischen Streuobstwiesen beitragen und einen unserer Edelbrände probieren?“

- Bar des Jahres – Deutschland: **Green Door, Berlin**
 - Bar des Jahres – Österreich: **Truth & Dare, Wien**
 - Bar des Jahres Schweiz: **Herz, Basel**
 - Hotelbar des Jahres: **Ory (im Mandarin Oriental), München**
 - Barteam des Jahres: **Zephyr, München**
- Weil das Jahresende bekanntlich die Zeit der Rankings ist, wollen wir die globale Barszene nicht unterschlagen. Laut „The World’s 50 Best Bars 2024“ ist die Bar „Handshake Speakeasy“ in Mexico City die beste Bar der Welt. Weitere Infos: www.theworlds50best.com (auf „50 Best“ klicken und zu Bars scrollen).

Gartechnik | Kühltechnik
Spültechnik | Kleingeräte

seit 1876

FROHE WEIHNACHTEN

HOGA Die Gastgeber Messe
Halle 4
Stand E29

MIETEN SIE FLEXIBILITÄT mit dem Bartscher KV2 Premium

- Keine Kaffeebindung
- Keine Mindestverbräuche
- Keine Wartungs- / Reparaturkosten

Mich kann man MIETEN

Weitere Infos

Art.-Nr. 190086



Wirtshauskultur trifft Digitalisierung

Als die drei Münchner Wirte Konstantin Schottenhamel, Daniel Pietsch und Oscar Schlehaider vor gut zwei Jahren das Wirtshaus und den Biergarten in der altherwürdigen Max Emanuel Brauerei übernahmen, hatten sie ein klares Ziel: ein zeitgemäßes Wirtshaus, das Tradition und Moderne miteinander verbindet. Dafür setzen die drei Junggastronomen auf hochwertige Produkte, nachhaltige Unternehmensführung – und mit Unterstützung von Gewinnblick auf digitale Tools in Service, Küche sowie hinter den Kulissen.



Die Geschichte des kultigen Lokals reicht bis 1880 zurück, seit dem Sommer 2022 setzt das neue Wirte-Trio auf saisonale, regionale und qualitativ hochwertige Produkte, Nachhaltigkeit über alle Unternehmensbereiche hinweg sowie Arbeitsbedingungen, die „unsere Mitarbeiter in der Gastronomie selten vorfinden: Gute Arbeitszeiten, ein respektvoller Umgang und ein tolles Miteinander“, so Konstantin Schottenhamel. Dazu zählen für den Gastronomen auch digitale Tools, die die Arbeit für die Mitarbeiter erleichtern, die betriebliche Effizienz verbessern und gleichzeitig das Gästelerlebnis auf ein neues Level heben.

Um ihre Vorstellung von der digitalen Gastronomie in der Max Emanuel Brauerei umzusetzen, wandten sich die Wirte an die Fa. Gewinnblick, Spezialist für Kassen-, Bezahl- und Betriebslösungen für Gastronomie und Hotellerie. Gemeinsam wurde ein detailliertes und individuell an die Anforderungen angepasstes Konzept erarbeitet und das Wirtshaus mit einem modernen digitalen Kassensystem ausgestattet, das alle weiteren eingesetzten Tools und Geräte integriert und miteinander vernetzt.

Dazu zählen etwa die mobilen Bestell- und Bezahlgeräte der Marke Orderman, die das Servicepersonal nutzt, um die Wünsche der Gäste schnell und sicher aufzunehmen. Anschließend übermittelt

Beim digitalen Service werden die Bestellvorgänge in Echtzeit auch an die Schänke und in die Küche übermittelt. Foto: Orderman

das System automatisch und in Echtzeit die Bestellung an die Schänke bzw. die Küche. Das Ergebnis: Eine hohe Zeitersparnis für das Servicepersonal, weniger Fehler in der Kommunikation sowie kürzere Wartezeiten für die Gäste. Auch für Konstantin Schottenhamel, der viel Zeit im Back Office verbringt, ist das mobile System eine echte Arbeitserleichterung: „Der Orderman ist für uns ein wesentliches Tool. Er macht die verschiedenen Prozesse perfekt transparent: Wir wissen genau, was passiert, und können alles detailliert auswerten.“

Tragbare Kassensysteme im Outdoor-Bereich

Apropos mobiles Bestellen und Bezahlen: Zur Brauerei Max Emanuel gehört auch ein gemütlicher Biergarten mit Selbstbedienung und über 400 Sitzplätzen. „Hier standen wir vor der Herausforderung, dass Küche und Schänke baulich voneinander getrennt und ursprünglich auch nicht überdacht waren“, erzählt Schottenhamel. Dort Kassensysteme fest zu installieren, war folglich nicht möglich.

Die Spezialisten von Gewinnblick fanden

die perfekte Lösung und entwickelten kurzerhand einen vollumfänglich funktionalen tragbaren Kassenkoffer, der sich in Sekundenschnelle aufbauen, in Betrieb nehmen und auch wieder abbauen lässt. „Das hat uns gerade in der Anfangszeit sehr geholfen“, so die Wirtsleute. „Besonders begeistert sind wir von der Möglichkeit, elektronische Bons auszustellen. Gerade bei den vielen kleinteiligen Zahlungen im Biergartenbetrieb sparen wir dadurch jede Menge Papier – ein wichtiger Faktor bei unseren Bemühungen, klimaneutral zu arbeiten.“

Gamechanger Küchenmonitoring

Auch in der Küche der Max Emanuel Brauerei möchte man auf die Unterstützung durch digitale Tools nicht mehr verzichten: Auf Anraten von Gewinnblick wurde dort ein Küchenmonitoring installiert. So weiß jeder Küchenmitarbeiter zu jedem Zeitpunkt, was er zu tun hat. „Ein tolles System, mit dem man immer alles im Blick hat. Es macht uns das Leben deutlich einfacher“, zeigt sich Wirt Daniel Pietsch begeistert. Das Sorge alles in Allem für eine hohe Zeitersparnis, ruhigeres Arbeiten und erhebliche Ressourceneinsparungen.

Unterstützung beim Recruiting

Ein modernes Online-Reservierungstool, das ebenfalls mit dem Kassensystem vernetzt und dadurch nahtlos im Betrieb eingebettet ist, ergänzt die digitale Gesamtlösung. Zur Freude der Gäste, die von einem reibungslosen und zuverlässigen Reservierungsvorgang profitieren. Konstantin Schottenhamel ist sich darüber hinaus sicher, dass die digitalen Helfer auch ein echtes Alleinstellungsmerkmal beim Recruiting sind: „Die digitalen Arbeitsbedingungen haben einen großen Impact auf das Personal. Das ist für viele ein Argument zu sagen: Hier gefällt es mir einfach besser als dort, wo ich zuletzt gearbeitet habe.“

Auch Schottenhamel selbst möchte die zahlreichen Mehrwerte der digitalen Gastronomie nicht mehr missen: „Die Möglichkeiten, die uns digitale Tools in den Bereichen Transparenz, Analyse und Controlling bieten, sollte man auch nutzen. Wenn man ein digitales Kassensystem hat, hilft das bei der Tagesabrechnung, der Personalverwaltung und vielen weiteren Aufgaben im betrieblichen Alltag.“

www.gewinnblick.de

01. 01. 2025: E-Rechnung und TSE-Meldepflicht

Der nächste Hammer?

Man hat ja sonst nichts zu tun! Zum 1. Januar 2025 kommen die Einführung der E-Rechnungspflicht und eine Meldepflicht für Registrierkassen mit TSE. Wie sollten Wirtinnen und Wirte damit umgehen?

Ein wichtiger Ansprechpartner sind die Steuerberater. Große Kanzleien wie z. B. die FinTax Steuerberatungsgesellschaft mbH in München haben ihren Kunden Online-Seminare angeboten und Handreichungen bereitgestellt.

Darin wird z.B. auf die stufenweise Einführung hingewiesen:

ab 1.1.2025: Pflicht zur Entgegennahme von E-Rechnungen

ab 1.1.2027: Pflicht zur Ausstellung und Übermittlung von E-Rechnungen für B2B-Umsätze im Inland für Unternehmen mit einem Vorjahres-Umsatz von mehr als 800.000 Euro.

ab 1.1.2028: Pflicht zur Ausstellung und Übermittlung von E-Rechnungen für B2B-Umsätze im Inland für alle inländischen Unternehmen. 

Was passiert, wenn ein Gastro-Betrieb am 2. Januar eine E-Rechnung bekommt? Wer z. B. mit „DATEV Unternehmen Online“ arbeitet, hat damit kein Problem. Wer bislang noch kein Tool für die Verarbeitung von E-Rechnungen hat, kann z. B. die kostenlose Software „WISO Mein Büro Rechnungen Free“ nutzen.

Wichtig dabei: Wer scheinbar arbeitet, hat meist höhere Kosten und Mühen. Der Tipp von FinTax: Nicht jetzt schnell den Eingang von E-Rechnungen möglich machen und dann bis 2027 oder 2028 warten, um selbst E-Rechnungen ausstellen zu können, sondern lieber und in aller Ruhe alles auf einmal angehen. Weitere Infos: fintax-steuerberater.de
Zweite wichtige Anlaufstelle für Gastronomen sind ihre Kassensachverständigen. Wir haben bei der Fa. Kassensysteme Geiger nachgefragt, was sie ihren Kunden rät. „Für den Gastro-Alltag ist wichtig, dass die Übergangsfrist für das Erstellen von E-Rechnungen bis zum 31.12.26 gilt. Das bedeutet, dass sich bis dahin bei den Rechnungen für die Gäste, ausgestellt über das Kassensystem, nichts ändert. Und von Seiten unseres Partners Vectron wird gerade an einer Umsetzung der E-Rechnungspflicht für das Vectron Kassensystem gearbeitet.“

Zweiter Punkt: Die Meldepflicht für Registrierkassen mit TSE an das Finanzamt

Bei der Einführung der sog. zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtungen von Registrierkassen zum 1. Januar 2020 war vorgesehen, dass die Registrierkassen den zuständigen Finanzämtern auf „amtlichem Vordruck“, also in Papierform, gemeldet werden müssen. Das wurde geändert und ein Aufschub gewährt, bis eine Meldung der Registrierkassen auf elektronischem Weg möglich ist. Und jetzt ist es so weit.

Was müssen Gastronomen tun? Die Antwort der Fa. Kassensysteme Geiger: „Keine Panik. Für bestehende Kassen gibt es eine Übergangsfrist bis 31.7.25. Die Meldung muss zwar jeder Betrieb bzw. dessen Steuerberater an der ELSTER Datenbank vornehmen. Wir als Kassensachverständigen dürfen hier nicht steuerrechtlich tätig werden. Aber wir arbeiten gemeinsam mit Vectron an einem elektronischen Export, um die Meldung für unsere Kunden einfacher zu gestalten.“

DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelholzener Alpenquellen –
Partner der Gastronomie.



Natürliches Mineralwasser

• Mit Kohlensäure versetzt. Aus den bayerischen Alpen. Natriumfrei.

Weniger Laufwege, mehr Zeit für den Gast!

Wie wäre es für den Servicekellner, wenn er für die Bestellaufnahme und für Bar oder Kartenzahlung nur ein Gerät hätte? Wie kann ein Gastronom seinen Betrieb fit für das bargeldlose Zahlen machen? Und wie können Laufwege beim Service reduziert werden?

Werfen wir vor den Antworten einen Blick auf den Ist-Zustand in der Gastronomie: Noch immer werden in vielen Lokalen digitale Bezahlungsmöglichkeiten über ein separates EC-Terminal abgewickelt, welches die Servicemitarbeiter bei Bezahlwunsch des Gastes an den Tisch holen müssen. Geht das Ende 2024 – mitten im Zeitalter der Digitalisierung – nicht schneller, einfacher und nutzerfreundlicher?

Die Fa. Kassensysteme Geiger empfiehlt für solche Fälle das Vectron POS M4, welches neben einem integrierten EC-Gerät auch die Rechnung digital für den Kunden anzeigen kann. „Der Gast kann mit seiner Bankkarte oder seinem Smartphone direkt an der mobilen Kasse bezahlen, weil dort die EC-Funktion integriert ist“, heißt es bei den Kassenprofis mit Niederlassungen in Murnau, München und Saarbrücken. „Darüber hinaus kann der Gast auch einen QR-Code mit seinem Smartphone absキャンen und die Rechnung auf diese Weise digital und nicht auf Papier mitnehmen.“

Neben der Software ist natürlich auch die Hardware im rauen Gastroalltag von entscheidender Bedeutung. Das Vectron POS M4 ist nach Angaben des Herstellers mit extra hartem Corning Gorilla Glas auf dem Touchscreen ausgestattet und bis 1,5 Meter sturzstabil.

All diese Komponenten machen aus Sicht der Fa. Geiger das Gerät zu einem Must-Have für Gastro-Betriebe: „Kassenhandys, die früher auf den Markt gekommen sind, konnten zwar bereits Zah-



So funktionieren digitales Bestellen und Bezahlen. Fotos: Vectron

lungen abwickeln, aber nicht die volle Kassensoftware am mobilen Gerät zur Verfügung stellen. Mit dem Vectron POS M4 ist es nunmehr möglich, ein vollwertiges mobiles Kassensystem mit einer EC-Funktion anzuschaffen. In kleineren Betrieben kann sogar komplett auf eine stationäre Kasse parallel verzichtet werden.“

Das macht sich für die Gastronomie in vielerlei Hinsicht bezahlt. „Neben der Zeitersparnis bei den Laufwegen sind die Kosten ein weiteres Argument“, heißt es im Hause Geiger. „Der Betrieb spart sich die Anschaffung eines zweiten Gerätes und hat auch lediglich einen Ansprechpartner für alle Fragen.“

Selbst bei der Frage, wie man Mitarbeiter bindet und neue findet, erweist sich die Vectron-Neuheit als wichtiges Tool. Das Highlight für die Mitarbeiter ist die Integration der Trinkgeld-Frage. Oft äußern Mitarbeiter die Befürchtung, dass das Trinkgeld beim mobilen Zahlen unter den Tisch fällt.

Das Vectron POS M4 zeigt – auf Wunsch des Bedieners – an, ob der Gast einen fixen Betrag oder ein prozentuales



Mit dieser Trinkgeldlösung der Vectron POS M4 werden die Gäste zu Großzügigkeit animiert.

Trinkgeldes deutlich steigt. So profitieren Gastro-Unternehmer und Mitarbeiter von der Einführung des Vectron POS M4.

Noch Fragen? Kassensysteme Geiger stellt das mobile Gerät ihren Kunden gern bei einem persönlichen Gespräch in ihren Räumlichkeiten vor. Gelegenheit zum Kennenlernen bietet auch die Fachmesse HOGA Nürnberg, auf der Geiger wieder mit einem Stand vertreten ist – in der **Halle 4A, Stand A09**. Die Vectron POS M4 wird zu den Highlights am Messestand gehören. Alles über die HOGA Nürnberg in einem Special ab Seite 23.

Trinkgeld geben will. Dieser Hinweis kann als nette Erinnerung auch dem Gast gezeigt werden. Je nachdem, wie dieser entscheidet, wird das Trinkgeld dann automatisch auf die Rechnung digital aufgeschlagen.

Studien belegen, dass durch diesen „Service“ die Höhe des Trink-

Digitale Tools für die Gastronomie auf einen Blick

LUSINI Digital launcht Software Guide

LUSINI Digital geht den nächsten Schritt in der Unterstützung der Gastronomie: Mit dem Start des neuen Software Guides bietet die Plattform eine zentrale Anlaufstelle für Gastronomen, die auf der Suche nach der passenden digitalen Lösung für ihre individuellen Herausforderungen

Schneller Service, von dem Gäste und Mitarbeiter profitieren.



sind. Die Vielfalt der angebotenen Softwarelösungen reicht von Kassensystemen über Tischreservierungssoftware und Personalmanagement bis hin zu Küchen- und Finanzmanagement.

„Der Software Guide bündelt eine breite Palette an Lösungen, die gezielt auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten sind. Gastronomen stehen dabei eine Vielzahl an Kategorien zur



Zeit für ein Lächeln – dank digitaler Unterstützung beim Service.
Fotos: Adobe Stock

Verfügung – sei es für die effiziente Verwaltung des Personals, die Optimierung von Küchenprozessen oder die Einführung von digitalen Finanztools“, heißt es bei LUSINI. „Durch die detaillierten Profilkarten der Softwarelösungen können sich die Gastronomen einen umfänglichen Überblick zu den Anbietern verschaffen. Dies erleichtert die Orientierung und hilft dabei, die richtige Entscheidung zu treffen.“

Schneller ans Ziel

Ein besonderes Feature des LUSINI Software Guides ist der integrierte Fragebogen, der Betrieben einen schnellen Einstieg in die Auswahl ermöglicht. Mit wenigen Fragen werden die individuel-

len Anforderungen des Betriebs abgefragt, um im Anschluss direkt passende Softwarelösungen zu empfehlen. Fazit bei LUSINI: „Dieser Quick-Check spart wertvolle Zeit und sorgt dafür, dass Gastronomen zielgerichtet die Lösungen finden, die ihren Betrieb voranbringen.“

Die im Software Guide vorgestellten Lösungen sind nicht nur auf den aktuellen Bedarf abgestimmt, sondern lassen sich auch flexibel erweitern, um zukünftige Anforderungen zu erfüllen. Dies gibt Gastro-Betrieben nach Angaben von LUSINI die Sicherheit, dass sie mit wachsenden Ansprüchen Schritt halten können, ohne ihre bestehenden Systeme grundlegend umstellen zu müssen.

Option Expertenberatung

Für Betriebe, die eine intensivere Unterstützung bei der Digitalisierung wünschen, bietet LUSINI Digital auch eine

persönliche Beratung. Die Experten analysieren die speziellen Herausforderungen des Betriebs und erarbeiten gemeinsam mit dem Gastro-Unternehmer individuelle Lösungen – von der Auswahl der Software bis zur Umsetzung komplexer Digitalisierungsprojekte.

Über die Vorteile der Digitalisierung in der Gastronomie heißt es bei LUSINI: „Die richtigen digitalen Werkzeuge helfen Gastronomen, ihre Betriebe effizienter zu führen:

- Zeitersparnis bei der Personalverwaltung
- Optimierte Bestell- und Küchenprozesse
- Reduzierte Kosten durch besseres Ressourcenmanagement
- Mehr Kontrolle und Übersicht über die Finanzen

LUSINI Digital stellt nicht nur digitale Werkzeuge zur Verfügung, sondern versteht sich als Partner der Gastronomiebranche, der die Digitalisierung mit menschlicher Note begleitet. Mit diesem breiten Angebot an Softwarelösungen und einem klaren Fokus auf die individuellen Bedürfnisse der Betriebe will LUSINI Digital einen entscheidenden Beitrag zur Zukunftssicherung der Branche leisten. lusini-digital.com

Schankanlagen/Schanktechnik von der Fa. DIRMEIER

Jede Menge Neuheiten

Mit innovativen Lösungen wie der mobilen SB-Getränketheke und der smart-schank App hat die Fa. DIRMEIER frische Akzente im Bereich der Schanktechnik und Schankkontrolle gesetzt. Und auf den Herbstmessen „Alles für den Gast“ und „BrauBeviale“ hat die Ideenschmiede aus der Oberpfalz die nächste Neuheiten-Runde gestartet:

- So ermöglicht die neue Postmix-Getränkeeinheit KPX nach Angaben der Fa. DIRMEIER auf kleinstem Raum mit nur einer Getränkeinheit

den Ausschank von sechs Sirupen plus Soda- und Stillwasser.

- Tempo bei Trendgetränken: Mit einer neuen Aperol-Spritz-Säule wird der Getränkeausschank effizienter.
- Dritte Neuheit ist die einzigartige Einschenkhilfe speed-serve. Die Botschaft von DIRMEIER an Gastro-Unternehmer lautet: „Damit spart sich Ihr Personal viel Zeit!“

Auf den Messen ist diese Botschaft angekommen. „Wir sind immer noch

überwältigt von der großen Nachfrage bei unseren Produktneuheiten“, sagt Geschäftsführer Johann Dirmeier. „Vor allem die Einschenkhilfe „speed-serve“ sorgte für reges Interesse, da es diese Technik ansonsten an Zapfanlagen für Kellner noch nicht gibt. Angesichts der aktuellen Rahmenbedingungen bietet sie einen wichtigen Mehrwert für jeden Gastronomen, weil er damit auch bei Mitarbeitermangel schneller zapfen lassen und die Serviceleistung seines Betriebs steigern kann.“ www.dirmeier.de



Einschenkhilfe speed-serve, Aperol-Spritz-Säule und Postmix-Getränkeeinheit KPX: Neuheiten am laufenden Band von der Fa. DIRMEIER. Fotos: DIRMEIER

+++ • HOGA • Nürnberg • 12.–14. Januar 2025 • Halle 4, Stand B02 • +++

Mastern® mit dem Schnitzelmaster

- 1 gemastertes Fleisch bleibt saftiger
- 2 Individuelle Fleischdicke einstellbar
- 3 geringere und stets gleiche Garzeit
- 4 höheres Verkaufsgewicht
- 5 mindestens 8 Tage haltbar (vakuumiert)

Schnitzelmaster GmbH
Florianstraße 1
D-84329 Wurmansgrub
+49 9725 967 430 info@schnitzelmaster.de
www.schnitzelmaster.de



KONZEPT

< Ein Himmel auf Erden für Börsenjunkies.

> Blick von draußen in die WALLst.



American Bar WALLst in Ahaus im Münsterland

Deutschlands erste Finanz-Bar

Vom Kassensystem bis zum Küchenmonitoring, von der Schankanlage bis zur Gutscheilverwaltung, vom Personaleinsatz bis zur Warenwirtschaft: Die Digitalisierung wird im Gastgewerbe als wichtiges Tool gesehen, um ein Konzept möglichst effizient und kostensparend umzusetzen. Warum nicht die Sache auf den Kopf stellen und ein digitales Konzept entwickeln? Willkommen in der WALLst in Ahaus!

Was haben New York City und das eher beschauliche Ahaus im Münsterland gemeinsam? An beiden Orten gibt es eine Wall Straße bzw. Street. Das ist doch die ideale Location für ein Konzept, dessen Motto lautet: Dank Digitalisierung die Finanzen für alle Gäste greifbar machen. Also schauen wir uns die American Bar WALLst in der Wallstraße genauer an – benannt nach dem wichtigsten Finanzzentrum der Welt in der Wallstreet.

Eine große USA-Flagge und der ikonische Schriftzug „New York Stock Exchange“ prägen das Ambiente. Über die gesamte äußere Fassade laufen, wie beim großen US-Vorbild, ständig Informationen. Hier sind es aber nicht die Aktienkurse, sondern die Namen von Mitspielern des eigenen Stock Exchange Games, einem Online-Börsenspiel, bei dem jeder mitmachen und sein Wissen zu Aktien und Krypto unter Beweis stellen kann.

Das WALLst ist keine Bank, aber auch kein typischer Gastro-Betrieb. Hier treffen sich Menschen, die vor allem an drei Dinge glauben: die Wirtschaft, das Geld und die Börse. Der US-Dollar ist das verbindende Element – und im Merchandising-Bereich sogar als Klopapier-Rolle erhältlich.

Das innovative Konzept scheint tatsächlich ein Vakuum zu füllen. Über zweitausend Gäste haben sich in nicht mal einem Monat zwischen Ankündigung und Eröffnung

bereits auf der Site (wallst-ahaus.de) registriert. Die meisten von ihnen sind auch beim „Stock Market Game“ dabei, dem kostenlosen Echtzeit-Börsenspiel von „WALLst“. Jeder Mitspieler erhält hier jeweils zum Monatsende ein virtuelles Guthaben von 1.000 Dollar, mit dem er beliebig traden kann. Gewonnen hat, wer in einem Monat am meisten aus seinem Geld gemacht hat.

Im Innen- und überdachten Außenbereich hat die WALLst 90 Sitzplätze, dazu gibt es eine 12 Meter lange „Bespreechungsstheke“. Der Innenraum ist komplett mit TV Screens ausgestattet auf denen hunderte Börsenkurse, zahlreiche Nachrichtenticker und jede Menge Tabellen angezeigt werden. Ein großes Display zeigt bekannte Persönlichkeiten aus TV und Wirtschaft mit ihren Statements zum Thema Geld.

Zu den offiziellen Öffnungszeiten (Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend) startet die WALLst mit einer kleinen Brainshare Session. Menschen aus unterschiedlichen Branchen haben dann die Möglichkeit, über ihr Unternehmen und ihren Umgang mit Finanzen zu spre-

chen und die Gäste an ihren Anlagestrategien teilhaben zu lassen.

Teilen steht im WALLst hoch im Kurs. Zum einen virtuell, denn alle Portfolios und alle Trades beim Börsenspiel sind von allen Mitspielern öffentlich einsehbar. Besonders bemerkenswert: Alles geschieht unter Klarnamen! Vor allem aber ist WALLst auch der Treffpunkt für das Teilen von Gedanken. Bis spät in die Nacht reden hier Jung und Alt über das, worüber man angeblich nicht spricht: Geld.

Von Sonntag bis Mittwoch kann die WALLst als außergewöhnliche Location für Events von Versicherungen, Banken, Wirtschaftsförderungen und Unternehmen genutzt werden. Wer feiert oder tagt nicht gern dort, wo das Geld zuhause ist? Hinter der 100 qm großen American Bar steht Tobit. Wie bei allen Themen-Locations des Software-Unternehmens findet auch in der Finanz-Bar ausschließlich digitales Bestellen (Selforder) und bargeldloses Bezahlen statt. Für die Versorgung mit Speisen wird, wie in der Sportsbar „Offsite“ und im Spanischen Restaurant „La Piazza“, eine Ghostkitchen eingebunden.

Das gastronomische Angebot der WALLst besteht aus internationalen Bieren (Heineken, Budweiser, NOAM) Longdrinks und Cocktails sowie Softdrinks. Passend zum Ambiente dominieren Burger, Chickenwings und Nuggets in der digitalen Speisekarte.

Das Unternehmen Tobit betreibt zur Vermarktung seiner Software rund ein Dutzend verschiedener gastronomischer Showcases, die darauf ausgelegt sind, schnell und einfach an anderen Standorten umgesetzt zu werden. „Alle unsere Locations sind als Blaupause konzipiert“, erklärt Dieter van Acken, Gastro-Botschafter von Tobit. „Und da ist das Kopieren ausdrücklich gewünscht.“

wallst-ahaus.de | chayns.site/os

Schneller Service dank digitalem Bestell- und Bezahlsystem. Fotos: Tobit.Software



Innovationen, Ideen & familiäres Flair

Mehr als 500 Aussteller, pulsierendes Messegesehen in vier Hallen, zahlreiche Innovationen und Neuheiten, verbunden mit dem Bekenntnis des Veranstalters zum familiären Flair: Es ist angerichtet für die HOGA Nürnberg 2025. Die bayerischen Wirtinnen und Wirte sollten sich den größten Branchentreff im Freistaat nicht entgehen lassen.

Zu den Highlights zählen informative Bühnenprogramme, unterhaltsame Kochshows sowie Pizza-Meisterschaften. Partner wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten (bdia) und Branchenverbände gestalten das vielfältige Angebot mit. Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern. An allen drei Messetagen wird die HOGA von der FOODSpecial des Service-Bund begleitet. Erstmals geht die Karrieremesse HOGA-Connect am 14. Januar an den Start. An diesem Tag veranstaltet auch der DEHOGA Bayern seinen Karrieretag. Die HOGA will den Besuchern alles bieten, was sie für ihre tägliche Arbeit benötigen. Experten diskutieren aktuelle Herausforderungen der Branche, Workshops, Podiumsdiskussionen, Vorträge und Kochshows runden das Messeerlebnis ab. Innovative Lösungen und Produkte werden in den Bereichen Food & Beverage, Hospitality, Interieur und Küchentechnik sowie Dienstleistungen und IT-Lösungen präsentiert. Auch Trendthemen wie regionale Spezialitäten, alkoholfreie Spirituosen und Getränke, vegetarische oder vegane Ernährung sowie digitale Innovationen werden vorgestellt.

Machen wir doch schon mal vorab einen Messerundgang: Nach dem Messeeingang Ost geht es als erstes in die **Halle 4A**, die den Themenbereichen Service & Technik sowie Gastlichkeit und Interieur gewidmet ist. In dieser Halle findet auf einer Bühne auch das „Zukunft Gastronomie Forum“ statt.

Weiter geht's in **Halle 4** mit folgenden Themenbereichen:

- Culinary Food Stage (mit eigener Bühne)
- Bierquartier
- Mercato Italiano mit Pizzameisterschaft



Eine Frankenwein-Vinothek gibt es nur auf der HOGA Nürnberg! Foto: Gastrep

- Liquid Area
- Rösterei
- Frankenwein-Vinothek
- Spezialitätenland Bayern
- Präsentation des BHG DEHOGA Bayern
- BÄKO-Treff

In dieser Halle sind auch die Küchentechnik und die Verbände VSR und Verein Nürnberger Köche beheimatet.

Zu den Highlights in **Halle 3** zählen die Themen HOGANovum & Start-ups, der Gastro Innovation Award, Streetfood und die Karriere Messe HOGA-Connect am 14. Januar. Drei Tage geballte Food-Power können die Fachbesucher schließlich in **Halle 3A** bei der FOODSpecial, organisiert von Service-Bund, erleben. Viele der angesprochenen Themen werden im großen Interview zur HOGA mit Henning Könicek behandelt (siehe Seite 5 und 6), dem Geschäftsführer der AFAG Messegesellschaft. Auf einige HOGA-Schmankerl wollen wir aber an dieser Stelle noch gesondert eingehen.

Frankenwein-Vinothek

So nah an der Gastronomie wird Wein, in diesem Fall Frankenwein, wohl auf keiner anderen Gastro-Fachmesse präsentiert. Dies macht die Frankenwein-Vinothek zu einem USP und Markenzeichen der HOGA Nürnberg.

Bei der Präsentation von mehr als 20 fränkischen Winzern bleibt kein Wunsch unerfüllt. Rund um die Frankenwein-Bar können die Fachbesucher erleben und verkosten, welches große Potenzial fränkischer Wein in der Gastronomie hat, Kontakte zu Winzern knüpfen oder



winterhalter®



ENERGIESPAREND SPÜLEN

Moderne Spültechnik schont die Umwelt und spart bei jedem Spülgang bares Geld. Winterhalter zeigt, welche technischen Features Betriebskosten reduzieren, wann sich die Anschaffung einer neuen Spülmaschine lohnt und wie mit einfach umzusetzenden Maßnahmen die Energiekosten in der Spülküche gesenkt werden können.



sich einfach bei einem guten Silvaner an der langen Bar eine Auszeit vom Messerummel gönnen – alles unter dem Motto: Entspannen – Genießen – Kontakte knüpfen; großartige Weine kennenlernen, mehr über Frankenwein erfahren, sich professionell beraten lassen und hinterher: Mehr Umsatz beim Wein im eigenen Betrieb machen!

Das Rahmenprogramm setzt auf spannende Wine Walks, Workshops zum Thema Wein-Cuvee selber machen und aktuelle Themen-Flights zum Verkosten. Voranmeldungen zum Workshop und zum fränkischen Winzer Speed-Dating im Wine Walk werden empfohlen, die Plätze sind begrenzt.

Hier Auszüge aus dem Programm:

Sonntag, 12. Januar

11 Uhr: Winzersekte aus Bayern by Glas

Präsentation verschiedener Stilrichtungen und Preisklassen fränkischer Winzersekte

Verkostung: fünf Sekte/fünf Winzer Kurzpräsentation direkt an den Winzer-Tischen mit Sommelière Jenny Weiss

12 Uhr: Premium aus Bayern – läuft!

Optimierung der Weinkarte mit exklusiven Großen Gewächsen aus Franken
Verkostung: vier Weine/vier Winzer Präsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder

13 Uhr: Workshop – Wein-Cuvée selbermachen!

Welche Grundweine passen ideal zusammen?
Wie kreiert man eine individuelle Haus-Cuvée, die perfekt in die Karte passt?
Mit Winzer Michael Meusert an der Bar – eine interaktive Erfahrung

14 Uhr: Die Rosa Welle!

Entdecken Sie Rosé mit und ohne Bubbles – Bestseller für jede Weinkarte
Verkostung: vier Weine/vier Winzer Präsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder

15 Uhr: Brot und Wein

Brot trifft auf die perfekte Weinbegleitung: eine klassische Kombination neu interpretiert
Verkostung: fünf Weine/fünf Winzer/fünf Brote; Präsentation an der Bar mit Bäckerin Mareike Fries (Weinprinzessin aus dem Taubertal) und Sommelière Susanne Platzer

Montag, 13. Januar 2025

11 Uhr: Silvaner – Der europäische Rebsorten-Star

Ein vielseitiger Essensbegleiter mit unzähligen Facetten
Verkostung: fünf Silvaner/fünf Winzer Kurzpräsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder

12 Uhr: Alkoholfrei mit Wein!?

Genussvoll ohne Alkohol – ob still oder mit Bubbles
Verkostung: vier alkoholfreie Weine/vier Winzer Präsentation an den Tischen mit Sommelier Thomas Wachter

Dienstag, 14. Januar

11 Uhr: Das regionale Weinkonzept

Impulsvortrag: Was erwarten Gäste von einer Weinkarte in Bayern?
Mit Susanne Platzer (WSET Diploma Holder)

13 Uhr: Winzersekte aus Bayern by Glas

Präsentation verschiedener Sekte aus Franken – ideal für die Gastronomie
Verkostung: fünf Sekte/fünf Winzer Kurzpräsentation an den Tischen mit Sommelière Jenny Weiss
Das gesamte Programm und Anmeldung unter: www.culinarium-bavaricum.de

Gastro Innovation Awards 2025

Mit diesem Wettbewerb für Gastro-Start-ups sucht die Gastgeber-Messe HOGA nach neuen Lösungen für die moderne Gastronomie und Hotellerie. Der Sieger wird beim großen Finale am Eröffnungstag der Messe gekürt. Folgende acht Kandidaten sind von der Jury ausgewählt worden:

- Genusskoarl mit nachhaltiger Bio-Fischsauce aus den österreichischen Alpen
- GoHallyu mit Kimchi Crunch – aus echtem Kimchi
- KITRO SA mit einem

Food Waste Management

- Tempehmanufaktur Schnappinger: Bio-Tempeh aus verschiedenen Hülsenfrüchten
- möhrengrün mit vegetarischem Hak-Allerlei
- Goldenleafs microgreens mit Vertical Indoor Farm
- Pleta mit Einweggeschirr und Trinkstrohhalme aus Areca-Palmblättern
- vanozza foods mit pflanzlichem Käse der zweiten Generation

Die Finalisten des Gastro-Start-Up-Wettbewerbs erhalten je einen Messestand auf der HOGA in Halle 3 sowie Marketingsupport vom DEHOGA Bayern. Die Top 3 Platzierungen erhalten darüber hinaus die Möglichkeit zur Präsentation auf dem DEHOGA-GastroFrühling sowie einen eigenen kostenfreien Stand beim Bayerischen Gastgebtag. Und die Gewinner des HOGA-Start-Up-Wettbewerbs dürfen sich zusätzlich über 2.000 Euro Marketingbudget freuen.

FOODSpecial 2025

Seit 1999 findet die Food Special-Messe im Rahmen der HOGA in Nürnberg statt. 2025 erhält dieser Publikumsmagnet wieder eine eigene Halle und ist an allen drei Messtagen geöffnet. Auf Initiative der süddeutschen Service-Bund Mitglieder Bauer, Bierbichler, Flach, Nußbaumer, OMEGA SORG, Rittner und Troiber präsentieren fast 100 Food-Aussteller einen breiten Überblick über die aktuellen Themen und Trends der Branche.

„Das Spektrum geht von überarbeiteten Klassikern hin zu den neuesten Trends und Produkt-Innovationen, die natürlich auch Newcomern in der Gastronomie eine hervorragende Basis bieten, ihr Speisekonzept auszuarbeiten“, so Johannes Fuchs, Urheber und Ideengeber der Food Special- Messen. Aktuelle Informationen zur HOGA Nürnberg und Tickets unter

www.hoga-messe.de



Riva Strandkurhaus in Waging, Café & Restaurant Papillon in Siegsdorf – perfekte Konzeptumsetzung made by FEIL. Fotos: FEIL

FEIL: Passgenaue Lösung für jede Konzeptidee

Vom Hohen Norden („Münchner Hahn – Ciao Maria“ auf Sylt) bis vor der Haustür (Café & Restaurant Papillon in Siegsdorf), in den Metropolen (Weisses Bräuhaus im Tal in München) und in ländlichen Regionen (Hotel Bergeblick Bad Tölz): Der FEIL ist immer auf Achse, um sein einmaliges Gespür für Atmosphäre an den Kunden zu bringen. Auf der HOGA Nürnberg ist der renommierte Objekteinrichter aus Siegsdorf natürlich auch Stammgast. „Allein schon unsere aktuelle Referenzliste zeigt, dass wir in enger Abstimmung mit den Auftraggebern jede Herausforderung meistern können“, so die Ge-

schäftsführer Bernhard und Hans-Georg Feil. „Für uns als Chiemgauer Familienunternehmen ist es selbstverständlich, auf der bayerischen Gastgäbermesse Flagge zu zeigen. Wir freuen uns auf Nürnberg und viele Gespräche mit Kunden sowie interessiertem Fachpublikum und möchten die Gastronomen und Hoteliers von unserer Kreativität bei neuen Konzepten und unserer Leistungsfähigkeit bei der Umsetzung überzeugen.“

Die Fa. FEIL steht für eine „Alles aus einer Hand“-Kompetenz in Sachen Inneneinrichtung. „Zu unseren Stärken zählen die individuelle Beratung und

Konzeptfindung, die professionelle Planung durch unsere Innenarchitekten inkl. fotorealistisches 3D Rendering, die hochwertige Fertigung und nicht zuletzt die fachgerechte und zuverlässige Projektabwicklung sowie eine ständige Weiterentwicklung zusammen mit unseren geschätzten Kunden“, so Bernhard Feil. „Ob klassisch, elegant oder rustikal, ob groß oder klein, ob verwinkeltes Gewölbe oder gerader Neubau: Wir finden für jedes Konzept und jedes Problem eine passgenaue Lösung, die unserem Kunden Freude und wirtschaftlichen Erfolg bereitet.“

Halle 4A, Stand C34

EKU: Mit Live-Cooking!

Auf der HOGA Nürnberg ist die Fa. EKU Großküchentechnik aus Limburg als Mitaussteller am Stand der Fa. Troiber Gastrotechnik vertreten.

„Da wir weniger Platz als sonst zur Verfügung haben, können wir nur eine kleine Auswahl unserer Topgeräte vorstellen“, so Geschäftsführer und Inhaber Manuel Kulbach, der zum Messteam gehören wird. „Zentrales Thema werden wieder unsere DUPLEX-Grillplatten sein. Beim Live-Cooking mit dem Gastrono-



Die neue Großbecken-Fritteuse und DUPLEX-Grillplatten stehen bei EKU im Mittelpunkt.

Fotos: EKU

men und Küchenchef Markus Breidenbach können sich die Besucher von der Leistungsfähigkeit

der DUPLEX-Grillplatte überzeugen.“

Ein weiteres Messe-Highlight ist die neue EKU Großbecken-Fritteuse in den Serien 750+850. Darüber hinaus zeigt EKU auch eine Auswahl an Geräten der Serie 750, darunter den Gasherdd Powerburner.

Halle 3A, Stand FS 08 (Food Special)

Im Programm u. a.:

Mo, 03. und Di, 04.02.

> Kochen mit Nachwuchsköchen
der Hotelfachschulen Passau
und Viechtach

> Hygieneseminare
(Mit Zertifikat! Gilt als Nachweis
gem. Infektionsschutzgesetz)

11. GAST+KÜCHE

Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

03. + 04. Februar 2025

in der 3-Länderhalle in Passau

Neues für Gastronomie & Hotellerie

Kartenbestellungen
für Fachpublikum
und
Anmeldung zum
Hygieneseminar
auf der Homepage

TECHNIK ESSEN TRINKEN SERVICE

www.gast-kueche.de

Troiber: So schmeckt die Heimat

Die Feinkost-Manufaktur bei der Fa. Troiber ist so alt wie das Unternehmen selbst. Die ersten Feinkostsalate wurden vom Firmengründer Xaver Troiber damals noch persönlich in seiner Garage hergestellt. Seitdem wachsen sowohl die Feinkost-Manufaktur als auch das spätere Unternehmen Troiber GmbH & Co.KG stetig weiter.

In der Troiber Feinkost GmbH arbeiten derzeit mehr als 60 Fachkräfte auf einer Produktionsfläche von über 2.000 qm. Gemeinsam werden ca. 500 verschiedene Artikel produziert und veredelt.

„Dank der kreativen Ideen unserer Entwicklungsabteilung kommen regelmäßig ausgefeilte und schmackhafte Produkte hinzu“, heißt es bei dem Unternehmen im niederbayerischen Hofkirchen. „Die bayerischen Wurzeln sind dabei nach wie vor ein fundamentaler Bestandteil unserer Firmenphilosophie und der enge Kontakt zu



Frisch aus der Troiber Feinkost-Manufaktur: Altbayerischer Krautsalat & Bayerischer Kartoffelsalat. Fotos: Troiber

regionalen Bezugsquellen ist uns sehr wichtig. Nachhaltigkeit und Regionalität gilt es so stark wie möglich zu fördern.“ Diverse Zertifikate und Auszeichnungen, darunter auch das „Geprüfte Qualität Bayern“-Siegel (GQB), spiegeln den Qualitätsanspruch von Troiber und die hohen Anforderungen an die Produktion wider.

Am Stand des Service Bund-Mitglieds auf der Food Special können die Fachbesucher Leckerbissen

aus der Feinkost-Manufaktur kennenlernen. „Wir präsentieren unsere beliebtesten Klassiker sowie spannende Neukreationen aus unserer Feinkostschmiede. Alle Produkte stehen zum Probieren bereit und können zu attraktiven Messepreisen bestellt werden“, so die Einladung der Fa. Troiber an das Gastgewerbe. „Überzeugen Sie sich selbst und kosten Sie ein Stück Heimat. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!“

Halle 3A, Stand FS 37 (Food Special)

PALUX: Passgenaue Küchenlösungen

Passgenaue Profi-Küchen „Made in Germany“ – dafür steht PALUX seit Jahrzehnten. Der Komplettanbieter für Premium-Küchen, Prozesslösungen, multifunktionale und energieeffiziente Technik präsentiert auf der HOGA seine ganzheitlichen Küchenkonzepte für höchste Ansprüche. „Wir begleiten unsere Kunden von der Planung bis zur Inbetriebnahme“, heißt es im Hause PALUX. „Unser höchstes Ziel ist es, mit unseren durchdachten Küchen-Komponenten Köchen die Arbeit zu erleichtern und Arbeitsabläufe zu optimieren – damit sie mehr Zeit für das Wesentliche haben.“

Aber nicht nur die Prozess-Kompetenz ist Messthemema, PALUX informiert auf der HOGA auch über beliebte Produkte in modularer Technik. Dazu zählen die flexible und bewährte Premium-Küchenlinie PALUX Topline, der energiesparsame PALUX Salamander VarioLift C, der Speisen in Sekundenschnelle überbackt und gratiniert, und das multifunktionale PALUX SteamTeam. Der vielseitig einsetzbare Druck-Steamer und der leistungsstarke Heißluft-Dämpfer Touch „n“ Steam SL bilden, übereinander montiert, die kleinste vollwertige Küche der Welt. **Halle 4, Stand D21**



Überbacken und gratinieren leicht gemacht – mit dem PALUX Salamander VarioLift C. Sein modernes Design macht ihn zudem zu einem echten Blickfang in jeder Küche. Foto: PALUX

HOBART: Kombidämpfer neu gedacht

Die neuen Kombidämpfer CHEF'S COMBI, die smarte Technik mit großer Flexibilität verbinden und den Anwendern einen echten Mehrwert bieten, stehen bei HOBART im Mittelpunkt des Messeauftritts.

„Dämpfen, Grillen, Braten, Pochieren, Backen oder Sous-Vide-Garen – unser CHEF'S COMBI bietet einfach alles, was Profi-Köche benötigen und nichts, was sie vom Wesentlichen ablenkt“, so die Botschaft von HOBART. „Kochen war nie leichter: Mit dem intuitiven Display ist die Handhabung des Gerätes besonders einfach. Die Garprozesse sind präzise und jederzeit reproduzierbar. Auch bei Vollbeschickung besticht der CHEF'S COMBI mit hervorragender Garleistung.“

Auch an günstige Betriebskosten hat

man bei HOBART gedacht. Konkret heißt das nach Angaben des Herstellers aus Offenburg: bis zu 15% reduzierte Energiekosten dank guter Isolation und modernster Reinigungstechnik; bis zu 15% weniger Rohwareneinsatz dank Zusammenspiel von COMBI CLIMATE CONTROL und COMBI GUIDE. Hinzu kommt eine effektive Reinigung mit geringem Wasserverbrauch und passender Reinigungsschemie. „Der Einsatz die-

ses neuen Gar- und Dampf-Multitalents für Hotellerie, Gastronomie und GV lohnt sich bereits ab 30 Essen pro Tag“, heißt es im Hause HOBART.

Ein weiteres Thema am Messestand in Nürnberg ist die neue, preisgekrönte Generation der Untertischspülmaschinen von HOBART mit ihrem einzigartigen Alleinstellungsmerkmal „Spülen und Polieren mit nur einer Maschine“. Gezeigt werden darüber hinaus die neuen Modelle in der HOBART Einsteigerlinie ecomax.

Halle 4, Stand E43

Highlight am Messestand: der neue CHEF'S COMBI von HOBART. Foto: HOBART





Objekt-m: Schnelle Lieferung garantiert

**FOMA Orange,
Demi-Cowboy &
Railo-AL-Turn –
Messeneuheiten
bei Objekt-m.
Fotos: Objekt-m**

Auf der Suche nach neuen Stühlen, Tischen, Sesseln oder Sitzbänken? „Bei uns werden die Fachbesucher der HOGA Nürnberg bestimmt fündig“, heißt es bei Objekt-m. „Wir bieten eine umfangreiche Kollektion von Möbeln für Gastronomie, Hotellerie und Gewerbe. Und für fast alle Artikel stehen viele verschiedene Bezugstoffe und Beiztöne zur Auswahl, mit denen die jeweiligen Produkte perfekt an die individuellen Vorstellungen

und Bedürfnisse angepasst werden können.“

Untermauert werden diese Aussagen durch eine beeindruckende Logistik. „Viele unserer Artikel sind direkt ab Lager lieferbar“, so die Auskunft bei Objekt-m. „Wir haben bis zu 45.000 Stühle, 1.000 Sessel und Sofas, 2.500 Tische sowie weitere Restaurant- und Lounge-möbel vorrätig. Durch mittlerweile drei große Lager in Süddeutschland können

wir flexibel und schnell reagieren. Durch die perfekte Vernetzung mit Logistikpartnern sind Lieferungen innerhalb von 24 Stunden möglich.“

In der Einladung an das Gastgewerbe für die HOGA Nürnberg heißt es: „In unserem engagierten Team arbeiten kompetente Fachkräfte Hand in Hand, damit wir Ihnen die Lösung bieten können, die Sie brauchen.“

Halle 4A - Stand A20

Schnitzelmaster: Mastern® statt Klopfen!

Schluss mit dem Fleischklopfen, lieber meisterlich Mastern®. Nach dieser Devise hat sich der Schnitzelmaster längst als unverzichtbares Tool in vielen Gastro-Küchen etabliert. Wer ihn noch nicht kennt, sollte dies auf der HOGA Nürnberg nachholen.

Der Schnitzelmaster ist ein praktischer Küchenhelfer, der ein bewährtes Verfahren zur Fleischmürbung ermöglicht, das sich „Mastern®“ nennt. Dabei wird die Fleischfaser nicht gepresst oder gequetscht, sondern gedehnt. Mit den Schnitzelmaster-Geräten lassen sich alle knochenlosen Fleischsorten gleich gut bearbeiten.

Als Vorteile des Schnitzelmasters nennt der Hersteller:

- 50% Arbeitszeiteinsparung gegenüber dem Fleischklopfen
- Verkürzung der Garzeit um etwa 30%
- bearbeitetes Fleisch bleibt saftiger
- kein Ausssaften – kein Gewichts-

verlust – höheres Verkaufsge-
wicht

- die Fleischdicke ist individuell einstellbar
- eine exakt gleiche Fleischdicke sorgt für eine stets gleiche Garzeit
- nur „gemastertes“ Fleisch ist mindestens acht Tage vakuumiert haltbar
- das Arbeiten mit dem Schnitzelmaster ist leise
- das Arbeiten mit dem Schnitzelmaster ist hygienischer
- das Gerät ist leicht bedienbar
- einfach zusammenzubauen und zu zerlegen
- Handgeräte können in jeder gewerblichen Spülmaschine gereinigt werden, die Automatikversionen lassen sich bequem mit dem Dampfstrahler reinigen.

Bisher wird dieses Verfahren mit den



Bietet den Küchenbrigaden eine Vielzahl an Vorteilen: der Schnitzelmaster (hier das Handgerät PROFI).

Foto: Schnitzelmaster

„PROFI“- und „MAXI“-Handgeräten der Schnitzelmaster GmbH bereits von weit mehr als 10.000 zufriedenen Kunden genutzt. Für große Betriebe mit einer knochenlosen Fleischverarbeitung von hohen Mengen hat das Unternehmen aus Niederbayern die Automatikversionen „SMK-2W-34“ (bis zu 200 kg Stundenkapazität) und „TURBO“ (bis zu 400 kg Stundenkapazität) entwickelt. Diese Geräte geben großen Metzgereien und Gastro-Betrieben die Möglichkeit, Verarbeitungskosten zu senken und gleichzeitig Fleisch mit besserer Qualität anzubieten.

Halle 4, Stand B02



Mit Leidenschaft
geröstet und veredelt.
Für exzellenten Kaffeegenuss
zur Weihnachtszeit.



Winterhalter: Runter mit den Betriebskosten

Die Gastrobranche sieht sich immer noch einer Reihe großer Herausforderungen gegenüber: Fachkräftemangel, Energiepreise und gestiegene Hygieneanforderungen.

Auf dem Winterhalter Messestand bekommen Besucher einen Überblick



Winterhalter präsentiert in Nürnberg eine durchdachte Lösung für das Spülen von Mehrweg-Bechern und -Bowls.

Foto: Winterhalter

über alle Produkte und Services des Spültechnikherstellers aus Meckenbeuren und können sich aus erster Hand informieren und ausführlich beraten lassen. Denn eine gut geplante Spülorganisation trägt zur Prozessoptimierung bei, entlastet das Personal und sichert den Hygienestandard.

Winterhalter zeigt in Nürnberg, welche technischen Features Betriebskosten reduzieren, wann sich die Anschaffung einer neuen Spülmaschine lohnt und wie mit einfach umzusetzenden Maßnahmen die Energiekosten in der Spülküche gesenkt werden können. „Außerdem erbringen unsere Spülexperten den Beweis, dass Mehrweg-Becher und -Bowls in unter zwei Minuten gespült und danach trocken ineinander gestapelt werden können“, heißt es bei Winterhalter. „Körbe, Spülchemie und Maschineneinstellungen sind exakt auf das Spülen und die Trocknung von Kunststoff abgestimmt.“ **Halle 4, Stand A30**

Aviko: SuperCrunch & Churros

Überzeugender Geschmack, hohe Knusprigkeit und lange Standzeit: Das sind die wesentlichen Produkteigenschaften, mit denen die Aviko-Produkte im herausfordernden Gastro-Alltag bestehen.

Ganz vorne mit dabei sind die beliebten SuperCrunch Pommes, die mittlerweile in zwei Frische- und sechs Tiefkühl-Varianten erhältlich sind. „Unsere SuperCrunch Pommes haben ein spezielles Knusper-Coating und das als erste im Markt auch bei den frischen Sorten“, heißt es bei Aviko. „Sie lassen sich in

gerade mal 2,5 bis 3,5 Minuten lecker-goldgelb zubereiten und bleiben je nach Sorte 20 bis 30 Minuten schön warm und kross. Unter der Wärmelampe sind es bei SuperCrunch Fresh sogar volle 60 Minuten.“

Ein attraktives Dessertangebot ist ein wichtiger Umsatz-Faktor. Als renditestarke Alternative zum herkömmlichen Gebäck- und Kuchenangebot präsentiert Aviko in Nürnberg original spanische Churros. Neben seinen klassischen „Straight Churros“ und den „Loop Churros“ in attraktiver Kringel-Form hat Aviko jetzt auch „XXL Churros“ und „Ofen-Churros“ im Tiefkühl-Sortiment.

Großer Pluspunkt sind die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten – mit Zucker und Zimt, mit Schokostreuseln, Nüssen oder Krokant, mit Schoko-, Vanille-, Karamell- oder Erdbeersoße, mit Eiscreme, mit frischen Früchten ...

Halle 3A, Stand FS75 (Food Special)



Einfach zugreifen bei Aviko SuperCrunch Pommes und Churros Ananas. Fotos: Aviko



Für den täglichen Gebrauch: die „DAILY Collection“ von PAPSTAR.

Foto: PAPSTAR

PAPSTAR mit DAILY Collection

Zu den Highlights des Messeauftritts von PAPSTAR in Nürnberg zählt die „DAILY Collection“, die mit ihrer schicken und schlichten Optik ohne Randprägung für den täglichen Gebrauch konzipiert ist. Hergestellt wird diese in eigener Produktion bei Paper Print Converting in Österreich, einem Unternehmen der PAPSTAR-Group.

„Grundvoraussetzung für die nachhaltige Produktion der mehrlagigen DAILY Collection ist ein saugfähiges, nach dem Forest Stewardship Council® zertifiziertes und somit recyclebares Material“, heißt es bei PAPERSTAR. „Es werden ausschließlich Tissue-Qualitäten eingesetzt, deren Primärfasern allen Hygiene-Anforderungen gerecht werden. Dadurch entstehen eine weiche Haptik und eine bessere Faltbarkeit. Alle Artikel der DAILY Collection lassen sich farblich hervorragend mit den Produkten der ROYAL-Collection kombinieren.“

Weitere spannende Themen am PAPERSTAR-Stand sind die neuen Cupcake- und Tortenboxen aus FSC®-zertifiziertem Kraftkarton (besonderer Clou: Acht der insgesamt zehn Varianten sind 10 cm hoch, so dass üppige Sahne- oder Buttercreme-Toppings nicht länger am Deckel anpappen können), neue Foodboxen (für Burger, Baguettes, Pommes oder generell Lunch) und Snacktrays mit einer plastikfreien Beschichtung auf der Basis von Meeresalgen sowie Müllbeutel und Abfallsäcke aus 100% Post Consumer Waste.

Halle 4A, Stand C18



Viel Platz für üppige Sahne-Toppings

Foto: PAPERSTAR

BEGA: Inspirationen fürs Ambiente

Es ist schon eine gute Tradition: Die Fa. BEGA ist auf der HOGA an einem Gemeinschaftsstand mit der Fa. Hofmann vertreten. Die Einrichtungsprofis aus Gunzenhausen präsentieren u. a. moderne Vollpolsterbänke und passende Stühle, bezogen mit neuen Inspirationen der Stoffhersteller. Aber auch traditionelle und rustikale Holzmöbel kommen am Messestand nicht zu kurz.

Aktuelle Referenzobjekte zeigen die Bandbreite der Fa. BEGA, darunter die Gastronomie im Bahnhof Neumarkt. „In Zusammenarbeit mit der Kulmbacher Brauerei und dem Dampflokmuseum haben wir im Zuge der Gebäudesanierung den früheren Wartebereich zu einer einladenden Gastronomie ausgebaut“, erzählt BEGA-Geschäftsführerin Martina Beißer. „Die klassische Einrichtung wurde passend auf das historische Umfeld abgestimmt.“

In Weißenburg ist das L'incontro seit Jahren ein fester Bestandteil der Gastro-

szene. Ziel des Umbaus war es, das bisherige Konzept (Café/Eisdiele) in ein trendiges Restaurant/Bar/Café umzugestalten. „Das ist mit Erfolg gelungen“, so die Auskunft der Fa. BEGA. „Wichtig war, eine optimale Raumausnutzung zu erzielen. Vor allem bei den Bänken wurden viele Gestaltungsmöglichkeiten umgesetzt: gesteppte Stoffe, Quadrat-

steppung bei Bankrückenlehnen, verschiedene Höhen.“

Die Botschaft des Familienunternehmens lautet: „Wer nach Inspirationen und Ambiente-Ideen, passend zum eigenen Betrieb, sucht, ist herzlich zu einem Besuch unseres Messestandes eingeladen.“

Halle 4A, Stand A06



Von der Gastronomie im Dampflokmuseum bis zum L'incontro in Weißenburg: Einrichtung nach Maß von der Fa. BEGA. Fotos: BEGA

Exito: Neuheiten in modernem Design

Erstmals auf einer deutschen Fachmesse präsentiert die Fa. Exito in Nürnberg ihre beiden neuen Modelle „Lucca“ und „Aosta“. Die Botschaft der Outdoor-Spezialisten aus Österreich lautet: „Beide Modelle vereinen Komfort, Langlebigkeit und modernes Design – perfekt für jedes Outdoor-Paradies.“

Mit seinem Aluminiumrahmen und dem UV-behandelten Outdoor-Acrylgewebe (Seil) in stilvollem Hellgrau ist das Modell Lucca ein Highlight in jeder modernen Outdoor-Lounge. Das robuste Material ist nach Angaben des Herstellers wetterfest und sorgt für eine lange Lebensdauer, auch bei intensiver Sonneneinstrahlung oder Regen. Die ergonomische Form und die weiche Polsterung machen

Lucca zum perfekten Rückzugsort für entspannte Stunden unter freiem Himmel.

Das Modell Aosta beeindruckt durch sein elegantes Design in Anthrazit und Dunkelgrau. Auch hier sorgt der Aluminiumrahmen in Kombination mit dem UV-behandelten Outdoor-Acrylgewebe für höchste Stabilität und Widerstandsfähigkeit. Zum vollständigen Set gehören eine 2er-Bank, zwei Sessel und ein Tisch.

„Beide Modelle bestechen nicht nur durch ihr ansprechendes Design, sondern auch durch ihre Widerstandsfähigkeit“, so Exito-Geschäftsführer Rudolf



Elegant, langlebig, widerstandsfähig: das neue Modell „Aosta“ von Exito. Foto: Exito

Schreder. „Das UV-behandelte Outdoor-Acrylgewebe verblasst nicht und bleibt auch nach vielen Sommern wie neu. Aluminium als Material sorgt für Leichtigkeit und Stabilität, wodurch unsere Outdoor-Möbel leicht zu handhaben und zu transportieren sind.“

Halle 4A, Stand A04



FEIL OBJEKTEINRICHTER

Erfolg braucht

ERFAHRUNG

Wir lassen Sie nicht alleine sitzen!

**Beratung und Planung // Kompletter Innenausbau // Hauseigene Fertigungs-
Brandschutztüren // Licht & Dekoration**

Besuchen Sie uns! Auf der HOGA Messe Nürnberg: Halle 4A Stand C34



Mehr Bio in den Profiküchen! Ideen und Unterstützung bieten Bioland und der Ökoring an ihrem Messestand. Foto: Sonja Herpich

Bioland/Ökoring: Besuch der Bio-Königin!

Bio in der Gastronomie! Das ist das große Thema am Gemeinschaftsstand von Bioland, Deutschlands führendem Ökoanbauverband, und dem Bio-Großhändler Ökoring. „Dem Außer-Haus-Markt kommt eine immer stärkere Bedeutung zu“, so Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Markt bei Bioland. „Hier liegt sehr großes Potential, das gesetzlich verankerte Ziel von 30% Bio in Bayern bis 2030 zu erreichen. Die HOGA möchten wir dazu nutzen, gemeinsam mit unseren Liefer-Partnern zu zeigen, dass sich eine Umstellung auf Bio lohnt und stehen allen interessierten Fachbesuchern beratend zur Seite.“

Neben der Möglichkeit zum Netzwerken

stehen an allen Messetagen Expert:innen-Talks auf dem Programm. Ein besonderes Highlight ist der Besuch der Bio-Königin Anna-Lena Dworschak aus Nürnberg (Sonntag, 12.1. ab 14 Uhr). Weitere Themen sind:

- „So profitiere ich von der Bioland Gastronomie-Partnerschaft“ (am 12.1., 11 und 15 Uhr, 13.1., 11 und 14 Uhr)
- „So geht bayerisches Bio in der Gastronomie – lassen Sie sich inspirieren“ (13.1., 12 Uhr)
- So funktioniert Bio in Einkauf, Speiseplanung und Kommunikation“ (14.1., 12 und 14 Uhr)

Aktuell sind rund 160 Partner aus Gastronomie, Hotellerie, Catering und GV bei Bioland organisiert. Im vergangenen Jahr entschieden sich rund 30 Gastro-Betriebe dazu, Bioland-Gastronomie-Partner zu werden. Wer sich für „Bio und Regional in der Gastronomie“ interessiert, sollte sich die geballte Power von Bioland und dem Ökoring nicht entgehen lassen. **Halle 4, Stand B79**

Hofmann: Modern & rustikal

Moderne rustikale Massivholzmöbel stehen bei der Fa. Hofmann im Mittelpunkt des Messeauftritts. Paradebeispiele dafür sind u. a. die Stuhlmodelle Silva und Heidi und das Bankmodell Spessart, die alle im firmeneigenen Werk in Kreuzwertheim am Rande des Spessart gefertigt werden. „Die sorgfältige Holz Auswahl und die Liebe zum handwerklichen Detail zeichnen diese Möbel aus“, heißt es im Hause Hofmann. „Jeder Stuhl und jede Bank ist hier ein Unikat.“

Ein zweiter Schwerpunkt – oder wenn mal so will auch ein Kontrapunkt – ist die Präsentation von modernen Polstermöbeln. „Hier stellen wir bequeme Sessel und Bänke aus, die zentimetergenau auf jede Raumsituation abgestimmt werden“, so die Auskunft aus dem Unternehmen.

Wie der Untertitel im Firmennamen (möbel. gastronomie. einrichtungen) betont, gestaltet die Fa. Hofmann auch Lokale: „Das Referenzfoto zeigt die Gaststätte „Ilge“ in Schwäbisch Hall. Wir haben das komplette Einrichtungskonzept gestaltet, das mit seiner Mischung aus Industrielook und moderner urbaner Ästhetik perfekt in das historische Gebäude passt und ein frisches Konzept aus Café, Bar und Eventgastronomie bietet.“

Halle 4A, Stand A06



Gaststätte „Ilge“ in Schwäbisch Hall – komplett eingerichtet und gestaltet von der Fa. Hofmann. Foto: Hofmann

BÄKO: Ansprechpartner & Ideengeber

Die BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG zählt zu den traditionsreichsten Ausstellern auf der HOGA Nürnberg. „Wir nutzen diese Messe auch 2025 wieder als Anlaufstelle und Plattform für unsere Geschäftspartner“, heißt es in der BÄKO-Firmenzentrale in Langenzenn. „Als Fachgroßhandel für Bäcker und Konditoren stehen wir als Ansprechpartner mit einem breiten Informationsangebot zur Verfügung.“

Und die BÄKO kommt wie gewohnt nicht allein zur HOGA. Rund 20 Aussteller bieten rund um den BÄKO-Stand einen Überblick über Trends und Neuheiten für die Bäckergastronomie von morgen. Darüber hinaus stehen Netzwerken und Austausch im Vordergrund. Zum einen haben die Kunden der BÄKO auf der Messe die Möglichkeit, über den Zaun zu schauen und zu erleben, was sich im Gastro-Bereich tut. Genauso können sich aber auch die Gastro-Unternehmer branchenübergreifenden Input im Bäckereiwesen holen. Die Botschaft der BÄKO lautet: „Die Messe HOGA macht unseren Mitgliedern und Kunden ein attraktives Angebot, aus dem ‚Kokon‘ des Alltags herauszukommen und neue Impulse aufzunehmen. Und wir freuen uns auf den persönlichen Dialog mit den Entscheidern aus den Betrieben.“

Als Großhändler bietet die BÄKO ihren Kunden und Mitgliedern eine breite Produktpalette mit über 15.000 Artikeln, von Getreide und Saaten bis hin zu Fertigungsmaschinen und Berufsbekleidung.

Halle 4, Stand E61



Der BÄKO-Stand ist ein beliebter Treffpunkt auf der HOGA. Foto: AFAG

Adelholzener: Verkostung & Austausch

Lust auf eine coole Erfrischung während des Messerundgangs? Ein anregender Zwischenstopp am Stand der Adelholzener Alpenquellen gehört für viele Wirtinnen und Wirte fest zum HOGA-Programm dazu.

„Die HOGA Nürnberg zählt zu den bedeutendsten Messen für die Gastronomie- und Hotelleriebranche in Bayern. Als Nummer 1 im bayerischen Mineralwassermarkt sind die Adelholzener Alpenquellen seit vielen Jahren auf dieser Veranstaltung vertreten und heißen sowohl Fachbesucherinnen und -besucher als auch etablierte Bestands- sowie potenzielle Neukunden willkommen“, so

die Einladung von Albert Weber, Leiter Vertrieb Gastronomie bei den Adelholzener Alpenquellen. „Neben der Präsentation unserer Produkte, die direkt vor Ort verkostet werden können, laden wir auch zum fachlichen Austausch ein.“ Als regional verwurzelt Unternehmen pflegen die Adelholzener Alpenquellen eine enge Beziehung zur bayerischen Gastronomie und Hotellerie. Die HOGA Nürnberg bietet dabei eine hervorragende Gelegenheit, bestehende Partner-



Auf Erfolgskurs: das exklusive Gastro-Classic Sortiment von Adelholzener. Foto: Adelholzener Alpenquellen

schaften zu vertiefen und neue Kooperationen zu knüpfen. Darüber hinaus zielt Adelholzener darauf ab, sich über das bayerische Gastgewerbe hinaus auch national zu vernetzen, um die Marke nachhaltig weiter zu etablieren.

Halle 4, Stand F81

KRÖSWANG: Zeit für Fleisch

Auf der HOGA Nürnberg präsentiert KRÖSWANG seine aktuelle „ZEIT für Fleisch. Aus Österreich“-Initiative. Dieses Sortiment bietet über 500 Produkte der gesamten Bandbreite an österreichischem Frischfleisch (Schwein, Rind, Kalb, Huhn, Pute) an. Der Gastronom kann das gesamte Frische-Sortiment bis 12 Uhr bestellen und bereits am nächsten Tag seinen Gästen servieren. „Mit unserem einzigartigen Konzept können wir über 500 Frischfleischprodukte das ganze Jahr über just in time an unsere Kunden liefern“, freut sich Eigentümer Manfred Kröswang.

Dass die Lieferung innerhalb von 24 Stunden gewährleistet werden kann, fußt auf zwei Standbeinen. „Möglich wird dies einerseits durch ein einzigartiges Logistiksystem, welches uns ermöglicht, direkt auf die jeweiligen Lager unserer ausgewählten Fleischproduzenten zuzugreifen und somit im Nachtsprung die Ware für alle Kunden verfügbar zu haben“, erklärt der Firmenchef. „Andererseits durch das modernste Frischezentralager der Branche in Grieskirchen, wo ebenfalls im Nachtsprung alle elf Standorte von KRÖSWANG bedient werden.“

Und logisch: Auf dem über 100 qm großen KRÖSWANG-Messestand können Besucher die Frische des Sortiments natürlich auch verkosten. **Halle 4, Stand A79**



Foto: KRÖSWANG

Zauritz Objekt: Alles aus einer Hand!



Einfach mal probesitzen! So lautet das Motto bei Zauritz Objekt. Präsentiert werden zahlreiche Neuheiten wie z. B. die Stuhlmodelle Giulia und Italy oder der Sessel Otto. Zudem wird in Nürnberg ein Querschnitt durch das vielseitige Sortiment an Möbeln, Stoffen und Dekorationen in allen Stilrichtungen gezeigt.

„Unser Leistungsspektrum umfasst die gesamte Gastronomieeinrichtung aus einer Hand – von Restaurant-Einrichtungen über Hotelzimmer bis hin zu Seminarräumen und Wellnessbereichen“, so die Auskunft bei Zauritz Objekt. „Schritt für Schritt setzen wir Ihr Projekt gemeinsam mit Ihnen um.“

Dafür steht bei dem Unternehmen aus Weidhausen bei Coburg ein Team aus Innenarchitekten und Handwerkern parat, dessen Ziel es ist, Räume zu planen und zu gestalten, die begeistern. Die Botschaft von Zauritz Objekt an die Gastro-Unternehmer lautet: „Bei uns werden Sie rundum professionell und praxisnah beraten. Vertrauen Sie auf unsere Expertise!“

Halle 4A, Stand A05



Neu bei Zauritz Objekt: die Stuhlmodelle Giulia und Italy und der Sessel Otto. Foto: Zauritz Objekt

NEU

Live cooking!

Auflisch-Grillplatten **DUPLIX**



Wir stellen aus!

HOGA

**Messezentrum Nürnberg
Halle 3A | Stand FS08**

12.-14.01.2025

Kommen Sie vorbei!

EKU

MADE IN GERMANY

www.eku-limburg.de



Der Live-Wettbewerb **Koch des Jahres** war in diesem Jahr fest in bayerischer Hand. Vier der sechs Finalisten kamen von Betrieben aus dem Freistaat und zeigten beeindruckende Leistungen. Auf Platz zwei landete **Alexander Högner** (Foto, 2. von li.), Küchenchef im **Herzog – Restaurant & Bar** in München mit Assistentin **Sonja Denninger** (Souschefin im Herzog). Bronze ging an **Simon Scheuerlein**, Küchenchef im **Bayerischen Hof** im fränkischen Spalt mit Assistentin **Lucia Ronellenfitsch** (Chef de Partie im Bayerischen Hof). Über Sachpreise freuen durften sich die Finalisten **Christoph Ehler**, Souschef im **Leonardo Royal Hotel** in Nürnberg mit Assistentin **Entihal Khatib** (Chef de Partie im Leonardo Royal Hotel), und **Florian Kornexl**, Küchenchef im **Gasthaus Kornexl** in Untergriesbach in Niederbayern mit Assistent **Marcel von Winkelmann** (Küchenchef im Restaurant Marcel von Winkelmann in Passau). Nur einer spuckte den bayerischen Jungköchinnen und -köchen in die Suppe. Der Sieg ging an **Jaspar Wcislo**, Souschef im **Restaurant Agata's** in Düsseldorf, der gemeinsam mit seinem Assistenten **Marcel Förster**, Küchenchef im Agata's, den Titel holte und 5.000 Euro Preisgeld erhielt.

Foto: Petra Schmidt | www.kochdesjahres.de



Wie klingt das: die jüngste Tee-Sommelière weltweit! Über diesen Titel darf sich **Victoria Block** freuen, Auszubildende im Hotel **Vier Jahreszeiten Kempinski** München. Mit gerade mal 20 Jahren ist sie die jüngste

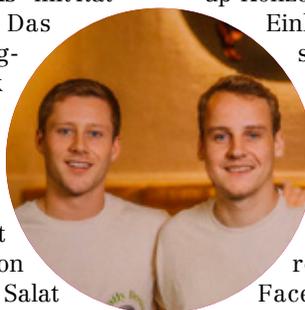
Ronnefeldt **TeaMaster Silver** weltweit. Die angehende Hotelfachfrau schloss die renommierte Ausbildung mit dem besten Ergebnis ihres Kurses ab. Bereits während ihrer Ausbildung bringt sie ihr Wissen über Tee aktiv ein. Victoria Block unterstützt den Service des beliebten Afternoon Teas, der im denkmalgeschützten Nymphenburg Zimmer des Hotels serviert wird und berät Gäste bei der Auswahl aus über 30 erlesenen Teesorten. Victoria Block stammt aus einer Hoteliersfamilie in Ingolstadt, wo ihre Begeisterung für Tee bereits in der Kindheit durch ihre ostfriesischen Wurzeln geweckt wurde. Ostfriesland ist für seinen hohen Teekonsum bekannt, und so wurde Tee früh zu einem festen Bestandteil ihres Tagesablaufs. Foto: Kempinski | www.kempinski.com

Glückwunsch an das **Hotel Zur Post** in Altötting: Beim renommierten **Hotel Digital Score Branchen-Report Bayern 2024** konnte sich das Hotel den 1. Platz sichern. Mit einer herausragenden digitalen Marketing-Performance ließ das inhabergeführte Haus 1.138 weitere Hotels in Bayern hinter sich. Der Branchen-Report wurde im Rahmen des Bayerischen Gastgebertages von Online Birds in Zusammenarbeit mit der DEHOGA Bayern vorgestellt. Der Hotel Digital Score analysiert die Online-Marketing-Performance von Hotels auf einer Skala von 0 bis 100 und gilt als Maßstab für die digitale Präsenz und Sichtbarkeit. Untersucht werden dabei fünf Bereiche: Website, Suchmaschinenoptimierung, Suchmaschinen-

werbung, E-Mail-Marketing und Social Media. Das Ergebnis ist auch Resultat der Zusammenarbeit mit der Hotemarketing-Agentur **TOURISMUSEXPERTEN**. „Dieser Erfolg zeigt, wie wichtig eine professionelle und zielgerichtete digitale Strategie in der Hotellerie ist. Wir sind stolz darauf, gemeinsam mit den **TOURISMUSEXPERTEN** dieses Ziel erreicht zu haben und unsere digitale Sichtbarkeit weiter auszubauen“, sagt Thomas Weidlich, Eigentümer des traditionsreichen 4-Sterne-Hotels. Mit mehr als 700 Jahren Geschichte ist das Haus einer der ältesten Betriebe Bayerns – und digital eines der aktivsten.

Foto: **Hotel Zur Post** | www.hotelzurpost-altoetting.de | www.tourismusexperten.de

In der letzten Ausgabe haben wir über die Gründung von **Tasteful Hospitality** durch die bekannten Münchner Gastronomen **Marc Uebelherr** (u. a. **Schreiberei**) und **Markus Bauer** (Ex-**MAHAVI Group**) berichtet, inzwischen läuft das erste gemeinsame Projekt: Die Branchenprofis stehen den Gründern des innovativen Formats **„Daily Dosis“** mit Rat und Tat zur Seite. Das Konzept der Jung-Gastronomen **Alex Brenner** (Foto li.) und **Max Prahmann** punktet mit einem gesunden Angebot an Comfort Food & Drinks – von Bagels und frischen Salat



Bowls über frisch gepresste Säfte und Kaffeespezialitäten bis hin zu Ayinger Bier vom Fass und ausgesuchten Weinen. Und dank der Kooperation mit einem befreundeten Record Store bietet **Daily Dosis** zudem als angesagtes Listening Café allen Musikfans eine „tägliche Dosis“ guter Musik. Attraktive Location für das Pop-up Konzept ist eine Fläche im Einkaufszentrum **Hofstatt** im Herzen Münchens, die zum Portfolio von **Marc Uebelherr** gehört. „Damit erfüllen wir unser Leistungsversprechen, Gastronomie in all ihren Facetten neu zu denken und den vielversprechenden Nachwuchs zu fördern“, so Markus Bauer. Die Vision ist, die Fläche in der Hofstatt zu einer Talentschmiede für junge, kreative Gastronomen zu machen, die dort Top-Bedingungen für einen Realitäts-Check ihres Traumkonzepts vorfinden, ohne gleich viel Geld investieren zu müssen.

Fotos: **Tasteful Hospitality** | www.tasteful-hospitality.de





Junge Helden für die Branche! Die Idee ist nicht neu, aber stets aufs Neue ein Highlight für alle Teilnehmer. Zum 11. Mal kamen Auszubildende des dritten Lehrjahres der **Dorint** Hotelgruppe zum AzubiHelden-Award zusammen. Nach einer schriftlichen Bewerbungsphase im Frühsommer kämpften 24 Azubis beim großen Wettbewerbsfinale im Dorint Hotel am Heumarkt Köln um die Titel. Dorint Aufsichtsratschef **Dirk Iserlohe** (Bildmitte) ließ es sich nicht nehmen, die Prämierung persönlich vorzunehmen. Wobei er es mehr mit Heldinnen als mit Helden zu tun bekam. Unter den ersten sechs Preisträgern waren fünf Frauen. In der Kategorie Hotelfachleute, dual Studierende, Fachkräfte für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie hieß die strahlende Siegerin **Simone Weber** vom **Hotel Nassauer Hof** Wiesbaden, gefolgt von **Mandy Haak** vom Dorint Hotel Hamburg-Eppendorf und **Elena Gonzales** aus dem **Essential** by Dorint Stuttgart-Airport. In der Kategorie Azubis Köchinnen/Köche gewann **Arved Bo Jensen** vom Dorint Strandresort & Spa Sylt/Westerland. Auf Platz zwei landete **Irina Riegel** vom Dorint Hotel Hamburg-Eppendorf, Dritte wurde **Marlene Penkert** vom Dorint Hotel am Heumarkt Köln. Solche Heldinnen und Helden braucht das Land!

Foto: Ansgar Bolle | www.dorint.com



Im Rahmen einer feierlichen Gala im Restaurant „Rive Fish & Faible“ in Hamburg bei Gastgeber **Felix Dietz** haben die **Jeunes Restaurateurs (JRE)** sieben neue Mitglieder in ihre Vereinigung aufgenommen. Aus Bayern ist **Bastian Ebert** von der „Schlossanger Alp“ in Pfronten-Obermeilingen mit dabei. Weitere Neuzugänge sind: **Moritz-Christian Brand** („Restaurant Fachwerk“, Rinteln), **Stefan Fäth** („Jellyfish“, Hamburg), **Frédéric Morel** („Restaurant Cœur D'Artichaut“, Münster), **André Radtke** („Restaurant Magda“, Erfurt), **Johannes Steingrüber** („Restaurant Harzfenster“, Seesen) und **Markus Waibel** (Gourmetrestaurant „fine dining RS“, Salach). **Oliver Röder**, Präsident der JRE-Deutschland, betonte: „Mit der Aufnahme dieser herausragenden Kollegen setzen wir ein starkes Zeichen für die Weiterentwicklung der deutschen Spitzengastronomie.“ Ziel der Vereinigung ist es, die Tradition der Ess- und Trinkkultur in Deutschland zu pflegen, zu erhalten und weiterzuentwickeln. Derzeit gehören den JRE in Deutschland 77 Mitglieder an.

Foto: JRE | www.JRE.de

Das Weinheim, nach eigenem Anspruch Schwabings erste Adresse für einen genussvollen Abend mit feinen Weinen aus Deutschland und Österreich, hat seit Herbst mit **Marit Schön** eine neue Chefköchin. Die neue Küchenleiterin begann ihre Laufbahn als Köchin im **Pullman Hotel Berlin Schweizerhof**. Nach ihrer ersten Stelle als Küchenchefin im **Herzog Restaurant & Bar** am Lenbachplatz in München war sie zuletzt als Chefköchin im veganen **Restaurant Pax** im Münchner Werksviertel tätig. „Ich will die Gäste mit einer abwechslungsreichen Mischung von Klassikern der alpinen Küche und davon inspirierten, innovativen Gerichten glücklich machen“, so Marit Schön. Auf der Herbstkarte stehen Leckerbissen wie zart geschmorte Kalbsbäckchen oder ein klassisches Tatar vom Simmentaler Rind. Veganes zum Wein gibt es auch: Marit Schön bietet einen Weißkraut-Strudel mit Wildkräutersalat an. **Helmut Stöhr** und **Andreas Glaubitz**, die beiden Geschäftsführer des Weinheim, haben vor allem mit ihrem mutigen Weinkonzept für Aufsehen in München gesorgt. Seit mehr als fünf Jahren setzen sie vor allem auf herausragende Weine von innovativen Jungwinzern aus Deutschland und Österreich. Die Gäste sind dazu eingeladen, bei mehr als 40 offenen Weinen bei jedem Besuch aufs Neue auf Weinreise zu gehen. www.dasweinheim.de



Die Weinheim-Gastgeber **Andreas Glaubitz (Foto li.)** und **Helmut Stöhr**. Fotos: Das Weinheim

Schon jetzt wieder auf der Suche nach pfliffigen Ideen für die Weihnachtsfeiern 2025? Anno 2024 hat **Marias Platzl** in München in mitten des festlich geschmückten Wirtsgartens allen Firmenkunden wieder eine besondere Bühne geboten: einen einzigartigen, exklusiven Christkindlmarkt für geladene Gäste. Der private Weihnachtsmarkt bildet einen stilvollen Rahmen für besondere Firmenfeiern. „Wir ermöglichen es Unternehmen, den Wirtsgarten für ihre Weihnachtsfeier in einem ganz individuellen Rahmen zu gestalten“, erklärt das Event-Sales-Team der Platzl Hotels. Neben der exklusiven Nutzung sorgt das Team des Marias Platzl auf Wunsch für eine stimmungsvolle Beleuchtung in den Firmenfarben sowie personalisierte Geschenke. Sollte das Wetter nicht mitspielen, steht die angrenzende Eventlocation **Kreszenz4** als stilvolle Indoor-Alternative be-

reit. Und für ein vielfältiges kulinarisches Angebot – vom hausgemachten Platzl-Glühwein über Ayinger Bierbratwürstl, bis zum karamellisierten Kaiserschmarrn – wird natürlich auch gesorgt.

Foto: Platzl Hotels





Foto: DEHOGA/Thomas Fedra

Großes Bilderrätsel

Dieses Foto zeigt das DEHOGA-Präsidium des Jahres

1924

1974

2024

Auflösung & Anmerkungen gibt's vorn im Editorial.

Foto: DEHOGA Bayern



Es geht auch anders

Nein, dieses Foto zeigt nicht den Vorstand des bayerischen Frauenbundes. Es handelt sich um die Sprecher des BHG DEHOGA Bayern Fachbereichs „Forum Junge Gastgeber“. Die zwei Männer in der Mitte gelten nicht (dabei handelt es sich um die Ex-Sprecher Muk Röhl und Christopher Riemensperger, die inzwischen hohe Ämter im Verband einnehmen). Was für einen Gastgewerbe-Verband wirklich sensationell ist: Die Führung des Forums Junge Gastgeber bilden sechs Frauen und drei Männer! Sage noch einer, die Frauen hätten keinen Bock aufs Ehrenamt! Das Umfeld muss halt stimmen.

Spruch zum Neuen Jahr
Die beste Zeit, etwas zu tun, ist 2025.



Auch aus der Vogelperspektive eine Schau: das Winter Tollwood Festival in München. Foto: Anton Brandl

Wenn alles leuchtet, funkelt & glitzert

Was für eine wunderschöne Idee: Das kleine Dorf Plungers im Pitztal wird im Dezember zum begehrten Adventskalender. Jeden Abend öffnet ein anderes Haus ein Fenster und bewirbt nach alter Tradition Gäste und Einheimische mit hausgemachten Spezialitäten. Und organisiert wird das Ganze von den Pensionen und Hotels des Ortes.
Foto: Chris Walch | www.pitztal.com



Wie die anderen feiern: Der Tipp „Christmas Wunderland at Gadens by the Bay“ in Singapur kommt vom Asien-Spezialisten Lotus Travel.
Foto: lotus-travel.de
www.lotus-travel.com

12.-14.1. HOGA Nürnberg – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und GV
Messe Nürnberg
 Veranstalter: AFAG Messgesellschaft
 Näheres unter
www.hoga-messe.de

16.1. Online-Seminar: „Verhalten bei amtlichen Kontrollen und Hintergründe der Kontrolle“
 Verband der Köche Deutschlands
 Referent: René Daniels
 Näheres unter
www.vkd.com/seminare

20.1. Online-Seminar: Tiktok für die Weinwirtschaft (für Einsteiger/innen)
 Deutsches Weininstitut DWI
 Referentin: Ina-Johanna Becker, Social Media Managerin DWI
 Näheres unter
www.deutscheweine.de
 (Rubrik: Seminare & Events)

22.1. Koch-Seminar: Hautnah erleben – FlexiChef, Flexi-Combi und SpaceCombi
 Fa. MKN
Oberschleißheim, Hotelkompetenzzentrum
 Weitere Infos und Anmeldung:
www.mkn.com/cooking-experience

3./4.2. Fachmesse „Gast+Küche 2025“
 Passau,
 3-Länder Halle
 Näheres unter
www.gast-kueche.de

10.2. Live-Webinar: „Betriebsübergabe in Bezug auf Regelungen im Testament und Nachlass“
 Verband der Köche Deutschlands
Bad Überkingen
 Referent:
 Manuela Varrelmann
 Näheres unter
www.vkd.com/seminare

10./11.2. Seminar: „Wein am Pass - Anerkannter Küchenprofi Wein“
 Deutsches Weininstitut DWI
Bodenheim
 Referenten: Team-Vortrag von Sommelier und Koch
 Näheres unter
www.deutscheweine.de
 (Rubrik: Seminare & Events)

11.- 14.2. BioFach – Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel
Messe Nürnberg
 Näheres und Tickets unter:
www.biofach.de

15./16.2. Whisk(e)y-Messe THE VILLAGE
 Pre-Opening am 14. Februar
Nürnberg, Messe
 Veranstalter: AFAG
 Näheres unter
www.whiskey-messe.de

5.3. Koch-Seminar: Hautnah erleben – FlexiChef, Flexi-Combi und SpaceCombi
 Fa. MKN
Oberschleißheim, Hotelkompetenzzentrum
 Weitere Infos und Anmeldung:
www.mkn.com/cooking-experience

16.-18.3. ProWein – Internationale Fachmesse für Weine & Spirituosen
Messe Düsseldorf
 Näheres und Tickets unter
www.prowein.de

Außergastronomie

www.konway.de



Bio-Lebensmittel



Küchentechnik



19.3. Seminar: Nachhaltigkeit & Bio
 Transgourmet Akademie
Bayreuth
 Näheres unter
www.transgourmet.de/akademie/seminare-und-workshops

19.3. Online-Seminar: „Deutsche Küche neu interpretiert“
 Verband der Köche Deutschlands
Bad Überkingen
 Referent: Stefan Binz
 Näheres unter
www.vkd.com/seminare

Gaststätten- und Hoteleinrichtung



www.konway.de



Kühltheken



Anzeigenschluss Ausgabe 1|2025: 03.02.2025

SIE MÖCHTEN IHR UNTERNEHMEN EBENFALLS IM GASTRONOMIE-REPORT PRÄSENTIEREN?

Dann nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Wir beraten Sie gerne:

Bianca Schmidt,

schmidt@gastronomie-report.de,

Tel.: 0911/1489797-1

Gerrith Horndasch,

horndasch@gastronomie-report.de,

Tel.: 07422 / 2006959



**SIE WOLLEN
AUCH MIT
BIO WERBEN?**

**DANN LASSEN SIE
SICH AUSZEICHNEN.**



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Auf Bio setzen lohnt sich. Lassen Sie sich auszeichnen und zeigen Sie Ihren Gästen mit dem neuen **Bio-AHV-Logo**, wie hoch der Bio-Anteil Ihres Angebots ist.



bio-ahv.de