

HOGA PAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Nachrichten

Einkaufsführer

Speisekartenplaner

Wie viel Wissen braucht ein Wirt?

Warum mehr Qualifikation der Schlüssel zu einem
besseren Branchen-Image ist 14

Genuss-Expedition
durch Amsterdam

Tradition vs. Innovation 28

Back2Nature-Trend 36

GAR-antiert gute
Garergebnisse

Mehr als Dampf & Rauch 86

Systemgastronomie 54

Arbeitskräfte aus
dem Ausland

Chancen und Risiken 44

Spültechnik für Profis 76

INHALT



*Convenience
kommt von Können*

66

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 6

HOGAPAGE GASTROPOLIS 10

Ploners Gastro-Kolumne

Wir haben nur uns 11

TITELSTORY

Wie viel Wissen braucht ein Wirt?

Warum mehr Qualifikation der
Schlüssel zu einem besseren
Branchen-Image ist 14

SPECIAL

Kein kalter Kaffee

Cold Brew findet den Weg in die
gut sortierten Kaffee-Bars 20

AROUND THE WORLD

Komm, wir fahren nach Amsterdam ...

Eine Food-Trend-Tour durch die
Welthauptstadt der Freiheit 28

BRANCHE INSIDE

Das Geschäft mit dem grünen Gewissen

»Back2Nature«-Trend erobert
die Großstadt-Gastronomie 36

Messenachlese

Einzigartige Themenvielfalt 40

Das Geheimnis meines Erfolges

Elisabeth Gürtler verrät im
HOGAPAGE-Talk ihre
Erfolgsrezepte 42

MANAGEMENT & MARKETING

Mit neuer Kraft von außen

Personal aus dem Ausland – Chancen
und Herausforderungen 44

Im Bistro nach den Sternen greifen

Immer mehr Top-Köche eröffnen als
Zweitbetrieb ein bodenständiges
(Edel-)Bistro 50

SYSTEMGASTRONOMIE

10. Teamcup der Systemgastronomie

Gemeinsam aufs
Siegertreppchen 54

FOOD & BEVERAGE

Der Multitasker

Wie Profi-Köche das große Potenzial
der Milch ausschöpfen 60

**The Big Five – Food-Kolumne
von Andrew Fordyce**
Breakfast – all day long 65

Convenience kommt von Können
Maßgeschneiderte Lösungen
erleichtern den Alltag der
Küchen-Profis 66

Im Rausch der Aromen
Nie gab es eine größere Auswahl
an alkoholfreien Getränken 72

TECHNIK & EQUIPMENT

**Sparsam, vernetzt und
leicht bedienbar**
Die besten Untertisch-Lösungen
für die moderne Spülküche 76

Die Meister fürs Grobe und Feine
Kleingeräte und diverse
andere Küchenhelfer – Tools für
den harten Küchenalltag 82



*Food-Trend-Tour
durch Amsterdam*

28



*Moderne
Spültechnik*

76



*Weiterbildung an
der Hotelfachschule*

92



106

*Die Kaffeebohne
im Interview*

Volldampf voraus!
GAR-antiert gute Garergebnisse –
moderne Technik macht's
möglich 86

KARRIERE & RATGEBER

Gezielt zum Erfolg
Weiterbildung an der
Hotelfachschule 92

Leaders Club International
Präsident Jean-Georges Ploner
im Interview 96

STARS & LEGENDS

**Eine Wohlfühlinsel im
Industriemeer**
Das »The Ritz-Carlton, Wolfsburg«
in der Autostadt im Porträt 98

10 Fragen an ...
Marc Terenzi 104

Jetzt rede ich!
Die Kaffeebohne im
Exklusiv-Interview 106

SERVICE

Editorial 3

Bücher – Lesestoff für Profis 48

Bildungskompass 95

News aus den Verbänden 108

HOGAPAGE Marktplatz 112

HOGAPAGE Stellenmarkt 114

Vorschau/Impressum 122

Wirt zu werden, ist nicht schwer – Wirt zu bleiben, dagegen sehr ...

Bessere Qualifikation ist der Schlüssel für
ein positiveres Image der Branche



Wer sich einmal mit den Neueröffnungen in der Gastronomie beschäftigt, der wird viele professionell geplante Konzepte entdecken. Auf der anderen Seite aber auch jene Gründer finden, die sich noch immer dem Irrglauben hingeben, dass die Gastronomie eine reine Spaßbranche sei und »das bisschen Gastgeben« am Ende jeder hinbekommen könnte. Das Problem: Solche Wirte schaden dem Branchenimage nachhaltig – auf die eine oder andere Weise. Das HOGAPAGE-Magazin hat sich umgehört, um Antworten auf die eine entscheidende Frage zu finden: Wie viel Wissen braucht ein Wirt? Und noch viel wichtiger: Sollte dieses Wissen nicht vor der Unternehmensgründung an irgendeiner Stelle und anhand einheitlicher Standards überprüft werden?

Text: Daniela Müller

Tatsache ist: Das gute alte Sprichwort »Wer nichts wird, wird Wirt« verdankt seine Popularität nicht alleine dem lustigen Wortspiel, auf dem es aufbaut. Vielmehr kann wohl so gut wie jeder, den man fragt – vom Azubi bis zum Banker – eine Geschichte über irgendeinen »Problem-Wirt« beisteuern. Das Tragische: Bei so gut wie jedem beeinflussen derartige Erfahrungen auch die eigene Meinung. Die unweigerlichen Folgen liegen auf der Hand: Der Azubi will sich eine Lehre in einem Gastro-Betrieb nicht einmal mehr vorstellen – und der Banker, na ja,

wie viel Glück ein Gastronom benötigt, um trotz astreinem Business-Plan einen Kredit zu bekommen, das ist bekannt. Schließlich katapultieren Schwarze-Wirte-Schafe die Gastronomie-Branche im Pleite-Ranking Jahr für Jahr ernüchternd weit nach oben. Erfreulich ist, dass die Zahlen besser werden, was auch an den Weiterbildungs-offensiven der Branchen-Verbände liegen dürfte. Dennoch gilt noch immer: Wer sich vorbildlich ausbilden lässt, ordentlich Berufserfahrung sammelt, findet sich oft »mitgefangen, mitgehungen« im schlechten Image der Branche.

Ein Wirt muss wirtschaften

Auch für die Gründer selbst kann der Ausflug in die Gastro-Branche ruinös enden. Gerade wer zu blauäugig an die Selbstständigkeit herangeht, wird allzu

schnell schmerzvoll feststellen: Die Berufsbezeichnung Wirt kommt nun mal von »Wirtschaften«. Und so erwarten den Gründer im Gastgewerbe so vielseitige Aufgaben wie z.B. Kalkulationen, Wareneinkauf, Lieferantenmanagement, Personalmanagement, Dokumentationsaufgaben sowie die Beachtung vieler gesetzlicher Aspekte. Ein guter Gastgeber zu sein, das ist zweifelsohne wichtig. Aber das wirtschaftliche Drumherum entscheidet am Ende über Erfolg oder Misserfolg. Das unterschätzen viele Neu-Unternehmer und steuern mitunter sehenden Auges in die Pleite. Seit Langem wird deshalb in der Branche immer wieder die Forderung laut, den Marktzugang an strengere Bedingungen zu knüpfen, als sie bisher gelten.

Noch immer müssen in Deutschland angehende Wirte, die keine anerkannte Ausbildung in der Branche vorweisen können, in acht Bundesländern (Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein) unter bestimmten Voraussetzungen, zum Beispiel wenn Alkoholausschank geplant ist, eine Erlaubnis gemäß dem Gaststättengesetz vorweisen. Diese Erlaubnis wird nur erteilt, wenn der Antragsteller den Nachweis der Teilnahme an der sogenannten Gaststättenunterrichtung erbringt. Das im Volksmund spöttisch als »Frikadellen-Abitur« bekannte Prozedere wird von der Industrie- und Handelskammer (IHK) durchgeführt und enthält keine verpflichtende Prüfungskomponente. Tatsächlich kann man sich also »im Schlaf« für den Wirte-Beruf qualifizieren. Na dann, gute Nacht ...





Komm, wir fahren nach Amsterdam...

Eine Food-Trend-Tour durch die Welthauptstadt der Freiheit...

»Goede eetlust« – so wünscht der Holländer einen guten Appetit. Und »Ess-Lust« kann man wahrlich bekommen ob der unzähligen kulinarischen Highlights, die Amsterdam bereithält. Das entspannte Lebensgefühl der Stadt kann man in den unzähligen Kreationen der Küchenchefs entdecken: Von traditionell bis experimentell spielen sie ungeniert und selbstbewusst die volle Range der Geschmacks-Klaviatur. HOGAPAGE geht mit Trendscout Andrew Fordyce auf Entdeckungstour ...

Text: Daniela Müller

Amsterdam ist zwar nicht der Regierungssitz, mit Stolz darf es sich aber dennoch Hauptstadt der Niederlande nennen. Und mit Recht von sich behaupten, das Epizentrum der niederländischen Food-Szene zu sein. Hier gibt es nicht nur mehr Brücken als in Venedig, sondern ebenso eine unglaubliche Auswahl an Restaurants, Kneipen, Bars und Imbiss-Betrieben aller Couleur. Kundenpotenzial ist viel vorhanden: Rund 840.000 Menschen aus 180 Nationen leben in der Stadt, dazu kommen jedes Jahr rund 5,5 Millionen Touristen. Und längst sind es nicht mehr nur die Sehenswürdigkeiten, die locken, sondern auch die kulinarischen Highlights.

Wer jetzt gerade zweifelnd die Stirn runzelt und an geschmacksarmen Gouda-Käse, serviert von Frau Antje mit den klobigen Holzschuhen, oder an wässrige Tomaten aus überdimensionalen Gewächshäusern denkt, für den wird es höchste Zeit, mit solch fiesen Vorurteilen endlich aufzuräumen. Tat-

sache ist: Die riesigen Treibhäuser gibt es in den Niederlanden natürlich – aber in Sachen Food-Trends ist uns die Grachtenmetropole mittlerweile einen beachtlichen Schritt voraus. Eine alte Weisheit unter Trendscouts besagt: Was vorgestern in London der letzte Schrei war und heute in Amsterdam angesagt ist, hat gute Chancen, morgen in Deutschland durchzustarten.

Alt trifft Neu – und damit jeden Geschmack

Genau solche vielversprechenden Trends aufzuspüren, ist das Ziel der Food-Trend-Touren, die der Branchen-Experte, Trendscout und HOGAPAGE-Kolumnist Andrew Fordyce seit vielen Jahren erfolgreich veranstaltet (www.foodtrendtours.de). Neben London und Barcelona hat er Amsterdam und Rotterdam längst in sein Repertoire an Destinationen aufgenommen. Aus gutem Grund, wie er uns verrät: »Die Food-Szene ist genau wie die Menschen, die hier leben, sehr experimentierfreudig und innovativ. Unsere Teil-



Das Geschäft mit dem *grünen* Gewissen



»Back2Nature«-Trend erobert
die Großstadt-Gastronomie

Viele Gäste verlangen mehr als nur leckere Speisen – auch ihr grünes Gewissen will verköstigt werden. Restaurants wie das Good Bank zünden die nächste Stufe des urbanen Gärtnerns.

Text: Sebastian Bütow



Willkommen in Berlin-Mitte, Rosenthaler Straße, im Epizentrum der Hauptstadt-Hippness. In diesem Revier gönnt man sich gerne mal ein Paar Designer-Turnschuhe in limitierter Auflage zum Mondpreis, und auch beim Essengehen geht 08/15 gar nicht! Wer hier ein neues Lokal eröffnet, sollte Außergewöhnliches anbieten. Logisch, dass ein Restaurant wie das Good Bank (www.good-bank.de) hier seit zwei Jahren den Nerv des Publikums trifft.

Öko, Bio, nachhaltig? Solche Assoziationen schießen einem eher nicht in den Kopf, wenn man das schlauchförmige Restaurant betritt, dafür fühlt es sich futuristisch an. Hinter dem Tresen stehen riesige Glaskästen, deren LED-Leuchtstäbe ein kühles, pinkfarbenes Licht verstrahlen.

Pinkfarbenes Licht und Wasser machen Erde überflüssig

Diese sind keine Installationen von abgefahrenen Künstlern, wie einige Gäste vermuten, sondern die hypermoderne Variante einer Gemüsefarm. Hinter dem Glas gedeihen doch tatsächlich Salate, saisonal auch grünes Gemüse. Das künstliche Licht gibt den Pflanzen

exakt die Menge Energie, die sie benötigen. Gepaart mit dem langen weißen Tresen und dem restlichen puristischen Inventar könnte das Good Bank auch als Kulisse eines Science-Fiction-Films durchgehen. Das Gemüse wird hydroponisch angebaut. Das heißt, es wird in Wasser – und nicht in Erde – gezüchtet. Dieses »Wasser« ist mit Nährstoffen angereichert, macht so die Erde überflüssig. Abwaschen übrigens auch.

»Mit unseren vertikalen Farmen wollen wir nicht nur eigenes Gemüse züchten, das ohne Gentechnik, Pestizide und absurde Transportwege auskommt«, sagt Gründerin und Geschäftsführerin Ema Simurda Paulin. »Wir wollen auch darauf hinweisen, wie man mit neuen Technologien gesünderes und nachhaltigeres Essen produzieren und kochen kann.« Sei es beim Pflanzenanbau, der Zusammenarbeit mit urbanen Imkern oder dem Slow Cooking von Fleisch und vielem mehr. An allererster Stelle steht für Simurda Paulin »Taste First!« – Farmen und Design locken Gäste an, zurück kommen sie aber nur, wenn sie vom Geschmack überzeugt waren.

Milliardenmarkt der Zukunft

In Japan starteten Indoor-Farming und Vertical Farming seit Fukushima durch, weil diese Methoden radioaktive Strahlung abweisen. Noch fühlt sich das ultrainnovativ an, es handelt sich aber um einen Milliardenmarkt der Zukunft! Nicht nur bei uns. In ausgedörrten Ländern könnte der Gemüseanbau 2.0 Importe überflüssig machen und sogar Menschenleben retten. Die Good-Bank-Speisekarte lockt vor allem mit Salat-Spezialitäten. Es gibt aber auch fleischige Gerichte – allzu dogmatisch will man hier auch nicht sein.

Das Good Bank Berlin serviert seinen Gästen Salat-Spezialitäten u.v.m. aus der eigenen vertikalen Farm.





Mit neuer Kraft von außen

Personal aus dem Ausland - Chancen,
Herausforderungen



Zahlreiche Initiativen widmen sich der Anwerbung von Azubis, Fach- und Hilfskräften aus dem Ausland. Von Personal aus krisengeplagten EU-Staaten bis zur Integration von Migranten oder Flüchtlingen reichen die Ansätze. HOGAPAGE spricht mit Gastronomen und Hoteliers über ihre diesbezüglichen Erfahrungen. *Text: Petra Sodtke*

Ob Personalmangel, ob Wunsch nach frischen Impulsen von außen fürs Team, ob Wille nach sozialem Beitrag – die Gründe, Mitarbeiter aus dem Ausland anzuwerben, sind vielfältig. Meist ist es ein Mix mehrerer Motive. Bei Katja Kortmann, Stv. Hoteldirektorin im inhabergeführten Hotel Esplanade in Dortmund (www.esplanade-dortmund.de), war das Gefühl der gesellschaftlichen Verantwortung in der aktuellen Asyl-Debatte Hauptmotiv. »Wir hatten genug Personal, da ist Anfang 2016 die Caritas an uns herangetreten, um für Amer aus Syrien einen Praktikumsplatz zu suchen. Er konnte noch kaum Deutsch, war aber sehr motiviert. Nachdem die Zusammenarbeit so gut geklappt hat, haben wir ihm angeboten, eine Ausbildung bei uns anzuschließen.« Sie hat gute Erfahrungen gemacht. Nicht umsonst beschäftigt sie heute neben Amer in ihrem 35-köpfigen Team noch vier weitere junge Leute mit Asylstatus aus Syrien und Ghana sowie einen Azubi aus Griechenland. Die Geschäftsfrau betont aber auch: »Besonders am Anfang ist es zeitintensiv, Geflüchtete einzustellen.«

Herausforderung Bürokratie: Das sollte man wissen

Da ist zunächst der bürokratische Aufwand. Der kann bei der geplanten Beschäftigung von Arbeitnehmern mit Asyl-Hintergrund im Vergleich zu Azubis oder Facharbeitern aus EU-Staaten oder aus den USA um einiges höher sein. Das Gute vorweg: Es wird schrittweise leichter. Direkt nach dem ersten großen Migrationsstrom 2015 waren die Herausforderungen noch

enorm für Arbeitgeber. Katja Kortmann erinnert sich: »Im Zusammenhang mit der Anstellung von Amer aus Syrien hat es vor drei Jahren noch viel Zeit und Nerven gekostet, herauszufinden, wann man wofür zu welchem Amt gehen muss und wer überhaupt zuständig ist. Überall habe ich eine andere Auskunft erhalten.« Viele Betriebe haben sogar die Hürde der Planungsunsicherheit als Risiko auf sich genommen – wird mein Lehrling abgeschoben? Nicht wenige mussten sich von bereits beruflich wie sozial bestens integrierten Arbeitnehmern wieder verabschieden, für die sie sich sehr engagiert hatten.

Bis heute empfinden die meisten Hoteliers und Gastronomen jene Punkte, die sie selbst nicht direkt beeinflussen können – Bürokratie, Planungsunsicherheit –, als größte Herausforderungen bei der Beschäftigung ausländischen Personals mit Fluchthintergrund, fasst Marlene Thiele vom »NETZWERK Unternehmen integrieren Flüchtlinge« (www.unternehmen-integrieren-fluechtlinge.de) die aktuelle Umfrage unter ihren Mitgliedsbetrieben zusammen. Der Lichtblick: Man darf aufatmen, die neuen Einwanderungs-Gesetze gehen in die richtige Richtung. Die Planungsunsicherheiten werden bspw. in Deutschland mit der »3-plus-2-Regelung« deutlich entschärft, »auch wenn der DEHOGA sich bei Details dieser Regelung noch mehr Klarheit und Rechtssicherheit wünschen würde«, sagt Sandra Warden (www.dehogabundesverband.de). Die Wichtigkeit der Planbarkeit, Rechtssicherheit und des Vorantreibens aller die Betriebe



10. TEAMCUP der Systemgastronomie

Gemeinsam aufs Siegertreppchen

Vor allem eine Erfolgszutat durfte jüngst beim 10. Teamcup der Systemgastronomie in Elmshorn nicht fehlen: Eine große Prise Teamgeist! Und den legten die rund 100 Teilnehmer aus knapp 40 Marken definitiv an den Tag. Gemeinsam bestritten sie die anspruchsvollen Aufgaben – und bewiesen einmal mehr, dass der Nachwuchs das Zeug dazu hat, die Erfolgsgeschichte der Branche weiterzuschreiben. HOGAPAGE war als Teil der Jury beim Wettkampf um die begehrte Trophäe live dabei. *Text: Daniela Müller*



Ausgerichtet wurde der Wettbewerb vom Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) und der Beruflichen Schule, Europaschule in Elmshorn. Zur Jubiläumsausgabe versprach die Teilnahme am Teamcup der Systemgastronomie zahlreiche Highlights. Eine besondere Anerkennung für die Leistung des Siegerteams haben sich etwa die Veranstalter gemeinsam mit L'Osteria-CEO Mirko Silz einfallen lassen: Das Siegergericht wird im August auf der Speisekarte der L'Osteria zu finden sein. Ein Teil des Erlöses der Aktion soll für ein soziales Ausbildungsprojekt verwendet werden.

Holger Stromberg in der Jury

Außerdem konnten die Veranstalter dieses Mal mit Holger Stromberg einen echten Starkoch für die Jury gewinnen. Als Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft hatte er einen erheblichen Anteil am Weltmeistertitel 2014. Mit seinem Know-how unterstützt er bereits seit längerem Systeme wie zum Beispiel L'Osteria oder Cotidiano bei der Entwicklung neuer Rezepturen. Die Aufgabe, die Teilnehmer bei ihrem herausforderndem Wettkampf zu beobachten und die Ergebnisse am Ende des Tages zu bewerten, war ihm also durchaus auf den Leib geschneidert.

Der Multitasker

Wie Profi-Köche das große Potenzial
der Milch ausschöpfen





Ob als herzhafter Käse oder zuckersüßes Dessert... Vielseitig wie kaum ein anderes Grundprodukt lässt sich Milch in der Küche einsetzen. Was ist mit Trends wie Laktose(-frei) und Bio und wie reagiert die Convenience auf neue Gästewünsche? HOGAPAGE hat sich unter den Profis umgehört.

Text: Gabriele Gugetzer

Neu erfunden wird nichts im Bereich der Milch und Milchprodukte. Beim weißen Gold sind die Zwischentöne gefragt, da genau steckt das enorme Potenzial. Nach dem Skyr-Hype ist noch lange nicht Schluss mit frischen, säuerlichen, cremigen Aromen, die Gesundheit signalisieren; Milram hat eine ganze Buttermilch-Range neu entwickelt. Und wem das nicht bekommt oder wer das zumindest denkt, für den bietet die Industrie weitere laktosefreie Produkte. Dann wäre da der Flammkuchen zu nennen, der zwischen Zürich und Hamburg aus der Versenkung der 1980er-Jahre auftaucht wie Kai aus der Kiste. Oder ein süddeutscher »Milchbubi«, der in regionalen Milkshakes macht. Und beim Eis werden ganz neue Aromagipfel erklommen. Mit anderen Worten: Die Milch macht's, ganz und gar ohne Langeweile.

Eiscreme mit Bauernbonus

Im tiefsten Kärnten betreibt Familie Huber auf 1.600 Metern Höhe eine Milch- und Almwirtschaft. Aus der Milch wird aber nicht mehr nur Käse gemacht. Molke-Mango, Kürbiskern und Honig-Sauerrahm sind überraschende Eiscreme-Kreationen, die aus der Bergmilch wöchentlich frisch gezaubert werden. Zwischen Montag und Mittwoch wird das Eis produziert, am Mittwochnachmittag und

Volldampf voraus!



Foto: Eloma

GAR-antiert gute Garergebnisse – moderne Technik macht's möglich

Ohne diese Technik geht GAR nicht(s): Man kann das Kochen nicht neu erfinden, wohl aber die Gartechnik. Neben innovativer Hightech erleben klassische Methoden eine Renaissance – vorausgesetzt, sie können mit zeitloser Qualität punkten. *Text: Michael Eichhammer*

Egal ob Klassiker oder futuristische Gerätschaften: Das übergeordnete Ziel ist in der Profiküche immer das gleiche – das Harmonisieren scheinbarer Widerspruchspaare. Beispielsweise Qualität und Geschwindigkeit, Ressourcenschonung und Effizienz. Die beste Lösung ist die, welche all diese widerstrebenden Kräfte unter einen Hut bekommt. Man hat heutzutage weniger Hände in der Küche als früher, die modernen Garmethoden können das abfedern. Denn im Idealfall lassen sich mit diesen die Abläufe in der Küche einfacher organisieren.

Moderne Geräte erlauben platzsparend die automatisierte Zubereitung von großen Portionsmengen quasi von selbst in kurzer Zeit. Der Garverlauf passt sich dabei wie im Fluge per Autopilot an die individuellen Speisen an. Speicherbare Programmabläufe sollen dabei reproduzierbare Speisenqualität garantieren und zeitliche Freiräume schaffen, die neu genutzt werden können. Allen modernen Gartechniken gemeinsam ist das zeitentzerrte Arbeiten, das Entkoppeln von Arbeitsschritten. Während klassischerweise die Zubereitung in der Küche und die Ausgabe auf dem Teller zeitnah geschieht,

hat man heute Möglichkeiten, Dinge vorzubereiten. Beispielsweise ein Steak vorzugaren und es dann nur noch für die schöne Kruste über den Grill zu ziehen. So hat man in drei Minuten ein perfektes Steak, wofür früher 15 bis 20 Minuten nötig waren. Schonende Gartechniken, die zeitintensiv sind, können zudem in die Nacht gelegt werden, um Zeit zu gewinnen.

Multifunktionaler Tausendsassa: Kombidämpfer

Kombidämpfer, auch Heißluftdämpfer genannt, garen nicht nur im Dampf wie reine Dampfgarer. Stattdessen kombinieren sie trockene Hitze (Umluft) und feuchte Hitze (Dampf), um ein spezielles Garklima zu schaffen. Dabei steht eine große Bandbreite zur Verfügung – vom Dampfgaren bei 70 Grad bis zu einer trockenen Hitze bis zu 300 Grad. Temperaturfühler im Produkt geben Feedback, welche Temperatur zugegeben werden muss. Komfortabel automatisiert, aber es kann auch programmiert werden.

Auch Sous-vide-Garen ist in einem modernen Gerät möglich. Und wie ein Sous-vide-Garer lassen sich moderne Kombidämpfer auch über Nacht be-



VERPASS' DEINEN
LEUTEN EINEN
ORDENTLICHEN
DÄMPFER

10 FRAGEN AN

... *Marc Terenzi*

»Liebe Service-Mitarbeiter:
Das Leben ist schön – also bitte lacht ein bisschen!«

Marc Terenzi ist Musiker mit Leib und Seele: Im Alter von nur sieben Jahren brachte sich der gebürtige US-Amerikaner selbst das Klavier- und Gitarrespielen bei. Ab 1999 feierte er mit der Boygroup Natural dann internationale Charterfolge – besonders in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Dem deutschsprachigen TV-Publikum wuchs er spätestens in der TV-Soap »Sarah und Marc in Love« ans Herz, deren Höhepunkt die romantische Hochzeit mit Sängerin Sarah Connor vor laufender Kamera war. Die Ehe zerbrach, doch Marc Terenzi blieb Deutschland und der Musik trotz vieler Höhen und Tiefen treu. Derzeit läuft alles rund für den sympathischen Sonnyboy: Auf Tour rockt er die Bühnen und noch in diesem Jahr bringt er voraussichtlich sein neues Album auf den Markt. Nach seinem Auftritt bei der Aftershow-Party des Teamcups der Systemgastronomie 2019 in Hamburg stand uns Marc Terenzi Rede und Antwort.

Interview: Daniela Müller

11

Du hast die Preisverleihungs-Party des Teamcups der Systemgastronomie bereits zum zweiten Mal gerockt. Die jungen Menschen feiern Dich! Wie hast Du Deine Auftritte bei den Nachwuchs-Gastronomen erlebt?

Das hat mir so viel Spaß gemacht! Das Publikum war einfach superglücklich und total liebenswert. Ich habe mich mit vielen von ihnen unterhalten, das waren einfach großartige Menschen. Mir hat imponiert, wie stolz sie darauf waren, wo sie arbeiten. Sie haben sich das Mikrofon geschnappt und laut herausgeschrien, dass sie das, was sie tun, gerne tun. Das liebe ich!

2

Bist Du selbst gerne Gast in den verschiedenen Restaurant-Ketten?

Ich trete seit etwa zehn Jahren bei fast allen großen Veranstaltungen von McDonald's auf und bin mit vielen Besitzern der Filialen befreundet. L'Osteria und Vapiano liebe ich wegen ihrer Auswahl an gesunden Speisen, die sie bieten. Zu Nordsee gehe ich sehr oft, wenn ich auf Tour bin, denn da finde ich viele Gerichte, die zu meiner bewussten Ernährung passen – für mich bedeutet Essen alles.

3

Was sind Deine musikalischen Pläne? Wo können unsere Leser Dich demnächst live erleben?

Ich habe derzeit einige Shows auf meinem Plan! Die genauen Termine gibt es z.B. in meinem Instagram-Auftritt »marc_terenzi« und auf meiner Webseite. Im Sommer werde ich auf Mallorca auftreten – wer da gerade auf der Insel Urlaub macht, der sollte meine Show nicht verpassen.

4

Zu Deinem Berufsalltag gehören unglaublich viele Live-Auftritte. Was ist Dein Erfolgsgeheimnis beim Umgang mit dem Publikum?

Ich höre meinem Publikum zu, ich spreche viel mit den Menschen – und gebe ihnen, was sie von mir hören wollen: gute Musik!

5

Du bist viel unterwegs. Welche Rolle spielen Restaurant-Besuche für Dich?

Ich liebe es, selbst zu kochen. Leider ist das auf Tour oft unmöglich. Meine Ernährung macht aber wohl 80 Prozent meiner Fitness aus. Deshalb spielen Restaurants mit einem gesunden und ausgewogenen Angebot eine große Rolle in meinem Leben.

Marc Terenzi erleben ...

Live in Concert z.B.:

11. Mai Stadtfest Osterburg, Osterburg

12. Mai Megapark, Mallorca

20. Mai Megapark, Mallorca

2. Juni Sachsen-Anhalt-Tag, Quedlinburg

Weitere Termine unter

www.marc-terenzi.com

6

Wenn Dir ein Gastronom eine richtige Freude machen will: Was sollte er Dir servieren?

Das wäre dann wohl Salat mit jeglicher Art von Fleisch. Oder Fleisch und Fisch vom Grill. Auf jeden Fall: Proteine, Proteine, Proteine! (Lacht.)

7

Und womit kann man Dich im Restaurant so richtig ärgern?

Mit schlechtem Service und übelgelaunten Kellnern. Liebe Service-Mitarbeiter: Das Leben ist schön – also bitte lacht ein bisschen! Es ist Euer Job, dafür zu sorgen, dass der Gast sich wohlfühlt. Ihr seid das Entertainment. Wer seinem Gast zuhört, wird auch selbst mehr Spaß bei der Arbeit haben.

8

Was ist das lustigste Erlebnis in einem Hotel oder Restaurant, an das Du Dich erinnern kannst?

Das wären viel zu viele, um sie hier zu erzählen, weil ich so unglaublich viel reise und dabei eigentlich immer etwas Lustiges passiert. (Lacht.)

9

Wenn Du einen Wunsch frei hättest: Welche Persönlichkeit (tot oder lebendig) würdest Du gerne einmal auf ein gemütliches Bierchen einladen?

Michael Jackson, denn ich hätte den King of Music sehr gerne einmal auf einer Tour gesehen.

10

Bitte vervollständige diesen Satz: Das Leben ist zu kurz, um ...?

... Stress und schlechte Stimmung Dein Leben bestimmen zu lassen. Es ist nie zu spät, etwas zu ändern – ich habe es getan. 