



# gastronews

Ausgabe 68 | Januar 2025

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü Ulm** – catering & events

Preisrätsel  
auf Seite **4**



## INHALT

Neues Betriebsrestaurant bei GEDA	1
Bester nationaler Ausbilder des Jahres für <b>gastroevents</b>	1
2024 war ein Event-Jahr!	2
<b>gastro</b> splitter	2
Auf ein Wort von Thomas Eifert	2
PackingPanda	3
3D-Tumbler von Henneken	3
E-Mobilität im gewerblichen Verkehr	3
Mitarbeiterteam	4
Winterliche Blattsalate mit gepickelten Beeten, Quarkmousse, Granola und Saatenknäckebrot	4
Das Gewinnspiel	4

## Neues Betriebsrestaurant bei GEDA

M60 - das neue Schmuckstück

Das neue Betriebsrestaurant der Firma GEDA hat seine Pforten seit Oktober 2024 geöffnet und setzt gleich Maßstäbe mit einer großzügigen und modernen Küche. Als der familiengeführte „Hidden Champion“ im Bereich Transportbühnen und Bauaufzüge sich vor einigen Jahren dazu entschlossen hat ein neues Verwaltungsgebäude mit samt nagelneuem Betriebsrestaurant am Kernstandort Asbach-Bäumenheim zu bauen, lag noch ein weiter Weg vor dem Team um Familie Sailer. Der Neubau und die Produktion wären durch eine Straße voneinander getrennt gewesen – eher unpassend. Auch aus diesem Grund plante GEDA eine neue Umgehungsstraße um das Firmengelände herum. Am 11. Oktober 2020 war es dann soweit - mit deutlicher Mehrheit wurde beim Bürgerentscheid bestätigt, dass das Bauvorhaben wie geplant realisiert werden darf. Kommen wir aber zum Gebäude... Beim neuen Verwaltungsstandort handelt es sich um ein kreuzförmiges Gebäude mit einer Gesamtbürofläche von 6.000 m<sup>2</sup>.

Durch die Verglasung und die unterschiedliche Anzahl der Stockwerke an den verschiedenen Flügeln, wirkt es sehr hell, großzügig und gleichzeitig futuristisch modern. Am neuen Verwaltungsgebäude werden



rund 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihren Platz finden. Im Erdgeschoss befindet sich aus unserer Sicht das Sahnestück - das Betriebsrestaurant M60 (Mertinger Straße 60). Das M60 soll die Heimat möglichst aller Produktions- und Verwaltungsangestellten der Firma GEDA am Stammsitz Asbach-Bäumenheim werden. Das Raumkonzept im M60 besticht einerseits mit einer totalen Offenheit und Großzügigkeit durch die hohen Decken. Andererseits wurde erreicht, dass zusätzlich fürs Gemeinsamkeitsgefühl auch Nischen entstanden, damit privatere Gespräche geführt werden können und Rückzugsmöglichkeiten vorhanden sind. Ebenso freuen wir uns jetzt schon auf die nächste Sommersaison, wenn wir die wunderschöne und großzügige Terrasse für unsere Gäste eröffnen dürfen. Beim Neubau wur-

de die Küche sowie die Ausgabetheken mit samt Frontcooking-Stationen von der Firma HoGaKa Profi aus Ulm geplant und in Betrieb genommen. Das Team **gastromenü** darf seit Oktober 2024 täglich drei Ausgabestationen, eine Pizzastation sowie die Salatbar bespielen. Hier hat der Gast die volle Auswahlmöglichkeit von klassisch-schwäbisch bis hin zu urban leichten Speisen. Gerätetechnisch lässt die Küche keine Wünsche offen. Wir dürfen mit den modernsten Öfen, einem VarioCooking Center der Firma Rational, einer Wokstation und Pastakocher sowie Fritteusen mit automatischer Timerfunktion und Hebe- mechanismus der Firma Kienle arbeiten. Das M60 ist im Küchenbereich so geplant, dass wir durch das großzügige Raumkonzept die Vesperversorgung und die Mittagsvorbereitung räumlich trennen und parallel arbeiten können. Unser Team um Thomas Meisinger, Tobias Schödl, Lena Anwander, Ewa Marcisz, Katarina Matuszyk und Laura Schreier wird in der aktuellen Einführungsphase vom **gastromenü**-Trainer-Team um Daniel Gillmann und Tobias Heinz tatkräftig unterstützt, damit der Start reibungslos und zur vollsten Zufriedenheit der Gäste ablaufen kann. Wir wünschen allen Besuchern des Betriebsrestaurants weiterhin viel Freude und eine schöne Frühstücks- beziehungsweise Mittagspause in ihren neuen Räumlichkeiten.



## Preis des besten nationalen Ausbilders für **gastroevents**

Laurentius-Preis vom Verband der Köche Deutschland e.V.

Es ist für uns eine wirklich herausragende Auszeichnung, die wir da erhalten haben. Am 29. September 2024, zum zweiten Mal überhaupt vergeben, nahm Marian Schneider, Geschäftsführer von **gastroevents**, stellvertretend für alle Ausbilder unserer Unternehmen sichtlich stolz in Leipzig den Laurentius-Award von Sternekoch Alexander Herrmann entgegen.

Mit dem „Laurentius“ zeichnet der VKD (Verband der Köche Deutschlands) Ausbilder für außergewöhnliches Engagement aus.



Mit der Gründung der eigenen Ausbildungs-Akademie fördern wir bei **gastroevents** und **gastromenü** den Nachwuchs in besonderer Weise. In einem festen Ausbildungsplan bekommen die Azubis Einblicke in alle Abteilungen des Unternehmens. Ob Bäckerei, Metzgerei, Zentralmanufaktur, Sterneküche, ob Kita- und Schulverpflegung oder Event-Küche, aber auch in der hauseigenen Brauerei, Brennerei sowie der Buchhaltung sind die Nachwuchskräfte eingeteilt.

So umfassende Ausbildungsmodelle werden in der Gastronomiebranche sehr selten gemacht und das bleibt beim engagierten Nachwuchs nicht unbemerkt.

Während viele Kollegen das Fehlen von Koch-, Restaurant- und Hotellerie-Azubis



v. l. n. r.: Marvin Luft, Marian Schneider, Klaus Hassenpflug, Rolf Straubinger

beklagen, können wir uns vor Bewerbern kaum retten. Die Nachfrage nach einem Ausbildungsplatz in unseren Häusern ist riesig und zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Gratulieren möchten wir den Kollegen Rolf Straubinger (Burghotel Staufenek, Salach), Marvin Luft (GDA Schwiechtalhaus, Goslar) und Klaus Hassenpflug (Swiss Life AG, Garching), die mit uns zu den bundesweit besten Ausbildern in der Gastronomie gekürt wurden. Preise beflügeln und so können wir garantieren, dass unsere Ausbildungs-Akademie auch künftig ein wichtiger Teil der Nachwuchsförderung sein wird.

Impressum / Herausgeber

**gastromenü** GmbH  
Steinbeisstr. 7  
89079 Ulm  
Telefon 0731/9 46 11 - 0  
www.gastromenue.de  
info@gastromenue.de  
Redaktion: Ursula Peter  
Layout: Designbüro Bauer, Ulm



**gastromenü**  
catering & events

## 2024 war ein Event-Jahr!

Eindrücke von tollen **gastroevents**-Veranstaltungen

Am Beginn eines neuen und am Ende des gerade abgelaufenen Jahres blicken wir mit Freude zurück auf ein wirklich sehr erfolgreiches Event-Jahr 2024.

So konnten wir erstmalig bei der Firma Liebherr unser Können unter Beweis stellen. Die 75-Jahrfeier mit tausenden von Gästen aus aller Welt an drei Tagen zu becatern, war auch für uns eine große Herausforderung, die wir allerdings prima gemeistert haben.



**75-Jahrfeier bei Liebherr**

Dann der Familientag der Firma Kässbohrer PistenBully aus Laupheim. 1.200 Gäste interessierten sich fürs Unternehmen und die faszinierenden Fahrzeuge. Ein tolles Rahmenprogramm für Groß und Klein erfüllte bei herrlichstem Wetter alle Erwartungen.



**200 Jahre Magirus & 160 Jahre Magirus Feuerwehrfahrzeuge**

Ein weiteres Highlight des Jahres 2024

war der Festakt anlässlich des Jubiläums „200 Jahre Magirus und 160 Jahre Magirus Feuerwehrfahrzeuge in Ulm“ mit 500 Gästen. Auch hier konnten wir die Leistungsfähigkeit von **gastroevents** und **gastromenü** eindrucksvoll unter Beweis stellen.

Beim „Wasserwisser“ Grünbeck in Höchstädt durften wir den „Tag der offenen Tür“ mit Tausenden von Besuchern in einem schmucken Festzelt sowohl tagsüber als auch bei einer sehr schönen Abendveranstaltung begleiten und bei der Firma bihler



**Präsentation des neuen Porsche Macan**

bekochten wir anlässlich des „Allgäuer Stanzbiegeforums“ im Festspielhaus in Füssen 200 Teilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Auch das Event der Premium-Marke Porsche im Kulturzentrum Laupheim anlässlich der Präsentation des neuen Porsche Macan wurde uns anvertraut. Ein Picknick wie in der Provence, mit Lavendelsträußen und fliederfarbener Dekoration, dazu eine tolle Präsentation des neuen Fahrzeugs machten Lust, so ein Auto schnellstmöglich zu kaufen – übrigens ein reinrassiges Elektro-Fahrzeug.

Darüber hinaus hatten wir unzählige kleinere und größere Veranstaltungen in den eigenen Räumlichkeiten. Der WileyClub mit BarrelHouse, das Hotel Lago mit den Restaurants Treibgut und Seestern sowie unser Hotspot-Restaurant BellaVista im Herzen von



Ulm waren mit Veranstaltungen sehr gut gebucht.

Trotz schwieriger wirtschaftlicher Prognosen für das Jahr 2025 werden Veranstaltungen bereits jetzt fleißig gebucht und die besten Termine reserviert.

Sollten auch Sie ein Jubiläum oder ein Event für 2025 planen, freuen wir uns von Ihnen zu hören. Ansprechpartnerinnen sind Julia Nassall und Petra Knapova, die Sie unter der Mailadresse [willkommen@gastroevents-ulm.de](mailto:willkommen@gastroevents-ulm.de) erreichen können.

Denn „das Leben muß ja irgendwie weitergehen“, sagte schon HaPe Kerkeling. Also trinken wir noch ein „Eierlikörchen“....!

## gastro splitter Blicke in die gastro-Welt

### Auf ein Wort Wind of Change

Vieles ist im Umbruch!

Unbehagen – so könnte man die derzeitige Gemütslage der deutschen Bevölkerung recht gut beschreiben. Da gibt es ohne Zweifel nach vielen „fetten Jahren“ erstmals wieder trübe Aussichten, was die wirtschaftliche Zukunft Deutschlands betrifft. Nach Jahren der Vollbeschäftigung und dem Problem, ausreichend viele und vor allem die richtigen Mitarbeiter für sein Unternehmen zu gewinnen, erleben wir immer mehr Firmen, die in Kurzarbeit gehen oder Mitarbeiter freistellen, weil die Auftragsbücher leerer werden.

Dabei sind die Alarmsignale seit etwa 5 Jahren unübersehbar. Die Rahmenbedingungen für Firmen in Deutschland haben sich stetig verschlechtert – zu wenig leistungsbereite Menschen mit hohem Anspruch an den Arbeitsplatz, Desinteresse an den MINT-Berufen, hohe Energiekosten, überbordende Auflagen und Gesetze und eine unfreundliche politische Umgebung für das produzierende Gewerbe sind wohl die wichtigsten Gründe. Besonders der Mittelstand leidet und wird politisch vollkommen übersehen! Außerdem der völlig falsche Eindruck, der durch eine verfehlte Politik bei den Bürgern entsteht, dass der Staat alles regelt. Das kann er nicht leisten und das wird er in Zukunft immer weniger leisten können.

Der Krieg in der Ukraine zwingt Deutschland aus Eigeninteresse dazu, künftig über 3 % des Bundeshaushalts in die Verteidigung zu stecken und dieses Geld wird in anderen Bereichen fehlen!

Was heißt das nun für uns alle?

„Frage nicht, was das Land für dich tun kann, frage was du für das Land tun kannst“, ist einer der markantesten Aussagen von John F. Kennedy, dem ehemaligen Präsidenten der USA. Das sollten wir uns künftig wieder auf die Fahne schreiben – nicht weinen, sondern anpacken. Nicht weniger arbeiten, sondern mehr. Wenn wir das nicht verinnerlichen, wird der Transfer gut bezahlter Jobs ins Ausland nicht zu stoppen sein. Viele Länder erwachen gerade wirtschaftlich und wollen nach oben – dort wo wir Deutschen seit vielen Jahren sind. Der Wohlstand ist nicht „gottgegeben“, sondern wurde über Jahrzehnte von unseren Vätern und Müttern hart erarbeitet.

Die Auftragsbücher von **gastromenü** und **gastroevents** sind glücklicherweise gut gefüllt. Das macht Freude und wir vertrauen auf die Schaffenskraft der eigenen Mitarbeiter. Die sind verlässlich und wir konnten immer auf sie bauen. Dafür herzlichen Dank!

Große Zuversicht und einen erfolgreichen Jahresstart 2025 wünschen Ihnen

*Edith Eifert* *Thomas Eifert*  
Edith und Thomas Eifert mit ihrem Team



Abendstimmung



Das Entree unseres Hotel LAGO – ganz im Zeichen der Nudel

Heirate jemanden der kochen kann. Schönheit vergeht aber der Hunger bleibt.

So schön kann Feiern bei uns sein.

Finde die Maus – die neueste Promotionaktion im Hotel LAGO

Nudelworkshop in unserem E61 mit dem HfG-Team

## PackingPanda

Innovative Klebetechnik für Mehrweglösungen

Bereits in der Mai-Ausgabe 2024 unserer **gastro**news konnten wir von dem patentierten Mehrwegverpackungs-System „PackingPanda“ berichten. Erinnern Sie sich?

Mittels einer Kleberaube und einer auf Stärkebasis hergestellten Folie verschließen wir Mehrwegbehälter aus Edelstahl, Porzellan, Melamin oder Holz luftdicht, transportsicher und umweltfreundlich. Dadurch können wir die Haltbarkeit der Speisen sichern und zweifelsfrei garantieren, dass bei unversehrter Folie kein fremder Zugriff auf die Speisen erfolgt ist. Das Aufbringen der Kleberaube bei täg-

lich Tausenden von Behältern war für uns eine sehr zeitraubende Arbeit, die vor allem ständige Betreuung durch Personal erforderte. Deshalb haben wir uns gemeinsam mit einem sehr innovativen regionalen Automatisierungstechnik-Unternehmen dem Projekt „Vollautomatisches Verkleben von Mehrweg-Speisebehältern mittels Robotik“ angenommen. In Rekordzeit ist eine hervorragend arbeitende vollautomatische „Wundermaschine“ entstanden, die in der Lage ist, Behälter in verschiedensten Größen (sehr schneller Werkzeugwechsel) mit der nötigen Kleberaube zu versehen. Fehlerhaft beklebte Gefäße werden mittels Fotozelle erkannt und aussortiert. Ob Porzellanteller, Melaminplatte oder Edelstahltransportbehälter verschiedenster Größen – wir kleben mit dem



Kleberoboter von PackingPanda sicher und „völlig mannlos“ auch über Nacht die für uns benötigten Gefäße, um sie bei Tag mit leckeren Speisen zu befüllen und transportfähig zu machen.

Derzeit laufen in unserer Manufaktur im Ulmer Donautal Regeneriertests der GN-Behälter mit Folie unter Hitze-Einwirkung. Dies würde ganz neue Verpflegungskonzepte vor allem im Care-Bereich (Kita, Schule, Krankenhaus,

Seniorenverpflegung) erschließen. Die Tests sind noch nicht abgeschlossen, wir sind aber sehr erwartungsvoll. Scannen Sie doch mal den nebenstehenden QR-Code – er zeigt im Film die vollautomatische Verklebung und Weiterverarbeitung mit dem PackingPanda-System. Viel Spaß dabei!



### Luftdicht & transportsicher

In diesen Behältern werden Speisen luftdicht und transportsicher verschlossen:

- GN-Behälter
- Frühstücksplatten
- Buffetplatten
- Melamin-Geschirr

### Die Folie von PackingPanda

- lebensmittelkontaktauglich
- frei von Palmöl
- ohne BPA & Mikroplastik
- mit 15 Prozent Recyclinganteil
- aus teilnachwachsenden Rohstoffen
- mechanisch recycelbar

### Versiegeln statt Verpacken

- hygienisch
- sicher
- nachhaltig
- frische Zutaten bleiben länger haltbar



Ein Blick hinter die Kulissen!

## 3D-Tumbler von Henneken

Neu in unserer hauseigenen Metzgerei



vermögen von 900 l, können bis zu 500 kg Masse in einer Charge im Tumbler bearbeitet werden. Beim 3D-Tumbler vom Hersteller Henneken kann das Füllgut (Fleisch, Fisch, vegane und vegetarische Produkte) unter Vakuum und Kühlung sauber vermischt und gewürzt werden.

Dabei wird wegen der diagonal eingebauten Finnen das im Lebensmittel befindliche Eiweiß hervorragend aufgeschlossen. Dies ist zur weiteren Verarbeitung und späteren Bindung sehr wichtig. Zusammen mit der Fähigkeit in der Mischtrommel ein Vakuum zu erzeugen, bewirkt der Tumbler eine hervorragende Aufnahme der Gewürze durch das zu verarbeitende Lebensmittel. Am Touch-Pannel können alle Tumble-Parameter

wie Dreh-Geschwindigkeit, Vakuum, Temperatur und Zeit eingestellt und für Wiederholungsvorgänge gespeichert werden. Ein definiertes vollautomatisches Reinigungsprogramm garantiert hygienisch einwandfreie Bedingungen über viele Jahre.

Es freut uns alle, aber besonders für die tüchtigen Mitarbeiter der Metzgerei eine weitere Premium-Maschine im Bestand zu haben. Sie hilft, die an uns selbst gestellte Forderung nach täglicher Spitzenqualität gerecht zu werden. In der nächsten Ausgabe blicken wir in die Küche und die neuen Kochgeräte dort – und das ist nicht weniger spannend. Freuen Sie sich darauf!

Stetig investieren wir auch in unsere Manufaktur im Ulmer Donautal. Mal geht das Geld in neue Gebäude, mal in innovative Technik. Gerade in den letzten Wochen haben wir in der Firmenzentrale neue Maschinen in Empfang nehmen dürfen, die wir auf den Frühjahrs-Messen entdeckt und gekauft haben.

Auf der Wunschliste unserer Metzgerei, geleitet von Matthias Seybold, stand schon lange ein neuer Tumbler. Vollautomatisch über Hebeeinrichtungen befüllbar, mit einem Netto-Fassungs-



E-Fiat Scudo



## E-Mobilität im gewerblichen Verkehr

Eine große Chance zu mehr Nachhaltigkeit

Während die einen noch diskutieren, ob künftig gewerbliche Logistikfahrzeuge elektrisch betrieben werden sollen oder nicht, stellen wir Zug um Zug auf E-Fahrzeuge um. Mit einer durchschnittlichen Tourenlänge von ca. 200 km täglich, sind E-Transporter für das **gastromenü**-Business perfekt. Der benötigte Strom, vorwiegend durch eigene Photovoltaikanlagen erzeugt, ist „grün“, und wird regional auf den Dächern des neuen Speiseverteilzentrums im Ulmer Donautal gewonnen. Wenn die Sonne nicht scheint, ziehen wir Strom aus den eigenen Speicher-Akkus oder kaufen Ökostrom hinzu.

Die vollständige Umstellung von Dieselmotoren auf E-Antriebe wird einige Jahre dauern – den Prozess haben wir aber bereits begonnen.

## Unser Mitarbeiterteam

Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Sie ist eine echte Bereicherung für den Eventbereich und eine große Hilfe für Julia Nassall im Verkauf von Veranstaltungen.

**Petra Knapova** ist seit Juni 2024 Teil der Verkaufsmannschaft von **gastroevents**. In Tschechien geboren, studierte sie Hotelmanagement und Gastronomie mit Bachelor-Abschluss.

Nach Stationen im Bayrischen Hof in Lindau, Saison-Beschäftigungen in den österreichischen Alpen und 4 Jahren Erfahrung als Stewardess freuen wir uns wirklich sehr, dass sie das Team so tatkräftig verstärkt. In ihrer Freizeit reist sie gerne um die Welt und ist sportlich vielfach aktiv.



**Petra Knapova**

› **Daniel Vierkorn** ist erst seit September 2024 Koch im Team der Eventküche bei **gastromenü**. Nach einer fundierten Ausbildung auf der Sonnenalp in Ofterschwang und Wanderjahren in der Schweiz kam er durch die Vermittlung seines Bruders

(er kocht bereits seit einigen Jahren in unserer Manufakturküche im Ulmer Donautal) zu uns. Es gefällt ihm sehr bei **gastromenü**, weil neben der anspruchsvollen Arbeit in der Küche auch die Freizeit besser planbar ist. Nächste Saison würde er neben dem Radfahren vielleicht auch gerne Motorrad fahren. Aber dann bitte Vorsicht Herr Vierkorn!



**Daniel Vierkorn**

› Auch **Kevin Müller** ist gelernter Koch und seit Juli 2023 in der Küche unserer Manufaktur im Ulmer Donautal. Nach der Kochlehre war er in guten Gastronomiebetrieben beschäftigt,

bevor er über Empfehlungen den Weg zu uns in die Küche fand. In seiner Freizeit beschäftigt er sich mit seinem kleinen Sohn Luis, fährt gerne Rad und ist in der Freiwilligen Feuerwehr Unterelchingen aktiv.



**Kevin Müller**

› Seit April 2022 ist **Violette Dalekorei** bei **gastromenü** beschäftigt. Durch die

Firma BWF aus Offingen (auch dort betreibt **gastromenü** ein schönes Betriebsrestaurant) wurde sie an uns vermittelt, kam sie doch als Kriegsflüchtling aus der Ukraine. Frau Dalekorei kocht im Restaurant der Firma robatherm und ihr Küchenchef Martin Kaiser möchte sie nicht missen. Zwischenzeitlich hat sie eine kleine Wohnung gefunden, den Führerschein gemacht und lernt sehr intensiv die deutsche Sprache, denn ihr größter Traum wäre es, Deutsch fließend zu sprechen. Ein gelungenes Beispiel der Integration – schön, dass sie bei uns ist.



**Violette Dalekorei**

## Winterliche Blattsalate mit gepickelten Beten, Quarkmousse, Granola und Saatenknäckebrot von unserem Küchenchef der Eventküche Manuel Schmid



### Zutaten für 4 Personen:

#### Granola

- 100 g kernige Haferflocken
- 100 g zarte Haferflocken
- 50 g gepuffter Amaranth
- 50 g geschrotete Leinsamen
- 30 g Sesamsaat
- 50 g Nussmischung
- 50 g getrocknete Datteln
- 5 g gemahlener Zimt
- 50 g Zucker
- 50 g Goji-Beeren (à 15 g)

#### Pickel Fond / Rote Bete

- je 1 Stück rote und gelbe Bete
- 300 ml Wasser
- 200 ml Balsamico Essig Weiß
- 200 g Ingwer
- 150 g Zucker
- 50 g Salz
- je 1 Stück Nelke, Lorbeer, Sternanis
- je 5 g Senfsaat, Knoblauch

#### Quarkmousse

- 600 g Quark
- 20 g Limettensaft
- 40 g Puderzucker

20 g Blattgelatine

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 600 g Sahne

#### Saatenknäckebrot

- 100g Roggenmehl
- 5 g Salz
- 75 g Leinsamen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 25 g Sesamsamen
- 50 g Kürbiskerne
- 250 ml Wasser
- 50 g Olivenöl

#### Zitronen-Dressing

- 170 ml Zitronensaft
- 40 ml Weißer Balsamico
- 40 ml Wasser
- 50 g Senf
- 5g Salz
- 30 g Zucker
- 250 g Olivenöl
- Blattsalate und Brunnenkresse



### Zubereitung:

- **Für das Granola:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und durchmischen. Die Granola-Mischung gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) ca. 30 Minuten backen, dabei nach jeweils 10 Minuten wenden.
- Granola bei offener Backofentür etwa 10 Minuten auskühlen lassen, aus dem Ofen holen und Gojibeeren untermischen.
- **Pickel Fond / Rote Bete:** Alle Zutaten einmal aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Rote und gelbe Bete 20 Minuten kochen, abkühlen lassen, schälen und in beliebige Form schneiden. Mit Fond übergießen und 24 Stunden ziehen lassen.
- **Quarkmousse:** Gelatine einweichen
- Quark mit Limettensaft, Puderzucker, Salz und Pfeffer glatt Rühren
- Ca. 1/5tel der Quarkmasse in einem Topf erwärmen (nicht kochen!) einge-

- weichte Gelatine hinzugeben und unterrühren, sobald die Gelatine aufgelöst ist, die zwei Quarkmassen wieder miteinander verrühren
- Sahne aufschlagen und unterheben. Masse in Eiswürfelformen füllen, einfrieren stürzen und wieder auftauen lassen.
- **Saatenknäckebrot:** Beides zur Mehl-Saaten-Mischung geben und mit dem Knethaken gründlich vermengen. Den fertigen Teig auf Backpapier so dünn wie möglich verstreichen. Mit einer Teigkarte gewünschte Sollbruchstellen in die Masse drücken.
- Im Ofen bei 160° 45-50 min backen.
- Auf einem Gitterblech abkühlen.
- Zur Aufbewahrung möglichst luftdicht verpacken.
- Zitronen-Dressing: Alle Zutaten außer Olivenöl in einen Mixer, während des Mixvorgangs Olivenöl langsam hinzugeben. Über die Blattsalate geben und mit Brunnenkresse dekorieren.

## Unser Gewinnspiel



QR Code scannen!

### Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)

eat&life

Dieses Mal verlosen wir 2 UlmCards Stadtführung, freie Museumsbesuche, Tiergarten und vieles mehr, einschließlich öffentlicher Verkehrsmittel

Wie heißt der Preis den **gastroevents** für den Titel „Bester Ausbilder Deutschlands“ erhielt

- Florentiner
- Schlemmer
- Laurentius

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 31. März 2025

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der **gastromenü** GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden: [gastronews@gastromenue.de](mailto:gastronews@gastromenue.de) **gastromenü** GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Den Gutschein für 2 Gourmet-Menüs in unserem Sternerestaurant Seestern hat Richard Wäckerle aus Blaustein gewonnen.

Wir wünschen ihm viel Freude beim Einlösen.