



# HOGA PAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Today

Branchenbuch

Speisekartenplaner

# Mach Dein Ding!

Gründergeist kennt keine Grenzen 16

Gekommen, um  
zu verschwinden

Pop-up-Gastro 38

Convenience-Produkte 64

Raus aus der  
drohenden Insolvenz

Das Krisen-Einmaleins 46

Spa-Trends für Hotels 78

Mit Glanz und  
Gloria

Prachtvolle Grandhotels 104

Karriere-Booster 90

**NEWS** **Entrée**

Info-Häppchen und Neues ..... 6

**Ploners Gastro-Kolumne**

Wenn Digitalisierung, dann  
aber bitte richtig! ..... 14

**Titelstory**

**Mythos Selbstständigkeit**

Es kommt meist anders,  
als Du denkst ... ..... 16

**Special**

**The city that always eats**

New York City: Hier werden  
gastronomische Trends gemacht ..... 24

**Branche Inside**

**Around the World**

Zukunfts-Konzept aus Frankreich:  
»Light Human Hotels« ..... 34

**»Es muss nicht immer Luxus sein«**

Interview mit Casimir Platzer,  
Präsident von GastroSuisse ..... 36

**Pop-up-Gastro**

Gekommen, um zu  
verschwinden ... ..... 38

**Management & Marketing**

**Wenn der Wirt rot sieht**

Raus aus der (drohenden) Insolvenz:  
das Krisen-Einmaleins ..... 46

**Personal verzweifelt gesucht**

Moderne Arbeitszeitmodelle –  
was ist möglich? ..... 52

**Food & Beverage**

**Ab jetzt mit Geschmack!**

Hochwertiger Käse in der  
Gastronomie ..... 58

**Verwandlungskünstler**

Convenience-Produkte clever  
eingesetzt ..... 64

**Wenn der Herbst zum Beginn wird**

Weinlese in Mitteleuropa –  
für die Gastronomie eine  
spannende Zeit ..... 70

**Technik & Equipment**

**Darf's ein wenig mehr sein?**

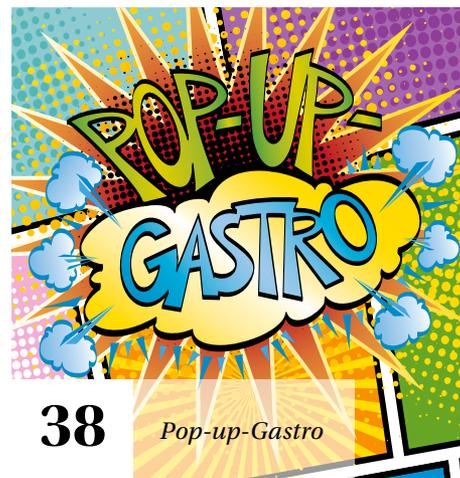
Viele Brauereien locken mit  
zusätzlichen Angeboten ..... 74

**Spa(ß) muss sein!**

Die neuesten Trends rund um  
Sauna, Schwimmbad und Co. .... 78

**16**

*Mythos Selbstständigkeit*



**38**

*Pop-up-Gastro*

**58**

*Hochwertiger Käse – ein Nischen-Produkt*



**52**

*Moderne Arbeitszeitmodelle*

### Kleider machen Beute

Warum sich die Investition in die richtige Berufsbekleidung auszahlt ... 84

### Karriere & Ratgeber

#### Dabeisein ist NICHT alles!

Die besten Karriere-Booster für junge Talente ..... 90

### Berufe auf hoher See

Sous Chef auf der AIDamar ..... 96

### Stars & Legends

#### Die Gastronomie im Blut

Die Oktoberfest-Wirtsleute Ricky und Silja Steinberg im Porträt ..... 98

### Mit Glanz und Gloria

Grandhotels und ihre generationenübergreifende Historie ..... 104

### 10 Fragen an...

Till Brönnner ..... 110

### Jetzt rede ich!

Die Weintraube im Exklusiv-Interview ..... 112

### Service

Editorial ..... 3

Bildungskompass ..... 94

News aus den Verbänden ..... 114

HOGAPAGE Marktplatz ..... 118

Impressum ..... 122

HOGAPAGE Stellenmarkt ..... 123



Berufsbekleidung

84



112

Jetzt rede ich!  
Die Weintraube



Im Porträt: Oktoberfest-Wirtsleute Familie Steinberg

98

**HANDELSHAUS  
WEDL**

Das starke  
österreichische  
Familienunternehmen

— seit 1904 —

[www.wedl.com](http://www.wedl.com)  
[onlineshop.wedl.com](http://onlineshop.wedl.com)

**FAFGA**  
**'17 ALPINE**  
**SUPERIOR** 18. - 21.  
September 2017

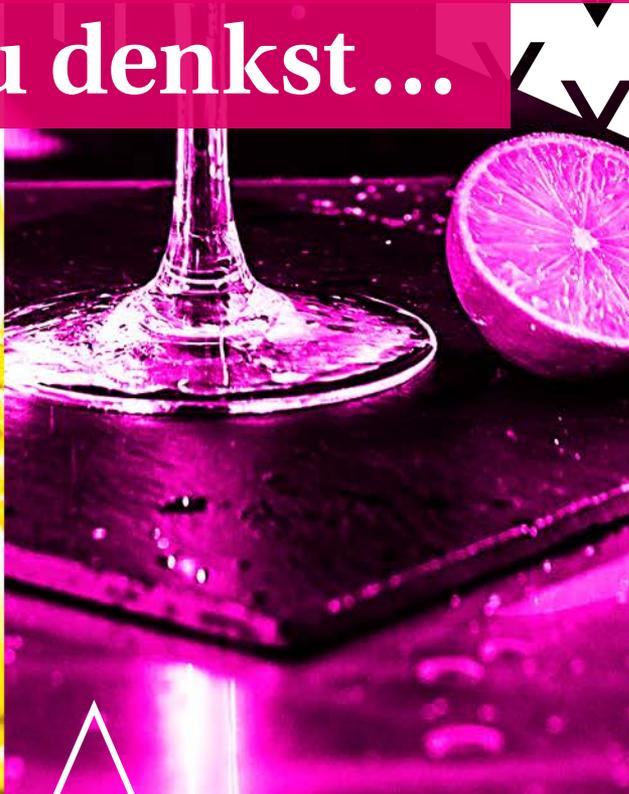
BESUCHEN SIE UNS:  
**HALLE D&E**





Mythos Selbstständigkeit

# Es kommt meist anders, als Du denkst ...





**Zur Selbstständigkeit muss man geboren sein? Sicherlich nicht! Genau genommen, war die Selbstständigkeit für die meisten Menschen sogar lange Zeit die natürlichste Art, sich ihre täglichen Brötchen zu verdienen. Erst im Industriezeitalter änderte sich das. Ein paar Voraussetzungen sollte man jedoch schon mitbringen, wenn man die Entscheidung trifft, zukünftig sein eigener Boss sein zu wollen.** *Text: Daniela Müller*

**E**s gibt nur einen Weg, Großartiges zu leisten. Zu tun, was man liebt.« Mit diesem Satz fasste Steve Jobs, der 2011 verstorbene Apple-Gründer, Visionär und Ausnahme-Entrepreneur zusammen, was vielleicht die wichtigste Voraussetzung für ein glückliches Unternehmerleben ist. Ob aus einer Vision jedoch tatsächlich am Ende eine erfolgreiche Selbstständigkeit wird, oder ob der Traum vom eigenen Geschäft zerplatzt wie eine Seifenblase, darüber entscheiden noch viele andere Faktoren.

#### **Das Unternehmer-Gen – Mythos oder Wirklichkeit?**

Nicht jeder ist dafür gemacht, sein eigenes Unternehmen zu gründen und zu leiten. Diese These wird kaum jemand bestreiten. Andererseits lässt sich schwer definieren, welcher Typ Mensch diesen großen Schritt wagen und wer besser die Finger davon lassen sollte. Selbst erfahrene Existenzgründungsberater erleben hier Überraschungen – positive und negative.

»Ich habe es lange aufgegeben, mir Gedanken zu machen, ob ein Kandidat die notwendigen Voraussetzungen mitbringt.«, sagt etwa Jadranka Lux, die mit ihrer Unternehmensberatung LuxKom ([www.luxkom.de](http://www.luxkom.de)) seit vielen Jahren Gründer auf ihrem Weg in die Selbstständigkeit begleitet. Sie weiß viele Erfolgsgeschichten zu erzählen. Etwa von der unscheinbaren Frau mittleren Alters mit Migrationshintergrund, der wohl keiner ein erfolgreiches eigenes Business zugetraut hätte. Die es mit ihrer Bissigkeit und ihrem Durchsetzungsvermögen mittlerweile aber trotzdem zur vierten eigenen Filiale gebracht hat. »Es kommt immer auf die eigene Motivation an, und darauf, wie der Einzelne das Vorhaben angeht und schlussendlich umsetzt«, so Lux. Es gäbe ja auch immer Möglichkeiten, sich fehlendes Wissen anzueignen, sich beraten zu lassen bzw. sich Partner ins Boot zu holen, die eigene Wissenslücken schließen können. Sei es die Buchhaltung, das Marketing oder andere Unternehmensbereiche betreffend. Unverzichtbar sei dagegen der Willen, etwas schaffen zu wollen.

#### **Beweglich bleiben und flexibel sein**

So unterschiedlich erfolgreiche Unternehmer auch sein können, eine Eigenschaft benötigen sie dringend: Flexibilität ist vielleicht die wichtigste Zutat des unternehmerischen Erfolgsrezepts. Wer nicht beweglich ist, droht in der Flut der Ereignisse, die Gründung und das spätere Geschäftsleben unweigerlich mit sich bringen, zu ertrinken. Wer dagegen mit den Wellen schwimmt und sich

# THE CITY THAT ALWAYS EATS

New York City: Hier werden  
gastronomische Trends gemacht

Die Hauptstadt der USA liegt ein paar Hundert Kilometer weiter südlich, doch wen kümmert das, wenn man in der Hauptstadt der Welt wohnt? Genauso bunt wie die Bevölkerung der Stadt, ist die Restaurant-Szene von New York. Hier entstehen Gastro-Trends, die dann rund um den Erdball kreisen.

*Text: Wolf Demar*



**E**gal ob Streetfood oder Luxusrestaurant, wer in New York mit einem neuen Restaurant erfolgreich sein will, muss seinen Gästen etwas Besonderes bieten. Die durchschnittliche Lebensdauer eines neuen Lokals beträgt weniger als zwei Jahre. Die Konkurrenz ist riesig und die Mietpreise atemberaubend. Und trotzdem ist die New Yorker Gastro-Szene dauernd in Bewegung.

»Entscheidend ist es, für den richtigen Standort das richtige Konzept zu finden. Die Luft in der Luxus-Gastronomie ist sehr dünn. Geld mit anspruchsvoller Gastronomie verdient nur, wer seinen Gästen etwas Besonderes zu bieten hat. Die Briefftasche sitzt nicht mehr so locker wie vor ein paar Jahren, weil die Mieten stärker gestiegen sind als die Gehälter. Die New Yorker essen wesentlich öfter auswärts, als die Bewohner vergleichbarer Städte. Sie überlegen sich daher sehr genau, wohin sie gehen«, erklärt Markus Glocker, Küchenchef und Mitbesitzer des Le Bâtard in Tribeca.

Ein weiteres Problem für die New Yorker Gastronomie ist der spürbare Rückgang der internationalen Gäste. Donald Trump ist noch kein Jahr im Amt, also fehlen offizielle Tourismuszahlen noch, der Rückgang an internationalen Gästen – nicht nur aus dem arabischen Raum – ist jedoch offensichtlich. Da hilft es wenig, dass der New Yorker Trump in seiner Heimatstadt wenig geliebt wird.



# POP-UP-

# GASTRO

**Gekommen, um zu  
verschwinden ...**

LADEN EIN

BURGER	8,5
GÜRKEN - PICKLES	2,0
CU CAI	2,0

MAY THE SPICE BE WITH YOU  
SK STRASSENKÜCHE

So fix wie sie auftauchen, verschwinden sie auch wieder: Pop-up-Lokale erfrischen die Gastro-Szene gewaltig. Auch Hotels spielen neuerdings mit dem Megatrend. HOGAPAGE geht dem Phänomen auf den Grund.

Text: Sebastian Bütow

Wie die gleichnamigen Werbefenster auf Internetseiten erblicken wir sie plötzlich. Und beinahe genauso blitzartig verschwinden sie wieder. Pop-up-Lokale sind in aller Munde, entzücken vor allem Foodies und Hipster in den größeren Städten, die auf speziellen Webseiten wie popup-radar.com Ausschau halten nach neuen Locations. Ein Restaurant besuchen, das schon viele Jahre auf dem Buckel hat, bei dem man genau weiß, was einen erwartet? Öde! Zumindest wenn man die Fans der Pop-up-Kultur fragt.

Ihr Credo: Es lebe das Neue, Schnelllebig, Überraschende. Pop-up-Restaurants sind perfekt, um Kulinarisches zu testen – das gilt gleichermaßen für Gäste und Gastronomen. Nullachtfünfehn-Speisekarten bieten die temporären Locations eher nicht an.

### Der Reiz des Flüchtigen

Warum gehen Pop-up-Lokale so dermaßen durch die Decke? »Sie bestechen durch den Reiz des Flüchtigen. Ein Besuch ist nur in einem kurzen Zeitfenster möglich. Wer dabei war, kann darüber reden, sich darüber austauschen, besitzt eine besondere kulinarische Erinnerung. Es ist auch immer ein kleiner Nervenkitzel, die Pop-up-Gastronomie zu besuchen, weil es ja keine langen Erfahrungswerte mit den jeweiligen Betrieben gibt«, erklärt Dr. Daniel Kofahl, Lehrbeauftragter für Ernährungssoziologie an der Universität Wien.

Im »Laden Ein« im Kölner Agnesviertel ist der Name Programm: Die Pop-up-Location lädt sich regelmäßig vor allem leidenschaftliche Amateurköche ein, die es wissen wollen. Zwei Wochen lang bekommen Noch-

Nicht-Gastronomen die Möglichkeit, sich auszuprobieren und ihre kulinarische Vision zu verwirklichen. Eine eventuelle Blamage brauchen die Greenhorns aber nicht zu befürchten – sie werden vom Gastgeber professionell unterstützt.

### Zwei Wochen Speisen aus Eritrea – dann kocht der Nächste

Für die Gäste offenbaren sich immer wieder Geschmackserlebnisse, die sie mit großer Wahrscheinlichkeit noch nicht kannten. Im Juli gab es beispielsweise Köstlichkeiten aus Eritrea, zum Beispiel Injeras, fluffig-weiche Sauerteig-Fladen mit verschiedenen Soßen, pikante Fleischgerichte, gewürzt mit Berbere, einer typisch eritreischen Gewürzmischung. Die Preise für Hauptgerichte lagen hier im Schnitt bei moderaten acht Euro. Im September gastiert das Food-Truck-Team von »Délibron« und serviert authentische bretonische Crêpes und andere französische Spezialitäten.

Die Laden-Ein-Idee wurde 2015 umgesetzt, den Pop-up-Begriff brachte man im deutschsprachigen Raum bis dahin eher mit temporären Modelabel-Shops in Verbindung. »Die Restaurants in unserer Nähe, die immergleichen Angebote, haben uns gelangweilt«, sagt Till Riekenbrauk, einer der drei Betreiber. »Da haben wir uns gedacht: Wie toll wäre denn ein Lokal, in dem regelmäßig neue Köche einziehen, das seine Gäste somit immer wieder zu überraschen vermag?«

Riekenbrauks Kollege Max Trompetter ist der professionelle Begleiter der Gästeköche. Er führt die Vorgespräche mit den Anwärtern, die natürlich auch vorkochen müssen, bevor es für sie losgehen kann im richtigen Gastro-Stresstest. »Wer ein Restaurant eröffnen will, braucht in der Regel ein Erbe oder einen Kredit, viele Restaurants schließen relativ schnell wieder.

Till Riekenbrauk hat mit seinem Restaurant-Sharing-Projekt »Laden Ein« den Zeitgeist unserer schnelllebigen Gesellschaft perfekt getroffen.

# Ab jetzt mit *Geschmack!*

## Hochwertiger Käse ist in der Gastronomie ein Produkt, das nur sehr langsam aus seiner Nische kommt

**Es gibt Käse – und es gibt Käse. HOGAPAGE blickt hinter die Kulissen der »Schimmelindustrie« und gibt Tipps für eine bessere Käsekultur.**

*Text: Clemens Kriegelstein*

**K**äse schließt den Magen«, lautet ein alter Spruch. Und auch wenn dieser heute oft keine Gültigkeit mehr hat (bei einem großen Menü wird das Dessert meist als endgültiger Abschluss serviert), so ist ein gut sortierter Käsewagen in Kombination mit frischem Brot und eventuell Beigaben wie Trüffelhonig, Feigensenf oder frischen Früchten, für Kenner doch ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Vor allem eines, das man zu Hause nicht ohne weiteres nachspielen kann, ist doch die Bezugsquelle wirklich

»Wie soll man ein Volk regieren, das 246 Sorten Käse hat?«

Charles de Gaulle

guten, gereiften Käses nicht gerade der Supermarkt ums Eck. Ein Grund mehr, bei seinen Gästen mit einem guten Käseangebot zu punkten – und zwar nicht nur in der Spitzgastronomie.

### **Käse ist seit der Steinzeit bekannt**

Dabei gehört Käse neben Fleisch wahrscheinlich zu den ältesten Lebensmitteln des Menschen. Schon die frühen Bauern in der Steinzeit machten aus Milch Käse. Spötter könnten jetzt einwenden, dass sich der Käse, den man bei manchen Hotel-Frühstücksbuffets bekommt, wahrscheinlich qualitativ von der Steinzeit-Ware nicht sonderlich unterscheidet.

Und tatsächlich sind die oft vorgeschnittenen, gekühlten Emmentaler- oder Goudascheiben, die gleich neben der Salami und dem Schinken zu finden sind, nicht unbedingt Produkte, bei denen Käse-Connaisseurs mit der Zunge schnalzen. Doch in Wirklichkeit ist der Vorwurf natürlich ungerecht. Denn die Käsescheibe am Frühstücksbrot – eventuell zusätzlich zur Wurst – erfüllt einen anderen Zweck als der Käsegang am Ende eines Fünfgangmenüs. Der Absatz von Époisses am Frühstücksbuffet wäre vermutlich ein begrenzter und die Kombina-

# DAS SAHNE-HÄUBCHEN IN DER KÜCHE!

Verwöhnen Sie den Gaumen Ihrer Gäste mit dem vielseitigsten aller Knödel. Der österreichische Klassiker, der Grießknödel, brilliert in vielen Facetten: **Als köstliche Suppeneinlage, herzhaftes Beilage oder sogar als verspieltes Dessert.**

**Tiefgekühlt frisch – frisch auf den Tisch.**



**DER GRIESSKNÖDEL**

**NEU**  
IM SORTIMENT

Die bewährte Qualität der Tiefkühlprodukte

von  und  nun in



Des Chefs Geheimnis.



1

2

# Spa(ß) muss sein!

Die neuesten Trends rund um Sauna,  
Schwimmbad und Co.

Ein gut ausgestatteter Spa-Bereich ist für viele Gäste längst eine Selbstverständlichkeit. Um aus der Masse hervorstechen, reicht die Wellness-Grundausrüstung allerdings längst nicht mehr aus.

*Text: Michael Eichhammer*

Schon die alten Römer wussten Wellness in der Therme zu schätzen. Bis heute erfreuen sich Pool, Sauna und Co. großer Beliebtheit. »Die Sauna zählt im Hotel mittlerweile zum Grundkomfort«, weiß Hans-Jürgen Gensow vom Deutschen Sauna-Bund e.V. »Wellnessbereiche gehören zur gehobenen Ausstattung.« Damit der Spa-Bereich nicht wie ein alter Hut wirkt, braucht es etwas Besonderes.

Positiv aufzufallen gelingt – wie so oft im Leben – dabei in erster Linie über den ersten Eindruck. Das Design des Wellnessbereichs trägt schließlich nicht unerheblich zur Meinungsbildung des Gastes über das Hotel bei. Je unverwechselbarer dieser Bereich gestaltet ist, desto besser. Außerdem hat Wellness – wie der Name sagt – mit Wohlfühlen zu tun, deshalb sollte der Spa-Bereich diesem Anspruch auch optisch gerecht werden. Als feuchte, heiße und dampfende Visitenkarten des Hauses vermitteln Pool, Sauna, Dampfbad oder Infrarotkabine im Idealfall den Eindruck von

Klasse, Stil, Komfort und Luxus. Veraltete Optik oder ein beengtes Raumangebot dagegen zerstören die Wohlfühl-Atmosphäre ebenso schnell wie offensichtliche Hygiene-Mängel oder muffiger Geruch.

### Düstere Holzkisten haben ausgedient

»Das Design spielt eine große Rolle und der Trend geht schon dahin, dass die Ausstattung luxuriöser wird«, so Axel Diedenhofen, Geschäftsführer des Bundesfachverbands Saunabau, Infrarot- und Dampfbad e.V. Statt der klassischen Holzpaneele, die man kennt, kommen alle möglichen Holz-, Größen- und Formvarianten hinzu. »Dazu Naturstein, Salzblöcke, das Spiel mit dem Ofen, der prominent inszeniert oder als Unterbankofen unsichtbar gemacht werden kann«, berichtet Diedenhofen. Was die Beleuchtung angeht, bieten LEDs neue Möglichkeiten – vom Farbspiel bis zum Sternenhimmel. »Die Zeiten der Holzkiste mit einer düstern Lampe in der Ecke ist vorbei«, so der Saunaexperte.



- 1) Das Lefay Resort & SPA verlängert den Infinity Pool als optische Illusion bis zum Gardasee.
- 2) Schön wie von einem anderen Stern: Das bsw-Award-preisgekrönte Bad von RE-HE könnte ebenso gut einem Science-Fiction-Film entstammen.
- 3) Imposantes Kuppeldach, klare Formen und der zentrale Ofen fürs Lagerfeuer-Feeling: die neue Sauna »Dome« von Klafs.

Die Spezial-Jobbörse für  
Hotellerie | Gastronomie | Catering | GV

**HOGAPAGE**

**Jetzt Stellenanzeige schalten für eine effiziente Mitarbeitersuche!**

[jobs.hogapage.de](https://jobs.hogapage.de) >

- ✓ Hohe Reichweite im Netz
- ✓ Im 8. Jahr erfolgreich am Markt
- ✓ Facebook-Community mit 165.777 Fans  
(Quelle: Facebook Insights, Stand 17.08.2017)

**Gerne beraten wir Sie ausführlich und völlig unverbindlich**

**Kontakt:** Tel. +49 821 319470-900  
oder E-Mail an [jobs@hogapage.de](mailto:jobs@hogapage.de)



Anzeigen schalten schon ab

**79€**

zzgl. MwSt.



# Dabeisein ist NICHT alles!

## Die besten Karriere-Booster für junge Talente

Ob Wettbewerbe, Stipendien oder außergewöhnliche Weiterbildungen – die Branche bietet zahlreiche Trümpfe, mit denen sich ehrgeizige Nachwuchstalente schnell nach oben katapultieren können. Doch Vorsicht! Ohne Fleiß, Talent und das notwendige Quäntchen Glück bleibt man hier garantiert auf der Strecke ...

*Text: Sebastian Bütow*



### Preis für große Gastlichkeit – »L'Art de Vivre«

Es begann mit einem Hinweis von Alexandro Pape, dem Sylter Sternekoch. »Damals habe ich bei ihm im »Fährhaus« gearbeitet, und er legte mir nahe: Mach da doch mit!«, erzählt Thorsten Pötter. Die Rede ist von dem 2015er-Wettbewerb »Preis für Große Gastlichkeit«, bei dem Pötter, damals 28 Jahre alt und Maître d' hôtel des Gourmetrestaurants im Hotel Fährhaus, den zweiten Platz erreichte.

#### Sternekoch Alexandro Pape leistete Überzeugungsarbeit

Aber der Reihe nach. »Pape hatte schon einmal einen seiner Schützlinge dorthin geschickt, und der holte den ersten Platz«, so Pötter. »Eines Tages flatterte die Einladung für den Wettbewerb ins Fährhaus, sie hing bei uns am Schwarzen Brett. »Ob ich nicht Bock hätte, da mitzumachen, fragte mich Pape. Ich sträubte mich zunächst. Nichts gegen den Wettbewerb – aber ich fragte mich, welche Indikatoren es geben soll, warum jemand seinen Job besser oder schlechter macht als ein anderer. Ich war damals noch kein großer Freund von diesen sogenannten »Soft Attitudes.«

#### Kostenlose Publicity

Schließlich konnte Sterne- und Gault-Millau-Punktesammler Pape seinen jungen Kollegen überzeugen: Thorsten Pötter nahm die Herausforderung an! »Weil Alexandro Pape mir klarmacht hat, dass man durch eine Teilnahme nur gewinnen kann, allein schon weil man viele Leute aus der Branche kennenlernt. Außerdem war er überzeugt, dass ich gut abschneiden werde und damit auch das Image des Restaurants profitieren würde.«

#### Die Anforderungen haben es in sich

Also auf zum Preis für Große Gastlichkeit, den »L'Art de Vivre«, den eine Vereinigung von namhaften Gastgeber, Spitzenköchen und Sterne-Restaurants, vergibt. Pötter musste bei der Endausscheidung in Berlin u. a. bei Wissenstests unter Zeitdruck, Jury-Interviews, Champagner- und Weintests überzeugen. »Bei der Champagner-



Thorsten Pötter trat beim »Preis für Große Gastlichkeit« 2015 an.

Prüfung hatte ich Glück, es ging um einen Ruinart Blanc de Blanc, den wir auch im Haus führten, sodass ich gut Bescheid wusste.«

### Fast ganz oben auf dem Siebertreppchen

Am Ende schaffte Pötter es unter die sechs Finalisten. Beim finalen Abendservice musste er noch einen Tartar zubereiten, einen Rehrücken tranchieren und vieles mehr – »zusammen mit einem Commis, den ich vorher nicht kannte«. Die Jury um den Gastro-Kritiker Heinz Horrmann wählte Pötter auf den sehr guten zweiten Platz.

Als Lohn für seine Mühen erwartete den zweiten Sieger ein Preisgeld von 1.000 Euro, eine Urkunde und einen Pokal. Dazu gab es eine Einladung von San Pellegrino nach Ischgl zum Sterne-Cup der Köche, eine Einladung vom Champagnerhaus Moët Hennessy in die Champagne – und eine Magnumflasche Ruinart Blanc de Blanc.

»Der Preis für Große Gastlichkeit ist aus dem Bedürfnis unserer Spitzen- und Sterneköche entstanden, dass der Service mehr Aufmerksamkeit in der breiten Öffentlichkeit braucht«, sagt L'Art de Vivre-Präsident Stefan Steinheuer. »Jeder Arbeitgeber, der Mitarbeiter zum Wettbewerb schickt, leistet auch einen Beitrag zur attraktiveren Wahrnehmung des Service-Berufs.«

Heute, zwei Jahre nach dem Preis, zieht Pötter ein zufriedenes Fazit: »Nach dem Wettbewerb wechselte ich in den Hotelbetrieb meiner Eltern (Hotel & Restaurant Pötter in Emsdetten/Nordrhein-Westfalen). Seitdem haben wir Full-House. Ich bin keiner, der gerne im Vordergrund steht, möchte nur meinen Job gut machen. Aber die Lokalpresse hat über meinen Erfolg berichtet, seitdem haben wir eine Super-Auslastung.«

Eines ist sicher, Pötter würde es jeder Zeit wieder tun: »Unabhängig von meinem zweiten Platz – ich habe dort viele Kontakte geknüpft, kann nur empfehlen, an Wettbewerben teilzunehmen, aber man sollte selektieren – und sich nur mit den Besten messen. Alles andere ist für mich vertane Zeit.«

## Bedeutende Wettbewerbe für junge Talente

### Preis für Große Gastlichkeit – Jurywettbewerb »L'Art de Vivre«

Die Vereinigung L'Art de Vivre, der u. a. Sterneköche und Gourmet-Residenzen angehören, initiierte 2010 diesen Wettbewerb. Sie widmet sich hiermit insbesondere dem talentierten Nachwuchs im Service-Bereich, ausgebildeten Restaurant- und Hotelfachkräften aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

[www.gourmet-residenzen.com/wettbewerb](http://www.gourmet-residenzen.com/wettbewerb)

### INTERNORGA Next Chef Award

Dieser Wettbewerb der Messe INTERNORGA wurde 2016 ins Leben gerufen. Neben dem Titel »Next Chef« winkt auch ein eigenes Kochbuch beim Teubner Verlag.

[www.internorga.com/specials/awards-entertainment/next-chef-award/](http://www.internorga.com/specials/awards-entertainment/next-chef-award/)

### Axel-Bohl-Preis

Ausgeschrieben vom Deutschen Institut für Gemeinschaftsgastronomie (DIG) werden innovative Ideen und Konzepte für die Branche gesucht.

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

### Deutscher Hotelnachwuchs Preis

Der Talentwettbewerb dient zur Förderung außergewöhnlicher Leistungen von Nachwuchsführungskräften in der Hotellerie.

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

### Gastro-Gründerpreis

Dieser Wettbewerb prämiert seit 2014 die besten und innovativsten Gründungskonzepte in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

[www.gastro-gruenderpreis.de](http://www.gastro-gruenderpreis.de)

### »La Cuisine des Jeunes«

Der Kochwettbewerb bietet jungen Schweizer Talenten die einmalige Chance, sich landesweit einen Namen zu machen. Jedes Jahr gilt es, »eine andere Fleischsorte kulinarisch zu inszenieren«.

[www.culinarychallenges.ch](http://www.culinarychallenges.ch)

### »marmite youngster selection«

Seit 2011 zeichnet die Schweizer Zeitschrift »marmite« in der Kategorie »Küche« jährlich den besten Jungkoch der Schweiz aus. Seit 2014 werden in der Kategorie Service auch die grössten Service-Talente gesucht.

[www.marmite-youngster.ch](http://www.marmite-youngster.ch)

### »Young Hotelier Award«

In zwei unterschiedlichen Wettbewerben können sich Nachwuchstalente aus der österreichischen Hotellerie messen.

[www.younghotelier.at](http://www.younghotelier.at)



Fotos: iStockphoto; Steinberg Gastronomie GmbH

# Die Gastronomie im Blut

Für die Oktoberfest-Wirtsleute  
Ricky und Silja Steinberg sind die Wiesn und  
das Hofbräu-Zelt eine zweite Heimat geworden



## Familie Steinberg

Die Gastgeber im Hofbräu-Zelt: Friedrich »Ricky« Steinberg und seine Schwester Silja Schrank-Steinberg mit ihren Eltern Günter und Margot Steinberg.

Wenn in wenigen Wochen, am ersten Wiesn-Samstag, die Familie Steinberg wieder in ihr festlich geschmücktes Hofbräu-Zelt einzieht, bejubelt von fast 10.000 Gästen und Mitarbeitern, dann ist das für alle Beteiligten ein echter Gänsehautmoment. Bereits mehr als 30 Mal sind die derzeitigen Festwirte Ricky Steinberg und Silja Schrank-Steinberg mit ihren Eltern durch das Spalier der Bedienungen geschritten – davon genug hat die erfolgreiche Gastronomenfamilie noch lange nicht.

Text: Daniela Müller

Silja Schrank-Steinberg fasste – glaubt man den Erzählungen ihrer Mutter – bereits mit acht Jahren den Entschluss, später in die Fußstapfen ihrer Eltern, Margot und Günter Steinberg, zu steigen. Damals, so heißt es, stand sie im Zelt und verkündete lautstark: »Ich will Wiesn-Wirtin werden!« Ein Berufswunsch der blieb, und einer, den ihr ihre Eltern 2012 erfüllen konnten, als sie das Zepter im Hofbräu-Zelt an ihre Kinder Friedrich, genannt »Ricky«, und Silja weiterreichten. Natürlich hatte dabei die Brauerei und das Finanzministerium ein Wörtchen mitzureden, da Hofbräu Eigentum des Freistaates Bayern ist. Jedoch hätte man sich dort vermutlich kaum perfektere Nachfolger vorstellen können.

### Das Wiesn-Geschäft von der Pike auf gelernt

Silja und ihr Bruder sind praktisch mit der Wiesn groß geworden. Ihre Hausaufgaben haben sie während des Oktoberfests immer im legendären »Stüberl« gemacht, dem privaten Rückzugsort der Wirtsfamilie im Hofbräu-Zelt, in dem z. B. der verstorbene bayerische Ministerpräsident Franz-Josef Strauß gerne noch spät in der Nacht auf ein Gläschen Wein mit Vater Günter saß. Sobald es ging, übernahmen beide Geschwister kleinere Aufgaben im Zelt. »Wir sind in die Gastronomie hineingewachsen. Ich habe abends Inventur gemacht und die übrig gebliebenen Würstchen gezählt, Hendl für den Straßenverkauf eingetütet«, erzählt die Wirtstochter.

Lediglich im Zelt gekellnert, habe sie noch nie. »Außer bei den Bedienungen, die täglich die schweren Maßkrüge schleppen und wirklich eine Wahnsinnsleistung bringen, vor der ich großen Respekt habe, könnte ich in allen Bereichen einspringen«, schmunzelt sie. Heute profitiert sie längst nicht nur von den frühen Erfahrungen, die sie im zweitgrößten Bierzelt auf dem größten Volksfest der Welt sammeln konnte. Eine Lehre als Hotelkauffrau im Sheraton Hotel in München, ein Auslandsaufenthalt in Paris, eine Stelle bei einer

# 10 FRAGEN AN ...

## ... Till Brönner

»Auf meinem Teller geben  
erstklassige Produkte den Takt  
vor«

Er ist der erfolgreichste deutsche Jazzmusiker seiner Generation: Till Brönner gilt heute als Weltstar und hat bereits mit den Größten der Jazz-Welt zusammengearbeitet. Als einzigem Künstler, gelang es dem »Jazz Trumpet Gentleman« in allen drei ECHO-Kategorien – Jazz, Pop und Klassik – zu gewinnen. Und er ist ein wahres Multitalent: Der 46-Jährige überzeugt nicht nur an der Trompete, sondern auch als Sänger, Produzent und Fotograf. Mittlerweile ist sein 18. Album »The Good Life« erschienen und in diesen Tagen startet die Fortsetzung seiner Tournee.

Interview: Daniela Müller

**1** Barack Obama hat Sie im vergangenen Jahr zum »International Jazz Day« ins Weiße Haus eingeladen. Mit dabei waren z. B. Herbie Hancock, Morgan Freeman, Sting oder Aretha Franklin. So etwas erleben auch Sie nicht alle Tage, oder?

Es war ein besonderes Erlebnis, das Who is Who der internationalen Jazz-Szene im Weißen Haus versammelt zu sehen – und selbst mit dabei sein zu dürfen. Insbesondere die US-Kollegen waren berührt und ergriffen davon, dass ein amerikanischer Präsident die Jazz-Musik in dieser Form würdigt. Jeder hat gespürt, dass er gerade einem historischen Ereignis beiwohnt, das es so schnell nicht mehr geben wird. Natürlich hat es sich Barack Obama nicht nehmen lassen, sich mit einzuklinken. Er besitzt diese Art von Coolness, die man kaum ein zweites Mal findet.

**2** Sie schaffen es, Menschen zu erreichen, die sonst wenig mit Jazz anfangen können. Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Da gibt es kein Patentrezept. Ich hatte das Glück, dass ich meine Karriere in einer Zeit begonnen habe, in der es noch nicht so schwer war, in den Medien von sich Reden zu machen. Ich bin ein Kind der 1990er-Jahre und habe sehr von den Begleiterscheinungen dieser Zeit profitiert: Roger Willemsen hat mich mehrmals in seine Sendung eingeladen, das war Zielgruppe pur. Und wenn ich ein Interview in einer großen Tageszeitung hatte, schossen gleich die Plattenverkäufe nach oben. Das ist heute ganz anders, aber von den Umständen damals profitiere ich heute noch. Andererseits habe ich immer hart daran gearbeitet, den Menschen meine Musik näherzubringen. Diese Mühe scheuen viele Künstler heute.

### TOURTERMINE 2017

08.09.2017 Nideggen, Burg Nideggen  
11.10.2017 Wien, Konzerthaus Wien  
12.10.2017 Dresden, Kulturpalast  
21.10.2017 München, Philharmonie  
30.10.2017 Hamburg, Elbphilharmonie  
12.12.2017 Düsseldorf, Tonhalle  
15.12.2017 Frankfurt, Alte Oper  
17.12.2017 Hannover, Kuppelsaal  
10.03.2018 Osnabrück, Osnabrückhalle

Tickets gibt es bei [www.myticket.de](http://www.myticket.de)  
und an allen bekannten Vorverkaufsstellen.

**3**

**Ihre aktuelle CD heißt »The Good Life«. Sie enthält viele amerikanische Klassiker und auch zwei Eigenkompositionen. Welcher der Songs liegt Ihnen am meisten am Herzen?**

Jedes Stück, das ich aufnehme, sagt etwas über mich aus. Wenn ich jetzt einen herausgreifen soll, dann ist das »I'll be seeing you«. Es hat einen wunderbar poetischen Text, kommt sehr subtil und lässig um die Ecke. Der Song befasst sich mit der Frage, ob die Zeit, die man mit jemandem zusammen verbracht hat, eine Fortsetzung finden kann – wenn auch vielleicht in einem anderen Leben. Für mich geht es in dem Stück aber auch um die Dinge, die im Leben nicht so gut funktionieren haben, uns aber trotzdem begleiten. Ein gutes Leben zu haben, heißt für mich, dass Dinge auch mal schiefgehen – aber man nicht gleich daran zerbricht.

**4**

**Sie setzen bald Ihre Tournee fort. Spielen Sie gerne vor großem Publikum?**

Mir macht es unwahrscheinlich viel Spaß auf der Bühne zu stehen – das ist mein Leben. Ich komme von der Basis und die ist natürlich der Jazz-Club. Der Kontakt zu den Menschen, das Gefühl, dass sie die gleiche Luft atmen und die direkte Interaktion – all das ist in meiner DNA. Dabei kommt es nicht auf die Größe der Location an, sondern darauf, dass die Atmosphäre und die Performance stimmig sind. Und natürlich muss die Musik stets der Boss auf der Bühne bleiben.

**5**

**Ihre ersten fünf Lebensjahre haben Sie in Rom verbracht. Hat Sie das kulinarisch beeinflusst?**

Absolut. Die italienische Küche hat meine Essensvorlieben nachhaltig geprägt. Ich bin ein großer Freund von erstklassigen Rohstoffen auf dem Teller – wie man das von der klassischen italienischen Küche eben kennt. Allerdings glaube ich, dass die besten Zutaten leider meist dort verbleiben, wo sie wachsen. Und da sind die Italiener im Vorteil, wenn ich alleine an Tomaten denke! Den Unterschied bemerkt man spätestens, wenn man in Italien essen geht.

**6**

**Ich habe gehört, man kann Ihnen mit einem leckeren Essen die größte Freude machen. Was sollte es geben?**

Mein Lieblingsgericht ist ein Teller Spaghetti Pomodoro – und zwar so einfach wie es nur irgendwie geht. Es sollte nichts hinein außer Olivenöl, Salz, ein bisschen Basilikum und Tomaten, die nach Tomaten schmecken. Wenn es dann noch ein schönes Glas Rotwein dazu gibt, aus der Toskana oder gern auch mal aus Portugal oder Spanien, dann haben Sie bei mir schon gewonnen.

**7**

**Sie leben in Los Angeles und haben eine Wohnung in Berlin. Verraten Sie uns Ihren kulinarischen Hotspot der Hauptstadt?**

Mich reizen vor allem die kleinen Restaurants, die mit hervorragender Küche aufwarten. Empfehlen kann ich z. B. das »Dal Buongustaio« in Charlottenburg, ein kleiner Italiener, in dem der sardische Küchenchef Pasta und Pizza serviert – zubereitet mit viel Liebe, Wissen und einer großen Kompromisslosigkeit. Ansonsten esse ich im »Ovest« in der Schlüterstraße sehr gerne. Hier kann man auf höchstem Niveau – und trotzdem nie überkandidelt – italienische Küche genießen.

**8**

**Sie haben in diesem Jahr den »GQ Care Award« als gepflegtester Promi 2017 gewonnen. Wie wichtig ist Ihnen Ihr Aussehen?**

(Lacht). Ich bin überzeugt, dass eine interessante Kombination aus Erfahrung, Sachverstand und der Fähigkeit, sich selbst nicht ganz so wichtig zu nehmen, am Ende des Tages viel männlicher ist, als sich gestylt in einen Smoking zu zwingen und zu versuchen, gut auszusehen. Es ist ja auch so, dass z. B. die GQ ein Magazin ist, das sich selbst mit einem kleinen Augenzwinkern durch die Welt bewegt. Solche Preise schmeicheln natürlich, aber man sollte sie nicht allzu ernst nehmen.

**9**

**Nehmen wir an, Sie hätten einen Wunsch frei: Welche Persönlichkeit würden Sie gerne einmal auf ein gemütliches Bier an der Bar einladen?**

(Überlegt). Das wäre derzeit Emanuel Macron. Warum? Weil mir gut gefällt, was derzeit in Europa passiert. Ich habe den Eindruck, mit den aktuellen Entwicklungen sind viele berechnete Hoffnungen auf eine bessere Zukunft verknüpft. Und der Wille, wieder näher zusammenzurücken. Emanuel Macron steht für ein neues, nach vorne blickendes Europa. Er ist ein Hoffnungsträger – und ich kann mir vorstellen, dass er an der Theke ein interessanter Gesprächspartner ist.

**10**

**Vervollständigen Sie diesen Satz: Das Leben ist zu kurz, ...**

... um schlechte Anzüge zu tragen.