

# SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



Alleiniges offizielles Organ  
des DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.



Landesverbandstag 23. und 24. April in Heiligenhafen

# Landesverbandstag

## HEILIGENHAFEN 2023



e.on



# Mehr Energieeffizienz für Ihr Unternehmen

Wir unterstützen Sie bei der Ermittlung von Einsparpotenzialen und finden gemeinsam Lösungen Ihren Verbrauch kurz- und mittelfristig zu reduzieren. Ganz individuell auf Ihre Branche und Anforderungen zugeschnitten.

Erfahren Sie mehr unter [eon.de/effizienz](https://www.eon.de/effizienz)

Hier finden Sie einen  
Ratgeber zum Thema  
Energieeffizienz für  
Ihre Branche



Jung, dynamisch und noch moderner: Das ist das Motto des diesjährigen DEHOGA-Landesverbandstages. Und so präsentiert sich auch das Hotel- und Gaststättengewerbe in Schleswig-Holstein. In den vergangenen Jahren haben Sie viele frische Ideen und neue Konzepte entwickelt.

Da ist es kein Wunder, dass sich der für Ihre Branche so wichtige Tourismus 2022 wieder deutlich erholt hat. Schleswig-Holstein ist im Bundesvergleich das einzige Land, das mehr Übernachtungen verbuchen konnte als im Vor-Corona-Jahr 2019.

Dennoch gibt es weiterhin viel zu tun. Der Fachkräftemangel stellt nicht zuletzt Ihre Branche vor große Herausforderungen. Dazu gehört die Gewinnung neuer Nachwuchskräfte – Ihr diesjähriges Motto trifft daher voll ins Schwarze. Auch die Rahmenbedingungen verändern sich. So wird es zunehmend wichtiger, nicht auf Masse, sondern auf Klasse zu setzen. Wir wollen gemeinsam einen Qualitätstourismus gestalten, der nachhaltig und verantwortungsbewusst ist. Und gleichzeitig die Grundlage für den nachhaltigen Erfolg Ihrer Betriebe schafft.

Ich danke Ihnen für Ihr großes und erfolgreiches Engagement, Schleswig-Holstein noch attraktiver zu machen. Die vergangenen drei Jahre waren für alle vom Tourismus geprägten Branchen schwer. Deshalb freue ich mich sehr, dass sich Schleswig-Holstein wieder ohne Einschränkungen als perfektes Gastgeberland präsentieren kann.



Ich wünsche dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Schleswig-Holstein einen erfolgreichen Landesverbandstag in Heiligenhafen!

Ihr

Daniel Günther  
Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein

**Möbel**  
**JESSEN** hotelConcept

**Ihr Spezialist für Gastronomie-  
und Hotel-Einrichtungen**

**Möbel Jessen · Breklum · An der B 5**  
Husumer Straße 28 b · 25821 Breklum  
Tel. 0 46 71 - 91 50 0 · Fax 0 46 71 - 91 50 49  
[www.jessen-norma.de](http://www.jessen-norma.de)

# DEHOGA Kiel und Plön vereinigen sich zum neuen Kreisverband Kiel/Plön

Versammlungen der Kreisverbände dienen in der Regel dazu, die satzungsgemäßen Aufgaben abzuwickeln und Rechenschaft über das vergangene Geschäftsjahr abzulegen. Die Versammlungen der Kreisverbände Kiel und Plön im traditionsreichen Landgasthof Arp in Flüggeborn vor den Toren der Landeshauptstadt Kiel waren diesmal allerdings ein ganz besonderer Anlass, ging es doch um nicht weniger, als beide Kreisverbände zu einer zukünftigen Einheit, zu einem neuen großen Kreisverband zu verschmelzen. Beide Kreisverbände tagten zunächst separat, galt es doch, die von den Satzungen vorgeschriebenen Formalitäten zu erledigen. Die Versammlungen waren von den Vorständen hervorragend vorbereitet und bezüglich der Ausgestaltung des beabsichtigten neuen Kreisverbandes war auch notarieller Rat eingeholt worden, um vereinsrechtliche Klippen zu umschiffen. Der zunächst vorgesehene Name des neuen DEHOGA Kreisverbandes „Mittelholstein“ führte zu Bedenken, da hier jeglicher, auch geografischer Bezug zum Einzugsbereich des neu-

en Kreisverbandes im Großraum Kiel/Plön fehlte. Hier war dann schnell eine pragmatische Lösung mit dem neuen Namen: DEHOGA Kreisverband Kiel/Plön gefunden. Entsprechend dem Vorschlag des Vorstands beschlossen dann die Mitglieder die Auflösung des ehemaligen Kreisverbandes Plön und die Fusion mit dem ehemaligen Kreisverband Kiel. Vorbereitete Aufnahmeanträge in den neuen Kreisverband Kiel/Plön wurden

dann von allen, zahlreich anwesenden Mitgliedern des ehemaligen Kreisverbandes Plön ausgefertigt. Der Kieler Kreisverband wiederum beschloss eine neue, moderne und verschlankte Satzung und beschloss dann seinerseits die Aufnahme aller Mitglieder des ehemaligen Kreisverbandes Kiel. Alle Mitglieder des ehemaligen Vorstands legten dann ihr Amt nieder, ehe man sich beim Schleswig-Holstein Buffet zum gemeinsamen Mittagessen traf. Auf der dann an-



Stellvertretender Vorsitzender Gerold Rothe  
Schatzmeister Peter Böhm  
Kreisausbildungswartin Ricci Giese  
Schriftführer Carsten Kühl  
Dritter Stellvertreter Serkan Nasiroglu  
1.Vorsitzender Andreas Tedsen  
(von links nach rechts)

schließenden gemeinsamen Sitzung, der ersten des neuen Kreisverbandes Kiel/Plön, übergab Carsten Kühl, ehemaliger Schriftführer des Kreisverbandes die neuen Aufnahmeanträge an Peter Böhm,

**VECTRON**

**MOBILE LÖSUNG  
PAYMENT  
LEASING**

**RKZ  
NORD GMBH  
KASSENSYSTEME**

**04393 99220**  
**RKZ.DE**

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA



Die Versammlung war gut besucht

ehemaliger Vorsitzender des Kreisverbandes Kiel.

Andreas Tedsen, neuer Vorsitzender des Kreisverbandes Kiel/Plön, sprach von einer denkwürdigen Versammlung und zeigte sich hochofret über die nunmehr vollzogene Fusion der Kreisverbände, die allen Beteiligten künftig nur Vorteile bringen wird.

Alte, überholte Organisationsstrukturen müssen in Frage gestellt und erneuert werden, da sich die Anforderungen an die Branche in einem dauernden Wandel befinden, der Erneuerung verlangt. (pld)

**REMONDIS®**  
IM AUFTRAG DER ZUKUNFT

Für Gaststätten. Für Hotels.  
Schnell, preiswert, zuverlässig.

- Fettabscheiderreinigung
- Speiseresteentsorgung
- Entsorgung von Gewerbeabfällen uvm.

Rufen Sie uns an unter 0431 69 04 -0

REMONDIS GmbH & Co. KG // Am Ihlberg 10 // 24109 Melsdorf  
Fax 0431 6904-105 // E-Mail service.nord@remondis.de



## Qualität & Service?

Das nehmen wir gern persönlich!

**Tönsmeier Service**

**Spülmaschinentechnik**

[www.toensmeyer-service.de](http://www.toensmeyer-service.de)

Für die vielen Fachgespräche und die Bestellungen unserer lieferbaren FlexiClean Spülmaschinen auf der Internorga in Hamburg.



Gastro Star<sup>★</sup>  
FlexiClean 60

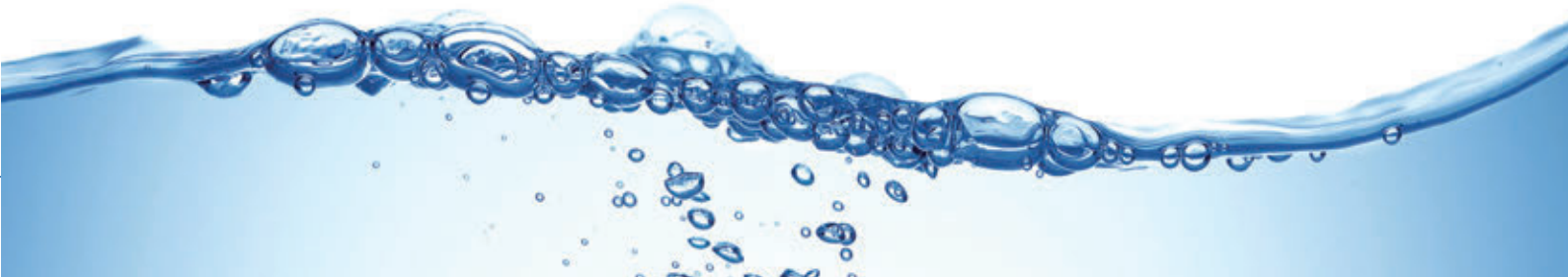
Gastro Star<sup>★</sup>  
FlexiClean 47

## Info unter

Tel. 040 57 57 56

[www.toensmeyer-service.de](http://www.toensmeyer-service.de)

## FlexiClean - einfach clever!



# Landesverbandstag

## HEILIGENHAFEN 2023

Sonntag, 23. April 2023 // 19 Uhr

## Begrüßungsabend mit Live-Musik

Treffen mit KollegInnen aus dem Lande bei Musik und BBQ mit Getränken // Live-Musik von Marco De Maurice // Location: in der „Garage“ in der Bretterbude Heiligenhafen // Eintritt: 59,00 € pro Person

Montag, 24. April 2023 // 16 Uhr

## Workshop

Vorstellung junger Start-ups sowie eines Serviceroboters – das sollte wirklich keiner verpassen! // Dauer: ca. 90 Minuten // Location: Beach Motel Heiligenhafen

Montag, 24. April 2023 // 19 Uhr

## Party-Abend mit DJ Stephan Nanz

Freut euch auf ein Buffet, kleine Stände und leckere Drinks // Unser DJ Stephan Nanz (DER Party-DJ von der Ostseeküste) sorgt derweil für ordentlich Stimmung // Dresscode: leger (lockere Klamotten statt Gala-Kleidung) // Location: Beach Motel Heiligenhafen // Eintritt: 120,00 € pro Person

Jetzt  
anmelden!



 **DEHOGA**  
SCHLESWIG-HOLSTEIN  
KREISVERBAND OSTHOLSTEIN

Wir freuen uns auf euch!

Anmeldung unter:  
[sandra@heimathafenhotels.de](mailto:sandra@heimathafenhotels.de)  
(Stichwort: DEHOGA LVT 2023)

Euer Orga-Team Lutz, Matze, Karsten,  
Andreas, Matthias, Chrissi und der gesamte  
DEHOGA Kreisverband Ostholstein.

# Heiligenhafen 2023

## LANDESVERBANDSTAG

**Sonntag, 23. April 2023**

**ab 19 Uhr Begrüßungsabend**

Treffen mit Kollegen/innen aus dem Lande bei Musik und BBQ mit Getränken

Location: In der „Garage“ in der Bretterbude Heiligenhafen

Kosten: Euro 59,00 pro Person

**Montag, 24. April 2023**

**11.00 Uhr Delegiertenversammlung des DEHOGA Schleswig-Holstein**

Location: Beach Motel Heiligenhafen

**Gegen 16.00 Uhr** wollen wir gleich für alle, die Lust und Laune haben, in einen Workshop / Informationsaustausch übergehen und es werden junge Start-ups und ein Service-Roboter vorgestellt. Diesen Workshop mit spannenden Themen sollte wirklich keiner verpassen!

Dauer ca. 90 Minuten!

**Montag, 24. April 2023**

**12.00 Uhr Rahmenprogramm**

Treffen: Beach Motel Heiligenhafen Rezeption

Lustige Seefahrt mit dem Schiff auf der Ostsee

Alternativ: Wellness in den Hotels

(evtl. Massagen bitte direkt vorab im Hotel buchen)

**Montag, 24. April 2023**

**19.00 Uhr Party-Abend**

Location: Beach Motel Heiligenhafen

Buffet und kleine Stände, leckere Drinks und coole Mucke.

Nette Kollegen/innen und lustige Gespräche, Tanzen, Party, Stimmung!!!

Dresscode: Locker / Leger. Kosten: Euro 120,00 pro Person

**Dienstag, 25. April 2023**

Nach dem leckeren Frühstück kann jeder wieder mit viel Wissen und neuem Schwung in die eigenen Betriebe zurück!

Ziel ist es, die jungen Nachwuchskräfte aus den Betrieben zu gewinnen, deshalb wollen wir den Landesverbandstag mal etwas anders durchführen, wir hoffen, alle sind zahlreich am Start.

Wir freuen uns auf Euch!

Das Orga-Team Lutz, Matze, Karsten, Andreas, Matthias, Chrissi  
und der gesamte DEHOGA Kreisverband Ostholstein

## Anmeldecoupon zum 73. Landesverbandstag in Heiligenhafen

Anmeldung an: Heimathafen® Hotels, Seebrückenpromenade 3, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362 / 5003121, sandra@heimathafenhotels.de

Ich nehme am „Begrüßungstreffen“ am **Sonntag, 23.04.2023**, ab 19:00 Uhr,  
in der Bretterbude in Heiligenhafen mit \_\_\_\_\_ Personen teil. (pro Person 59,00 €)

**Zahlbar an Bretterbude GmbH & Co. KG, DE78 1203 0000 1020 3428 93**

---

Ich nehme an der **Seefahrt** am **Montag, 24.04.2023**, um 12:00 Uhr, Treffen im Beach Motel  
Heiligenhafen mit \_\_\_\_\_ Personen teil. (pro Person 20,00 €)

**Zahlbar an Beach Motel HH GmbH & Co. KG, IBAN: DE56 1203 0000 1020 3429 01**

---

Ich nehme am **Party-Abend** am **Montag, 24.04.2023**, ab 19:00 Uhr, im Beach Motel  
Heiligenhafen mit \_\_\_\_\_ Personen teil. (pro Person 120,00 €)

**Zahlbar an Beach Motel HH GmbH & Co. KG, IBAN: DE56 1203 0000 1020 3429 01**

**Die Beträge überweise ich direkt auf die oben genannten Konten.**

**Wir bitten Sie, Ihre Angaben in Druckbuchstaben einzutragen:**

Vorname, Name:.....

Vorname, Name Begleitperson: .....

Betrieb: .....

Straße: .....

PLZ/Ort:.....

Telefon: ..... E-Mail:.....

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Stempel

**Aufgrund limitierter Teilnehmerzahl der einzelnen Veranstaltungen werden Reservierungen in der Reihenfolge des Eingangs der Anmeldung berücksichtigt.** Die Anmeldung ist für uns erst dann bindend, wenn die Zahlung eingegangen ist. Der Anmelder erhält keine weitere Bestätigung, wenn die Anmeldung akzeptiert wird.  
Andernfalls erfolgt eine Absage per Telefon, E-Mail oder Fax binnen 72 Stunden.



# Heiligenhafen 2023

## LANDESVERBANDSTAG

**Herzlich willkommen zum Landesverbandstag  
des DEHOGA Schleswig-Holstein!  
Zu Gast in der Bretterbude und im Beach Motel  
23. bis 25. April 2023**

### Ihre Hotels in Heiligenhafen - bitte buchen Sie direkt!

Bretterbude GmbH & Co. KG, Seebrückenpromenade 4, 23774 Heiligenhafen,  
Telefon: 04362/50040, <https://www.bretterbude-hhf.de>  
Kleine Butze ab 120 Euro die Nacht mit Frühstück

Beach Motel HH GmbH & Co. KG, Seebrückenpromenade 3, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/50030, <https://www.beachmotel-hhf.de>  
Zimmer ab 160 Euro die Nacht mit Frühstück

Tom's Hus, Sabine & Thomas Deker, Hermann-Löns-Straße 3-9, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362 7010, [www.hotel-heiligenhafen.de](http://www.hotel-heiligenhafen.de)  
Superior Doppelzimmer: 130,00 € zur Doppel- bzw. 120,00 € zur Einzelbelegung  
Reguläres Doppelzimmer: 120,00 € zur Doppel- bzw. 110,00 € zur Einzelbelegung  
Einzelzimmer: 90,00 € zur Einzelbelegung, jeweils inkl. Frühstück, Parkplatz, Wellness

Hafenhotel Meereszeiten GmbH, Am Yachthafen 2-4, D – 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/500-500, [www.hafenhotel-meereszeiten.de](http://www.hafenhotel-meereszeiten.de)  
Einzel- // Doppelbelegung): Comfort (mit Balkon) // 180,00 // 205,00  
Superior // 190,00 // 215,00, Exklusiv // 200,00 // 225,00, Suiten // 230,00 // 255,00, SPA Suite // 250,00 // 275,00

Hotel Deutsches Haus, Ursula Wolczik, Bergstr. 3, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2238, [www-deutsches-haus-heiligenhafen.de](http://www-deutsches-haus-heiligenhafen.de)

Hotel-Restaurant Nordpol, Manuela und Sven Würrer, Werftstr. 5, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2075, <http://www.nordpol.homepage.t-online.de>

Hotel Mira Mare, Konstantinos Chatzipanagiotidis, Bergstr. 20, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2278, [www.hotel-mira-mare.de](http://www.hotel-mira-mare.de)

Hotel + Restaurant Seestern, Alfred Steltner, Am Strande 1, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2286, [www.seestern-heiligenhafen.de](http://www.seestern-heiligenhafen.de)

Hotel Stadt Hamburg, Dietmar Rieve, Hafenstr. 17, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/5038822, [www.hotelstadthamburg.net](http://www.hotelstadthamburg.net)



# Branche feierte die INTERNORGA 2023

## Innovationskraft und Aufbruchstimmung

Das Motto der diesjährigen INTERNORGA „Alle zusammen“ hätte passender nicht gewählt werden können: Hotellerie, Gastronomie sowie die Bäcker- und Konditorenzunft kamen für die Top-Themen der Branche in den vollen Hamburger Messehallen zusammen. Die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt startete mit zahlreichen neuen Formaten erfolgreich durch und überzeugte als Impulsgeberin und Plattform für Austausch, Inspiration und neue Trends. Veranstalter und ausstellende Unternehmen ziehen eine durchweg positive Bilanz und zeigen sich begeistert. Nach den Einschränkungen der Corona-Jahre kehrte die internationale Leitmesse INTERNORGA vom 10. bis 14. März 2023 auf ihren angestammten März-Termin zurück und präsentierte sich eindrucksvoll mit vielen neuen Highlights. An fünf Tagen trafen sich auf dem Hamburger Messegelände bekannte Branchen-Größen mit Newcomern sowie Gastronomen und Hospitality-Insidern und diskutierten bei zahlreichen Networking-Events über neueste Trends und innovative Lösungen. 1.100 ausstellende Unternehmen zeigten das größte und vielfältigste Angebot der Branche, insbesondere im aktuell überaus relevanten Trendbereich „Digitale Anwendungen“ und dem in diesem Jahr nochmal ausgebauten Themenfeld „Packaging & Delivery“.

Im Fokus stand außerdem das immer wichtiger werdende Thema „Plant-Based Food“. Sowohl Marktführer als auch Start-ups aus dem Nahrungsmittelbereich zeigten die ganze Bandbreite an veganen und pflanzenbasierten Lebensmitteln, darunter Fleisch-, Fisch-, Milch- und Ei-Ersatzprodukte – und stießen damit auf ein begeistertes Publikum. Auch dank eines einzigartigen Rahmenprogramms und vielen Specials wurde die Messe abermals ihrer Rolle als Impulsgeberin und wichtigster Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt gerecht.

### Zusammenhalt und Zuversicht eint die Branche

„Die INTERNORGA als Plattform und Bühne für den Außer-Haus-Markt war in diesem Jahr besonders geprägt von Aufbruchstimmung und Dynamik. Die Innovationskraft der Branche ist ungebrochen und beeindruckt mich immer wieder aufs Neue. Das Fazit aller Akteure: Die Messe hat große Strahlkraft in den Markt und ist unverzichtbar für persönliche Begeg-



Der DEHOGA Treffpunkt in Halle 4

nungen und Austausch,“ resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress. Hamburg und die INTERNORGA gehörten zum Pflichtprogramm für die gesamte Branche. „Da müssen alle hin!“

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress, ergänzt: „Wir sind begeistert, dass die INTERNORGA wieder solch großen Zuspruch aus Gastronomie und Hotellerie erhalten hat. Und alle waren da! Aktuelle Trendthemen, neue Specials und Formate sowie viele innovative Produkte begeisterten alle Teilnehmenden und sorgten für positive Stimmung und Optimismus in den Hallen.“



Treffen der norddeutschen DEHOGA Präsidenten und Geschäftsführer



**Wir liefern die Zutaten für Ihren Erfolg.  
zuverlässig, kompetent.**

optimaler Service,  
hohe Flexibilität,  
Premium-Qualität.

Bast GmbH & Co. KG | Fachgroßhandel für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung  
Am Ziegelhof 2, 25832 Tönning, Tel. (04861) 96 00-0,  
www.bast-servicebund.de, info@bast-servicebund.de



**SCHULTES  
KASSEN-  
SYSTEME**

Ihr Partner:  
**Wolfgang Schwabe**  
Tel. 0177/5533091  
kassen-schwabe@gmx.de

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Sprechen Sie mit uns!  
Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de

### Fulminanter Auftakt für die neuen Event-Formate

In diesem Jahr schufen die INTERNORGA-Macher mit dem KI-CENTER eine neue Plattform für den Bereich Künstliche Intelligenz (KI). Den neuesten Entwicklungen im Foodsektor widme-



Alexander Bast, stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie und Vorsitzender der Fachabteilung „Junger DEHOGA“, warb gemeinsam mit Bettina Strunck, zuständig für Mitgliederbetreuung, auf der Internorga für die neue „DEHOGA Schleswig-Holstein Team Card“

ten sie mit dem What The Food! – by foodlab eine eigene Bühne. Die Open Stage mit vielen Impulsvorträgen und Panel-Sessions bot Besuchenden zusätzliches Brainfood. Auch die neue Afterwork-Lounge OFF THE RECORD an drei Messeabenden wurde begeistert angenommen und gab den Gästen der INTERNORGA Gelegenheit, den Tag entspannt ausklingen zu lassen – abseits des gängigen Business-Talks.

Die nächste INTERNORGA findet vom 08. bis 12. März 2024 in Hamburg statt.



Die DEHOGA Präsidenten: Lars Schwarz (Mecklenburg-Vorpommern), Michael Conrad (Hamburg), Axel Strehl (Schleswig-Holstein), Holger Lemke (Lippe), Detlef Pauls (Bremen), Detlef Schröder (Niedersachsen) v.l.n.r.



**steuer**  
Kälte · Klima · Lüftung · Großküche

Wir sind der Komplett-dienstleister für Lösungen nach Maß im Bereich Kälte-, Klima-, Lüftungs- und Großküchentechnik.

Husum 📞 +49 4841 90 00 • Sylt 📞 +49 4651 37 21 • [steuer-husum.de](http://steuer-husum.de)

# DEHOGA Fachgruppe Gastronomie

Vorsitzender Lutz Frank berichtet

## Grüne Woche 2023

Leider ohne den Auftritt von Schleswig Holstein ....  
 Jahrelang bereicherten die Kochteams der einzelnen Kreisverbände die Schleswig-Holstein-Halle. Die Halle war durch unseren perfekten Einsatz immer eine große Bereicherung.  
 Die Empfehlung an die Landesregierung aus Sicht des DEHOGA SH: Schleswig Holstein muss sich wieder präsentieren auf der Grünen Woche, die Begründung liegt darin, wir sind ein Tourismus- und Urlaubsland!

## Beirat Markttreff

Seit vielen Jahren bin ich im Beirat Markttreff, hier werden die Weichen gestellt für die einzelnen Markttreffs in Schleswig-Holstein. Wir werfen hier ein Auge darauf, dass keine Gastronomie in so einen Markttreff kommt, wenn ein bestehender Betrieb in der näheren Umgebung gefährdet wird.  
 Markttreffs werden für die Kommunen finanziell nicht ganz unerheblich gefördert.  
 Unsere DEHOGA-Stimme in diesem Gremium unter Führung von Landwirtschaftsminister Werner Schwarz hat sehr großes Gewicht.

## Treffen der Saalbetriebe Schleswig-Holstein

Am 27.2.2023 war die Auftaktveranstaltung der Saalbetriebe. Ein Treffen von Gastronomen aus ganz Schleswig-Holstein, die Bankettveranstaltungen durchführen. Das erste Treffen fand



*„Lasst uns weiterhin für unsere Branche kämpfen. Wir sollten alle auf dem Landesverbandstag am 24. April in Heiligenhafen zusammenkommen und uns über die aktuellen Themen austauschen. Bis dahin... Euer Lutz Frank.“*

bei Frank Prüß statt, der wirklich eine erfolgreiche Gastronomie auf dem Lande betreibt (Neuendorf / Sachsenbande). Die Themen betreffen Arbeitsoptimierung, Einkauf, Wareneinsatz, Gästerechnungen, Energieeinsparungen, Konzepte, etc. Es war wirklich wieder ein toller Tag und wir sind alle gerne in den Kreis Steinburg zu Frank Prüß gefahren.

## Splendid Drinks Trend Tour 2023

Diese findet statt am Montag, den 28.8.2023 in Hamburg. Wir starten um 13 Uhr von der Glacischaussee und besichtigen 4-5 gastronomische Betriebe in Hamburg. Wir fahren mit einem Bus und werden gegen 19 Uhr mit einem gemeinsamen Abschlussessen den Tag abrunden. Teilnahmegebühr inkl. Abendessen und Busfahrt Euro 60,00 pro Teilnehmer/in. Nur begrenzte Teilnehmerzahl möglich, gezahlt wird am Tag der Veranstaltung.  
 Wer dabei sein möchte, bitte anmelden bei Frau Flägel im Verbandshaus, Tel. 0431 651866.

## Cocktailschulung für Mitarbeiter/innen

Andre Krug von der Berufsschule in Neustadt hat sich bereit erklärt, eine Cocktailschulung für unsere Mitgliedsbetriebe vorzunehmen. Wir fangen an mit grundlegenden Fertigkeiten.  
 Termin: Montag 5.6.2023 17.00 Uhr  
 Wo: Diars Bar, Kurhausstraße 64 in Bad Segeberg  
 Teilnahmegebühr pauschal Euro 25,00 pro Betrieb.  
 Wer dabei sein möchte, bitte anmelden bei Frau Flägel im Verbandshaus, Tel. 0431 651866.

## Rauchverbot in allen Gaststätten in Schleswig Holstein

Wir alle wissen um die aktuelle Lage, es gibt Stimmen, die ein Rauchverbot aussprechen wollen!

**Kleine-Eisfabrik.de**

**Mehr Umsatz durch handgefertigtes Eis für JEDES Restaurant.**

Wir stellen Ihnen auch sehr günstig ein komplettes Eistresen-Equipment für den Sommer zur Verfügung.

Mehr Umsatz im Sommer für Crepe-Läden, Backshops, Bistro's, etc.

Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gerne unverbindlich.

Kleine Eisfabrik · Tel.: 04532 - 40 84 277 · E-Mail: info@kleine-eisfabrik.de

**www.kleine-eisfabrik.de**

**Qualität mit Nachhaltigkeit**  
 Unternehmer für Unternehmer

• **Krisenmanagement** am eigenen Beispiel als Hotelier und Gastronom  
 • **Neuausrichtung**  
 • **Unternehmensentwicklung**  
 • **Beratungsförderung BMWK**

HDG Hotel Dienstleistungs-Gesellschaft · 0151 10828191  
 27356 Rotenburg/W. & 23611 Bad Schwartau · www.hdg-beratung.de

## Thema 7% in der Gastronomie

Alle wissen wir, dass die 7% MwSt. für den Verkauf von Speisen in der Gastronomie befristet ist bis zum 31.12.2023.

Der Antrag der CDU Fraktion im Deutschen Bundestag, eine Entfristung zu beschließen, hat als Ergebnis eine Verweisung in den zuständigen Fachausschuss gebracht.

Nach einem Gespräch mit unserer Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes Ingrid Hartges sind wir jetzt alle aufgerufen zu handeln und zwar sofort. Wir Gastronomen aus SH müssen unseren Landespolitikern und unseren Bundespolitikern mit schlagfertigen Argumenten klar machen, wie wichtig der reduzierte MwSt. Satz für unsere Branche und unsere Betriebe ist.

Nur durch gemeinsames Kämpfen können wir aus Richtung Schleswig-Holstein nach Berlin in den Deutschen Bundestag Signale senden!

„Ich fordere alle Kreisvorsitzenden auf, dieses wichtige Anliegen in die Kreisverbände weiterzutragen und die Betriebe zu ermuntern, mitzumachen“.

Lasst uns für die 7% MwSt. gemeinsam kämpfen!!!

# PRO 70%

**SIEBEN STATT 19 PROZENT  
MEHRWERTSTEUER  
AUF GASTFREUNDSCHAFT**

Aus Liebe zur  
Frische.



### Regionale Verbundenheit.

Als Ihr Frischebotschafter legen wir besonderen Wert auf eine regionale Versorgung mit kurzen Wegen! Mit unseren drei Standorten können wir die Regionen Schleswig-Holstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern besonders gut auch mit regionalen Produkten unserer langjährigen Partnerbetriebe versorgen. Das garantiert maximale Frische und natürlich schon es unsere Umwelt und stärkt die Region!

**Brüning** 

FOODSERVICE. DAS FRISCHE-KONZEPT.

**Kai Brüning Obst- und  
Gemüsegrosshandels GmbH  
Gnutzer Straße 15 · 24589 Nortorf**

Tel.: 04392 / 92486-0 · Fax: 04392 / 92486-93

Mail: [info@bruening-nortorf.de](mailto:info@bruening-nortorf.de)

[www.bruening-nortorf.de](http://www.bruening-nortorf.de)

Wir bedanken uns für Ihr bisheriges Vertrauen und wünschen Ihnen erfolgreiche und schöne Ostertage!

# Chefs Culinar Messe Neumünster 2023

## Inspirationen, Trends und Produkte

Vom 27. Februar bis zu 1. März hat in den Holstenhallen Neumünster die traditionelle Chefs Culinar Messe stattgefunden. Für mehr als 10.000 Besucher aus Großverbranchern und Gastronomie wurde auf mehr als 13000qm eine bunte Mischung zum Kennenlernen neuer Produkte, Austausch mit Lieferanten und Fachberatern, Entdecken von Trends und Innovationen aus der Genusszone und dazu viel Unterhaltung geboten. Besondere Themen waren diesmal Bella Italia und Bio. Die Chefs Culinar Messe bestätigte auch in diesem Jahr wiederum ihre führende Rolle als regionale Fachmesse in Schleswig- Holstein für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Auf über 200 Ständen war sie ein Publikumsmagnet und gerade die Nähe zum Publikum macht diese Messe besonders reizvoll und interessant. Eine Modenschau gab viele Anregungen im Nonfood Bereich und hochkarätig besetzte Seminare und Workshops vermittelten wertvolle Informationen. In Live Koch-Shows konnten Sportler vom THW Kiel und Holstein Kiel ihre Kochkünste demonstrieren und daneben fand die beliebte Küchenschlacht Young Chefs Battle mit Koch- Auszubildenden aus Schleswig- Holstein und Hamburg statt. Es ging um den begehrten Chefs Culinar Pokal, berechtigt dieser doch den Sieger zur Teilnahme an der Endausscheidung Ende März in Berlin. Aus den Tagessiegern, es starteten Lübeck und Neumünster; Westküste und Elmshorn und Kiel und Hamburg, qualifizierte sich dann das Team der Berufsschule Lübeck als Gesamtsieger aller drei Messetage mit der Fahrkarte nach Berlin. Publikum und Juroren waren begeistert von den Gerichten und es war ein Erlebnis, den Köchinnen und Köchen beim Zaubern zwischen

Topf und Pfanne über die Schulter zu sehen und auch die Auszubildenden sammelten neue Erfahrungen beim Arbeiten vor Publikum in einer professionell ausgestatteten Messeküche. Die Chefs Culinar Messe 2023 war auch diesmal wieder für alle Besucher ein Erlebnis. (pld)



*Auszubildende der Berufsschule Kiel und Kochclub Gastronom Hamburg kämpfen um den Tagessieg*



*Rock the Kitchen fand großes Interesse*



*Sportler des THW Kiel und von Holstein Kiel erprobten ihre Küchenkenntnisse.*



*Auf der Messe vertreten: Hotelfachschule Lübeck*



**stöckel**<sup>®</sup>

Der Hersteller für Eisportionierer  
und Gastronomieartikel  
seit über 100 Jahren

Made in Germany

Stöckel Söhne  
Metallwarenfabrik GmbH & Co. KG  
Dorfstraße 14  
23701 Eutin

Tel.: +49 4521 2377  
info@stoekkel-soehne.de  
www.stoekkel-soehne.de

Feinste Backwaren  
für Ihre Gastronomie

Ofengold Gastroservice GmbH  
25560 Schenefeld  
+49 (0) 4892 999 400  
info@ofengold.de

www.ofengold.de

# Geschäftserwartungen verbessern sich

**Aktuelle DEHOGA-Umfrage: Bester Wert seit März 2020**

Doch steigende Kosten für Energie, Lebensmittel und Personal gefährden die dringend notwendige Erholung (Berlin, 9. März 2023). Zum Ende der Winterzeit verbessert sich die wirtschaftliche Lage im Gastgewerbe. Wie eine aktuelle Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) zeigt, gehen die Umsatzverluste in der Branche zurück. Die Geschäftserwartungen steigen. Zugleich belasten explodierende Kosten



und die zunehmende Bürokratie die Betriebe weiterhin sehr. Zur nachhaltigen Zukunftssicherung des von den Krisenfolgen besonders stark betroffenen Gastgewerbes fordert der DEHOGA consequenten Bürokratieabbau, mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit sowie die dauerhafte Geltung der reduzierten Mehrwertsteuer für Speisen in Restaurants. Umsatzverluste gehen zurück – Vorkrisenniveau noch nicht erreicht. Laut den aktuellen Umfrageergebnissen lag der Umsatz im Februar im Gastgewerbe zwar immer noch 3,1 Prozent unter dem Vorkrisenniveau. Im Januar war das Umsatzminus mit 6,6 Prozent noch doppelt so hoch. Auf die kommenden drei Monate blicken die Hoteliers und Gastronomen zusehends positiver. 32,7 Prozent (Vormonat 23,0%) der befragten Betriebe rechnen mit einer Verbesserung ihrer Geschäftslage. Diesen stehen 20,1 Prozent (Vormonat 27,6%) mit negativen Geschäftserwartungen gegenüber. Knapp die Hälfte der Befragten

(47,2%; Vormonat 49,4%) rechnet mit einer gleichbleibenden Geschäftslage. „Immer mehr Betriebe im Gastgewerbe zeigen sich nach der jahrelangen Durststrecke optimistisch gestimmt. Der Anteil der Pessimisten nimmt ab“, sagt DEHOGA-Präsident Guido Zölllick. Erfreulich sei zudem, dass nach dem Aufwärtstrend in der Ferienhotellerie 2022 nun auch der Geschäftsreise- und Städtetourismus anziehe. Steigende Kosten und wachsende Bürokratie belasten die Betriebe. Wie die DEHOGA-Umfrage belegt, ist der Kostendruck für die Betriebe allerdings nach wie vor immens. Als größte Herausforderungen nennen die Betriebe steigende Energiekosten (80,1%), gefolgt von höheren Lebensmittelpreisen (77,4%). Nach Angaben der Unternehmer sind die Energiekosten im Februar 2023 gegenüber Februar 2022 um durchschnittlich 71,0 Prozent gestiegen. Die Kosten für Lebensmittel lagen 31,0 Prozent und für Getränke 20,5 Prozent über den Vorjahreswer-

ten. An dritter Stelle nennen die Unternehmer die zunehmende Bürokratie (66,2%). „Aufgabe der Politik ist es jetzt, die Betriebe nicht mit immer neuen Auflagen und Reglementierungen zu belasten, sondern den Erholungsprozess nachhaltig zu unterstützen.“ Als zentrale Branchen Anliegen nennt Zölllick dafür neben einem Abbau der Bürokratielasten, mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit sowie insbesondere die dauerhafte Geltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen in Restaurants. „Die 7% müssen bleiben“, fordert Zölllick. „Unsere Branche braucht verlässliche Perspektiven. Gleichzeitig wird damit die überfällige steuerliche Gleichbehandlung von Essen hergestellt. Wir verlassen uns darauf, dass die Politik Wort hält.“ An der Umfrage des DEHOGA Bundesverbandes zur aktuellen Situation im Gastgewerbe nahmen vom 3. bis 8. März 1.900 gastgewerbliche Betriebe aus ganz Deutschland teil.



**Wurden Sie Opfer rufschädigender Einträge im Internet? LVM-Rechtsschutz hilft!**

Ihre Ansprechpartner in Schleswig-Holstein:

Alexander Karstens  
a.karstens@lvm.de, Telefon 0251 702-912131

& die LVM-Versicherungsagenturen in Ihrer Nähe.

Versicherungspartner des  
**DEHOGA**  
SCHLESWIG-HOLSTEIN

**LVM**  
VERSICHERUNG

# Stipendien zu vergeben

Als Hotelbetriebswirt und Nachhaltigkeitsmanager Hotellerie-Zukunft gestalten

GVFH vergibt gemeinsam mit IHA und der Deutschen Hotelakademie drei Stipendien. Der Hotelverband Deutschland (IHA) freut sich, dass auch in diesem Jahr der Gemeinnützige Verein zur Förderung der Hotellerie in Deutschland (GVFH) e.V. gemeinsam mit der Deutschen Hotelakademie (DHA) einen Studienplatz für die Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt (DHA) sowie zwei Studienplätze für die berufsbegleitende Weiterbildung Nachhaltigkeitsmanager (DHA + Greensign©) vergibt. „Die Förderung von High Potentials in der Branche war schon immer unsere größte Verpflichtung und eine der Kernaufgaben unseres Verbandes. Daher freuen wir uns, dass wir erneut gemein-

sam mit der DHA zwei Stipendien-Plätze für die Weiterbildung zum Nachhaltigkeitsmanager und ein weiteres Stipendium für angehende Hotelbetriebswirte vergeben werden“, sagt Otto Lindner, Vorsitzender des GVFH und des Hotelverbandes Deutschland (IHA). Die strahlenden Gewinnerinnen der GVFH-IHA-DHA-Stipendien 2022 Tanja Nißlein und Franziska Pfaff zusammen mit Anja Eigen und Sarah Wankelman beide DHA, sowie Otto Lindner (IHA). Beide DHA-Studiengänge vermitteln topaktuelles Management-Know-how für strategisch wichtige Bereiche der Branche. Über die Vergabe entscheidet eine Fachjury aus Vertretern der DHA, IHA und des GVFH. Bewerben kön-

nen sich alle talentierten und leistungsbe-reiten Mitarbeiter\*innen aus der Hotellerie bis spätestens 31. Mai 2023 unter: [www.dha-akademie.de/gvfh-stipendium](http://www.dha-akademie.de/gvfh-stipendium). Der GVFH möchte mit den Stipendien insbesondere die Ausbildung von jungen Führungskräften unterstützen und sie frühzeitig mit aktuellen Branchen- und Verbandsthemen in Berührung bringen. Die Gewinner werden am 22. Juni 2023 auf dem upnxt<sup>23</sup> Hospitality Festival in München bekanntgegeben. Der Veranstalter des upnxt<sup>23</sup> Hospitality Festivals lädt die Stipendiaten kostenfrei zur Teilnahme am Festival ein. IHA übernimmt die Kosten für die Übernachtung vom 22. auf den 23. Juni 2023. Weitere Informationen zum Stipendium finden Interessierte unter [www.dha-akademie.de/gvfh-stipendium](http://www.dha-akademie.de/gvfh-stipendium).

Der Hotelverband Deutschland (IHA) ist der Branchenverband der Hotellerie in Deutschland. Rund 1.650 Häuser aus allen Kategorien der Individual-, Ketten- und Kooperationshotellerie sind dabei.



**GEVA4 Gastro**  
Abrechnung. Logistik. Services. Sortimente.

## Wir reden nicht von Partnerschaft – wir praktizieren sie!

Ihre Partner der Gastronomie in Schleswig-Holstein:



**BEHN**  
GETRÄNKE  
Familienunternehmen seit 1892

Marienthaler Str. 21-25 • 24340 Eckernförde  
Tel.: 04351/4793 • Fax: 04351/479499  
Lilienthalstr. 45 • 24941 Flensburg  
Tel.: 04 61 / 57 02 00 • Fax: 04 61 / 57 02 020  
[www.behn.de](http://www.behn.de)



splendid  
**DRINKS**  
Grömitz

Körnickerfeld 2  
23743 Grömitz  
Tel.: 0 45 62 / 22 01-0 • Fax 0 45 62 / 22 01-20  
[info@esling.de](mailto:info@esling.de) • [www.esling.de](http://www.esling.de)



JOHANN  
**KIRCHHOFF**  
& SOEHNE  
Gründete 1812

Fahrenberg 38-46  
22885 Barsbüttel  
Tel.: 0 40 / 670 790 0 • Fax 0 40 / 670 790 30  
[www.kirchhoff-soehne.de](http://www.kirchhoff-soehne.de)



**FOHSACK**  
FOHSACK GETRÄNKE GmbH

Moorkampsweg 13/15  
25474 Ellerbek  
Tel.: 0 41 41 / 38 55 0 • Fax 0 41 41 / 38 55 99  
[www.fohsack.de](http://www.fohsack.de)

Die GEVA Gastro ist Marktführer in der Belieferung und Abrechnung der Systemgastro-nomie, der Hotellerie sowie der Caterer und bündelt für ihre Kunden das Know-how der besten Getränkefachgroßhändler Deutschlands! Die Partner der GEVA bieten ein umfas-sendes Sortiment regionaler, nationaler sowie internationaler Getränke und zeichnen sich durch überdurchschnittliche Service- und Lösungsorientierung aus. Sie stehen Ihnen auch zur Seite, wenn Sie einen Interessenten für eine Gaststätte suchen, Hilfe bei der Neueinrichtung oder aber in Finanzierungsfragen benötigen.

**GEVA4Gastro - Getränkelogistik weitergedacht!**  
[www.geva.com](http://www.geva.com)

## 1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.

Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 70 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

**Wir haben auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager.**





**Rued**  
progastro

Heilsbergstr. 29-31  
D-78247 Hilzingen  
Tel: 07731-92 49 60  
Fax 07731-92 49 76  
[info@rued.info](mailto:info@rued.info)  
[www.rued.info](http://www.rued.info)

## 8 Tage zur Probe

Verkäufer gesucht

Handwerkliche TK-Backwaren  
aus der Region



**Ofengold**  
100% aus hochwertigen Bio-Backwaren!

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



# Geburtstagsfeier

Johann Berlakovits feierte 80. Geburtstag

Johann Berlakovits feierte seinen runden Geburtstag mit der Familie, Freunden und selbstverständlich mit den ehemaligen Kollegen der Lübecker Gastronomie im Ihlsee-Restaurant in Bad Segeberg beim Kollegen Lutz Frank.

Das Geburtstagkind lernte sein Handwerk der Gastronomie in Neumünster und war zum Schluss viele Jahre (1980 – 2007) der Gastronom und Kantinenpächter der Behördenkantine bei der Staatsanwaltschaft Lübeck.

Im Lübecker DEHOGA war er 15 Jahre im Vorstand und hat sich für die Branche eingebracht. Weiterhin ist er bereits 43 Jahre im Verein der Lübecker Köche.



Johann Berlakovits, Horst Grothkopp (ehemals Herzogtum Lauenburg DEHOGA Vorsitzender), Joachim Berger (Ratskeller Lübeck / Historische Weinstuben), Lutz Frank (Ihlsee Gastronom und DEHOGA Vizepräsident), Wolfgang Steffen (ehemals Schiffergesellschaft Lübeck), Wilfried Rahlff-Petersson (Hotel Jensen Lübeck). Alle haben viele Jahre für den DEHOGA und für die Branche gekämpft (v.l.n.r.)

# Tourismus nimmt Fahrt auf

Die von der Corona-Pandemie besonders betroffene Tourismusbranche in Schleswig-Holstein kann aufatmen. Im Jahr 2022 haben wieder deutlich mehr Gäste Übernachtungen in Hotels, Pensionen und auf Campingplätzen gebucht als 2021. Wie das Statistikamt Nord mitteilt, stieg die Zahl der Übernachtungen um 33,9 Prozent auf 8,83 Millionen. Von Januar bis Dezember wurden 37,53 Millionen



Übernachtungen gebucht, 15,9 Prozent mehr als 2021. Damit lagen die Buchungszahlen bei den Übernachtungen deutlich über dem Niveau von 2019, wo in der Zeit gegenüber vor Corona 35,97 Millionen Übernachtungen erfasst wurden. Die Zahl der Gäste lag im vergangenen Jahr mit 8,92 Millionen noch knapp unter dem Jahr 2019. Schleswig-Holsteins Wirtschaftsminister Ruhe Madsen zeigte sich erfreut über den deutlichen Anstieg bei den Übernachtungen. Was die Gästeankünfte anbelangt, erklärte er gegenüber der Deutschen Presse-Agentur: „Wir müssen daran arbeiten, nachhaltigen, verantwortungsbewussten Qualitätstourismus in unserem Land zu gestalten, um unserer Vorreiterrolle gerecht zu werden und ganzjährig attraktiv zu sein.“

Schleswig-Holsteins Tourismusbranche setzt für das Jahr 2023 auf eine Rekordsaison. Schon jetzt laufen die Buchungen auf Rekordniveau. (pld)

**Coffeefair®** [www.coffeefair.de](http://www.coffeefair.de) Marie-Curie-Straße 1-3 · 23701 Eutin · Tel.: 04521-830 264 0  
Die günstige Alternative · Unsere starke Eigenmarke

Produkt	ab 8 kg	ab 10 kg
Espresso Barista Qualität Röstkaffee ganze Bohne	11,67€ 11,67€/1kg	
Café Crème Barista Qualität Röstkaffee ganze Bohne	11,02€ 11,02€/1kg	
Cappuccino Topping 1		5,37€ 5,37€/1kg
Premium Choco Gold Kakaohaltiger Drinkmischpulver		4,66€ 4,66€/1kg

**Jura WE8 Professional Dark Inox 1 Mahlwerk Frischmilch Tank**

Zum Kauf: 1.509,00 EUR  
Zur Miete: ab 79€ pro Monat ab 24 Monate inkl. Wartung

Preise netto · zzgl. MwSt. · zzgl. Versandkosten

# Das Restaurant Zur Erholung setzt konsequent auf Bio

120 Gäste beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival in Uetersen

Der Fokus des 36. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals liegt in dieser Saison auf Nachhaltigkeit und der Vielfalt der Regionen. „Das Festival versucht immer mehr, in den Bio-Bereich zu gehen“, sagte der Vorsitzende der Kooperation Gastliches Wikingland e.V. Klaus-Peter Willhöft anlässlich der Veranstaltung im Restaurant Zur Erholung in der Mühlenstraße 56 in Uetersen. Gastgeber der Veranstaltung war Bernd Ratjen, der mit seiner Schwester Anne seit 2017 den 160 Jahre alten Familienbetrieb in sechster Generation führt und zum ersten Mal am Schleswig-Holstein Gourmet Festival teilgenommen hat.

Bereits die Auftaktveranstaltung des 36. Festivals mit Vertretern der 17 Mitgliedsbetriebe der Kooperation Gastliches Wikingland e.V. sowie ihren Geschäftspartnern hatte in dem Lokal Ende August 2022 stattgefunden. Das Gourmet Festival umfasst in dieser Saison insgesamt 42 Veranstaltungen mit mehr als 20 Gastköchen in den 17 Mitgliedsbetrieben. Gastkoch im Restaurant Zur Erholung war Michael Kempf aus dem Restaurant Facil im Hotel The Mandala in Berlin. Kempf, der seit 10 Jahren 2 Michelin-Sterne besitzt, kann normalerweise auf 28 Mitarbeiter in seinem Restaurant zurückgreifen. „Hier haben wir mit 4 Köchen gekocht - alle hochmotiviert“, sagte er. Auf ein Amuse Bouche aus geräucherter Entenbrust mit Sellerie und Jalapenos folgte Goldforelle mit Ananas, Szechuan-Pfeffer und Rotkrautsaft. Als Fischgang gab es Heilbutt mit Wild Wad Oyster, Topinambur und Eukalyptus, worauf ein Gang mit Schwarzwurzel, Piemonteser Haselnüssen, Radicchio-Marmelade und Perigord-Trüffel folgte. Als Hauptgang gab es ein 26 Stunden lang bei 62 Grad Celsius gegartes Wagyu Short Rib mit Fenchel, Rauchmandel und Passionsfrucht. Den Abschluss bildete ein Dessert aus Rote Bete mit Estragon und Valrho-

na-Schokolade. Kempf setzt auch in seinem Restaurant Facil auf rund 80 Prozent Bio beim Wareneinsatz. „Wir lassen uns aber nicht Bio zertifizieren“, fügte er hinzu.



Zu viert für 60 Gäste kochen (von links): Gastkoch Michael Kempf mit Marcel Blohm, Christopher Dieckmann und Bernd Ratjen.

Küchenchef Bernd Ratjen hat in seinem Betrieb einen anderen Weg eingeschlagen. „Es geht uns darum, Bio nach vorn zu bringen“, sagte er. Sein Restaurant Zur Erholung hat als eines der wenigen Restaurants in Schleswig-Holstein das Gold Siegel von Bioland. „Mindestens 90 Prozent unserer Produkte sind Bio“, betonte der Küchenchef.

Aus dem ehemaligen Landgasthof haben die Geschwister ein Gourmet-Restaurant mit 30 Plätzen und einen Tanzsaal mit Bühne mit 70 Sitzplätzen entwickelt. Außerdem finden in den Sommermonaten in dem Garten „Bernies Backyard“ bis zu 50 Gäste Platz.

Seit er 2017 gemeinsam mit seiner Schwester Anne den Familienbetrieb von ihrem Vater Klaus Ratjen übernommen hat, wurde der ehemalige Landgasthof konsequent auf Bio umgestellt. Beim Aufbau eines Netzwerks hat die Regionalwert AG in Hamburg geholfen, deren Lizenzpartner die Ratjens sind. Das Netzwerk besteht aus rund 80 Bio-Betrieben in ganz Norddeutschland. „Wir beziehen unsere Waren aus einem Umkreis von 100 Kilometern“, fügte Ratjen hinzu. Seit 2017 bietet der Küchenchef außer einem klassischen Menü auch ein vegetarisches an. „Vegetarische Küche ist ein

**Sparen Sie bis zu 50% Ihres Frittieröls**

**mit dem neuen VITO VM Frittierölfilter**

VITOCONNECT

**NEW**

**>50.000 zufriedene Kunden**

07461-962890  
info@VITO.ag  
www.VITO.ag

Riesen-Markt“, sagte Ratjen. Nach Angaben des Eigentümers war Corona ein Riesen-Schock. Sie hätten die Pandemie aber für Umbauten in dem Familienbetrieb, den Aufbau eines „Tante-Anne-Ladens“ sowie die Entwicklung einer „No Show Soup“ genutzt, die online vertrieben wird. Durch den Außer-Haus-Verkauf sei ein Teil der Umsatzrückgänge durch die Pandemie aufgefangen worden. Jetzt wolle man aber wieder zum Tagesgeschäft zurückkehren: „Manche Leute wollten das ganze Menü mit nach Hause nehmen.“

Die als Folge des Ukraine-Krieges gestiegenen Preise führten im Herbst 2022 zu einem weiteren Schock. „Seit Oktober hatten wir massive Einbußen im á-la-Carte-Geschäft“, sagte Ratjen. In der letzten Woche eines Monats sei fast niemand mehr zum Essen gekommen.



120 Gäste kamen an zwei Tagen zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival in das Restaurant Zur Erholung.

Als Reaktion darauf haben die Geschwister ihr Lokal auf Eventgastronomie umgestellt. Seit Mitte Januar veranstalten sie samstags die Menüserie „Bernies Dinner Club“. Maximal 24 Gäste können sich an einem 6-Gänge-Menü entweder klassisch oder vegetarisch für 99 Euro pro Person erfreuen. Dienstags wird ein Kochkurs angeboten. Außerdem gibt es Veranstaltungen mit Live-Musik, Weinverkostungen, traditionellen Gerichten wie Grünkohl und Graue Erbsen und weiterhin auch die klassischen Familienfeiern. Vor allem beim Personal können die Ratjens seit der Umstellung des Betriebs einsparen. Außer dem Geschwisterpaar arbeiten nur noch 3 Köche und Mini-Jobber in dem Familienbetrieb.

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival kennt Ratjen bereits seit seiner Ausbildung im Hotel Waldschlösschen in Schleswig. Der Auftakt sei mit zwei Veranstaltungen und jeweils 60 Gästen sehr erfolgreich gewesen. Ratjen: „Es bringt uns neue Gäste und intensiven Austausch mit Kollegen.“ (heh)



Der ehemalige Landgasthof wurde 1862 eröffnet.

*Wir lassen Ihren Gast nicht im Regen stehen!*

**markilux**  
Die Beste unter der Sonne

**Rode GmbH**  
**Itzehoe**

Ihre Hotline für  
Sonnen- und Wetterschutz  
**(0 48 21) 7 55 08**

**www.rode-itzehoe.de**

# Willkommen in der Welt von CiBO+

Mit CiBO+ erzielen Sie perfekte Ergebnisse und konstante Qualität – bei jeder Bestellung.

Die Tri-Heat-Technologie bietet eine einzigartige Kombination aus drei Wärmequellen: TurboAir (Umluft), ContactBase und Mikrowelle liefern schnelle, hochwertige und gleichmäßige Ergebnisse.

TurboAir verteilt Hochgeschwindigkeits-Umluft in einem zylindrischen Muster über die Lebensmittel, um eine gleichmäßige Färbung zu erzielen.

Die ContactBase, ein temperaturgesteuerter Glaskeramik-Glasboden, sorgt durch den direkten Kontakt für eine bessere Färbung des Bodens sowie ein schnelleres Aufheizen des Ofens und erhöht die Knusprigkeit der Ware. Die Mikrowellentechnologie beschleunigt den Garprozess.

## WAS KANN ICH DAMIT ZUBEREITEN?

CiBO+ kann alle Arten von Lebensmitteln garen. CiBO+ eignet sich am besten zum Aufwärmen von gekochten Fleischwaren, Backwaren wie z.B. Croissants, TK-Snacks und Pizzen, sowie frischem Fisch und Grillgemüse. Wir empfehlen Ihnen eine teflonbeschichtete Backfolie zu verwenden, wenn Sie direkt auf dem Glasboden garen.

## EINFACHE BEDIENUNG

Konstante Qualität bieten – bei jeder Bestellung. Wählen Sie einfach einen der 40 Menüeinträge auf dem QPad-Touchscreen aus und der Ofen erledigt den Rest. Beseitigen Sie Sprachbarrieren und minimieren Sie Einarbeitungszeit, Bedienungsfehler und Lebensmittelabfälle mit CiBO+.

## IMMER INFORMIERT SEIN

ColourCue zeigt Ihnen den Status Ihres Backofens auf einen Blick: Rot – Aktion erforderlich (z.B. Entnahme der Ware); Gelb – der Ofen heizt vor oder gart; Grün – der Ofen ist bereit.

## HYGIENISCH ARBEITEN

Die antimikrobielle Schutztechnologie reduziert die Ausbreitung von Viren auf Berührungsflächen, wie beispielsweise auf Touchscreen und Türgriff.

## SOFORT LOSLEGEN

Keine Installation erforderlich, einfach einstecken und loslegen.



Andreas Hesse und Georg Hirtz zeigten die Technologie auf der Internorga und überzeugten die Besucher

## AUF KLEINEM RAUM GROBES LEISTEN

Der CiBO+ passt mit seiner kompakten Grundfläche von 395mm x 665mm überall hin und liefert dank großzügigem Backofenraum dennoch eine 30cm-Pizza!

## ENERGIESPAREND UND RESSOURCENSCHONEND

Im Eco-Modus liegt der Verbrauch unter 1 kW pro Stunde. Durch 25% schnelleres Aufheizen und effektives Cooldown+ wird die Effizienz des Ofens zusätzlich gesteigert. Garen Sie Speisen bis zu 12-mal schneller als mit herkömmlichen Garmethoden. Sparen Sie Zeit und Energie und steigern Sie die Produktivität Ihrer Mitarbeiter.

## DESIGNED TO RECIRCULATE AND REUSE

Bei der Ventless-Technologie wird die zirkulierende heiße Garluft durch einen Katalysator mit Heizfunktion geleitet, bevor sie zurück in den Backraum geblasen wird. So kann der Energieverbrauch erheblich gesenkt werden. Die Ventless-Technologie verbraucht weniger Energie als herkömmliche Haubensysteme.

## MINIMALE LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

Beim On-Demand-Garen bereiten Sie genau die richtige Menge zu - genau dann, wenn sie benötigt wird.

## Weitere Infos:

Andreas Hesse, 01715114070,  
Werksvertretung Mussana Sahn-Automaten und Blümchen GmbH Fritteusen Zentrum Deutschland, Am Kielortplatz 126, 22850 Norderstedt,  
mussananord@googlemail.com



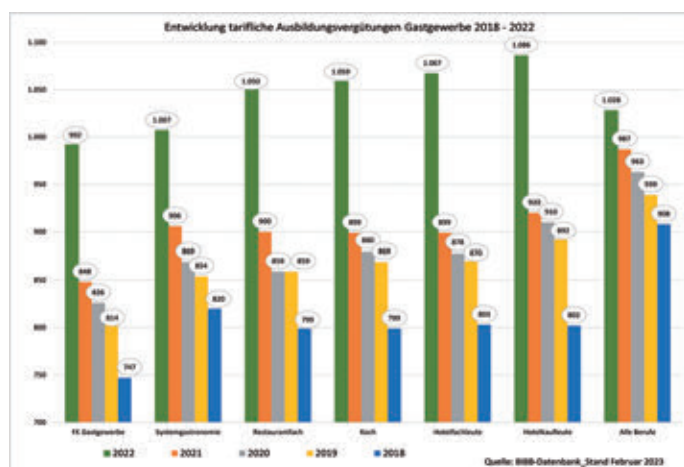
# Ausbildungslöhne

## Im Gastgewerbe über Durchschnitt

Die tariflichen Ausbildungsvergütungen aller dreijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberufe (außer Fachleute für Systemgastronomie) lagen im letzten Jahr über den Durchschnittswerten. Das geht aus einer DEHOGA-Auswertung der aktuellen Daten des Bundesinstitutes für Berufsbildung (BIBB) über rund 500 Tarifbereiche der stärksten Berufe hervor. So lagen die Restaurantfachleute im Bundesschnitt bei 1.050 €, Köche bei 1.059 €, Hotelfachleute bei 1.067 € und Hotelkaufleute sogar bei 1.086 €. Der Durchschnitt über alle Berufe betrug 1.028 €.

Zurückzuführen ist dieses Ergebnis auf die deutlichen Tarifierhöhungen im Gastgewerbe in 2022. Diese stiegen zwischen 11 % und 18,7 %, deutlich stärker als im Durchschnitt aller Berufe mit 4,2 % und deutlich über der Inflationsrate von voraussichtlich 8,7 %. Damit erzielten Azubis im Gastgewerbe als eine von wenigen Branchen reale Einkommenszuwächse trotz steigender Lebenshaltungskosten.

Ausbildungsvergütungen über 1.000 € im Monat sind mittlerweile sehr verbreitet. Sowohl der Deutschland-Schnitt als auch die Durchschnitte aller dreijährigen gastgewerblichen Berufe liegen erstmals über diesem Wert. Insgesamt erhielten 2022 etwa 60 % der Azubis in tarifgebundenen Betrieben eine Vergütung von mehr als 1.000 €. Der Abstand zwischen den Ausbildungsvergütungen in West- und Ostdeutschland hat sich spürbar verringert. Es gibt weiterhin erhebliche Unterschiede zwischen den Ausbildungsbereichen. Am geringsten sind die Durchschnittswerte im Handwerk (930 €), am höchsten im öffentlichen Dienst (1.114 €).



# Corona-Hilfen

## Frist für Schlussabrechnungen ist der 30. Juni 2023

Die Schlussabrechnungen zu den Coronahilfen (Überbrückungshilfen sowie November- und Dezemberhilfe) sind bis zum 30. Juni 2023 über einen prüfenden Dritten den Bewilligungsstellen über das Portal des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) einzureichen.

Schlussabrechnungen müssen **zwingend** für

- die Überbrückungshilfen 1 bis 4 sowie
- die November- und Dezemberhilfen

erstellt werden.

Es besteht allerdings die Möglichkeit, in Einzelfällen eine Fristverlängerung bis zum 31. Dezember 2023 über das Antragsportal zu beantragen.

Werden keine Schlussabrechnungen fristgerecht eingereicht, **droht die Rückzahlung der Beihilfen.**

# Allergene / Zusatzstoffe

## Angaben müssen einheitlich erfolgen

Den DEHOGA erreichen derzeit vermehrt Mitgliederanfragen zu den Informationspflichten über Allergene und Zusatzstoffe. Daher die folgende Klarstellung und der Hinweis auf ein DEHOGA-Merkblatt (unter [www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de) erhältlich).

Seit Juli 2021 ist es möglich, sich über die Zusatzstoffe – wie bei den Allergenen – unter bestimmten Voraussetzungen mündlich zu informieren. Die Betriebe können wählen, wie sie die Informationspflichten erfüllen, zum Beispiel schriftlich in der Speise- und Getränkekarte, über einen Aushang im Gastraum oder mündlich. Zu beachten ist, dass die Informationen über die Allergene und die Zusatzstoffe einheitlich erfolgen müssen. Das heißt, wer über die Allergene (bspw. Nüsse, Fisch und Meeresfrüchte) mündlich informiert, muss auch über die Zusatzstoffe mündlich informieren. Wer die Allergene in der Speisekarte ausweist und damit schriftlich informiert, muss auch über die Zusatzstoffe in der Speisekarte informieren.

Ausführliche Informationen, wie die Gäste über Zusatzstoffe und Allergene zu unterrichten sind, finden DEHOGA-Mitglieder im Merkblatt „Die neue Zusatzstoffverordnung“ und unter dem Suchbegriff „Allergene“.

**gastroimmo24.de**  
Immobilien für die  
Gastronomie  
und Hotellerie





**SETHE GASTRONOMIETECHNIK**  
Sethe Technik für die Gastronomie GmbH  
Inh. Hartmut Sethe  
Otto-Hahn-Straße 11 | 25813 Husum  
Tel.: 04841 66 51 41 | Fax: 04841 66 51 67  
info@sethe-gastrotec.de  
www.sethe-gastrotec.de



**Gastrotec GmbH & Co. KG**  
Inh. Hartmut Sethe  
Otto-Hahn-Straße 11 | 25813 Husum  
Tel.: 04841 70 03 | Fax: 04841 73 563  
info@gastrotec-husum.de  
www.gastrotec-husum.de

- Großküchenanlagen
- Gastronomietechnik
- Hotel-/Gaststätteneinrichtung
  - Lüftungstechnik
- Getränkeschankanlagen
- Imbissausstattungen
- Kälte-/Klimatechnik
- Ladenbau

# „Annas Art Affair 2023“

Kunstaussstellung im verborgenen Tunnel des Hotels Rickmers Insulaner auf Helgoland

In den Monaten April und Mai 2023 verwandelt sich der historische Helgoländer Bunkertunnel im Garten des Hotels Rickmers Insulaner erneut in eine Galerie der ganz besonderen Art. In Kooperation mit der Galerie „Popstreetshop“ aus Hamburg findet zum dritten Mal die Kunstaussstellung „Annas Art Affair“ an diesem besonderen Ort statt.

Gezeigt werden Gemälde und Objekte der Kunstrichtungen Pop-Art und Street-Art von Künstlern und Künstlerinnen aus vielen verschiedenen Ländern. Das Betreten des Tunnels geschieht auf eigene Gefahr, und Besucher/innen werden mit Taschenlampen ausgestattet, um die Werke in dem 132 Meter langen, aufsteigenden und halbdunklen Bunkertunnel bei einer fachkundigen Führung zu erkunden.

Wer sich nach Besichtigung der Ausstellung inspiriert fühlt, sich selbst auch einmal probeweise künstlerisch zu betätigen, bekommt dazu eine einmalige Gelegenheit: Gäste können einen Spraypainting-Workshop bei Künstler MicArt63 optional hinzu buchen! An zwei aufeinanderfolgenden Tagen jeweils etwa vier Stunden lang unterrichtet der Künstler, der auch das Hauptmotiv von



*Hotelier Detlev Rickmers, selbst Kunstfreund und passionierter Kunstsammler, freut sich auf die Spray-Workshops mit vielen kunstinteressierten Gästen*

„Annas Art Affair 2023“ gestaltet hat, die Teilnehmer/innen darin, Schablonen zu schneiden und unter einem offenen Zelt neben dem Hotel Rickmers Insulaner mit der Spraydose umzugehen und ihr eigenes Bild zu sprühen. Als eine/r von maximal sechs Teilnehmer/innen benötigt man keine besonderen zeichnerischen Fähigkeiten. Im Preis von 290 Euro ist folgendes Material enthalten: eine Profi-Sprühmaske, eine Leinwand in der Größe 30 x 40 cm, ein Skalpell plus Klingen, Schneidefolie, Schneidematte, Caps und Marker. Auch die Farben werden gestellt.

Folgende Termine werden für die Spraypainting-Workshops im Rickmers Insulaner angeboten: Montag/Dienstag 10./11. April, 17./18. April, 24./25. April 1./ 2. Mai, 15./16. Mai, 22./23. Mai 2023. Gruppen und weitere Termine auf Anfrage beim Künstler. Die Teilnehmerzahl und das Zimmerkontingent im Hotel Rickmers Insulaner sind begrenzt, eine Workshop-Teilnahme kann aber auch unabhängig von der Hotelbuchung erfolgen. Mehr Infos unter [www.rickmers-insulaner.de](http://www.rickmers-insulaner.de) (AF)

## Solidargemeinschaft

H-Hotels.com tritt dem Hotelverband Deutschland (IHA) bei

H-Hotels.com hat anlässlich der ITB ein starkes Statement zur Stärkung der Interessenvertretung der Hotellerie gegeben: Zum 1. März 2023 trat die Hotelgruppe dem Hotelverband Deutschland (IHA) bei. Die H-Hotels GmbH zählt zu den größten Hotelgesellschaften Deutschlands. Zu dem familiengeführten Unternehmen mit rund 3.000 Mitarbeitenden und Sitz im hessischen Bad Arolsen gehören die Marken HYPERION, H4 Hotels, H2 Hotels, H+ Hotels, H.omes und H.hostels, die unter der Dachmarke H-Hotels.com vertrieben werden. Die stetig wachsende Hotelgruppe verfügt aktuell über rund 60 Hotels in insgesamt mehr als 40 verschiedenen Destinationen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Ungarn. Im Frühjahr 2024 eröffnet mit dem H4 Hotel Paris Pleyel ein erstes Hotel in Frankreich. „Der Verbandsbeitritt von H-Hotels.com als eine der größten privat geführten Hotelgesellschaften Deutschlands ist eine höchst willkommene Stärkung der Solidargemeinschaft der Hotellerie in noch immer herausfordernden Zeiten. Mit ihrem neuen CEO Thomas Haas an der Spitze und seiner Erfahrung als langjähriges Beiratsmitglied freuen wir uns auf zusätzliche Impulse für die Interessenvertretung der Branche in Berlin und Brüssel“, erklärt IHA-Vorsitzender Otto Lindner. „Schon seit Jahren wird zwischen H-Hotels.com und IHA ein reger Austausch gepflegt. Daher freut es uns umso mehr, diesen Austausch nun auch im Rahmen eines offiziellen Beitritts zu intensivieren. Wir werden uns konstruktiv in das national und international wichtigste Netzwerk der Hotellerie einbringen und die Interessenvertretung der Branche weiter stärken“, erläutert Uwe Krohn, Senior Vice President Sales der H-Hotels GmbH, bei einem Treffen anlässlich der ITB. Otto Lindner (IHA), Uwe Krohn (H-Hotels.com), Stefan Dinnendahl (IHA) (v.l.n.r.)

HARALD CLAUS

Großküchen-Anlagen

---

EDELSTAHLVERARBEITUNG

Gesamteinrichtung von Großküchen  
sowie Einzelgeräte und Zubehör

- Wir beraten • planen • finanzieren • Kundendienst

- Geschirrspülmaschinen in jeder Leistungsklasse
- Kochgeräte • Dunstabzugshauben • Abluftanlagen
- Spültische • Arbeitstische • Saladetten-Kühltische • Kühlzellen
- Kühlchränke • Wandhängeschränke • Wärmeschränke
- Wärmebrücken mit Tellererkennung • Edelstahl-Sonderbau

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®

90% Tellererkennung

www.clauswärmebruecken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin

Tel. (0 45 21) 830 73 43 • Fax 830 76 46

Internet: [www.claus-grosskuechen.de](http://www.claus-grosskuechen.de)  
eMail: [claus-grosskuechen@t-online.de](mailto:claus-grosskuechen@t-online.de)

# HAGOLA: Voller Erfolg auf den Frühjahrmessen

HAGOLA zieht nach den diesjährigen Frühjahrmessen EuroShop und INTERNORGA ein rundum positives Fazit

Nach der pandemiebedingten Messepause – bzw. den damit einhergegangenen Einschränkungen bei den vergangenen Veranstaltungen – waren die Besucher der beiden großen Fachmessen in Düsseldorf und Hamburg jetzt „heiß“ auf Neues und persönliche Kontakte. Das HAGOLA-Messteam blickt zurück auf viele spannende Gespräche, neue Kontakte und Ideen und einen gelungenen Messe-Restart.



„Die teils rasanten und signifikanten Änderungen und Herausforderungen der Gastronomiebranche und die damit einhergehende Suche nach Lösungen sei in allen Bereichen der beiden Messen spürbar gewesen“, stellt Edgar Hanken (Verkaufsleiter HAGOLA) einleitend fest. Hohe Energie- und Personalkosten, Personal-mangel und geändertes Nutzerverhalten seien in vielen Gesprächen Thema gewesen. Besonders in herausfordernden Zeiten seien innovative Lösungen und langlebige Investitionsgüter wichtig für die Gastronomie- und Cateringbranche – einschließlich der Bäckereien und Metzgereien. Für viele Betreiber sei der Spagat zu schaffen zwischen dem traditionellen Geschäft, nicht genug Personal, flexiblen Lösungen für saisonale Events und spannenden Highlights und Konzepten, um sich auf die veränderten Gegebenheiten einzustellen. „HAGOLA hat hier in Düsseldorf und Hamburg ein umfangreiches Portfolio an Produktlösungen aus den Bereichen „Kühlen, Warmhalten und Präsentieren von Speisen und Getränken“ präsentieren können“, erläutert Stefan Rakers (Geschäftsführer HAGOLA) und freut sich über die positive Resonanz auf die vorgestellten Highlights. Neben dem neuen Fisch- und Feinkostmodell, einem exklusiven Präsentationsmöbel für Fisch, Fleisch, Feinkost oder Käse, standen das neue Showcaseprogramm und verschiedene Mög-

lichkeiten zur Warmhaltung für Speisen im Fokus. Mit den vorgestellten mobilen Thekenlösungen – sei es die Eventtheke YOURBAR, die klassische mobile Theke oder auch die Zusatzausstattung COCKTAILJET von TAPMATIX zum automatischen Mixen programmierter Getränkerezepturen – habe man absolut den Nerv der Zeit getroffen, resümiert Edgar Hanken. Auch Stefan Rakers äußert sich zufrieden zum Verlauf der beiden Messen – die persönlichen Gespräche mit

den Kunden, das Erklären „am Produkt“ und das Ausprobieren in der Praxis sei eben bei technischen Produkten nicht vollends durch digitale Präsentationen zu ersetzen. Dennoch sei auch für HAGOLA der Faktor „Digital“ entscheidend – so sei passend zur EuroShop in Düsseldorf die umfangreiche Produktdatenbank online gegangen, freuen sich Rakers und Hanken gemeinsam – neben allgemein zugänglichen Informationen zu allen Standardartikeln profitierten Fachhändler und Planer von einem geschützten Login-Bereich mit Preisen und CAD-Daten.

„Erfreulicherweise hat“, so Edgar Hanken, „die ungeplante Messese-pause der Qualität der Kundengespräche keinen Abbruch getan. Viele Messebesucher haben sich bereits im Vorfeld sehr gut informiert und sind mit konkreten Plänen, Fragen und Vorstellungen auf der Suche nach Antworten und Inspirationen gewesen“. Stefan Rakers und Edgar Hanken ziehen gemeinsam ein positives Fazit zur EuroShop und zur INTERNORGA – beide Messen seien ihrem Ruf als jeweilige Leitmesse absolut gerecht geworden, die Stimmung und Stimmen der Fachbesucher seien durchweg positiv und optimistisch gewesen und die vorgestellten Messe-Highlights hätten durchweg positives Feedback erhalten. [www.hagola.de](http://www.hagola.de)

**SCHOLL**

## Wärmebrücken „All-in-One“ die universell einsetzbaren Wärmebrücken



Wärmebrücke „All-in-One“  
mit Hustenschutz und Fußgestell



Wärmebrücke „All-in-One“  
hängend



Wärmebrücke „All-in-One“  
mit Fußgestell

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG · Zinhainer Weg 4 · D-56470 Bad Marienberg · Tel.: +49(0)2661 9868-0 · [www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)

# Neuer „Ausbildungstresen“ eingeweiht

Ausbildung, ein ganz wichtiges Thema - auch im DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg. Aus diesem Grunde organisieren Andreas Thieben (Royal Service Flensburg), stellvertretender Ausbildungswart und Auszubildende immer wieder Informationsauftritte, unter anderem in Schulen und Einkaufszentren. So folgte man auch gerne der Einladung vom Förde Park Flensburg, an einer Job-Börse teilzunehmen.

Eine gute Gelegenheit den neuen Tresen einzuweihen. Ramon Frankenberg und Andreas Thieben luden die interessierten Besucher zu einem alkoholfreien Cocktail, vor Ort gemixt, ein. Es fanden viele Gespräche statt. Hilfreich auch die kleinen Kärtchen mit dem QR-Code. Beim Einscannen kommt man direkt auf die Website des DEHOGA Schleswig-Flensburg. Hier sind alle Berufsbilder beschrieben, die Anforderungen nachzulesen und auch die Betriebe vorgestellt, die ausbilden. So benötigt man keine Flyer mehr - auch eine Art Nachhaltigkeit.

„Es hat mir sehr viel Freude bereitet“, so Ramon, der überlegt, in Kürze eine Lehre in der Gastronomie anzutreten. Auch Andreas Thieben ist immer wieder mit sehr viel Elan bei der Sache und das, obwohl er anschließend eine Gesellschaft im Royal Warehouse zu betreuen hatte. „Aber“, so Thieben, „wenn es irgendwie möglich ist, werden wir für unseren Berufsstand und



Ramon Frankenberg und Andreas Thieben

die Ausbildung kämpfen“. Eine gelungene Veranstaltung, die sicherlich im kommenden Jahr eine Fortsetzung finden wird.  
Text/Foto: hansen/voldewraa

**gastroimmo24.de**  
Immobilien für die  
Gastronomie  
und Hotellerie

Der Berufsverband an Ihrer Seite  
DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.  
Hamburger Chaussee 349  
24113 Kiel  
Tel.0431/651866, Fax 0431/651868

**Flensburger Fleischkontor**  
Frische nur die Region

Flensburger Fleischkontor GmbH & Co KG  
Batteriestr. 14 | 24939 Flensburg  
Tel.: 0461 / 49 30 30  
Fax: 0461 / 49 30 333

**Husumer Steakware**  
Wir produzieren das  
**Original mit extra  
langer Reifung**

**Immer frisch**  
Rind, Schwein, Kalb,  
Lamm, Wild, Geflügel,  
Aufschnitt, Fisch,  
Molkereiprodukte,  
Kartoffeln, Saucen,  
Salate, Backwaren,  
Torten, Kuchen...

**Aus der Region, für die Region**  
Als norddeutsches Familienunternehmen  
hat die Zusammenarbeit mit  
ausgewählten regionalen Erzeugern  
höchste Priorität!

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

**Großhandel Schulz GmbH**  
....seit 20 Jahren Lieferant  
für die Gastronomie

Ihr Fachmarkt für  
Gastronomiebedarf aus  
dem Norden

Servietten, Tischdecken, Kerzen, Glas,  
Porzellan, Besteck, Küchenkleininventar,  
Einweg- und Verbrauchsartikel

**www.gastro-schulz.de**  
Tel. 0461-3107259, Fax 0461-3107229





# „Privataudienz“ im Deutschen Bundestag

Schon einige Male hatte die Bundestagsabgeordnete Petra Nicolaisen eine Einladung an den DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg ausgesprochen. Gerne wolle sie den Bundestag und somit ihren Arbeitsplatz vorstellen.

Nun hatte es endlich geklappt und dann auch noch an einem Sonntag. „Besser hätte es nicht sein können“, so Hans-Peter Hansen (Kreisverbandsvorsitzender) und Schatzmeister Ingo Sörnßen. „Wir waren mit Frau Nicolaisen fast alleine im großen Bundestag und bekamen Eindrücke vermittelt, die man an einem normalen Arbeitstag mit viel Publikumsverkehr nicht bekommen hätte“, so Sörnßen schon fast euphorisch.

Dass die Bundestagsabgeordnete Nicolaisen hier die Interessen unserer Region vertritt ist schon sehr spannend. Bei einem gemeinsamen Kaffee im Abgeordneten-Büro kamen viele Themen zur Sprache, ganz wichtig und aktuell die Entfristung der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen. Hier wurde versprochen, sich dafür einzusetzen. Man merkte bei den Gesprächen, dass das Wohl der Region, der Gastronomie sowie Hotellerie und Tourismus der Abgeordneten sehr am Herzen liegen. „Wir sind nun mal eine touristisch geprägte Region und dafür müssen wir etwas tun. Auch das Überleben der Landgasthöfe liegt mir sehr am Herzen“.

Nach einem mehrstündigen Aufenthalt im Bundestag ging man dann gemeinsam in die „Ständige Vertretung des Landes Schles-



Hans-Peter Hansen (DEHOGA), Petra Nicolaisen (MdB), Ingo Sörnßen (DEHOGA)

wig-Holstein“. Hier traf man unter anderem den Ministerpräsidenten Daniel Günther, den Landwirtschaftsminister Werner Schwarz und Bauernpräsident Klaus-Peter Lucht. Es folgten einige spannende Vorträge über die Zukunft - speziell in der Landwirtschaft und am Rande wurde auch über einen „NEUEN“ Auftritt auf der Internationalen „Grüne Woche“ Berlin gesprochen. „Es ist noch nicht spruchreif“, so Landwirtschaftsminister Schwarz, „aber wir arbeiten daran. Es ist schon schmerzlich erleben zu müssen, dass es auf der diesjährigen Messe keine Schleswig-Holstein Halle gegeben hat“.

Hier war der DEHOGA in der Vergangenheit maßgeblich an der Gestaltung der Showküche mit den verschiedenen Kreisverbänden beteiligt. Nun warte man gespannt auf die Ergebnisse der Gespräche. Fotos/Text: hansen/voldewraa/privat



## KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN

hygienisch • temperaturgeführt • individuelle Raumaufteilung

Ihr Ansprechpartner: Manfred Spitzer • Telefon 030 56400670

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • 36124 Eichenzell • Telefon 06659 96460

[www.winter-kuehlfahrzeuge.de](http://www.winter-kuehlfahrzeuge.de)



- ✓ Küchen
- ✓ Planung
- ✓ Beratung
- ✓ Consulting
- ✓ **Wir richten es ein!**

Tel. 04192 - 9891 - 0  
[info@cramer.gs](mailto:info@cramer.gs)  
[www.cramer.gs](http://www.cramer.gs)

# Matjes mit dem Flair Japans

**Friesenkron-Rezepttipp „Shio-Koji-Matjes mit Wasabi-Sauerrahm, Rote-Bete-Kimchi und Babyspinat auf Roggenvollkorn“ von Jürgen Kettner**

Geheimzutat aus Japan: Shio-Koji-Würzpaste entwickelt während der Reifung einen reichen Umamigeschmack, der sie zu einem vielseitigen Geschmacksträger macht. Jürgen Kettner hat Shio Koji in Japan kennen und schätzen gelernt. Jetzt setzt er damit ein geschmackliches i-Tüpfelchen auf Friesenkron Matjes Pur Cassis. So wird Matjesgenuss kompromisslos zeitgemäß und ein Aushängeschild in der gehobenen Gastronomie. Denn der milde Matjes passt ideal auch zu typisch japanischen Zutaten und asiatischen Aromen.

Makellose Filets, milde Salznote, zarter Biss: Friesenkron Pur Matjes- und Heringsfilets in fünf Sorten begeistern durch ihren reinen Geschmack, sie sind vielseitig, einzeln portionierbar und einfach zu handeln. Deshalb sind sie wie gemacht für pfiffige Snacks, Bowls, Brötchen und Sandwichkonzepte. Pur Matjes- und Heringsfilets kommen ohne Öl und Aufguss aus. So bleibt die Küche sauber und dem Team bleibt Zeit für fantasievolle Kreationen. Informationen zum Friesenkron Pur-Sortiment sowie Rezepttipps finden sich auf Facebook, Instagram und auf [www.friesenkron.de](http://www.friesenkron.de)



*Matjes auf Japanisch: Jürgen Kettners Shio-Koji-Matjes mit Wasabi-Sauerrahm, Rote-Bete-Kimchi und Babyspinat auf Roggenvollkorn.*



*Heimlich verbunden, fantasievoll mit japanischen Einflüssen vollendet – so sind Spitzenkoch Jürgen Kettners Kreationen.*

**REZEPTTIPP „Shio-Koji-Matjes mit Wasabi-Sauerrahm, Rote-Bete-Kimchi und Babyspinat auf Roggenvollkorn“ von Jürgen Kettner (Für 10 Personen)**

1.400 g Friesenkron Matjes Pur Cassis, 120 g Shio-Koji-Paste (Asia-Markt), 10 Roggenvollkornbrötchen, 70 ml Limonenöl, 1.000 g Rote Bete, 140 ml Sojasauce, 140 ml Mirin, 70 ml Reissessig, 5 g Kimchi-Gewürz, 200 g Babyspinat, 60 ml Himbeerkernöl, 30 ml Sushi-Su-Essig.

**Szechuanpfeffer-Gel:** 200 g Sudachisaft, 200 g Limettensaft, 7 g Szechuanpfeffer gemahlen, 400 ml, Wasser, 140 g Zucker, 10 g Agar-Agar, 5 g Gellan.

**Wasabi-Sauerrahm:** 400 g Sauerrahm, 5 g japanische Wasabipaste, Cayennepfeffer, Salz

## So geht's

**Shio-Koji-Matjes:** Friesenkron Matjes Pur Cassis halbieren und mit Shio-Koji-Paste marinieren. Brötchen halbieren und mit Limonenöl marinieren.

**Wasabi-Sauerrahm:** Sauerrahm mit der Wasabipaste, Salz und Cayennepfeffer mit dem Schneebeesen in einer Schüssel glatt rühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Auf die Brötchenhälfte streichen.

**Babyspinat:** Babyspinat mit Himbeerkernöl und Sushi-Su-Essig anmachen, auf das Brötchen geben.

**Szechuanpfeffer-Gel:** Sudachisaft, Szechuanpfeffer gemahlen und Limettensaft mit Wasser, Zucker und Bindemitteln aufkochen und anschließend gelieren lassen. Sobald die Masse fest und durchgekühlt ist in der Küchenmaschine zu einem glatten Gel verarbeiten. In eine Spritzflasche abfüllen.

**Rote-Bete-Kimchi:** Rote Bete dünn aufschneiden, einsalzen, nach 30 Minuten Flüssigkeit herausdrücken. Aus Sojasauce, Mirin, Reissessig und Kimchigewürz einen Fond herstellen und die Betescheiben damit vakuumieren. Vor dem Anrichten mindestens zwei Stunden im Kühlschrank lagern.

**Anrichten:** Matjes Pur Cassis und die übrigen Komponenten auf Brötchen und Blattspinat arrangieren. Mit Sauerampferblättern und Dill garnieren.



*1, 2, 3 – Bowl: Im Handumdrehen ein vollwertiger Genuss mit Pur Matjes- und Heringsfilets von Friesenkron.*

**Waldemar Behn, geschäftsführender Gesellschafter der Behn-Gruppe, ist am 26. März 2023 nach kurzer schwerer Krankheit im Alter von 67 Jahren verstorben.**

Seit 1982 entwickelte er zusammen mit seinem Bruder Rüdiger die Behn Unternehmen mit Sitz im Ostseebad Eckernförde, die jetzt 130 Jahre im Familienbesitz sind, ständig und unermüdlich weiter. So wurde die Behn Getränke GmbH der marktführende Getränkefachgroßhandel im Norden Schleswig-Holsteins und die Waldemar Behn GmbH, der Hersteller einzigartiger Spirituosenmarken, wuchs zu einem der bedeutenden Spirituosenhersteller in Deutschland heran. Waldemar Behn fokussierte sich im Tagesgeschäft insbesondere den Getränkefachgroßhandels-Aktivitäten der Gruppe.

Von 2002 bis 2020 hatte Waldemar Behn die Funktion des Aufsichtsratsvorsitzenden der GEVA GmbH & Co. KG inne, der maßgeblichen Kooperation von Getränkefachgroßhändlern in Deutschland. Mit strategischem Weitblick und unter hohem persönlichem Einsatz hat er sich für die Weiterentwicklung dieser Verbundgruppe eingesetzt.

Waldemar Behn setzte sich immer für die Belange der Gastronomie ein. Er war ein wichtiger Unterstützer des DEHOGA.

Waldemar Behn zeichnete sich durch sein stets fröhliches und kommunikatives Wesen aus, welches in der Branche vermisst werden wird.

Er hinterlässt seine Ehefrau und drei Kinder.

Die Branche wird Waldemar Behn in vorbildlicher Erinnerung behalten.



# Ihr Fruchtsaftpartner. Natürlich. Regional. Nachhaltig.



Seit 1948 lautet unsere Philosophie:  
Höchste Fruchtqualität für Genießer,  
die „Natur pur“ zu schätzen wissen.  
Die Vielfalt unserer Fruchtsaftspezialitäten  
bietet Abwechslung für jeden Geschmack.  
Erfrischend, lecker und gesund –  
aus Tradition.

Perfekt für Sie in Hotellerie & Gastronomie:

- Steinmeier 0,7 l Flasche in 28 Sorten
- Steinmeier 0,2 l Flasche in 7 Sorten
- Steinmeier 5 l Bag-in-Box in 3 Sorten



Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG · Kaltoft 4 · 24392 Kiesby  
Telefon 04641 2301 · Fax 04641 7399 · [www.suessmosterei-steinmeier.de](http://www.suessmosterei-steinmeier.de)

# „Wir sind Gastgeber“

## Erster Berufskundetag des lauenburgischen Gastgewerbes

Schlechte Arbeitszeiten, rauer Umgangston, miese Bezahlung – an Vorurteilen mangelt es nicht, wenn es um die gastgewerblichen Berufe geht. Um diesen Klischees zu begegnen und einen Einblick in die Praxis zu geben, veranstaltete die Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH (HLMS) gemeinsam mit ihren Partnern den ersten Berufskundetag des lauenburgischen Gastgewerbes. Hier erfuhren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer von den frisch modernisierten Ausbildungsordnungen, der Vielfalt der einzelnen Berufsbilder und den zahlreichen Chancen, die sich durch die dualen Ausbildungsberufe bieten.

Am 6. März folgten rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Jugendberufsagentur und des Jobcenters sowie Lehrer und Coaches für die Berufsorientierung der Einladung in das Restaurant und Hotel „Der Seehof“ in Ratzeburg. Ausbilder und Auszubildende des Hauses gestalteten spannende Mini-Praktika in der Küche, im Restaurant und im Hotel. Tatkräftig unterstützt wurden sie dabei von Jan Kremling, Direktor des Hotels „Der Seehof“, André Weidemann, Berufsschullehrer am BBZ Mölln, Frank Denker, DEHOGA Schleswig-Holstein und Anke Asmus, DEHOGA Herzogtum Lauenburg.

Ziel war es, den bei der Berufsorientierung wichtigen Multiplikatoren aktuelle Einblicke und praktische Erfahrungen zu vermitteln. Der Austausch mit den Branchenvertretern konnte viele Fragen beantworten und Interesse für die Ausbildungsberufe wecken. Die Neuordnung der Berufe im vergangenen Jahr brachte frischen Schwung und neue Möglichkeiten. So gibt es nicht nur die dreijährige Ausbildung zum Koch / Köchin, sondern auch die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche. Auch die Fachkraft für Gastronomie mit einer zweijährigen Ausbildungszeit ergänzt die dreijährige Ausbildung zur Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsservice. Neben den Hotelfachleuten werden auch Kaufleute für Hotelmanagement ausgebildet. Ausführliche Informationen zu allen gastgewerblichen Ausbildungsberufen gibt es auf [www.dehoga-ausbildung.de/](http://www.dehoga-ausbildung.de/)



Die Seehof-Auszubildenden des 3. Lehrjahres gaben Einblick in ihre Ausbildung. V.l.: Henri Winkelmann, Regina Dill, Mia Rönnau, Ramiz Aloka  
Copyright: Leefke Draack / HLMS GmbH

Die Idee zum ersten Berufskundetag entstand in einer Expertenrunde zur Fachkräftesicherung, die die HLMS im Jahr 2021 ins Leben gerufen hat. „Der Fachkräftemangel im Tourismus ist für die Branche ein großes Problem. Wir sehen es als besonders wichtige Aufgabe, unsere Betriebe tatkräftig zu unterstützen“, betont HLMS-Geschäftsführer Günter Schmidt.

Dazu hat die HLMS die Fachkräfteinitiative „Herzogs Gastgeber“ ins Leben gerufen. Neben der Vernetzung der Akteure in der Expertenrunde wird auch die Qualität nach innen, also die Stärkung der Ausbildung und der Ausbilder, sowie die positive Außenwirkung der Branche als Arbeitgeber angestrebt. „Ob in der Expertenrunde oder im frisch gegründeten Ausbilder-Netzwerk – der Austausch untereinander ist enorm wichtig“, weiß HLMS-Projektleiterin Carina Jahnke. Weitere Maßnahmen waren der erste Azubi-Welcome-Tag zum Ausbildungsstart 2022 sowie die Präsentation auf ganz unterschiedlichen Formaten zur Berufsorientierung. Der Berufskundetag ist nun ein weiterer wichtiger Baustein der Fachkräfteinitiative „Herzogs Gastgeber“.

Gastgewerbliche und touristische Betriebe aus dem Herzogtum Lauenburg, die sich in der Expertenrunde einbringen oder am Ausbilder-Netzwerk teilnehmen möchten, melden sich bei Carina Jahnke: [jahnke@hlms.de](mailto:jahnke@hlms.de), Tel. 04542-85 68 60.



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer üben sich unter der Anleitung von André Weidemann (BBZ Mölln), Frank Denker (DEHOGA SH) und Ramiz Aloka (Auszubildender) im Eindecken eines Tisches.  
Copyright: HLMS GmbH



# Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG –  
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT“

## So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel “TOP-Ausbildungsbetrieb”  
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

*Machen Sie mit!  
Eine TOP-Ausbildung ist  
ein Gewinn für alle!*

[www.topausbildung.de/mitmachen](http://www.topausbildung.de/mitmachen)



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?  
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder  
senden Sie uns eine E-Mail an [info@topausbildung.de](mailto:info@topausbildung.de)!

Eine Initiative des  
**DEHOGA**

# Gerichte mit Geschichte

## 21. Runde im Hotel Wittensee Schützenhof bei Familie Schmidt

Am 22. März 2023 startete ein neuer Genussabend unter dem Motto „Frühlingserwachen“.

Die Moderation des Abends übernahm wieder [Mohltied] Chefredakteur Eckhard Voß, der zwischen den Gängen Hintergrundinformationen über die Köche und ihre Häuser sowie über die verarbeiteten Produkte und ihre Herkunft vermittelte. Die Veranstaltungsreihe „Gerichte mit Geschichte“ wird getragen von neun Restaurants aus dem DEHOGA- Kreisverband Rendsburg-Eckernförde in Kooperation mit [Mohltied] Das Besseresser-Magazin für Schleswig-Holstein.

Der festlich eingedeckte Saal war ausgebucht und Wiebke Schmidt und ihr Team zeigten sich mit ihrem Service von der besten Seite und sorgten für einen tollen Abend.

Es wurden vier Gerichte zubereitet und vom Weingut Schloss Janson die passenden Weine gereicht:

### **Gebeitzte und marinierte Lachsforelle an Habyer Salatmix & Meerrettich**

**(René Aust, Haby Krog)**

dazu 2020er Silvaner aus der Klosterschaffnerei, trocken Leichte Vanille-Karamell-Note mit Hauch von Birne und Litschi, feiner Schmelz, nussig, außergewöhnlich eindrucksvoller Lagensilvaner

### **Gelbe Möhrensuppe mit Garnelentartar und Bacon**

**(Hans Hermann Kopfstahl, Zum Fuchsbau, Tetenhusen)**

dazu 2020 Bockenheimer Sauvignon blanc, trocken Duft erinnert an frisch gemähte Sommerwiese, elegant fruchtiger Abgang.

### **Eider Zanderfilet gebraten auf gelber Bete in Rahm an Küstenebelespuma**

**(Michael Stöcken, Strandrestaurant Karlsminde)**

dazu 2021er Bockenheimer Spätburgunder blanc de noir -feinherb, Beerenfruchtiger Spätburgunder aus früh morgens geernteten Trauben

### **Zweierlei vom Glücksstück Schwein vom**

**Hof Bielfeldt, Wentorf**

### **Schweinefilet im Kräutermantel & geschmorte Dicke Rippe Kartoffelroulade und frisches Marktgemüse**

**(Malte Stuber & Küchenteam, Hotel Wittensee Schützenhof)**

dazu 2016er Bockenheimer Cabernet Sauvignon, trocken Intensiver Duft von Paprika, Schattenmorelle und Pfeffer. Dezent Nuancen vom Barriquefass. Gehaltvoll mit intensivem Nachklang.

### **Dessertvariation von allen Köchen vom Büffet**

#### **Die teilnehmenden Betriebe:**

Haby Krog, Dorfstraße 28, 24361 Haby

Tel. 04356-661, [www.haby-krog.de](http://www.haby-krog.de)

Zum Fuchsbau, Hauptstraße 4, 24817 Tetenhusen,

Tel. 04624-3197, [www.zum-fuchsbau-tetenhusen.de](http://www.zum-fuchsbau-tetenhusen.de)

Strandrestaurant Karlsminde, Karlsminde 14, 24357 Waabs,

Tel. 04358-999799, [www.strandrestaurant-karlsminde.de](http://www.strandrestaurant-karlsminde.de)

Hotel Wittensee \*\*\* Schützenhof, Rendsburger Straße 2,

24361 Groß Wittensee, Tel: 04356-170, [www.hotel-wittensee.de](http://www.hotel-wittensee.de)






**HORSTMANN & PARTNER**  
*Objekttextilien*

Ihre Spezialisten für textile Ausstattung  
*Hotels • Kreuzfahrtschiffe • Gastronomie • Heime • Ferienanlagen*

TEL +49 (0)4307 / 82 74-0 FAX +49 (0)4307 / 82 74-31  
MAIL [service@horstmann-kiel.de](mailto:service@horstmann-kiel.de) WEB [www.horstmann-kiel.de](http://www.horstmann-kiel.de)

**Servierwagen  
Servicestationen**  
[www.EBINGER.net](http://www.EBINGER.net)  
[www.FONTANA-di-SECCO.com](http://www.FONTANA-di-SECCO.com)

**GMK** *Gastroeinrichtungen*  
**MARTIN KRAUSE** GmbH  
**Meisterbetrieb**

---

**Großküchentechnik**

**KLIMA** *KÄLTE Anlagen*

---

Zeiss-Straße 15, 23626 Ratekau bei Lübeck  
Tel. 04504 81740 • Fax 04504 817423  
E-mail: [info@gmk-krause.de](mailto:info@gmk-krause.de)  
[www.krause-grosskuechen.de](http://www.krause-grosskuechen.de)

**BERATUNG • PLANUNG • VERKAUF  
MONTAGE • SERVICE • NOTDIENST  
für Kältetechnik und Großküchentechnik**

# Genuss im Labor

## 32 Gäste kamen zum Badischen Weinabend 2.0

Unter dem Motto „das Labor“ lud die Carl Friedrich von Rumohr-Hotelfachschule in Lübeck zum Badischen Weinabend 2.0 ein. Schulleiter Alexander Jach konnte als Ehrengäste den Lübecker Bürgermeister Jan Lindenau, die Badische Weinkönigin Jessica Himmelsbach und die Vorsitzende der Jenisch'schen Stiftung Eva Albota begrüßen. Die Stiftung hat das Haus der Hotelfachschule in der St. Annen-Straße 4 der Stadt zur Verfügung gestellt und betrieb dort früher die „Jenisch'sche Freischule für Mädchen“. Insgesamt 32 Gäste genossen das 6-Gänge-Menü, das ihnen die Schüler der Oberstufe der Hotelfachschule krenzten.

Passend zu dem Motto wurden wie in einem Labor kulinarische Klassiker analysiert und zum Teil völlig neu interpretiert. So folgte auf Kalbsbries Ruhmor aus Kalbsbries, ungestopfter Leber, Trüffel, Lauch, Champagner und Pinienkernen Labskaus, das aus Matjes, Rindersaftschinken, Rote Bete, Wachtelei, Kartoffeln und Lübecker Microgreens bestand.

Der Linseneintopf aus Linsen, Karotten, Lauch und Sellerie wurde zum Trinken in einer Tasse serviert. Als Dry Aged wurde Adlerfisch mit Paprika, Rucola, Buttermilch, Brot und Microgreens präsentiert. Die Maultaschen kamen als Flanksteak mit Winterbock-Sauce, Lauchzwiebeln, Karotten, Erbsen, Kartoffeln und Salat. Und als Dessert wurde Lübecker Nusstorte im Weltraumlook aus Marzipan, Haselnuss, Biskuit, Blaubeere, Johannisbeere, Sanddorn, Grüner Apfel und Amaretto kredenzt. Dazu gab es begleitende Weine aus allen neun Weinanbauregionen Badens - vom Chardonnay Winzersekt und Gutedel über die Rotweine Merlot und Spätburgunder bis zu Ruländer und Gewürztraminer als Dessertweine.

Insgesamt waren 14 Hotelfachschüler der Oberstufe im Einsatz, die von drei Fachlehrern sowie Schülern der Unterstufe unterstützt wurden. Die Tradition des Badischen Weinabends reicht bis in die 1990er Jahre zurück. Nach Angaben von Abteilungsleiter Holger Krämer dient der Gourmetabend für die Schüler der Oberstufe auch als Vorbereitung für die Abschlussprüfung in diesem Frühling. Tradition ist auch die Exkursion der Hotelfachschüler nach Baden, wo sie auf Einladung des Badischen Weinbauverbands zahlreiche Weingüter besuchen. (heh)



*Insgesamt 32 Gäste kamen zum Badischen Weinabend in die Lübecker Hotelfachschule.*



*Die Hotelfachschüler Rocco del Popolo (links) und Tilman Ebrecht erläuterten die begleitenden Badischen Weine.*



*Schulleiter Alexander Jach (re.) konnte als Ehrengäste die Badische Weinkönigin Jessica Himmelsbach, die Vorsitzende der Jenisch'schen Stiftung Eva Albota und den Lübecker Bürgermeister Jan Lindenau begrüßen*



*Die Oberstufenschüler hatten das Konzept für den Badischen Weinabend 2.0 entwickelt.*



*Schulleiter Alexander Jach dankte der Badischen Weinkönigin Jessica Himmelsbach als Vertreterin des Badischen Weinbauverbands für die gute Zusammenarbeit.*

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Sprechen Sie mit uns!  
Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de



# Verein Lübecker Köche - Jahreshauptversammlung

Mitglieder trafen sich am 7. März 2023 im Vereinslokal Schiffergesellschaft

Über 30 Mitglieder des Vereins Lübecker Köche e.V. kamen zur Versammlung und bestätigten bei den Wahlen erneut Uwe Langbehn als Kassenwart. Er ist ja auch gleichzeitig der 1. Vorsitzende. Für die Jugendarbeit zeichnen Florian Scheuer und Nik Jensen verantwortlich.

Uwe Langbehn berichtete aus den Aktivitäten in 2022 und über die Vorplanungen 2023.



Liebe Kolleginnen und Kollegen,  
das diesjährige Spargelessen mit den Schweriner Kollegen findet am 21. Mai 2023 um 12.00 Uhr statt.

Spargelhof Beeck, Eichenweg 6, 23619 Hamberge  
Meldet Euch bitte bei Sven Larsen verbindlich bis zum 14. Mai an. Tel.: 0173 207527 - E-Mail: sven.larsen63@gmx.de  
Der Preis beträgt 25,00 Euro.

Wir möchten mit Euch gerne schöne Stunden verbringen.  
Der Volksfestumzug findet am 18. Juni statt, der Festwagen steht für uns bereit. Genauere Infos können wir Euch erst bei der telefonischen Anmeldung mitteilen.

Der Vorstand des Vereins Lübecker Köche wünscht allen Mitgliedern ein frohes Osterfest und eine gute Zeit.

Euer 1. Vorsitzender Uwe Langbehn



*Georg Aechtner (li.) wurde für 10 Jahre Mitgliedschaft geehrt. Uwe Langbehn und Ehrenpräsident Johann Grassmugg überreichten die Urkunde.*

## Rasmussen

MORE THAN JUST FRUIT



*Ihr starker Partner im  
Bereich Gastronomie*

*Lieferservice &  
Abholmarkt*



**Rasmussen & Co. Gemüsegroßhandel GmbH**

Taschenmacherstraße 21-25 · 23556 Lübeck (A1 Abfahrt Moisling)

**Telefon (0451) 8 99 95-0 · Telefax (0451) 89 16 60**

**info@rasmussen.de**

**www.rasmussen.de**

# Team-Cup der Systemgastronomie

Die Berufliche Schule Elmshorn/Europaschule hat gemeinsam mit dem Bundesverband der Systemgastronomie den 13. Team-Cup ausgerichtet. Dazu waren 100 Teilnehmer aus ganz Deutschland in den Kreis Pinneberg nach Elmshorn gekommen, um in Vierer-Teams gegeneinander im Berufswettkampf anzutreten. Das Motto in diesem Jahr war „What a Schnitzel“ und die Hauptaufgabe bestand darin, vier Portionen Fladenbrot mit vorgegebenen Produkten aus einem Warenkorb, darunter Putenschnitzel, Salat, Obst- und Gemüsekomponente, mit selbstkreierter Sauce, verpackt in ökologischem Graspapier, zuzubereiten.

Der Team-Cup findet immer am Internorga-Wochenende statt, um den Auszubildenden einen Besuch der Fachmesse für Gastronomie in Hamburg zu ermöglichen. Einige waren dazu bereits am Freitag angereist, der Sonnabend stand ganz im Zeichen des Wettkampfs. Schulleiter Erik Sachse und Pinnebergs stellvertretende Kreispräsidentin Elke Schreiber hatten die Auszubildenden aus allen drei Lehrjahren am Vormittag begrüßt und ihnen viel Glück und eine spannende Zeit gewünscht.

Es ging um Teamarbeit, Zeitmanagement und den Blick für das Ganze. Die Teilnehmer mussten unter anderem ein Aktionsprodukt mit Rezept und Arbeitsablaufplan ausarbeiten und außerdem für die Bestellung in einer fiktiven Mailbox eine Rechnung erstellen. Parallel sollten bei der Warenausgabe die Zutaten zusammengestellt und am zugewiesenen Küchenplatz mit der Zubereitung begonnen werden. Zudem waren vier Produktauf-



Aus diesen Produkten wurden vier Schnitzeltaschen



Das Siegerteam v.li. David Wolf, Eric Richter, Felix Scheurich und Marina-Jasmin Rath

kleber zu gestalten, die eindeutig auf die Schnitzeltasche hinwiesen. Dabei unterschieden sich die Herangehensweisen: Während sich einige Teams aufteilten, um für alle Aufgaben genügend Zeit zu haben, absolvierten andere gemeinsam die Aufträge und gerieten dann in Zeitnot. Die Mannschaft an der Warenausgabe wollte genaue Mengenangaben, auch bei Pfeffer, Salz und Öl haben, das kostete wertvolle Zeit. Alle Teams wurden in ihrem Arbeitsbereich von einer fachkundigen Jury begleitet, die nicht nur das Mise en Place (Arbeitsplatzvorbereitung) bewertete. Es musste auf die Hygiene ebenso geachtet werden, wie auf planvolles Vorgehen und den fachgerechte Umgang mit den Lebensmitteln wie auch die Verwendung der Arbeitsgeräte. Ein Team wurde von Marcel Goletz vom Studentenwerk Hannover angeführt. Der gelernte Koch hatte während der Pandemie eine zweite Ausbildung als Systemgastronom begonnen und profitierte von seinem Wissen. Er hatte sich mit seinen Mitstreiterinnen beim Rezept für eine asiatische Geschmacksrichtung mit einer Dorito-Panade entschieden.

Schnell stellte sich heraus, dass die Teams mehr Zeit benötigten und der Abgabetermin um 15 Uhr nicht ausreichen würde. Die Prüfer gaben Zeit hinzu, so dass alle ihre verpackten Portionen zum Verkosten bringen konnten. Die kreativen Aufkleber prisen mit gemaltem Geflügel, Salat und klingenden Namen die Speisen an. Bei einigen zeigte sich, dass die hergestellten Sau-

**GASTROSERVICE SIEGERT**  
Kälte- u. Grossküchentechnik

Schulstraße 1 · 25794 Pahlen  
Telefon (0 48 03) 13 39 · Fax 601 793

**ReFood**  
pure Biokraft

Ihr Entsorgungspartner in Schleswig-Holstein  
Entsorgung von Speise- / Lebensmittelresten und Altfett  
04846 - 21 20 49 0 · [www.refood.de](http://www.refood.de)

**SCHULTES KASSEN-SYSTEME**

Ihr Partner:  
**Wolfgang Schwabe**  
Tel. 0177/5533091  
[kassen-schwabe@gmx.de](mailto:kassen-schwabe@gmx.de)

**ANDALÖ**  
APERITIF  
BANDORN-LIQUEUR

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Sprechen Sie mit uns!  
Telefon 04551 1450 · [info@vht.de](mailto:info@vht.de) · [www.vht.de](http://www.vht.de)



Konzentriertes Arbeiten im Wettkampfmodus

cen mit dem Salat harmonierten, aber das Fleisch nicht durchgebraten war. Andere wurden als lecker empfunden, während wenige nicht überzeugten. Nach dem Aufräumen der Küchen und einer kurzen Kaffeepause rauchten die Köpfe bei berufsspezifischen Theorieaufgaben. Die Bögen werden digital ausgewertet, so dass bei der Abschlussfeier am Abend im „view eleven“ in Hamburg die Sieger bereits verkündet werden konnten.

„Wir wollten gerne für die Auszubildenden in allen Lehrjahren etwas machen und unsere Räumlichkeiten geben den Platz für diese Teilnehmerzahl her“, erklärte Claudia Letzner. Die Leiterin im Bereich Nahrungsgewerbe freute sich über die Unterstützung von Lehrkräften und ehemaligen Schülern und den reibungslosen Ablauf, auch, wenn der Zeitplan etwas in Schiefelage geriet. Für sie ist es eine Herausforderung, immer anspre-



Fertige Schnitzeltaschen

chende und umsetzbare Themen zu finden, was auch in diesem Jahr wieder gelang.

Gewinner des Team-Cups sind David Wolf vom McDonald's Deutschland in Merklingen gemeinsam mit Eric Richter vom Nordsee Restaurant in Chemnitz, Felix Scheurich vom FC – Foodclub in Wertheim und Marina-Jasmin Rath vom Nordsee Restaurant Leipzig. Auf dem 2. Platz folgen Lisa Marie Werner von „AmRest Coffee“ Deutschland Rostock, Liam Jentsch von Gluth Systemgastronomie Gründau, Eric Keller von Stadtbäckerei der Hanse-Bäcker Rostock und Marcel Sandhu von „AmRest Coffee“ Deutschland Bremen. Platz drei erreichten Luisa Wecker und Maike Kopka von Junge – Die Bäckerei Lübeck mit Jessica Hubert, Systemgastronomie Kurt Neubaumer Lübeck und Lea Mansson vom Blockhouse Restaurant Lübeck. (sko)

# WIR HABEN DIE LÖSUNG FÜR IHR HOTELMANAGEMENT

Ideal für kleine, mittlere und große Hotels und Beherbergungsbetriebe.

- + Praxisnahe Prozesse
- + Intuitiv und Modular
- + Hoher Funktionsumfang
- + Benutzerfreundlich
- + Kurze Einführungszeiten



DEMO VERSION

30 Tage kostenlos testen  
[www.hs3-hotelsoftware.de](http://www.hs3-hotelsoftware.de)

HS/3<sup>®</sup>  
HOTELSOFTWARE

# Talentschmiede Rudolf-Achenbach-Preis

Das regionale Bildungszentrum am Schützenpark Kiel (RBZ 1) war einmal mehr Gastgeber für den Vorausscheid zum Rudolf-Achenbach-Preis des Verbandes der Köche Deutschlands, Landesverband Nord. Dieser wohl älteste deutsche Jugendnachwuchswettbewerb der Köche gilt als Talentschmiede. Sechs Teilnehmer hatten sich zuvor per online-Test aus den Bereichen Technologie und Rechnung qualifiziert. Der Wettbewerb selbst bestand dann aus den Teilen Warenerkennung, Theorie, Erstellen und Zubereiten eines Vier-Gänge-Menüs für sechs Personen aus einem Warenkorb zur Verkostung an geladene Gäste. Im Warenkorb die Pflichtkomponenten:

Vorspeise: Büffelmozzarella, Avocado  
 Zwischengericht: Skrei und Blattspinat  
 Hauptgang: Entenbrust, Lauch  
 Dessert: Weichweizengrieß, Rhabarber

Während es dann in der Küche des RBZ hoch herging, tagten die Köche, um die Weichen für die Nachwuchsarbeit in der Nach-Corona-Zeit zu stellen. Anschließend gab es dann eine Betriebsbesichtigung im Ringhotel Birke, einem der namhaften Ausbildungsbetriebe in Kiel. Schulleiterin Martina Propf und Thomas Friess, Vorsitzender des VKD Nord begrüßten dann die geladenen Gäste und Fries nannte die Wettbewerbsbedingungen im RBZ „traumhaft“. Dies spiegelte sich auch in den Wettbewerbsmenüs, denn alle hatten die Herausforderung einer handwerklich sauberen Umsetzung bei einem hohen Maß an Kreativität hervorragend gemeistert. Am Besten gelang dies aber laut hochkompetenter Jury Merle Erythropel vom Worpstedter Bahnhof, Worpstedde vom Koch Club Bremen mit ihrer Menü-



Die Teilnehmer des Wettbewerbs

folge: Avocadomousse mit Büffelmozarellacreme, eingelegten Radieschen und mariniertem Babysalat; Ravioli, gefüllt mit Skrei Filet, Spinatnage, Selleriestroh und Zitronenschaum; Crêpinette von der Entenbrust, Kalbsjus, glasiertes Lauch-Fenchel-Gemüse und Krokette; Rhabarberspuma in Zuckercannelloni, Weichweizentaler, geschmorter Himbeer-Rhabarber und weißes Schokoladeneis. Den zweiten Platz belegte Julian Jordan, Ringhotel Birke Kiel, Verein Kieler Köche und Platz Drei ging an Lena Schwager, Alter Meierhof Glücksburg vom Köche Club Flensburg. Eine Unterstufenklasse unter der fachkundigen Leitung von Cornelia Matthiesen und Daniel Bergmann durfte erstmals mit Service direkt am Gast wertvolle Erfahrungen sammeln. (pld)



Das Siegergericht



Konzentration war angesagt



Der Service sammelte wertvolle Erfahrungen



Die Jury

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Print oder Online? Sprechen Sie mit uns!  
 Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de

## Pächtersuche für die Gaststätte „Tastruper Krog“ ab 01.05.2023

Für die in der Gemeinde Hürup, Ortsteil Tastrup gelegene Gaststätte „Tastruper Krog“ sucht die Gemeinde zum 01. Mai 2023 eine neue Pächterin bzw. einen neuen Pächter.

Der Standort Tastrup ist ein Ortsteil der Gemeinde Hürup, mit direkter Angrenzung an die kreisfreie Stadt Flensburg.

Die Gaststätte – <https://sites.google.com/view/tastruperkrog/home> ist ein gemütliches Gasthaus mit Tradition und Geschichte und wurde mit viel Aufwand und Akribie im Jahr 2021/2022 umfassend modernisiert.

Das Gebäude verfügt über einen großzügigen Gaststättenraum inkl. eines Clubraumes sowie eines Saalgebäudes; der Saal bietet ausreichend Platz für entsprechende Veranstaltungen (Familienfeiern, Versammlungen, Schulungen, Tagungen u. ä.). Ausreichend Lagerfläche ist vorhanden.

Mitverpachtet werden auch die vor dem Pachtobjekt befindliche Außenterrasse mit Holz-Veranda sowie Parkplätze in ausreichender Zahl.

Die hochwertige und vollausgestattete Küche sowie das vorhandene Mobiliar und das sonstige Inventar werden mit verpachtet.

Zum Pachtgegenstand gehört weiterhin eine Betriebswohnung, die sofern sie nicht selbst genutzt wird, an Angestellte der Gaststätte untervermietet werden kann; aktuell besteht kein Untermietverhältnis.

Es wird eine Persönlichkeit gesucht, die den Gasthof in der bewährten, traditionellen Art und Weise fortführt. Eigene Ideen, die die Gäste neugierig auf ein charmantes Angebot in der Gaststätte sowie bei Veranstaltungen machen, können hier verwirklicht werden und sind ausdrücklich erwünscht.

Interessenten schicken bitte eine kurze Selbstdarstellung per Mail bis zum 17.04.2023 an: [info@amt-huerup.de](mailto:info@amt-huerup.de)

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an den Herrn Peter Asmussen unter der Telefonnummer 0461/98836 oder an den Sachbearbeiter in der Amtsverwaltung Hürup unter der Rufnummer 04634 88-32.

## Landgasthaus in der Lüneburger Heide zu verpachten

Gelegen im staatlich anerkannten Erholungsort Amelinghausen befindet sich das traditionelle Gasthaus mit Restaurant, Festsaal, 10 Gästezimmer, Biergarten, Seminarraum sowie Betreiberwohnung. Gesamtfläche ca. 650qm, ca. 120 Sitzplätze. Heizart: Hackschnitzelheizung (niedr. Heizkosten). Weitere Infos: 0151 - 61 66 07 13

## Etablierte Frühstückspension in Wittenburg/MV

Neuer, engagierter Betreiber/in mit Herz u. Verstand im Mietverhältnis gesucht. Langjährig familiär geführt. Zentral, unweit Autobahn A24, 70km von Hamburg und 200km von Berlin, attraktives Umfeld, gut besucht. 13 Zimmer (Einzel/Doppel/Mehrbettzimmer), Frühstücksraum, angeschlossene Küche und Hauswirtschaftsbereich über 2 Etagen (500m<sup>2</sup>). Parken am Haus, Außenanlage mit Sitzmöglichkeiten am Stadtteich, für Kurzaufenthalte betrieblicher und privater Natur. Inventarübernahme möglich. Schwanenhof2020@yahoo.com oder 0176 80111945



Im Amtsgericht Rendsburg, Königstraße 17, Saal 2, soll am 09.05.2023, 10 Uhr, zur Aufhebung der Gemeinschaft versteigert werden:

Dreigeschossige Gewerbeimmobilie (Restaurant, Billard-Café), Anschrift: Holsteiner Straße 10, 24768 Rendsburg, Dach- u. Spitzboden (Sozialräume, Abstell- u. Lagerflächen), Holzfachwerk, Grundstücksgröße 1.124 m<sup>2</sup>, Nutzfl. ca. 546 m<sup>2</sup>, Bj. ab ca. 1890, spätere verschiedene Um- u. Anbauten, Gaszentralheizg., Objekt eingetragen in Denkmalliste, Garage, 2 kleine Holzgardenhäuser.

Verkehrswert: 559.000 €.

Davon entfällt auf Zubehör 17.000 €.

Az.: 14 K 39/22

Fachzeitschrift „SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich“, Postvertriebsstück. Entgelt bezahlt. VKZ 67303.

Herausgeber und Verlag: Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Am Bornkamp 12 · 23795 Schackendorf / Bad Segeberg

Kommunikation: Telefon 04551/1450 · Fax 04551/2504 · [info@vht.de](mailto:info@vht.de) · [www.vht.de](http://www.vht.de)

in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. · Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel

Telefon 0431/651866 · [info@dehoga-sh.de](mailto:info@dehoga-sh.de) · [www.dehoga-sh.de](http://www.dehoga-sh.de)

Redaktion: Holger Teegen (verantw.) · Wolf Oberböster · Stefan Scholtis (Hauptgeschäftsführer DEHOGA SH)

Anzeigen: Holger Teegen, Vertrieb: Frauke Teegen

Verlag und Herausgeber können trotz sorgfältiger Überprüfung der Inhalte durch die Redaktion keine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung übernehmen. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen genießen urheberrechtlichen Schutz. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Mit Namen oder Zeichen des Verfassers gekennzeichnete Beiträge stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Im Übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Autorenbeiträge.

# gastroimmo24.de

## Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermietungen, Verpachtungen, Vermittlungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie



## Vorzeigbares Restaurant zentral in Kiel gelegen zu verpachten



Der moderne Gastraum ist ca. 170 m<sup>2</sup> groß. In 2022 komplett gem. den entspr. Vorschriften renoviert, inkl. Brandschutz. Die Küche mit ca 45m<sup>2</sup> ist mit professionellen Geräten voll ausgestattet, die übernommen werden können sowie das Mobiliar.

Außensitzplätze in der Dänischen Str. (Fußgängerzone) sowie Erweiterungsmöglichkeiten im UG (ehem. Florida Bar ca. 400m<sup>2</sup>) sind möglich.

Im gleichen Gebäudekomplex ist ein Hotel mit 90 Betten untergebracht. Wohnungen befindet sich in unmittelbarer Nähe, sowie Fußgängerzone mit diversen Geschäften.

Agge Bau & Immobilien GmbH, Hollesenstr.37, 24768 Rendsburg  
Telefon 04331 / 62054, E-Mail: agge-bau@gmx.de

## Angebot für die Verpachtung einer Gastronomie in Haffkrug (Ostsee)

Die Gemeinde Scharbeutz / der Tourismus Service Scharbeutz bietet im Rahmen einer unförmlichen Ausschreibung in 23683 Haffkrug im Norden des Kurparks (Haffwiesepark) im Neubau eines modernen Dorfgemeinschafts- und Kulturhauses mit separater Gastronomieeinheit („Kulturelles Haffhuus“) in Ausrichtung auf einen Ganzjahresbetrieb ein Pachtverhältnis an. Es steht eine Außenterrasse zur Verfügung.

Detaillierte Unterlagen erhalten Interessierte bei der Gemeinde Scharbeutz, Am Bürgerhaus 2, 23683 Scharbeutz, Tel. 04503-7709-614 oder [www.gemeinde-scharbeutz.de](http://www.gemeinde-scharbeutz.de)  
Gemeinde Scharbeutz, Die Bürgermeisterin, gez. Bettina Schäfer

## GESUCHT NACHFOLGE FÜR HISTORISCHES CAFÉ-BISTRO MIT EIGENER KAFFEERÖSTEREI IN TOPLAGE IM HERZEN HAMBURGS

Der Besitzer des Café-Bistro-Kaffeerösterei im beliebtesten Stadtteil Hamburgs sucht mit Blick auf Ruhestand einen Nachfolger. Das fast seit 40 Jahren in einer Hand befindliche und etablierte Café-Bistro im Wiener Kaffeehaus-Stil bietet ca. 85-90 Sitzplätze im 120 Quadratmeter großen Innenbereich und verfügt über eine Außenfläche mit bis zu 80 Sitzmöglichkeiten. Neben selbstgeröstetem Kaffee stehen auch andere Getränke und Speisen auf der Karte. Schriftliche Bewerbung erbeten an: [nikita-bender@mail.de](mailto:nikita-bender@mail.de)



### Wismar - Touristenlage - Stadtzentrum

Historisches Restaurantgebäude über drei Etagen zu vermieten. Keine Übernahmekosten, provisionsfrei, brauereifrei. Mietvertrag zu fairen Mietkonditionen.

Dipl.Ing. Kühne GmbH 01723104818 <https://kuehnegmbh.de/330007954>

## Uns vertraut Schleswig-Holstein

## Seit über 35 Jahren erfolgreich



**Wir ermitteln für Sie den besten Preis für Ihre Immobilie.**

**Die LBS Immobilien GmbH ist der größte eigenständige Makler in Schleswig-Holstein. Wir vermitteln mehr als 1.100 Objekte.**

### LBS Immobilien GmbH

Gebietsleitung Ulrich Delfs  
Norderstraße 22  
25813 Husum  
Tel.: 04841 – 77 99 25  
Fax: 04841 – 66 98 18  
[info@lbsi-westkueste.de](mailto:info@lbsi-westkueste.de)  
[www.LBSI-Westkueste.de](http://www.LBSI-Westkueste.de)

Ulrich Delfs

Mobil 0171 - 7716270

**Ich freue mich auf Ihren Anruf!**



Sie wollen Ihr Hotel, Ihre Gastronomie oder Ihre Appartementanlage verkaufen?

Nach erfolgreichem Abverkauf sind wir bundesweit ständig auf der Suche nach Gewerbeobjekten. Wir erstellen Ihnen kostenfrei eine Marktwerteinschätzung Ihrer Immobilie.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail



### Ferienkomplex - 9 Wohneinheiten - Nordsee PELLWORM

In ruhiger Lage, direkt am Deich auf Pellworm befindet sich eine Wohnanlage mit insgesamt 9 Wohneinheiten, modern möbliert, hochwertigen Küchenzeilen und modernen Duschbädern. Jede Wohnung verfügt über einen eigenen PKW-Stellplatz. Auszeichnung durch den Deutschen Tourismusverband mit 4 Sternen. Die Anlage soll komplett verkauft werden, es liegen für die einzelnen Wohneinheiten Abgeschlossenheitsbescheinigungen vor mit jeweils separatem Grundbuch. Bj: 1982/1984, Areal: 1.100 m<sup>2</sup>, 9 WE, Whfl. 394 m<sup>2</sup>, 9 Stellplätze, V 100,4 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Öl, 1982, Klasse D

Objekt-Nr. 105-3534

KP: € 1.800.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



**Außergewöhnliches Restaurant m. Saalbetrieb zwischen Heide und Husum in Nordseelage – Es besteht die Möglichkeit Ferienwohnungen u. Zimmer auszubauen. Nachrangdarlehen ca. € 200.000 (1,9 %, 10 J. fest)**

**Diese Lokalität macht sich in Kürze bezahlt!!! Voll ausgebucht (Catering, Festivitäten aller Art etc.). Einarbeitung der jetzigen Betreiber für ein Jahr möglich!**

Baujahr: 1925, laufend renoviert, Areal 1.522 m<sup>2</sup>, Gesamtgewerbefläche: 271,79 m<sup>2</sup>, Wohnfläche: 179,54 m<sup>2</sup>, 7 Zimmer, 2 separate Wohnungen, Festsaal, Gaststube, Clubraum, Sektbar, Kühlraum, Außengastronomie, ausreichend PKW-Stellplätze, Bedarfsausweis 133,1 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Öl, 1925, Klasse E

Objekt-Nr. 105-3438

KP: € 489.000 zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. zzgl. € 50.000 für Inventar



### Alteingesessenes Hotel in bester Lage von Schleswig

**Hier ist Multi-Kulti angesagt! Ausgebucht durch Familienfestlichkeiten, Theater, Varieté, sämtl. Trauerfeierlichkeiten, Hochzeiten, hochkarätige politische Veranstaltungen, Bälle und große öffentliche Feste**

Baujahr: 1894, letzte Mod. 2021, Areal: 3.960 m<sup>2</sup>, Gewerbefläche 3.000 m<sup>2</sup>, 12 EZ, 40 DZ, 104 Betten, 6 Veranstaltungsräume, 80 PKW-Plätze, 60 Gastraumplätze Restaurant, 50 Gastraumplätze Kultkeller, laufende Renovierungsarbeiten, EnEV: liegt zur Besichtigung vor

Objekt-Nr. 105-3527

KP: 3.900.000,- € inkl. Inventar zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



### Finden Sie Ihre Work-Life-Balance, klimapositives Bio-Kurhotel an der Ostsee

Bj. 1999/2009, letzte Modernisierung 2022, Areal 26.100 m<sup>2</sup>, Wohnfläche 525 m<sup>2</sup>, Nutz-/Nebenfläche 327 m<sup>2</sup>, Gesamtgewerbefläche 852 m<sup>2</sup>, 14 Zimmer, Sauna, Spielplatz, Grillplatz, Kosmetikbereich etc., traumhafter Garten, V 50,3 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Gas, 1999, Klasse B

Objekt-Nr. 105- 3520

Kaufpreis: € 2.500.000,- zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.

**Ein Sonderdarlehen mit einer Verzinsung von 0,99 % bei einer Darlehenssumme von max. € 1,0 Mio. EUR kann gewährt werden!!!**



**Achtung Zinssparmodell!! Angebot mit zinsfreier Leibrente!** Bj. 1960, letzte Modernisierung 2020, Areal 249 m<sup>2</sup>, Gesamtgewerbefläche 140,30 m<sup>2</sup>, Wohnfläche 131,10 m<sup>2</sup>, 4 Zimmer, zentrale Lage in der Innenstadt von Neumünster, neue Großküche (ca. 1,5 Jahre alt), 2 Vorbereitungsräume, Maisonettewohnung mit Dachterrasse, ausgestattet mit Holzdielen, 2 Bäder (modern und neuwertig), Küche im Landhausstil, EnEV (Wohnung): V 129,0 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Gas, 1960, Klasse D EnEV (Gewerbe): liegt vor und kann separat eingesehen werden

Objekt-Nr. 105-3500

KP: 750.000 zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



**LBS Immobilien GmbH** · Gebietsleiter Ulrich Delfs  
Norderstraße 22 · 25813 Husum · [www.lbsi-westkueste.de](http://www.lbsi-westkueste.de)  
Tel. 04841 / 779925 · Mobil 0171 / 7716270 · [info@lbsi-westkueste.de](mailto:info@lbsi-westkueste.de)



**ANTON**  
GROBKÜCHEN

Marc Anton  
Geschäftsführer

04351/86382  
0171/2837529  
24/h  
Info@Anton-Grosskuechen.de  
www.Anton-Grosskuechen.de  
Falkestraße 8  
24340 Eckernförde

Ihr Spezialist für Großküchen  
Hotellerie Gastronomie und  
Filial Bäckereien

**AUGUST THOMS**  
REINIGUNGSMITTEL

Seit über 100 Jahren Ihr Partner für Sauberkeit und Hygiene im Norden

Hygienekonzepte • Reinigungsmittel • Hygienepapiere  
DUNI-Tischdekoration • Spültechnik • Außer-Haus-Verpackung

Muzum  
Tinnum / Sylt  
E-Mail

Tel: 0 48 41 / 7 30 41  
Tel: 0 48 51 / 8 35 65 77  
info@august-thoms.de

Fax: 0 48 41 / 7 48 55  
Fax: 0 48 51 / 8 35 97 12  
www.august-thoms.de

**VERWALTUNGSSERVICE**  
RICCI GIESE

Dienstleistungen im Verwaltungsbereich  
speziell für Hotel und Gastronomie  
und andere touristische Einrichtungen

Am Lindenhof 3, 24109 Kiel  
Tel.: +49 (0)4 31/53 52 072, Fax: +49 (0)4 31/52 13 98  
Mobil: +49 (0)172/410 33 89, Mail: info@giese-verwaltungsservice.de  
www.giese-verwaltungsservice.de

*...Ihre Verwaltung ist unser Ding!*

**Ihr Spezialist rund ums Kassieren**

registrierkassen  
**JURGENS**  
computer-systeme

Die S-700  
Abrechnungssysteme  
Innovationen für die Gastronomie  
Made in Germany

SCHULTES  
KASSEN-  
SYSTEME

Schubystraße 97, 24837 Schleswig  
Telefon 04621/25858  
Telefax 04621/25368  
www.kassen-juergens.de

**HORSTMANN & PARTNER**  
Objekttextilien

Ihre Spezialisten für textile Ausstattung  
Hotels • Kreuzfahrtschiffe • Gastronomie • Heime • Ferienanlagen

TEL +49 (0)4307 / 82 74-0 FAX +49 (0)4307 / 82 74-31  
MAIL service@horstmann-kiel.de WEB www.horstmann-kiel.de

**Ihr Partner für**  
Glas • Porzellan • Tischkultur  
TABLE - TOP - ARTIKEL  
**Ingo Staud**

Mitteldeutsche Handelsagentur für Gastronomie- und  
Hotelbedarf, System- sowie Gemeinschaftsverpflegung

Tel. 037328 / 7340 · Fax 037328 / 16714 · Mobil 0172 / 7965359  
An der Alten Schule 9 · 09603 Großschirma/ST. Seifersdorf  
info@ingo-staud.de · www.ingo-staud.de

**360°**  
Gastro-Beratung

Seit mehr als 20 Jahren beraten  
wir Unternehmen und entwickeln  
Erfolgsrezepte für die Gastronomie.

www.raensch-consulting.de



**Herrmann-Rowedder**  
GmbH & Co.KG

Großküchentechnik • Gastrobedarf •  
Großküchenplanungen & Service • Medizintechnik

GROSSKÜCHEN- & MEDIZINTECHNIK  
**KR**  
ERFAHRUNG SEIT 1949  
Lübeck  
Hamburg  
Stralsund

Posener Straße 2a, 23554 Lübeck, Tel.0451/408700, www.herrmann-grosskuechen.de

**cleanus**  
HYGIENE-SYSTEME

**STOP**  
Setzen Sie ein starkes Zeichen!

**CLEANUS-HYGIENESÄULE**  
Mobile Händedesinfektion –  
jederzeit und überall

- Höhenverstellbar für maximalen Bedienkomfort
- Stabiler Standfuß

Optimale  
Betriebshygiene  
nicht nur zu  
Coronazeiten

cleanus GmbH  
T: 04106 808780  
www.cleanus.de





# Qualitätssäfte aus Schleswig-Holstein



UNSER SORTIMENT

# Bühne frei für unser Fruchtsaft-Ensemble mit 27 Hauptdarstellern! Für jeden Geschmack. Immer in Spitzenqualität. Immer ein Genuss.

## Aller Anfang ist Apfel

Ob klar, naturtrüb oder als Komposition mit Mango, Ingwer, Kirsche oder Himbeere: In diesen hochwertigen Sorten stecken köstliche Äpfel – erntefrisch aus privaten Streuobstgärten und -wiesen!



## Schön groß, schön haltbar

Klarer und naturtrüber Apfelsaft sowie der zuckerfreie Mix aus Apfel-Kirsch: Unsere drei beliebtesten Fruchtsäfte gibt's auch in 5-Liter-Bag-in-Boxes. Nach der Öffnung ohne Kühlung 4 bis 6 Wochen haltbar!



## Die Welt ist bunt

Etwas Exotik gefällig? Unsere Säfte und Nektare machen es möglich! Kreationen aus Früchten wie Ananas, Maracuja und Banane sorgen für geschmackliche Highlights – und machen tropische (Cocktail-)Träume wahr!



## Traditionell und voll im Trend: Unsere Fruchtweine

Kalt genießen! Ob Kirschwein oder Fofftig-Fofftig Apfel-Kirschwein: Die neuen Fruchtweine aus Früchten von Streuobstwiesen verbinden Trend und Tradition. Denn schon in den 1950ern begeisterte Heinz Steinmeier senior seine Gäste mit feinen Weinen aus Obst von hier.



## Lust auf Besonderes?

Unbedingt probieren: die Nektare und Fruchtsaftgetränke für besondere Genusserlebnisse! Wie wäre es mit Kirsche, KiBa, Johannisbeere, Traube oder Guave-Erdbeer? Und ganz neu: Apfel-Hopfen – herrlich herb-frisch!



## Winterfreude, Weinfreude

Winterliches Trio: Der Glühwein Eisfeuer sorgt für einen Schuss Wärme. Mit dem Winter-Apfel und dem alkoholfreien Zaubertrunk geht's fruchtig durch die kalte Jahreszeit. Und der Apfelwein? Ein echter Klassiker!



## So klein kann lecker sein

Perfekt für die Gastronomie: Die schönen 0,2-Liter-Flaschen sorgen bei Ihren Gästen für große Genussmomente – immer hochwertig, immer frisch. Ob Orange, Apfel, Traube, Tomate, Johannisbeere, Kirsche oder Banane: Für jeden Geschmack ist etwas dabei!



## AKTUELLES LIEFERPROGRAMM

	Produkt	Art.- Nr.	Liter pro FL	Flaschen pro Kiste	Kiste pro Palette
<b>12er Kiste 0,7 liter</b>	Apfelsaft klar Direktsaft	101 100	0,7	12	44
	Apfelsaft naturrüb Direktsaft	102 100	0,7	12	44
	Apfel-Kirsch light	123 100	0,7	12	44
	Orangensaft	115 100	0,7	12	44
	Fruneca-Orangen-Nektar	114 100	0,7	12	44
	Multivitamin-Nektar 10+10	118 100	0,7	12	44
	AOK-Drink	133 100	0,7	12	44
<b>6er Kiste 0,7 Liter</b>	Apfel-Hopfen <b>NEU</b>	144 106	0,7	6	80
	Apfel-Himbeer-Drink	139 106	0,7	6	80
	Apfel-Mango Direktsaft	134 106	0,7	6	80
	Johannisbeer-Nektar schwarz	105 106	0,7	6	80
	Johannisbeer-Nektar rot	107 106	0,7	6	80
	Kirsch-Nektar	121 106	0,7	6	80
	Traubensaft Direktsaft	110 106	0,7	6	80
	Banane-Nektar	124 106	0,7	6	80
	Banane-Kirsch-Drink KiBa	126 106	0,7	6	80
	Guave-Erdbeer-Drink	132 106	0,7	6	80
	Maracuja-Nektar	113 106	0,7	6	80
	Ananassaft	137 106	0,7	6	80
	Tropical Mehrfrucht Direktsaft	138 106	0,7	6	80
	Zaubertrunk	131 106	0,7	6	80
	Eisfeuer	149 106	0,7	6	80
	Apfelwein Frankfurter Art	140 106	0,7	6	80
	Winter-Apfel	103 106	0,7	6	80
Apfel-Ingwer	142 106	0,7	6	80	
Tomatensaft Direktsaft	119 106	0,7	6	80	
Rhabarber-Nektar	136 106	0,7	6	80	
<b>12er Kiste 0,2 Liter</b>	Apfelsaft klar Direktsaft	104 100	0,2	12	100
	Orangensaft	116 100	0,2	12	100
	Johannisbeer-Nektar schwarz	106 100	0,2	12	100
	Traubensaft Direktsaft	111 100	0,2	12	100
	Kirsch-Nektar	122 100	0,2	12	100
	Banane-Nektar	125 100	0,2	12	100
	Tomatensaft Direktsaft	120 100	0,2	12	100
<b>Bag in Box</b>	Bag in Box	Art.- Nr.	Liter pro Box	Boxes pro Palette	
	Apfelsaft klar Direktsaft	201 100	5	50	
	Apfelsaft naturrüb Direktsaft	202 100	5	50	
	Apfel-Kirsch light	223 100	5	50	
<b>Pouches</b>	Pouches InFlagranti <b>NEU</b>	Art.- Nr.	Liter pro Pouch	1 Paket	
	Kirschwein	302 100	1,5	9	
	Fofftig-Fofftig Apfel-Kirschwein	303 100	1,5	9	

## Unser Gläserortiment

Steinmeier-Fruchtsäfte werden besonders stilvoll aus einer Steinmeier-Glaskaraffe ausgeschenkt – und schmecken am besten aus stilechten Steinmeier-Gläsern. Und klar, für den Premium-Glühwein Eisfeuer braucht es ein passendes Glas, das Getränketräume auch bei heißen Temperaturen nicht zum Platzen bringt. Auch für den Zaubertrunk haben wir einen passenden Becher auf Lager. Einfach mal nachfragen.

### Die ganze Welt von Steinmeier – nur einen Mausclick entfernt

[www.suessmosterei-steinmeier.de](http://www.suessmosterei-steinmeier.de). Unter dieser Adresse gibt es viel zu entdecken. Ob kleine Fruchtsaftkunde mit spannenden Infos zu Fruchtsäften, Fruchtnektaren und Fruchtsaftgetränken oder Wissenswertes zur Unternehmensgeschichte, ob Blick hinter die Kulissen oder Übersicht über das Produktsortiment: Vorbeisurfen lohnt sich.



# Tu Dir was Gutes: Trink flüssiges Obst!

## Aus der Region – für die Region: Natürlich. Regional. Nachhaltig.

Unsere Passion: hochwertige Säfte und Nektare. Wir verarbeiten erntefrisches Obst aus der Region. Für beste, natürliche Qualität. Für puren Geschmack. Kurze Transportwege schützen die Umwelt. Das Obst kommt ohne Umwege in unserer Kelterei an. Hier werden unsere Säfte nach traditionellen Rezepturen und modernsten Verfahren hergestellt. Das schont nicht nur die Vitamine, sondern sorgt auch für ein ausgezeichnetes Aroma. Und diese Spitzenqualität wird seit vielen Jahren mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet.

Wir sind ein starker regionaler Anbieter – und vertreiben vor allem über den Getränkefachhandel, den qualifizierten Einzelhandel sowie Gastronomie und Hotellerie. Ganz nach Ihren Bedürfnissen in 0,7-l- und 0,2-l-Mehrwegflaschen aus Glas – der Umwelt zuliebe. Oder als praktische 5-l-Bag-in-Box.



Verband der deutschen  
Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF)







## Qualität und Innovation – seit 75 Jahren

Wir stehen für Spitzenqualität aus Schleswig-Holstein – seit mehr als 70 Jahren: Heinz Steinmeier sen. begann 1948 in Grummark bei Kappeln damit, täglich bis zu 300 Apfel- und Johannisbeersaftflaschen zu verkorken. Mit selbst gebauten Maschinen, familiärer Unterstützung – und 40 Mark Startkapital. Nach dem Umzug nach Kiesby 1960 und der Modernisierung der Maschinen wurden bereits 1.000 Flaschen pro Stunde gefüllt.

Seit 1990 führen Inhaber Heinz Wilhelm Steinmeier und seine Frau Bernadette die Mosterei – tatkräftig unterstützt vom engagierten Mitarbeiterteam. Das Unternehmen präsentiert sich heute auf dem neuesten Stand der Technik. In der hochmodernen Abfüllanlage werden die leckeren Säfte abgefüllt – mit 27 leckeren Sorten an Säften und Nektaren. Und immer wieder kommen neue, köstliche Kreationen hinzu – wie zuletzt Apfel-Hopfen oder die InFlagranti-Fruchtweine.





## In Sachen Saft führen alle Wege zu Steinmeier nach Kiesby/Kaltoft

Die Landschaft Angeln nördlich des Ostseefjords Schlei ist berühmt für ihre viele alten Höfe und großen Streuobstwiesen. Unsere Süßmosterei Steinmeier zählt seit 1948 zu den Vorzeigebetrieben der Region. Im Städtedreieck Schleswig-Kappeln-Eckernförde wird hier die Fruchtsafttradition tagtäglich gelebt. Von Kiesby/Kaltoft aus gehen täglich Steinmeier-Flaschen auf die Reise zu den vielen Vertriebspartnern im ganzen Norden – weit über die Schleiregion und zunehmend auch über Schleswig-Holstein hinaus. Denn guter Geschmack kennt keine Grenzen.

### **Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG**

Kaltoft 4, 24392 Kiesby/OT Kaltoft

Telefon 04641-2301, Fax 04641-7399

[www.suessmosterei-steinmeier.de](http://www.suessmosterei-steinmeier.de)

