

# SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



Hering und Matjes - ein wertvolles Naturprodukt Seite 19



# Frischt auf.



**BIER**  
BEWUSST  
GENIEßEN.

DIE DEUTSCHEN BRAUER.

**Dithmarscher**  
... frisch von der Küste!



[dithmarscher.de](http://dithmarscher.de)

# Wir brauchen 7 %

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Entfristung und dauerhafte Anwendung des ermäßigten Satzes in der Gastronomie führt meiner Ansicht nach zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Gastronomie angesichts steigender Belastungen vor allem durch hohe Energie- und Einkaufspreise. Dies gelte unabhängig von Verhaltensänderungen. Vor allem im ländlichen Raum seien Restaurants und Gastronomie unverzichtbare Treffpunkte. Eine lebendige und vielfältige Restaurantkultur trage wesentlich zur Lebens- und Standortqualität sowie zur Attraktivität als Reiseziel für in- und ausländische Gäste bei.



geltanteil, der auf die Getränke entfällt, mit 30 % des Pauschalpreises angesetzt werden kann. Konsequenz: Immer dann, wenn sich bei der Abgabe zu einem Gesamtpreis die Anteile von Speisen und Getränken nicht trennen lassen, kann der Getränkeanteil pauschal mit 30 % angesetzt werden.

Wenn sich noch einige Politiker gegen eine Entfristung der 7% stellen, so sind auch sie es, die zur Zeit völlig planlos Milliarden ausgeben und der Gesamtbevölkerung fast unbezahlbare Hürden auferlegen. Wir als Gastronomen müssen jetzt Aufklärungsarbeit leisten und diese Gegner überzeugen.

Ein Auslaufen des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes ist eine grundsätzliche Wettbewerbsbenachteiligung innerhalb Europas. 23 der 27 EU-Mitgliedstaaten gewährten ihrer Gastronomie einen ermäßigten Steuersatz.

Bis zum 31.12.2023 muss das Entgelt bei der Abgabe von Speisen und Getränken nach Steuersätzen getrennt ausgewiesen werden. Diese Trennung ist regelmäßig nicht möglich, wenn der Gastronomiebetrieb Kombinationsangebote aus Speisen und Getränken anbietet, wie z. B. bei einem Brunch, Buffet oder All-Inclusive-Angebot. Die Finanzverwaltung lässt eine pauschale Aufteilung zu, wonach der Ent-

Die Erhöhung auf 19 % bremst die Nachfrage in den Restaurants, Cafés und Bistros. Die Folge wären erhebliche Umsatzverluste auch bei den Lieferanten. Und wenn Umsatz auf breiter Front wegbreicht, bedeutet das eben auch weniger Umsatzsteuereinnahmen für den Finanzminister.

Ihr Verfechter von 7 %

Verleger von Schleswig-Holstein gastlich

## Wie möchten Sie unsere Fachzeitschrift lesen ?

Wenn Sie noch nicht geantwortet haben, bitte geben Sie uns doch eine Rückmeldung, ob Sie unser Heft als gedruckte Version oder als PDF bekommen möchten. Schreiben Sie uns unter [info@vht.de](mailto:info@vht.de)

## Gendersprache / Gendern?

Es geht mithin um eine „geschlechtergerechte Sprache“, die mithilfe von Änderungen und Ergänzungen von Personenbezeichnungen alle im betreffenden Text genannten Geschlechter gleichermaßen repräsentieren und folglich eine Diskriminierung von verschiedenen Geschlechtsidentitäten vermieden werden soll (sog. Gendersprache).

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen in unserem Heft gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

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

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)



# 7% in der Gastronomie

Lutz Frank (Fachgruppe Gastronomie) fordert alle auf zu handeln

„Wir müssen alle gemeinsam für eine Entfristung der 7% MwSt. kämpfen. Diesen Kampf sollten nicht nur wenige Gastronomen vornehmen, Ihr seid alle gefragt, hier Euren Einsatz zu zeigen. Dazu fordere ich Euch alle dringend auf.

Bitte 30 Minuten Zeit nehmen und Euren Bundestags- bzw. Landtagsabgeordneten anschreiben und die Gründe und die Wichtigkeit der 7% MwSt. erklären.

Jeder einzelne Betrieb sollte hier jetzt die Wichtigkeit erkennen und sofort mitmachen und aktiv werden.

Der reduzierte MwSt. Satz (7% MwSt. für den Verkauf von Speisen) ist so wichtig für unsere Branche, vielen Betrieben würde eine Erhöhung der MwSt. auf 19% die finanzielle Grundlage entziehen und es würde weitere Schließungen geben, das steht bereits heute fest.

Der reduzierte MwSt. Satz von 7% für den Verkauf von Speisen gilt aktuell noch bis zum 31.12.2023, jetzt müssen wir alle aktiv werden, um der Politik zu sagen, wie wichtig eine Entfristung dieser MwSt. für uns alle ist.

Wer Fragen zu diesem Thema hat, darf sich gerne an mich wenden: [info@ihlsee-restaurant.de](mailto:info@ihlsee-restaurant.de)  
Gerne bin ich behilflich bei der Findung des Landtags- bzw. Bundestagsabgeordneten/in, gerne sende ich Euch einen Musterbrief direkt zu!

Leute, jetzt ist nicht schnacken angesagt, sondern jetzt ist kämpfen angesagt und Euer Einsatz ist jetzt gefragt – Mitmachen, alle bitte!“

„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!!!

VG Lutz Frank  
Fachgruppe Gastronomie



**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

**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 Ithberg 10 // 24109 Meisdorf  
Fax 0431 6904-105 // E-Mail [service.nord@remondis.de](mailto:service.nord@remondis.de)

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



**VECTRON**



100% FINANZKONFORM

**MOBILE LÖSUNG  
PAYMENT  
LEASING**

**RKZ  
NORD GMBH  
KASSENSYSTEME**

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

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA

# Trendtour am 28.08.2023

## Traditionelle Gastro- und Hotel-Tour durch Hamburg

Sie startet wieder, die traditionelle Trendtour durch Hamburg. Präsentiert in diesem Jahr von Splendid Drinks Grömitz.

Am 28. August 2023 um 13 Uhr Abfahrt mit dem Bus. (Treffen an der Glacischaussee, Ecke U-Bahn St.Pauli).

Wir werden wieder fünf verschiedene Locations in Hamburg ansteuern und uns anschauen. Betriebe der Gastronomie, Hotellerie und Szene-Gastronomie stehen auf dem Programm... Gegen 18.30 Uhr werden wir dann gemeinsam zum Abschluss kulinarisch verwöhnt.

Wer gerne dabei sein möchte, bitte anmelden bei Frau Flägel im Verbandshaus in Kiel, Tel. 0431/651866 – Teilnehmerzahl ist begrenzt, also schnell anmelden!!!

Kostenbeitrag pro Teilnehmer 60,- Euro, die Anmeldung ist verbindlich, Barzahlung vor Ort im Bus möglich.

Wer Fragen zu dieser Trendtour hat, darf sich gerne beim Organisator Lutz Frank melden ([info@ihlsee-restaurant.de](mailto:info@ihlsee-restaurant.de)).

Freuen wir uns auf einen informativen Tag in Hamburg.



*Viele Teilnehmer und Infos gab es auf der letzten Tour*



**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)

## Cocktail-Schulung

Am 26. September 2023 in Bad Segeberg

Die Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA SH veranstaltet eine Cocktail-Schulung für alle interessierten Mitglieder.

Am 26. September 2023 um 17 Uhr in der Diars Bar in der Kurhausstraße in Bad Segeberg können Sie sich über das Thema Cocktails weiterbilden.

Wer gerne dabei sein möchte, bitte anmelden bei Frau Flägel im Verbandshaus in Kiel, Tel. 0431/651866 – Teilnehmerzahl ist begrenzt, also schnell anmelden!!!

Kostenbeitrag pro Teilnehmer 50,- Euro, die Anmeldung ist verbindlich. Im Preis enthalten ist die Schulung, die Verkostung und Snacks dazu.

## BGN beschließt Beitragssenkung

Der Vorstand der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe hat in seiner April-Sitzung beschlossen, den Beitrag für das Jahr 2022 sowie die Vorschüsse für das Jahr 2023 sowie die ersten Vorschussraten für das Jahr 2024 um rund 3 Prozent zu senken. Der Beitragsfuß sowie die Vorschussfüße betragen nun 0,334 Euro (je 100 Euro Entgelt). Seit 2011 ist der Beitrag kontinuierlich um insgesamt 16,3 Prozent gesunken.

## Aktuelles Merkblatt

GEMA-Gebühren bei Veranstaltungen mit Verzehrzwang

Das aktualisierte Merkblatt zu den GEMA-Gebühren für Veranstaltungen, bei denen auch Live- und/oder DJ-Tonträgermusik gespielt wird und im Eintritt ein Verzehranteil für Getränke/Speisen enthalten ist (z.B. Tanz in den Mai, Feier zur Sommer-

## DEHOGA Treffen in Hamburg

Die Präsidenten und Geschäftsführer der Landesverbände Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Hamburg, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Bremen trafen sich zu einem Austausch in Hamburg. Besprochen wurden verbandsinterne Themen, u.a. Rechtsschutzversicherung und Mitgliederwerbung.



wende, Silvesterparty etc.), können Sie gerne anfordern beim DEHOGA. Das Merkblatt enthält Hinweise zur sogenannten „Nettorisierung“ und zur Eingabe von gegebenenfalls einzureichenden Nachweisen im GEMA-Onlineportal.

## Arbeitskräfte-Einwanderung

Das Vorhaben stellt aus Sicht des DEHOGA einen wichtigen und überfälligen Schritt in die richtige Richtung dar. Zwar werden mit dem vorliegenden Gesetzentwurf längst nicht alle Erwartungen des Gastgewerbes an eine vorausschauende und wachstumsorientierte Einwanderungspolitik erfüllt. Es ergeben sich aber für engagierte Hoteliers und Gastronomen neue, zusätzliche Möglichkeiten, die dringend benötigten Fach- und teilweise auch Arbeitskräfte aus Drittstaaten einzustellen. Bis zu einem funktionierenden Auslandsrecruiting ist noch ein weiter Weg. Der DEHOGA kämpft politisch dafür, dass dieser Weg konsequent beschritten wird: Mit arbeitsmarktorientierten Gesetzen, aber auch mit funktionierenden Behörden und unbürokratischen Visaverfahren, guten Deutschkursen und professioneller Arbeitsvermittlung, Willkommenskultur und Integration.

Hoteliers und Gastronomen haben derzeit viele Fragen, was ihren Betrieben die geplante Reform konkret bringt. In einem umfangreichen FAQ-Katalog greift der DEHOGA diese Fragen auf und gibt klare Antworten. Wie hilft die Reform bei der Gewinnung von Hilfskräften für die Saison? Was muss ich als Betrieb beachten, wenn ich einen Bewerber mit einer sog. Chancenkarte beschäftigen will? Welchen Vorteil bietet mir als Betrieb die neue Anerkennungspartnerschaft? Unter welchen Voraussetzungen dürfen zukünftig ausländische Studierende in Deutschland einen Nebenjob oder eine Ferienbeschäftigung ausüben? Antworten auf diese und viele weitere Fragen finden Sie ab sofort auf der DEHOGA-Webseite unter: <https://www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/arbeitskraefte-einwanderung/>

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)

**Seien Sie gespannt  
auf die neue  
FlexiCleanUF  
Gerätespülmaschine  
ab Juli 2023**

**Tönsmeyer Service**  
Spülmaschinentechnik

**GASTRO STAR** 

# DEHOGA-Präsident Zöllick zu 7% Mehrwertsteuer

Gastgewerbeumsatz real immer noch deutlich unter dem Vor-Corona-Niveau

Nach drei Verlustjahren in Folge haben die heimischen Restaurants und Hotels immer noch nicht die Vorkrisenumsätze erreicht. Gegenüber dem ersten Quartal 2019, also vor Ausbruch der Pandemie, ist der Gastgewerbeumsatz von Januar bis März real um 12,5 Prozent gesunken (nominal +7,1%), teilte das Statistische Bundesamt mit. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum setzte das Gastgewerbe inflationsbereinigt zwar 15,2 Prozent mehr um als ein Jahr zuvor (nominal 27,1%). Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, dass das erste Quartal 2022 noch massiv von den Corona-Einschränkungen geprägt war mit gravierenden Umsatzeinbußen für Gastronomie und Hotellerie (real -24,0% im Vergleich zu 2019). „Die Herausforderungen im Gastgewerbe sind gewaltig. Unsere Betriebe leiden unter dem weiter wachsenden Kostendruck“, sagt Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband).

Umsatzrendite und Gewinne seien deutlich gesunken, so auch eine aktuelle Studie des Deutschen Sparkassen- und Giroverbandes (DSGV). Ganz oben auf der Agenda der Branche stehe deshalb die dauerhafte Gel- tung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen in Restaurants. „Die sieben Prozent Mehrwertsteuer müssen bleiben“, betont der DEHOGA-Präsident. Durch die massiven Einbußen in der Corona-Krise sei die Zahl der steuerpflichtigen Unterneh-

men in der Branche bereits von 222.400 im Jahr 2019 auf 186.600 zurückgegangen (Stand 2021, Destatis-Umsatzsteuer- statistik veröffentlicht im März 2023). „Damit verlor die Branche innerhalb von zwei Coronajahren 36.000 Unternehmen, ein Rückgang von 16,1 Prozent“, sagt Zöllick. „Die öffentlichen Wohnzimmer der Republik dürfen nicht verschwinden“, warnt Zöllick. Die Pandemie habe gezeigt, wie wichtig die gastgewerblichen Betriebe für die Gesellschaft seien. „Unsere Restaurants und Cafés sind Orte des Zusammenkommens, des Genusses,

der Kommunikation und für den sozialen Zusammenhalt wichtiger denn je.“ Für attraktive Innenstädte wie auch für lebenswerte ländliche Räume seien die Betriebe unverzichtbar.

Eine Steuererhöhung hätte fatale Folgen. „Nur mit den sieben Prozent ist es gelungen, die explodierenden Kosten bei Energie, Lebensmitteln und Personal zumindest teilweise aufzufangen“, erklärt Zöllick. „Bei einer Anhebung der Mehrwertsteuer müssten die Betriebe die Kostensteigerungen zwangsläufig 1:1 über höhere Preise an die Gäste weitergeben.“ Dies könne nicht gewollt sein. „Wir wollen, dass sich alle Gäste auch in Zukunft einen Gasthausbesuch leisten können. Die sieben Prozent für Speisen in der Gastronomie und damit die steuerliche Gleichbehandlung von Essen müssen bleiben.“



**Ofengold**  
Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

Ofengold Gastroservice GmbH  
23160 Schenefeld  
+49 (0) 4192 999 400  
info@ofengold.de

www.ofengold.de

**stöckel**  
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@stoekel-soehne.de  
www.stoekel-soehne.de

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

**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  
www.krause-grosskuechen.de

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



# Norddeutsches Ohriginal.

*plop'*



BIER  
BEWUSST  
GENIEßEN.  
FLENS  
FLENS

## Genuss erleben. Flensburger Pilsener.



# 14. Fußball Benefizturnier



Borussia Dortmund  
Traditionsmannschaft



Gastrokicker-Nord



FC St. Pauli - Allliga  
Traditionsmannschaft

**Tombola • Essen & Trinken • DJ & Live Band**

**..... Special Guest ..... Deutscher / WM Tischkickermeister .....**

# Freitag, 28.07.2023

# 17:30 Uhr Anpfiff

## Sportplatz Gildestraße 4 / Grömitz

**Fußballschule mit der  
BVB Traditionsmannschaft**

[www.facebook.com/Gastrokicker](http://www.facebook.com/Gastrokicker)

### Schlag den Star

**Fordere die Stars im  
Tischkicker heraus!**

Sa. 29.7 von 11-15 Uhr Seebrücke links 200 Meter



**Der Gesamterlös geht an die „Lübeck-Hilfe für krebserkrankte Kinder e.V.“**

# Gastrokicker

Mit Gründung der Gastrokicker im April 2009 war von Beginn an klar, dass sich bei den Gastrokickern nicht alles ums runde Leder dreht. Wir sind auch neben dem Platz ein „Team“.

Die Gastrokicker sind, wie sich über die letzten Jahre gezeigt hat, keine „Kneipenmannschaft“, sondern eine ernst zu nehmende Vereinigung sozial engagierter Gastronomen und Hoteliers. „Unser Engagement neben dem Platz beginnt genau dort, wo etablierte Vereine und Verbände Einsatzbereitschaft vermissen lassen. Wir arbeiten zielgerichtet, innovativ und unbürokratisch“.

Wir übernehmen Verantwortung und bringen uns mit unseren Veranstaltungen aktiv in die Gesellschaft ein. Neben dem Spaß und der Freude am Fußball verbindet uns die Leidenschaft zu unseren Berufen. Unser „Kader“ verfügt sportlich & kulinarisch über erhebliche Erfahrung.

Gespendet haben wir seit unserem Bestehen runde 140.000 Euro an die Lübeck Hilfe für krebskranke Kinder e.V.

Warum: Weil 100% der Spenden der Lübeck Hilfe an die Onkologie Abteilung in der Uni Klinik Lübeck gehen. Hier werden u. a. eine zusätzliche Schwester, ein Sozialarbeiter sowie eine Kindergärtnerin bezahlt, damit die Kinder und deren Familien optimal versorgt sind. Auch bei Neuanschaffungen die nicht in der Planung der UNI sind, tritt der Verein mit seinen Spenden ein.

Unsere Gegner können sich sehen lassen. Neben dem VfB Lübeck, dem VfL Bad Schwartau, der Traditionself des HSV, dem FC Bundestag, den NF-Oldie Stars, dem FC Landtag, den Hamburger Rathauskickern, dem Team Mertesacker and friends und der Deutschen Weinfeld haben uns auch die Köche-Länderteams aus Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz beim Spendensammeln unterstützt. Außerdem sind wir amtierender „Eisfußball-Champion“.

So ist in den vergangenen Jahren ein beachtliches Netzwerk entstanden. Ein Grundsatz unserer Arbeit ist das Ehrenamt. Unsere Mitglieder tragen die Kosten für die An- und Abreise zu den Spielen komplett selbst. Neben den Kosten für unsere Reisen beteiligen sich auch die Betriebe unserer Mitglieder oftmals ehrenamtlich und unentgeltlich an den wohltätigen Aktionen der Gastrokicker.

Zitat Mike Enke als betroffenes Gründungsmitglied:

„Ich und meine Familie können dieses nur bestätigen da wir selber davon betroffen sind, da unser Sohn(6 Jahre) seit 5 Monaten an Leukämie erkrankt ist und wir fast ununterbrochen in der Klinik sind. Man kann einfach nichts tun, nur hoffen, dass die Chemo hilft. Die Hilfe durch Spenden ist sehr wichtig und geht auch mit in die Forschung“.

Wir sehen uns in Grömitz am 28. Juli 2023

Ihre Gastrokicker Henning Molt & Mike Enke (Teammanager)

## Bestellen und bezahlen per App!

Der digitale Hilfskellner für deine Gastronomie.



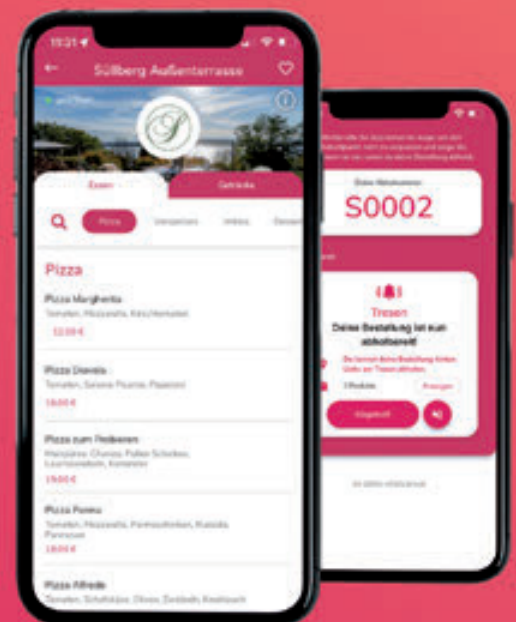
Tischservice | Außengastronomie | Self-Service | Room-Service



QR-Code scannen und  
jetzt direkt informieren!

Oder einfach anrufen:  
+49 511 5468810

DEHOGA  
Jetzt  
Sonderkonditionen  
sichern!



heyOrder Germany GmbH | Hamburger Allee 2-4, 30161 Hannover

www.heyorder.com

# Kollegen feiern mit Kollegen und Gästen

**DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg: Keine Neujahrs-Party, sondern ein Frühlingsfest**

Nunmehr drei Jahre hat die beliebte Neujahrs-Party im DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg nicht mehr stattgefunden. Die Gründe: Zuerst Corona und dann Beginn des Ukraine-Krieges.

In diesem Jahr sollte es aber wieder eine Feier geben. Keine Neujahrs-Party, sondern ein Frühlingsfest. Placido (Ido) Andrisani vom Ristorante Isabella in Harrislee, auch 2. Vorsitzender des Kreisverbandes, hatte sich bereit erklärt, die Planung und auch die Ausführung zu übernehmen.

Das Ristorante Isabella war in kurzer Zeit ausgebucht. Kollegen, Lieferanten und Gäste nahmen die Einladung gerne an und so wurde in angenehmer Atmosphäre gut gegessen, getrunken und sich unterhalten. Nach der Begrüßung durch den Kreisverbandsvorsitzenden Hans-Peter Hansen und seinen Stellvertreter Placido (Ido) Andrisani richtete der Kreispräsident Ulrich Brüggemeier Grußworte an die Gäste. „Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband repräsentiert in unserer Region mit dem Gastgewerbe eine wachsende Dienstleistungsbranche und zugleich einen wichtigen Eckpfeiler der mittelständischen Wirtschaft. Der Verband nimmt die berechtigten Interessen von Hotellerie und Gastronomie wahr und leistet mit seinem Engagement aus Sicht des Kreises Schleswig-Flensburg wirkungsvolle Beiträge zur Sicherung von Arbeitsplätzen und Lebensqualität. Zur Erfüllung der Gästewünsche haben speziell die Betriebe des DEHOGA Kreisverbandes Schleswig-Flensburg eine ganze Menge zu bieten“, so der Kreispräsident. „Beispielsweise die Nordischen Steckerrübenstage, die bei einheimischen Gästen ebenso wie bei Herbsturlaubern großen Anklang finden. Nicht zu vergessen die PR-Akzeptanz weit über die Grenzen des Kreises, des Landes und sogar der Republik hinaus. So mögen Sie alle bei ihren Unternehmungen weiterhin eine glückliche Hand und viel Erfolg haben. Ich freue mich auf den heutigen Abend“. Für das leibliche Wohl sorgten die Küchenbrigade vom Ristorante Isabella und SMOKE&FIRE Barbecue aus Flensburg.

Begeistert von der Organisation und dem vielfältigen Angebot an Speisen und Getränken bedankten sich Hansen und Andrisani bei Unterstützern und Mitarbeitern. Unter anderem bei der Flensburger Brauerei und Behn Getränke Eckernförde und der Crew vom Isabella. „Ich kann es nicht oft genug betonen: Ohne die Unterstützer wären solche Feste für den Kreisverband nicht zu veranstalten“, sagte Hansen, „und dafür bedanken wir uns ganz herzlich“. Text/Fotos: hansen/voldewraa



*Foto von rechts: Kreispräsident Ulrich Brüggemeier, Günter Blankenagel (DEHOGA), Placido (Ido) Andrisani, Hans-Peter Hansen (DEHOGA), Mama Isabella und die Crew vom Ristorante Isabella*



*Smoke & Fire Barbecue Flensburg*



**GASTROSERVICE SIEGERT**  
Kälte- u. Grossküchentechnik

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

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

# Ehrentag fürs Fischbrötchen

Bereits zum 13. Mal feierte man das Fischbrötchen beim Weltfischbrötchentag in Schleswig-Holstein als maritime Delikatesse. Mit dem Bismarckhering und ein paar Zwiebelringen zwischen zwei Brötchenhälften war das klassische Fischbrötchen in seiner einfachsten Form kreiert. Inzwischen haben aber fin-



*Fischbrötchen - eine maritime Delikatesse*

dige Gastronomen und Fischhändler sich eine Vielzahl von Variationen ausgedacht. Mittlerweile gibt es den beliebten Snack auch mit Brathering, Rollmops, Matjes, Sprotten oder Lachs, mit gebackenem Fischfilet oder einer Fischfrikadelle. Dem Einfallreichtum zu immer neuen Leckerbissen sind hier keine Grenzen gesetzt. Entlang der Ostseeküste gab es ein buntes Rahmenprogramm, das unter anderem mit Shantychören, Fahrradtouren, Livemusik, Kinder-Programmen, Aktionen von Street-Art-Künstlern und vielen Imbiss-Ständen mit Fischbrötchen gefeiert wurde. Erstmals gab es auch über Schleswig-Holstein hinaus Veranstaltungen in Hamburg und Niedersachsen. Zwar hat der Fisch in Schleswig-Holsteins Ostseebädern zu jeder Jahreszeit Saison, doch beim Schlemmen leckerer Fischbrötchen bei guter Unterhaltung in maritimer Atmosphäre war auch diesmal der Fischbrötchentag für viele ein besonderes Erlebnis. Warum also nicht ein eigener Ehrentag für solch eine maritime Delikatesse. Die Veranstalter spenden jedes Jahr einen namhaften Betrag an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger und Besucher und Gäste spendeten kräftig mit. (pld)



*Hafenflaniermeile im Ostseebad Heikendorf zu Ehren des Fischbrötchens*

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

## KOMPETENZ IN MISCHKISTEN

**Art. 1\*  
Brötchenkiste,  
5-fach sortiert**

**Art. 690\*  
Gastro-Brot  
Mischbox,  
4-fach sortiert**

**Art. 1937\*  
Gastro-Striezel  
Mischbox,  
3-fach sortiert**

**Art. 690\*  
Gastro-Brot  
Mischbox,  
4-fach sortiert**

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App erstellen!

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

**GEBÜHRENFREI**

Tel. 0 800 722 722 4  
Fax 0 800 722 722 5

E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

EDNA International GmbH  
Collenhofenstraße 3  
86441 Zusmarshausen

Lieferung per Tiefkühl-LKW

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://www.edna.de). Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

# An den Spargel, fertig los!

Es war endlich wieder soweit und die bekannten und beliebten **Spargeltage** fanden in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Schleswig-Flensburg im Förde Park Flensburg statt.

Es gab Kostproben von der im FREIENWILL - KRUG gekochten Spargelcremesuppe. Außerdem viel Wissenswertes über den Spargel allgemein, Rezepte und nette Gespräche. Erläuterungen über die Arbeit des DEHOGA und die Nachwuchswerbung wurden ebenfalls zur Genüge mitgeteilt.

Hans-Peter Hansen (DEHOGA Schleswig-Flensburg) wurde von den Azubis Christopher Martinsen aus der Kantine im Kreis- haus Schleswig und Fabo Schwan (Ringsberg) tatkräftig unter- stützt. Junge Menschen, die bereits in der Ausbildung sind, können am besten Nachwuchs werben, informieren und diese interessanten Berufe „schmackhaft“ machen, erzählt Hansen. Außerdem haben sie die Möglichkeit, auch außerhalb der Kü- che einmal tätig zu werden und den Umgang mit dem „Gast“ zu lernen. Kreispräsident (KP) Ulrich Brüggemeier kam quasi zum „Abschied“. Jahrelang hat er die Grüße und guten Wün- sche überbracht. Nun war es in seiner Funktion als KP der letzte offizielle Besuch. „Ich werde die Arbeiten des DE- HOGA jederzeit nach meinen Möglichkeiten weiterhin unter- stützen. Es ist toll, was so in der Nachwuchswerbung und -för- derung geleistet wird. Außerdem schmeckt es immer so gut, es werden heimische Gerichte angeboten und wer mich kennt, weiß, dass ich diese Küche sehr zu schätzen weiß“, schwärmt der KP.

Es wurden außer Spargelcremesuppe gebratener Spargel und Spargelsalat mit frischen Erdbeeren angeboten. Wir bedanken uns ganz herzlich beim Centermanagement vom Förde Park Flensburg, KAUFLAND, Clauberg Flensburg, Flensburger Brau- erei, Flensburger Fleischkontor, Süßmosterei Steinmeier und unseren „eigenen Fuhrunternehmen“ von Günter Blankenagel (FEWO 1864), der den Transport übernommen hatte und Ingo



Kreispräsident Ulrich Brüggemeier, Bundestagsabgeordnete Petra Nicolaisen und Hans-Peter Hansen (v.l.)

Sörnsen vom FREIENWILL Krug. Mittlerweile gibt es im Förde Park Flensburg eine richtige „Fangemeinde“, die sich in jedem Jahr zum Probieren einfindet, so Hansen erfreut.

Text/Foto:hansen/voldewraa/schwan

**... in Fisch die Nr. 1**  
Ihr Lieferant für Gastronomie und Handel

**Flensburger Fischmarkt Inh. Ralf Jessen e.K.**  
24937 Flensburg, Tel. 0461/23675 - Fax 2 36 16  
info@flensburger-fischmarkt.de

**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**  
*frisch wie der Wind*

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](http://www.gastro-schulz.de)**

Tel. 0461-3107259, Fax 0461-3107229



Hans-Peter Hansen und Kreispräsident Ulrich Brüggemeier



Ebenfalls zu Besuch: Der scheidende Stadtpräsident Hannes Fuhrig. Alle drei Spargelvarianten (Suppe, Salat und gebratener Spargel) schmeckten ihm ausgezeichnet. Von links: Fabo Schwan, Stadtpräsident Hannes Fuhrig und Hans-Peter Hansen (v.l.)



Hans-Peter Hansen, Fabo Schwan und Christopher Martinsen (v.l.n.r.)

**Geben Sie „Zukunftsstartern“ eine Chance!**

Die Fachkräftesicherung ist für viele Betriebe eine zentrale Herausforderung. Deshalb sind Anstrengungen, um jungen Erwachsenen das Nachholen eines Berufsabschlusses zu ermöglichen, sinnvoll und notwendig. Genau das ist das Ziel der Initiative „Zukunftsstarter“!

So sind im Norden mehrere Tausend junge Frauen und Männer im Alter zwischen 25-35 ohne Berufsabschluss und arbeitslos! Sie benötigen eine zweite Chance. Deshalb brauchen wir - neben motivierten jungen Menschen - auch Sie als Arbeitgeber. Machen Sie mit und sichern Sie sich über die Initiative „Zukunftsstarter“ Ihre Fachkräfte von morgen.

Markus Biercher  
Vorsitzender der Geschäftsführung  
Regionaldirektion Nord der Bundesagentur für Arbeit

# Hotel Benen-Diken-Hof in Keitum auf Sylt feiert 50-jähriges Bestehen

„Im Sommer mussten wir immer in die Scheune umziehen“

„Ein Gast darf niemals vor verschlossenen Türen stehen, er wird jederzeit empfangen.“ Dieser Leitsatz, der 1973 von Claas Johannsen und seiner Frau Sara zur Eröffnung ihres Hotel garni festgelegt wurde, gilt nach Angaben des heutigen Eigentümers des Hotels Benen-Diken-Hof Claas-Erik Johannsen noch immer. Andere Leitsätze wie „im Hotel ist es stets kuschelig warm“ und „das Licht muss stets eingeschaltet sein“ gelten heute als selbstverständlich. Und dass „das Frühstück bis um 1 Uhr mittags serviert werden soll“, ist ein Trend, der von immer mehr Hotels übernommen wird.

Mit mehr als 200 Gästen feierte die Familie Johannsen das 50-jährige Bestehen ihres Luxushotels in Keitum auf Sylt. Johannsen war 9 Jahre alt, als seine Eltern am 16. April 1973 ein Hotel garni mit 18 Zimmern in der Keitumer Süderstraße 3 - 5 auf der Insel Sylt eröffneten. „Es gab damals auch schon einen Indoor Pool und eine kleine Sauna“, blickt der Hotelier zurück: „Im Sommer mussten wir immer in die Scheune umziehen.“ Heute verfügt das nicht klassifizierte Luxushotel über 50 Zimmer in 10 Gebäuden. Hinzu kommen noch 56 Ferienwohnungen in Keitum, die über das Hotel vermittelt werden.

Ursprünglich war der Benen-Diken-Hof ein landwirtschaftlicher Betrieb. Das von Kapitän Petersen „hinter den Deichen“ von Keitum im Jahr 1849 erbaute Anwesen wurde 1949 von der Familie Johannsen gekauft. Johannsens Großeltern machten daraus einen Bauernhof. „Mein Großvater war außerdem Bahnspediteur, der mit 3 Lastwagen die Insel belieferte“, erzählt der Hotelier. Nach dem plötzlichen Tod des Großvaters im Jahr 1963 übernahmen seine Eltern Sara und Claas Johannsen den Betrieb und beendeten erst 1968 die Landwirtschaft: „Damals waren die östlichen Dörfer auf Sylt noch stark landwirtschaftlich geprägt“, fügt Johannsen hinzu.



Claas-Erik und Anja Johannsen mit Geschäftsführer Johannes Welker (v.l.)

In den 1970er Jahren fand der Tourismus auf Sylt noch vor allem in Kampen und Westerland statt. Mit ihrer Hofanlage betrieben die Johannsens eines der ersten Hotels in Keitum. Im Laufe der Jahre wurden Grundstücke in der direkten Nachbarschaft erworben, auf denen weitere Gästehäuser erbaut wurden. Die Zahl der Gästezimmer stieg von 18 auf zunächst 40. 1996 übernahmen Claas-Erik Johannsen und seine Frau Anja den Familienbetrieb. Seit 2015 ist außerdem Johannes Welker als dritter Geschäftsführer an Bord.

Das Luxushotel hat nach Angaben von Johannsen eine durchschnittliche Zimmerauslastung von 76 Prozent im Jahr. Etwa 70 Prozent der Gäste sind Stammgäste, die durchschnittlich 5,2 Tage im Haus verweilen. Die Mehrzahl der Gäste kommt aus Nordrhein-Westfalen, dicht gefolgt von Hamburgern. „Eine

## Wir beliefern und beraten Sie gerne auf Sylt

<p><b>VFD • digital</b></p> <p>Wir beraten Sie bei Ihrer Verfahrensdokumentation nach GoBD! Mehr Zeit für Ihr Business! <a href="https://vfd.digital">https://vfd.digital</a></p>			
 <p><a href="http://www.ofengold.de">www.ofengold.de</a></p>			
			 <p>Kälte · Klima · Lüftung · Großküche</p>





*Auch das Team feierte das Jubiläum*

Familie kommt schon so lange zu uns, als der Betrieb noch ein Bauernhof war“, erzählt der Hotelier. Der Benen-Diken-Hof erwirtschaftet 70 Prozent seines Umsatzes durch Logis; 20 Prozent steuern die Gastronomie und 10 Prozent der Wellnessbereich dazu bei.

Im Jahr 2013 hat das Hoteliersehepaar insgesamt 8,5 Millionen Euro in den Bau eines neuen Wolkenlön Spa und die beiden Gästehäuser Senhüs und Lönhüs investiert. Durch den Bau eines Gebäudes für einen 15 x 5 Meter großen Pool wurde gleichzeitig eine unterirdische Verbindung zwischen den Saunen und den Behandlungsräumen geschaffen. Außerdem wurde in dem 700 Quadratmeter

großen Spa ein Fitnessbereich mit einem Milon Zirkel eingerichtet.

Im Zuge der Renovierung wurde das Traditionshotel auch technisch aufgerüstet. Durch den Einbau eines Blockheizkraftwerks mit einer elektrischen Leistung von 50 KW und einer thermischen Leistung von 80 KW werden etwa 70 Prozent des Eigenbedarfs an Energie des Hotels gedeckt.

Im Restaurant Kökken mit 80 Innen- und 60 Außenplätzen kochen Küchenchef Lennart Dewies und sein Team eine moderne regionale Küche mit Schwerpunkt auf Fisch. Auf der Speisekarte steht Heilbutt-Filet mit Queller-Hanfkruste, Kohlrabi und grüner Tomate ebenso wie gebra-



*Zum Ensemble des Luxushotels gehören 50 Zimmer in 10 Gebäuden.*



**Sie bieten  
Regionalität!**

**Wir den  
regionalen  
Service!**

**Vor Ort in SH:  
04331 4376702**



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

EVENTFITTERY  
Ruwen Prochnow  
Heinrich-Hertz-Straße 10  
24790 Schacht-Audorf



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

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

**Servierwagen  
Servicestationen**

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

tene Romanasalatherzen mit Morcheln, Zwiebelgewächsen und Pinienkern-Nussbutter.

Als Mitglied der Privathotels Sylt veranstaltet der Benen-Diken-Hof ein Golfturnier sowie ein Literaturfestival auf der Nordseeinsel. Hinzu kommen eigene Veranstaltungen wie ein Ballett-Event oder sportliche Ereignisse auf der Insel wie der Sylt-Lauf oder der Surf Cup. „Solche Veranstaltungen erhöhen die Attraktivität der Insel, die von unseren Gästen gern in Anspruch genommen werden“, sagt der Hotelier.

Sylt umgibt immer noch die Aura, die Insel der Reichen und Schönen zu sein. „Die Playboyszene gibt es aber nicht mehr“, sagt Johannsen. Der Erfolg von Sylt als Urlaubsdestination habe vor allem darauf beruht, dass enge Kontakte zwischen den Gästen und den Gastgebern bestanden. Inzwischen würden viele Hotels aber von Zentralen gemanagt, die sich nicht mehr auf der Insel befänden. Während der Corona-Pandemie habe die Nordseeinsel aber auch das andere Extrem des Tourismus kennengelernt. Es habe angesichts



Die Rezeption des Luxushotels befindet sich in der ehemaligen Scheune

des Ansturms der Gäste zu wenig Plätze im Restaurant gegeben.

Als Folge hätten sich Bürgerinitiativen gegründet, welche den Tourismus auf Sylt begrenzen wollen. Und es sei zu der politischen Entscheidung gekommen, keine weiteren Ferienwohnungen mehr auf der Insel zuzulassen. „Wir brauchen Wohnraum auf der Insel, der bezahlbar ist“,

fügt Johannsen hinzu. Das gilt auch für seine 85 Mitarbeiter, darunter 16 Auszubildende. Etwa die Hälfte seiner Mitarbeiter wohnt auf dem Festland und muss täglich mit der Bahn über den Hindenburgdamm auf die Insel pendeln.

Johannsen hat sich als Folge der großen Flüchtlingswelle im Jahr 2015 stark für die Ausbildung junger Flüchtlinge eingesetzt. Nachdem die Gemeinde Sylt in den Jahren davor mehr als 250 Asylsuchende Menschen aufgenommen hatte, startete der DEHOGA Bezirksverband gemeinsam mit anderen öffentlichen Einrichtungen 2016 das Pilotprojekt „Festmachen auf Sylt“. Nach Angaben von Johannsen nahmen im ersten Jahrgang 15 junge Flüchtlinge eine Ausbildung im Sylter Gastgewerbe auf; im zweiten Jahrgang 11. Auch in seinem Betrieb wurden 2 junge Flüchtlinge ausgebildet. „Jetzt gibt es aber keine Bewerber mehr“, sagt Johannsen, der insgesamt 12 Jahre lang Vorsitzender des DEHOGA Bezirksverbandes war. Als Vorsitzender des Tourismusausschusses in der IHK Flensburg vertritt er auch die Interessen der Branche beim DIHK. Johannsen: „Es ist wichtig, dass Sylt mit einer Stimme spricht.“ (heh, Fotos: Monika Goecke/ Hotel Benen-Diken-Hof)



Ehrung des Hotelierspaares durch die Reiter in Keitum



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

Tel. 04192 - 9891 - 0

info@cramer.gs

www.cramer.gs



## 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)

# Freitags für Hering

## Friesenkronen-Aktion mit norwegischem Hering

Gelebte Traditionen haben oft einen wertvollen Kern: Freitags Fisch zu genießen, ist nicht nur lecker, sondern ausgesprochen gut für die Gesundheit. Friesenkronen lässt deshalb von Juni bis September mit der bundesweiten Aktion „Freitags für Hering“ das traditionelle Motto frisch und innovativ wieder aufleben. Gemeinsam mit seinen norwegischen Fischereipartnern rückt der Marner Fischereikostspezialist norwegischen Hering als Beitrag zu einer verantwortlichen und genussreichen Ernährung in den Fokus. Als Heringsbotschafterin konnte sich Sternköchin Julia Komp gerade selbst auf einer Norwegenreise von seinen Talenten überzeugen. Ihre Begeisterung für Hering wird sich künftig auch in ihrer Küche niederschlagen: jeden Monat eine Rezeptur für die Aktion „Freitags für Hering“. Friesenkronen stellt dafür trendig-vielseitige Herings- und Matjesprodukte bereit, dank derer sich moderne Rezepturen auch für ein junges Publikum trendig umsetzen lassen. Eine Sammlung maßgeschneiderter Rezeptideen rund um Hering und Matjes von Koch und Kochbuchautor Heiko Antoniewicz dient ebenfalls als Inspirationsquelle für die Friesenkronen-Kampagne.

### Norwegische Heringsbestände gesund und stabil

Dass Hering als gesundes, vielseitiges und nachhaltiges Naturprodukt in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftspflege punktet, liegt an seinen inneren Werten. Küchenchefs profilieren sich

#### Gründe, warum norwegischer Hering nachhaltig ist

- Alle norwegischen Exporte stammen aus Fischbeständen, die vom unabhängigen Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) als nachhaltig lebensfähig eingestuft werden.
- Die Nachhaltigkeit der norwegischen Fischerei ist gesetzlich festgeschrieben.
- Schonende Fangmethoden schützen kleine Fische, bedrohte Arten und Umwelt.
- Norwegen hat Rückwürfe bereits im Jahr 1987 verboten, über 30 Jahre vor der EU.
- Die norwegische Küstenwache wendet rund 70 Prozent ihrer Ressourcen dafür auf, um die Einhaltung der Vorschriften in der Fischereiflotte sicherzustellen.

mit „Freitags für Hering“ als verantwortungsbewusste Gastgeber – in zweierlei Hinsicht: Sie achten auf Nachhaltigkeit, denn die Bestände des norwegischen Herings sind gesund und stabil. Und sie haben die Gesundheit ihrer Gäste im Blick: Omega-3-Fettsäuren zählen zu den gesunden Fetten, sind essenziell für Körper sowie Geist und können eine schützende Wirkung auf Gefäße und Nerven haben.

#### Wertvolles Naturprodukt

Neben wertvollen Omega-3-Fettsäuren liefern Hering und Matjes hochwertiges, leichtverdauliches Eiweiß, Mineralien wie Jod und Selen, sowie Vitamine. Zwei Fischmahlzeiten pro Woche werden als optimal für die Nährstoffversorgung empfohlen; mit leckerer Fischfeinkost der Premium-Conveniencestufe von Friesenkronen kein Extra-Aufwand.

„Mit der Aktion ‚Freitags für Hering‘ zahlt der Gastronom aktiv auf das Gesundheitskonto seiner Essensgäste ein, ganz gleich ob im Spitzenrestaurant oder im Betriebscafé“, fasst Sylvia Ludwig, Friesenkronen Vertriebsleiterin GV, zusammen. „Dazu kommt, dass unsere Heringsprodukte nicht nur aus stabilen, nachhaltig befischten Rohwarenbeständen stammen, sondern die Verarbeitung des natürlich nachwachsenden Herings nur einen sehr kleinen CO<sub>2</sub>-Abdruck hinterlässt.“

Unterstützt wird die Friesenkronen-Aktion „Freitags für Hering“ mit modernen, trendigen Rezepten von Julia Komp und Heiko Antoniewicz sowie wöchentlichen Videobotschaften und informativen Flyern zu Rohwaren und Nachhaltigkeit. Informationen zur Friesenkronen-Aktion „Freitags für Hering“ und zum Sortiment finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter [www.friesenkronen.de](http://www.friesenkronen.de).



Heringsfilets auf Beluga-Linsen von Heiko Antoniewicz.



#### Rezepttipp von Heiko Antoniewicz „Beluga-Linsen mit Friesenkronen Bismarckhering“ (Für 4 Personen)

12 Friesenkronen Bismarckheringe

**Linien:** 400 g Beluga-Linsen, 30 g Olivenöl, 80 g Gemüse-Brunoise aus Lauch, Sellerie und Karotte, 6 g Ducca Gewürzmischung, 800 ml Gemüsebrühe, 5 g Salz, 20 g Green Currypaste, 5 g Sojasoße, 4 Kaffir Limettenblätter

Beluga-Linsen mit 3 Litern Wasser bedecken und 24 Std. im Kühlhaus quellen lassen. Wasser abgießen. Olivenöl einem großen Topf erhitzen. Gemüsegewürfel mit den gequollenen Linsen und dem Ducca anschwitzen. Alle Zutaten zu den Linsen geben und aufkochen. Ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel sieden lassen, bis die Linsen gar sind. Zwischendurch eine Bissprobe machen.

**Garnitur:** Kapuzinerkresse-Grün, geröstete und gemörserte Gerste  
Bismarckhering zuschneiden, Linsen in einen tiefen Teller geben. Filets darauf platzieren und mit der Gerste bestreuen. Mit der Kresse garnieren.



Hering aus Norwegen: Friesenkronen achtet auch bei der Rohware auf Nachhaltigkeit.

# Mit radikaler Digitalisierung und neuen Service-Konzepten gegen die Personalnot

Innovation trifft Tradition auf dem Hamburger Süllberg

Das renommierte Restaurant Süllberg in Hamburg Blankenese gilt als eines der bekanntesten Ausflugsziele der Stadt. Die Außenterrasse mit Blick auf die Elbe und ihre 500 Sitzplätze sind insbesondere während der Saison eine gastronomische Herausforderung. Doch der allgemeine Personalmangel in der Gastronomie erschwert die Planung, wie Lorenzo Vazzano, der neue Betreiber seit 2022, berichtet. Selbst wenn genügend Personal verfügbar ist, bleibt es ein Glücksspiel. Wetterbedingungen können die Auslastung stark beeinflussen und es kam häufig zu Absagen von Mitarbeitern vor Feiertagen.



„Meine Hauptaufgabe in den letzten Monaten war es, ausreichend Servicepersonal zu finden und einzuplanen, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten“, erklärt Vazzano. Doch jetzt soll damit Schluss sein. Zu Beginn dieser Saison hat Vazzano das Gastronomiekonzept auf eine hybride digitale Self-Service- und Tischservice-Lösung umgestellt. Unterstützt von der neuen heyOrder App wird der Self-Service im Außenbereich radikal umgebaut. Die Gäste können nun mit ihrem Smartphone über die heyOrder App Bestellungen aufgeben und mit digitalen Zahlungsmethoden wie PayPal, ApplePay, GooglePay oder Kreditkarte bezahlen. Es sind keine Self-Service-Pieper mehr erforderlich. Die heyOrder App benachrichtigt die Gäste, sobald ihre Bestellungen abholbereit sind, wodurch lästige Warteschlangen an den Ausgabestationen der Vergangenheit angehören. Somit steigt die Zufriedenheit der Gäste und der Umsatz. „Je einfacher das Bestellen und Bezahlen ist, desto mehr wird bestellt, das kennen wir alle von Amazon“, freut sich Vaz-

zano. Im Außenbereich des Süllbergs konnte der Personalaufwand um 75 % reduziert und der Umsatz deutlich gesteigert werden.

Auch im Innenbereich wurde der Tischservice digitalisiert. In den gehobeneren Bereichen der Location wird weiterhin am Tisch serviert, jedoch können die Gäste ihre Bestellungen und Zahlungen auf Wunsch über die heyOrder App tätigen. Die App fungiert dabei wie ein virtueller Hilfskellner. „Gehobene Gastronomie und die App ergänzen sich und beeinträchtigen sich nicht“, erklärt Vazzano. Die Servicekosten konnten um 35% reduziert werden. Der Durchschnittsbonus hat sich prozentual zweistellig erhöht.

Viele Gäste bevorzugen sogar die heyOrder App, da sie schneller und ohne Ablenkung nachbestellen können. Die meisten unserer Gäste konzentrieren sich lieber auf ihre Gespräche mit



Lorenzo Vazzano, der neue Betreiber seit 2022

Familie und Freunden am Tisch. Dass sie den Service nicht mehr rufen müssen, empfinden sie als entspannend. Die erfolgreiche Einführung der heyOrder App auf dem Süllberg zeigt, dass Technologie eine wichtige Rolle bei der Weiterentwicklung der Gastronomie spielt. Mit innovativen Lösungen wie dieser App können Restaurants ihren Gästen auch in Zukunft ein erstklassiges Erlebnis bieten, selbst bei Personalmangel.

Weitere Infos zu dieser Innovation erhalten Sie online unter [www.heyorder.com](http://www.heyorder.com)

# Küstenscooter

Neu gedacht, Mobilität der Zukunft

Die neue Scootergeneration ist auf dem Markt. Das Konzept: zentrale Buchung und dezentrale Ausgabestellen. So schließt das ARBOREA RESORTS eine Mobilitätslücke und setzt es gleichzeitig für ihre Gäste und als Anlaufstelle im Marketing ein.

„Die Kunden sind begeistert und wir haben wenig Aufwand, das war für uns das wichtigste. Der Gast bucht über die Website Küstenscooter.de auf einer zentralen Plattform und bekommt dort die Bezahlung und die Miet- und Gebrauchsbedingungen. So haben wir einen Verantwortlichen für den Scooter. Wir küm-



mern uns lediglich um die Beherbergung, das Laden und die Ausgabe und Rücknahme. Ist ein Scooter defekt, kommt zeitnah ein Austausch. Die Reichweite der Küstenscooter ist bis zu 90 km so dass ein Laden bei Tagesgästen nicht vor-

kommt. Der Preis ist mit ab 28 Euro p.Tg. attraktiv. Zwei Scooter überlegen wir jedoch anzuschaffen, für die Wege unserer Mitarbeiter. Auch da bietet sich uns ein ähnlicher Mobilitäts-service durch die Basis der Küstenscooter.

Die Fahrzeuge selbst kommen aus dem deutschen Premiumbereich. Boschmotoren, Hydraulikscheibenbremsen und ein dicker Reifen der auch auf unwegsamem Gelände ein hohes Maß an



Sicherheit bietet. Mobilität macht so Spaß und bringt auch noch einen nachhaltigen Mehrwert“.

Ob Kauf oder Partnerschaft, nähere Informationen unter [sales@kuestenscooter.de](mailto:sales@kuestenscooter.de) oder Küstenscooter Tel. 01713515100

## 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)

# „Wer deckt den schönsten Tisch?“

„Sportlich durch Europa“ – so lautete das Motto zum Berufswettkampf

Die Berufliche Schule Elmshorn Europaschule hatte gemeinsam mit dem Kreisverband vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) im Kreis Pinneberg die Hotelfach- und Restaurantfach-Auszubildenden der 2. und 3. Lehrjahre zur Teilnahme aufgerufen. „Wir haben einen Schultag gewählt, damit es zu keinem Ausfall in den Betrieben kommt“, erklärte Claudia Böhm, Ausbildungswartin im Kreis Pinneberg.

Gefordert waren Schautische, die den Länderschwerpunkt mit einer typischen Sportart darstellten. Dafür konnten die Schüler aus einer Liste wählen, um sich dann in 2er Teams über die Gestaltung zu beraten. Die Tische waren in der Aula der Berufsschule aufgebaut und die Auszubildenden mussten in einem Zeitrahmen die Tische andecken und dekorieren. Bereits im Vorwege waren dazu auch Menükarten (es sollte ein vier-Gänge-Menü aufgestellt werden) sowie Länderinformationen und der Zusammenhang zur Sportart gegeben worden. Nach

Möglichkeit sollten Sport und Land erkennbar sein. Das gelang nicht jedem Team.

„Das Besondere an Schautischen ist, dass sie nicht zum Essen gedacht sind, sondern den Gast einladen sollen, in unserem Betrieb seine Feier oder ähnliches auszurichten, darum dürfen sie üppig dekoriert sein und auch in die Höhe gehen, was sonst eher vermieden wird“, erläuterte Martina David vom DEHOGA-Verband und Berufsschullehrerin. Die Schüler hatten sich ihre eigenen Gedanken gemacht und entsprechend unterschiedlich war das Ergebnis, das der Jury und der Öffentlichkeit präsentiert wurde. Da Fußball komplett aus der Liste genommen war, stand für Deutschland der Reitsport im Vordergrund, hier hatten die Auszubildenden einen vollständigen Reit- und Parcoursplatz aufgebaut. Italien stand für Wasserball, eine Sportart, die anscheinend komplett ins Wasser gefallen war.

Die meisten Punkte von Jury und Gästen erhielt der Tisch von Ronja Magens (Haselauer Landhaus Haselau) und Anita Thalia Suhendy (Das neue Schulauer Fährhaus Wedel) mit ihrem Tisch „Irland und Darts“. Auf Platz zwei kamen Anischa Lukitasari (Das neue Schulauer Fährhaus Wedel) und Pongsapak Kocich (Hotel Anno 1617 Glückstadt) mit „Segeln in Dänemark“. Parbat Kumar (Hotel Schmöker Hof Norderstedt) und David Adrian Vallone (Signature Hotel Skarv Elmshorn) erreichten mit Bulgarien und Schach Platz drei.

Auf Platz vier standen Laila Moustakim und Ramizjon Yocubov (beide Dreiklang GmbH Kaltenkirchen) mit Frankreich und Radrennen; Moritz Gemkow (Hotel Cap Polonio Pinneberg) und Pierre Jordan



**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

---



splendid  
**DRINKS**  
Grömitz

Körnickerfeld 2  
23743 Grömitz  
Tel.: 0 45 62 / 22 01-0 • Fax 0 45 62 / 22 01-20  
info@esling.de • www.esling.de

---



KIRCHHOFF  
& SOEHNE

Fahrenberg 38-46  
22885 Barsbüttel  
Tel.: 0 40 / 670 790 0 • Fax 0 40 / 670 790 30  
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

Die GEVA Gastro ist Marktführer in der Belieferung und Abrechnung der Systemgastronomie, der Hotellerie sowie der Caterer und bündelt für ihre Kunden das Know-how der besten Getränkefachgroßhändler Deutschlands! Die Partner der GEVA bieten ein umfassendes 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



**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**  
KÄLTETECHNIK

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

(Hotel Krupunder Park Rellingen) mit Estland und Speerwurf; Florian Schulte (Bokel Mühle am See, Bokel) und Ben Eric Ruhl (Hotel Schmöker Hof Norderstedt) mit Finnland und Eishockey; Timo Hoffmann und Klemens Schüle (beide Hotel Schmöker Hof Norderstedt) mit Italien und Wasserball; Heiko Schmidt (Das neue Schulauer Fährhaus Wedel) und Marleen Rabea Raudies (Bokel Mühle am See Bokel) mit Litauen und Basketball); Thomas Strunz (Coppers Bar & Kitchen Schenefeld) und Adrian David Jungnickel (Bokel Mühle am See Bokel) mit Luxemburg und Golf; Lilli Marlen Nantke (Hotel Schmöker Hof Norderstedt) mit Niederlande und Springreiten; Mirco Bagdon (Hotel Mercator Itzehoe) mit Portugal und Surfen; Anna Lysenko (Landgasthaus Zum Dückerstieg Neuendorf-Sachsenbande) und Alina Dürr (Stilbruch Glückstadt) mit Ungarn und Boxen; Frederik Bartels (Kaisersaal Bad Bramstedt) und Celine Witt (Golf-Club Schloss Breitenburg) mit Deutschland und Reiten. (sko)



Die Sieger v.li. Anita Thalia Suhendy, Parbat Kumar, Ronja Magens, David Adrian Vallone, Pongsapak Kocich, Anisha Lukitasari



Ein richtiger Schautisch bietet viel zum Schauen



Anita Thalia Suhendy (li) und Ronja Magens freuten sich über den ersten Platz

**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

<p>ab 8 kg  <b>11,67€</b>          11,67€/1kg</p>	<p>ab 8 kg  <b>11,02€</b>          11,02€/1kg</p>	<p>ab 10 kg  <b>5,37€</b>          5,37€/1kg</p>	<p>ab 10 kg  <b>4,66€</b>          4,66€/1kg</p>
---	---	--	--

**Jura WE8 Professional Dark Inox**  
 1Mahlwerk  
 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

# Grundlagen des Services am Gast

Besuch der Klasse KNG 22 im Restaurant „Sonne und Meer“

Die Außenstelle Kappeln des Berufsbildungszentrum Schleswig hat seit dem Schuljahr 2022/2023 eine Berufsfachschulklasse mit dem Schwerpunkt Gastronomie und Nahrung, die von Katrin Poprep geleitet wird. Der DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg, vertreten durch Joachim Meyer (DEHOGA) und Hans-Peter Hansen (DEHOGA), hat sich bereit erklärt, die Ausbildungsziele vom BBZ fachlich zu unterstützen und quasi eine Kooperation einzugehen. Im Rah-



Anideli Minaya Sabe

men des Fachpraxisunterrichts unternahm die Klasse eine Exkursion zum Restaurant „Sonne und Meer“ nach Gelting Mole und folgte einer Einladung von Herrn Meyer und Herrn Hansen (DEHOGA), Grundlagen des Services am Gast direkt in einem Betrieb zu üben.

Wie begrüßt man einen Gast und heißt ihn willkommen? Dies war die erste Frage, die sich nach Ankunft der Schüler stellte. Hier war die Crew von Sonne und Meer gefragt, die ihre Erfahrung und Kenntnisse gerne weitergab. Es wurde die hauseigene Getränkeauswahl vorgestellt, die Kaffeemaschine erklärt und dann gab es die Möglichkeit, sich seinen eigenen Heißgetränkewunsch „herzustellen“.

Als Nächstes wurde die Speisekarte besprochen. Joachim Meyer erklärte, wie die Speisekarte aufgebaut ist und dass es verschiedene Gararten bei Fleisch gibt und wie diese heißen.

Auf die Menükunde folgte das Eindecken am Tisch. Eine Auszubildende des Betriebes, die extra an ihrem freien Tag erschienen war, deckte anhand eines fiktiven Menüs einen Tisch für 6 Personen ein und erklärte, warum sie welches Besteck, welche Abstände und Gläser gewählt hatte. Nach den Erklärungen wurde die Klasse in zwei Gruppen aufgeteilt. Eine Gruppe durfte die Tische für ein Drei-Gang-Menü inklusive Servietten brechen und Gläserwahl eindecken. Die zweite Gruppe konnte sich unter anderem beim Tragen von Tellern oder Servieren von Getränken ausprobieren. Besonders das Tragen von 3 beziehungsweise 4 Tellern wurde ausgiebig geübt und schien viel Freude zu bereiten. Als sich dann die ersten Erfolge einstellten, war man sichtlich erfreut. Anideli Minaya Sabe hat es sogar mit 4 Tellern „geschafft“!

Es wurde viel über das Eindecken, z.B. Gabel links und Messer rechts oder auch wie man mit Gästegruppen umgeht, An-



Foto von links: Nele Kuschner, Romyana Tsimpaveva und Mohammed Al-Masabi.

sprache, Körperhaltung, Mimik und Gestik, vermittelt.

Es war ein toller Tag! Zum Schluss bedankten sich die Teilnehmer und fuhren anschließend mit viel neuem Wissen in die Schule zurück.

„Eine gelungene Kooperation zwischen Betrieb und Berufsschule. Danke an den DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg für diese Möglichkeit“, so Frau Poprep! „Es sind weitere Aktionen geplant, auf die wir uns schon sehr freuen“.

Text/Fotos: hansen/voldewraa/KNG22

**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

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)

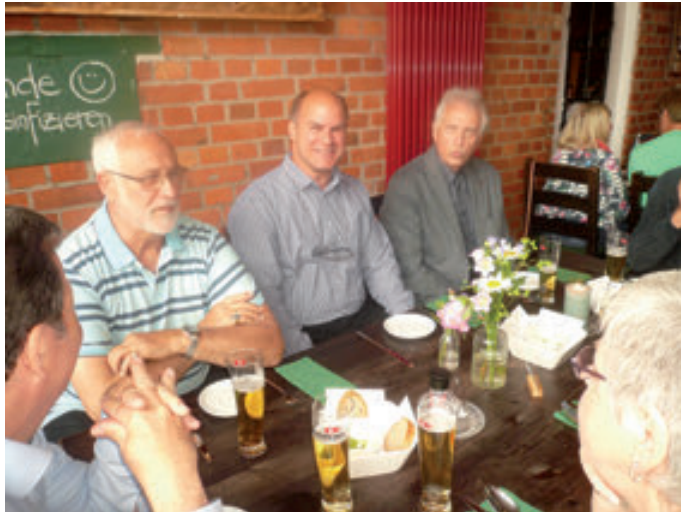
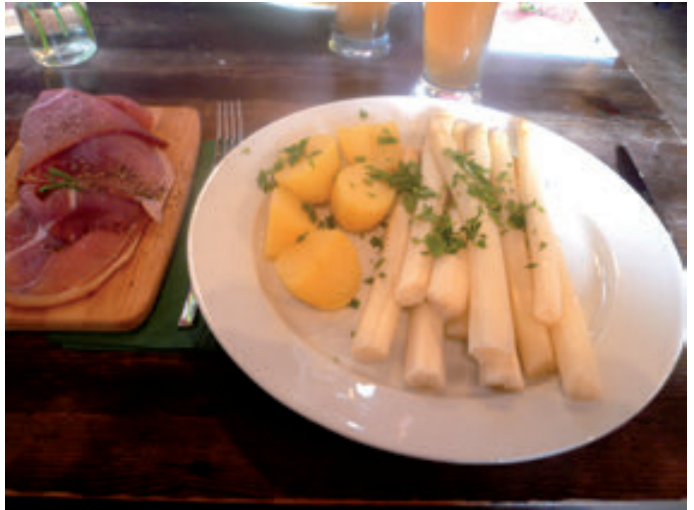


# Spargelessen in Hamberge

Das Spargelessen im Spargelhof Hamberge zusammen mit Kollegen aus Schwerin war eine gelungene Veranstaltung. 34 Kollegen waren der Einladung am Sonntagmittag gefolgt.

Wir haben ein paar schöne Stunden bei einer Spargelsuppe, Spargel mit Katenschinken, Kartoffeln, zerlassener Butter und Hollandaise genossen.

Sicherlich werden wir die Veranstaltung im nächsten Jahr wiederholen. (Uwe Langbehn, 1.Vorsitzender VLK)



## 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

# Rasmussen Pokal

## Acht Jugendliche stellten sich der Herausforderung

Am 11. Mai richtete die Jugendgruppe des Vereins Lübecker Köche e.V. den Berufswettkampf „Rasmussen Pokal“ für Auszubildende im 1. Lehrjahr in der Gewerbeschule Lübeck aus. Acht Jugendliche stellten sich der Herausforderung ein vegetarisches Hauptgericht aus einem Warenkorb in zweieinhalb Stunden zu kochen. Hauptkomponente waren Urkarotten und Fenchel.

Geladen waren die Chefs und Ausbilder der Lehrbetriebe, Lehrer der Gewerbeschule, Mitglieder des Vereins Lübecker Köche und selbstverständlich der Sponsor Firma Rasmussen. Die Jury bestand aus Florian Neumann, Felix Lestrat, Nik Jensen und Florian Scheuerer als Koordinator und Materialausgeber.

Die Sieger:

1. Platz: Joana Holldorf, Atlantic Hotel Lübeck
2. Platz: Mahram Hussein, Ratskeller zu Lübeck
3. Platz: Julius Müller, Atlantic Grand Hotel Travemünde

Die ersten drei Plätze wurden ausgezeichnet mit Medaille, Urkunde, Pokal und Obstkorb. Zusätzlich der 1. Platz mit 100 Euro, 2. Platz mit 75 Euro und der 3. Platz mit 50 Euro.

Alle anderen Teilnehmer bekamen eine Medaille, Urkunde, Pokal und Obstkorb überreicht durch den Sponsor Stefan Nehler. (Uwe Langbehn, 1. Vorsitzender VLK)



# 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**

# Start des KochCup

## Rezept- und Kochwettbewerb für Azubis zur Fußball-EM 2024

In gut einem Jahr startet die Fußball-Europameisterschaft der Herren in Deutschland. Wenn vom 14. Juni bis 14. Juli des nächsten Jahres Europas beste Fußballspieler, -partner und -fans zu Gast in Deutschland sind, ergeben sich auch vielfältige Chancen zur Präsentation unserer Branche. Eine ganz besondere Initiative zum wichtigsten Fußball-Ereignis 2024 können wir Ihnen schon heute vorstellen: Den vom Bundesumweltministerium geförderten Kochwettbewerb für Azubis „KochCup“.

Gesucht werden Rezepte für Körper und Seele, die zugleich dem Klima guttun. Gemeinsame Ambition von UEFA und DFB ist es, dass die kommende EM die erste klimaverantwortliche EM wird. Für engagierte Ausbildung und Nachhaltigkeit macht sich auch der DEHOGA stark und deshalb unterstützen wir mit großer Freude den KochCup. DEHOGA-Geschäftsführerin Sandra Warden vertritt den DEHOGA im Beirat zum Wettbewerb. Schirmherr des KochCup ist Anton Schmaus, Chefkoch der deutschen Fußballnationalmannschaft.

Ab sofort können sich Auszubildende, die sich zum Zeitpunkt der Rezepteinreichung in einem Ausbildungsverhältnis befinden, in dem Kochen Teil der Ausbildung ist – also angehende Köchinnen und Köche sowie Fachkräfte Küche – mit ihren nachhaltigen Rezepten für die Teilnahme beim KochCup bewerben. Die Einsender der besten Rezepte werden eingeladen, an ei-

nem der Regionaltourniere teilzunehmen und es damit vielleicht ins Finale zu schaffen.

- Regionalturnier #1: 20. September 2023, Kiel, RBZ am Schützenpark
- Regionalturnier #2: 25. September 2023, Frankfurt am Main, Bergiusschule
- Regionalturnier #3: 28. September 2023, Gelsenkirchen, Berufskolleg Königstraße
- Regionalturnier #4: 14. & 15. November 2023, Halle (Saale), BBS III J. C. v. Dreyhaupt
- Finale: 11. März 2024, Teltow (Stadtrand von Berlin), AVT Ausbildungsverbund Teltow e.V.

Den drei besten Einzel- oder Zweier-Team-Teilnehmern winken als Preise eine Masterclass bei SterneKoch Stephan Hentschel and Friends, eine personalisierte Kochjacke – und dazu jede Menge Ruhm, Learnings und neue Perspektiven.

Machen Sie doch gern auch Ihren Azubis Lust auf die Teilnahme an diesem gleichermaßen sportlichen wie genussvollen wie nachhaltigen Wettbewerb!

Welche Kriterien das Rezept erfüllen sollte, die genauen Teilnahmebedingungen sowie alle Detailinformationen zum Wettbewerb finden sich auf der Internetseite [www.kochcup.de](http://www.kochcup.de)

## 1. Gastro for Future Online Summit am 19. Juni

Am 18. Juni 2023 feiert die Welt den internationalen Tag der nachhaltigen Gastronomie der Vereinten Nationen. Um diesem Tag und seinem Anliegen mehr Aufmerksamkeit zu schenken und so eine ganze Branche und deren Gäste auf das Thema Nachhaltigkeit aufmerksam zu machen, startet Greentable e.V. die Initiative #gastroforfuture mit einem Online-Event.

Mit dem 1. Gastro for Future Online Summit am 19. Juni wollen wir das Bewusstsein für Nachhaltigkeit im Gastgewerbe schärfen und die positiven Auswirkungen auf die Umwelt, die Gesellschaft und die Wirtschaft betonen. Auf dem Online-Event werden Vordenker:innen, Expert:innen und Praktiker:innen aus dem Greentable-Netzwerk zeigen und erklären, wie es geht – mit konkreten Learnings und praktischen Tipps für mehr Nachhaltigkeit in eurem Business.

Das Thema 2023:

Mehr Umsatz durch Nachhaltigkeit!

Freu dich u.a. auf folgende Highlight-Themen:

Zertifizierungen: Idealismus oder lohnende Investition?

Team-Empowerment: weniger Fluktuation & mehr Gewinn?

Low Waste: höherer Deckungsbeitrag für mehr Spielraum?

Regionale Lieferketten: der Schlüssel zu mehr Wirtschaftlichkeit? und spannende Key-Notes von Billy Wagner (Nobelhart & Schmutzig) & Jörg Reuter (Food Campus Berlin)

Nicht verpassen

Der Summit richtet sich an alle, die in der Gastronomie arbeiten, von Management & Führungskraft bis zu Fachkräften. Ebenso werden Erzeuger:innen, Zulieferer:innen und Gäste angesprochen, die sich für das Thema Nachhaltigkeit interessieren. Hier erhältst du praktisches Know-How und vernetzt dich mit anderen Teilnehmer:innen und den Top-Expert:innen.

Der Summit findet bequem online statt, so dass du ohne Reise stress und CO2-schonend von überall dabei sein kannst. Mit den Aufzeichnungen aller Talks hast du außerdem jederzeit Zugang zu einer wertvollen Wissens-Datenbank. Die Teilnahme am Online Summit ist übrigens kostenlos.

<https://www.gastroforfuture.de/anmelden/>

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.



**HAGOLA®**

**WILLKOMMEN**  
in der Produktdatenbank von HAGOLA

- umfangreiche Informationen zu allen Artikeln – inklusive Ersatzteilen
- öffentlich: Bildmaterial, PDF-Zeichnungen und Ausschreibungstexte
- zusätzlich für Fachhändler: CAD-Daten und Listenpreise
- digital, tagesaktuell, einfach und übersichtlich – für effiziente Planungen und schnellen Service
- für den Zugang als Fachhändler: einfach online registrieren

www.hagola.de  
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG  
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de

SCAN MICH



**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®**  
*Die mit der Teller-Erkennung*



www.clauswärmebrücken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin  
Tel. (0 45 21) 830 73 43 • Fax 830 76 46  
Internet: www.claus-grosskuechen.de  
eMail: claus-grosskuechen@t-online.de

## Ihr Traum von der Selbständigkeit Hotel in Waren an der Müritz



Ein eigenes Hotel mit direkt angrenzendem Zuhause?  
Dieser Traum kann hier für Sie in Erfüllung gehen.

Direkt am Müritz-Nationalpark in einer einseitig bebauten Anliegerstraße gelegen, bieten wir Ihnen hier ein wunderschönes Ensemble aus Hotel mit Gastronomie, Ferienhaus und großzügigem Betreiberhaus an. Frei nach dem Motto „Die Welt gehört dem, der sie genießt“ können Sie hier Ihren Gästen auf einer Gesamtfläche von ca. 884 qm 17 Zimmer und 2 Apartments, modern und liebevoll eingerichtet, mit insgesamt 35 Betten in ruhiger Lage zum Entspannen anbieten.

Ihr eigenes Zuhause lässt auf ca. 200 qm Wohnfläche plus Vollkeller und separatem Bürobereich keine Wünsche offen. 3 Bäder, moderne Wohnküche, Echtholzparkett und Kamin, Galerie, Wintergarten und großzügige Garage mit direktem Zugang in den Keller runden das Angebot ab.

Endenergiebedarf 94,1 / Energieeffizienzklasse C.

Kaufpreis: 2,7 Mio. € provisionsfrei für den Erwerber.

Nähere Informationen finden Sie unter

[www.immobilienkonto-vonb-l.de](http://www.immobilienkonto-vonb-l.de)

Sie haben Fragen oder wünschen einen Besichtigungstermin?

Rufen Sie uns an:

Immobilienkontor von Bülow & Lenz GmbH

Frau Barbara Bidlingmaier, Tel. 0451-80893388

Kronsfordter Allee 5a, 23560 Lübeck, E-Mail: [immobilien@vonb-l.de](mailto:immobilien@vonb-l.de)

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)

## 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



## Hotel im Ostseebad Eckernförde

Das Hotel liegt in der idyllischen Altstadt von Eckernförde, direkt am Hafen. Der Ostseebadestrand und die Fußgängerzone sind nur wenige Meter entfernt. Das schöne Haus wurde im Jahre 1829 erbaut und seit 1980 aufwendig und liebevoll renoviert. Zu den 7 modernen, gemütlichen Gästezimmern (alle mit Du/WC, Kabel-TV, Telefon und kostenfreien Wi-Fi Zugang ausgestattet) bietet es neben dem Hotelbetrieb auch einen privaten Wohnbereich mit ca. 130 m<sup>2</sup>. Weiter stehen eine Rezeption, ein maritimer Frühstücksraum, die Hotelküche, ein HWR, ein Keller mit Blockheizkraftwerk und ein kleiner Innenhof zur Verfügung. Energieverbrauchsausweis: Endenergiewert: 186,20 kWh/(m<sup>2</sup>·a), Energieträger: Erdgas, Baujahr lt. Ausweis: 1828



VIS Volksbank Immobilienservice GmbH Frank Winkel, Tel. 04351 - 906121

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

## Traditionsgastätte in Top-Geschäftslage in Brunsbüttel zu verpachten

352 m<sup>2</sup> Grundstücksfl.,  
Wohn-Nutzfl. 444 m<sup>2</sup>,  
180 m<sup>2</sup> Gastrotfl.  
bestehend aus 3 Räumen.  
Komplett renoviert in 2019.  
Tresen, Gastroküche,  
Personalräume und 70 Sitzplätze, zzgl. Außensitzplätze.  
EnEV (BA): G, Energiebedarf: 233 kWh/(m<sup>2</sup>·a), Energieträger: Gas, Bj. HZ: 2014. Nettokaltmiete: 2.000,- Euro, 2 Nettokaltmieten Courtage (inkl. MwSt)  
Heinz-Günter Sjuth, 04852 – 8377770  
heinz-guenter.sjuth@werth-immobilien.de



## Restaurant am Waldbad in 31634 Steimbke ab sofort zu verpachten!

Sofort betriebsbereit, 2 Bowlingbahnen (fast neu), Restaurant 55 Pl. + Thekenpl. zusätzl. Hochtische 20 Pl., 10 Pl. Nebenraum, Neben Kegelbahn 20 Pl., Saal bis 60 Pl., Biergarten neben Waldbad mit 60 Pl., Terrasse zu Tennisplätzen (40 Pl.). Parken (auch Wohnwagen), Fußballverein nebenan (Landesliga, 3000 Mitglieder), Pacht zwischen 800-1200 Euro. Wohnung und Personalwohnung ca. 800 m entfernt (Miete 5 Euro pro m<sup>2</sup>). Brauereifrei, Ablöse Inventar VB. Umsatz wird nachgewiesen. Aus gesundheitlichen Gründen müssen wir uns leider von dem Objekt lösen.

Weitere Infos erhalten Sie per E-Mail  
restaurantwaldbad@outlook.de oder 0171/8323303  
www.restaurantwaldbad.com



**Schloss Hotel in Ranzin nahe Ostsee zu verpachten**  
insgesamt 14 Zimmer / 7 Suiten komplett eingerichtet,  
Wellnessbereich, Terrasse, Parkplatz, ruhig gelegen  
am romantischen Schlosspark für eine langfristig  
sichere Existenz. Weitere Informationen unter:  
**s.jung@schloss-ranzin.de oder Tel: 0151 40756175**

**Bergedorf Bille**  
Gemeinnützige Baugesellschaft eG



EINE GASTRONOMIEFLÄCHE DER EXTRAKLASSE

## GENUSS MIT ELBBLICK.

Inmitten des neuen Quartiers Strandkai in der Hamburger HafenCity erwartet Sie eine einladende Gastronomiefläche in Spitzenlage. Das Objekt selbst ist von Grund auf systemisch durchdacht, bietet großzügige Räumlichkeiten und einen großen Außenbereich mit wunderschönen Blick auf die Elbe und den Hafen.

- Anmietungsbeginn nach Vereinbarung
- Flexible Flächengestaltung möglich
- Fertigstellung voraussichtlich Winter 2023 / Frühjahr 2024
- Innenfläche: ca. 420 m<sup>2</sup>
- Außenfläche: ca. 180 m<sup>2</sup>
- Nettokaltmiete: ca. 30 Euro / m<sup>2</sup> in Abhängigkeit vom Ausbaustand

### KONTAKT

Vereinbaren Sie gerne bei Anmietungsinteresse einen Termin mit mir.

Ina Kaufhold

☎ 040 / 72 56 00-30

✉ strandkai@bergedorf-bille.de

**PARTNER FÜR GUTES ARBEITEN** ☎ 040 / 72 56 00-0 ✉ info@bergedorf-bille.de 🌐 www.bergedorf-bille.de



### Pächter / Bewirtschaftung zum 1.1.2024 gesucht

Objekt: Gemeinschaftshaus, Dorfstraße 43 in 23619 Badendorf.



Die Gemeinde sucht einen verlässlichen Partner für die Bewirtschaftung des Gemeinschaftshauses. Es sind die Hauptbereiche Gastronomie, Sport und die Feuerwehr angesiedelt.

Neben der Gastronomie sind Veranstaltungen der örtlichen Akteure zu begleiten. Es wird jährlich ein Veranstaltungskalender mit der Bewirtschaftung abgestimmt. Die freien Termine stehen der Gastronomie zur Verfügung. Ideal für Familienfeiern jeder Art, sowie auch gastronomische Angebote. Ein reiner "Kneipenbetrieb" ist denkbar, aber unwahrscheinlich.

Fußballplatz, Tennis, Spielplatz liegen rund um das Gemeinschaftshaus. Es gibt neben der Küche im Gastraum einen Tresenbereich. Der Gastraum ist 1/3-2/3 teilbar und bietet Platz für 80-100 Gäste, Bestuhlung ist vorhanden. Ebenfalls vorhanden ist ein Konferenzraum, der sich auch gut für ein Büffet eignet.

Eine große, überdachte Terrasse mit Blick auf den Sportplatz, geeignet auch als Biergarten für Ausflügler, Radler und Biker schließt sich an die Gasträume an.

Vor dem Gebäude liegt eine kleine Parkanlage, die auch vielseitig nutzbar ist. Das Gebäude ist barrierefrei und es gibt ausreichend Parkplätze. Bei einem entsprechenden Konzept ist die Gemeinde bereit zu modernisieren. Für die Bewirtschaftung wurde bisher eine geringe Pacht erhoben. Je nach Konzept der Bewerber ist die Pacht verhandelbar.

Kontakt: buergermeister.badendorf@amt-nordstormarn.de

### Restaurant zur Miete Top Lage

im Speckgürtel von Hamburg, Hamburger Str. 1, 24568 Kaltenkirchen. Neub./EB. von 221m<sup>2</sup> im EG, barrierefrei, Gasträume für ca. 100 Pers., Terrasse, ca 120m<sup>2</sup> und Keller. Fußbodenheizung, Lüftungsanlage, Fettabscheider, Vinylboden, Fahrstuhl. D./H./Behinderten - WC. PKW Stellplätze, Miete 3.500,00 € (Anfang) + Nk/Kt/MwSt (Staffelm.)

Uwe Erfurth Immobilien  
Kieler Straße 86  
24632 Lentföhrden  
Tel. 04192/898090



immobilien@uwe-erfurth.de · www.uwe-erfurth.de

### Restaurant / Sylt

Restaurant in Sylt/Westerland zu vermieten, 178 m<sup>2</sup>, verfügbar ab sofort, 6.900 EUR kalt, 13.800 EUR - Kautions Franz Ganser, Tel. 0171-3823696, franz@ganser-sylt.de

### Courtagefrei!!!

Voll ausgestattetes  
Restaurant/Bar/Café  
zu verpachten!



Ab sofort! In Nahe - zwischen HH und Bad Segeberg (B432), komplett renoviert. Gastrofläche 202 m<sup>2</sup>, 2 Lageräume 50 m<sup>2</sup>, Gastroküche, Bar/Tresen mit Kühlanlage, Personalraum, Sanitäranlagen (Damen/Herren), Fettabscheider, Zapfanlage, PKW-Stellplätze vorhanden. NKM € 1.717,- NK € 600,-, Kautions 3 NKM,

SCHEIDA Immobilien, Mobil: 0176 - 270 90 793  
E-Mail: info@scheida-partner.de

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  
www.LBSI-Westkueste.de



Ulrich Delfs  
Mobil 0171 - 7716270

Ich freue mich auf Ihren Anruf!



Objekt-Nr. 105-3516  
Kaufpreis: € 599.000,-  
zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer  
inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar

### Florierende Gastronomie mit Saalbetrieb, Außengastronomie und Gästezimmer in Gorleben

Bj. 1956, letzte Modernisierung 2013, Gesamtgewerbefläche Innen ca. 220 m<sup>2</sup>, Außengastronomie ca. 90 m<sup>2</sup>, Grundstück 1.808 m<sup>2</sup>, mehrere Lagerräume, Restaurant, 14 Zimmer, inkl. gesamtes Inventar etc., EnEV liegt z. Besichtigung vor

### Alteingesessene Gastronomie in Dithmarschen sucht Nachfolger

Bj. 1900, letzte Mod. 2019, Areal 1.639 m<sup>2</sup>, Gesamtgew. 247 m<sup>2</sup>, Whfl. 82,73 m<sup>2</sup>, 150 Saalplätze, 60 Clubraumplätze, 30 Gaststubenplätze, 4 Fremdenzimmer, mod. Gastroküche, V 336 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Öl, 1900, Kl. H



Objekt-Nr. 105-3223  
Kaufpreis: € 695.000,-  
zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl.  
ges. MwSt. Zukauf des Inventars möglich



### Ferienkomplex - 9 Wohneinheiten - Nordsee PELLWORM

In ruhiger Lage, direkt am Deich auf Pellworm befindet sich eine Wohnanlage mit insgesamt 9 Wohneinheiten, modern möbliert, neuwertigen Küchenzeilen und modernen Duscbädern. 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: € 1.300.000 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 ausgebaut (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, Objekt besteht aus zwei großen Blockhäusern, eines davon kann als Eigner-Wohnung genutzt werden und bietet eine separate Wohnung für Personal, V 50,3 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Gas, 1999, Klasse B

Objekt-Nr. 105-3520

Kaufpreis: € 1.990.000,-, zzgl. Inventar, zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



**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

Musum  
Tinnum / Sytt  
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 38 55  
Fax: 0 48 51 / 8 35 67 12  
www.august-thoms.de

**VERWALTUNGSSERVICE**  
RICCI GIESE

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

*„Ihre Verwaltung ist unser Ding!“*

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

**Ihr Spezialist rund ums Kassieren**

registrierkassen  
**JÜRGENS**  
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







# TRENDIGE BACKWAREN

**Art. 195\***  
**FF-Mikro  
Butter Streuselkissen**  
Maße: L 5,0 x B 5,0 x H 2,0 cm  
Gewicht: 15 g, 140 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 2758\***  
**FF-Mini  
Brioche Hörnchen**  
Maße: L 9,0 x B 4,5 x H 3,5 cm  
Gewicht: 25 g, 80 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 270\***  
**FF-Vegane Mini  
Blätterteig-Mischkiste, 3-fach**  
Maße: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm  
Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 1\***  
**Brötchenkiste,  
5-fach sortiert**  
Gewicht: 38 g, 175 St./Kt.  
❄️ vorgebacken

**Art. 5215\***  
**Spezialbrötchen-Mix,  
4-fach sortiert**  
Gewicht: 83 g, 100 St./Kt.  
❄️ vorgebacken

**Art. 690\***  
**Gastro-Brot Mischbox,  
4-fach sortiert**  
Maße: L 37,0 x B 9,0 x H 6,0 cm  
Gewicht: 500 g, 8 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 1262\***  
**FF-Wurzelbrot-  
Mischkarton, 4-fach sortiert**  
Maße: L 37,0 x B 6,0 x H 5,0 cm  
Gewicht: 350 g, 12 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

## Die **EDNA** App

Jetzt schnell und  
einfach mit der  
EDNA App  
bestellen!



# Better Life



**Art. 717\***  
**Better Life**  
**Dinkel-Vollkorn-Doppelweck**

Maße: L 13,0 x B 8,5 x H 3,5 cm

Gewicht: 90 g, 40 St. / Kt.

fertig gebacken



**Art. 2414\***  
**Better Life Wellness Quartett,**  
**4-fach sortiert**

Gewicht: 60 g, 120 St. / Kt.

fertig gebacken



**Art. 5295\***  
**Better Life Vollkorn-**  
**brötchen-Mix, 3-fach sortiert**

Maße: L 7,5 x B 7,5 x H 3,0 cm

Gewicht: 70 g, 60 St. / Kt.

vorgebacken



# Frühstücksgenuss



**Art. 1687\***  
**Rosenbrötchen**

Maße: Ø 8,0 x H 5,0 cm

Gewicht: 65 g, 40 St. / Kt.

vorgebacken



**Art. 1937\***  
**Gastro-Striezel Mischbox,**  
**3-fach sortiert**

Maße: L 36,0 x B 10,0 x H 4,0 cm

Gewicht: 500 g, 6 St. / Kt.

fertig gebacken



**Art. 1805\***  
**Mini-Butter-Croissant**  
**Bake-up**

Maße: L 8,5 x B 3,8 x H 1,6 cm

Gewicht: 25 g, 200 St. / Kt.

Teigling



**Art. 1301\***  
**Pancake**

Maße: Ø 10,0 x H 0,5 cm

Gewicht: 40 g, 120 St. / Kt.

fertig gebacken



**Art. 1692\***  
**SG-Mini Dänisch-Box,**  
**5-fach sortiert**

Gewicht: 39 g, 100 St. / Kt.

vorgegart



**Art. 685\***  
**Mini-Buttercroissant**  
**Selection, 3-fach sortiert**

Maße: L 9,5 x B 4,5 x H 3,0 cm

Gewicht: 45 g, 108 St. / Kt.

vorgegart

**Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!**

**EDNA.de**  
**GEBÜHRENFREI**  
Tel. 0 800 722 722 4  
Fax 0 800 722 722 5

E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)



EDNA International GmbH  
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkästen, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://www.edna.de). Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.