

SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival





HÄNDLER MUST-HAVE 2023: MOBILE ZAHLUNGEN AKZEPTIEREN.

Immer mehr Kunden wollen mit dem Smartphone kontaktlos bezahlen. Das zeigen Studien: Fast jeder Zweite nimmt heute lieber das Smartphone statt eines Portemonnaies mit.*

In den letzten 3 Jahren hat sich die Anzahl derer, die mobil bezahlen, sogar verdreifacht. Zudem glauben 72 % der Verbraucher, dass dies in 5 Jahren der neue Standard ist.*

Machen Sie Ihr Geschäft bereit dafür und upgraden Sie jetzt.
Es ist inzwischen günstiger, als Sie denken!

Mehr dazu auf: visa.de/upgrade



* Visa Payment Monitor, 2022

Kampf um 7% ab 1.1.2024

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

im Finanzausschuss haben die Ampel-Fraktionen einen Antrag (20/5810) der Fraktion der CDU/CSU für die Fortführung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes von sieben Prozent in der Gastronomie über das laufende Jahre 2023 hinaus abgelehnt. Dafür stimmte neben der Antragstellerin die AfD-Fraktion. Die Fraktion Die Linke enthielt sich. Die Abgeordneten der Koalition verwiesen in ihrer Begründung insbesondere auf die Folgen für den Bundeshaushalt und die angespannte Haushaltssituation. Die SPD argumentierte, dass der derzeit geltende ermäßigte Steuersatz im Subventionsbericht der Bundesregierung auf Platz 3 der Subventionen aufgeführt sei. Eine Fortführung könne also erst im Zuge der Haushaltsberatungen diskutiert werden. Dieser Äußerung entnahm die antragstellende Unionsfraktion immerhin „eine gewisse Offenheit“ für ihr Anliegen. Sie verwies auf Äußerungen sowohl von Bundeskanzler Olaf Scholz (SPD) als auch von Bundesfinanzminister Christian Lindner (FDP), die während der Corona-Pandemie als Hilfe für die Gastronomie eingeführte Ermäßigung des Mehrwertsteuersatzes fortzuführen. Ferner kritisierte die CDU/CSU-Fraktion einen generellen Stillstand in der Steuerpolitik. Aus der Fraktion von Bündnis90/Die Grünen hieß es, dass die hohen Ausgabenwünsche von CDU/CSU nicht zu deren



Eintreten für die Schuldenbremse passen. Eine Fortführung der Steuerermäßigung würde den Bundeshaushalt mit 3,3 Milliarden Euro belasten. Zudem fordere die Union weitere haushaltswirksame Ausgaben. Zugleich habe sich die Situation in der Gastronomie deutlich verbessert, wie eine jüngste Umfrage des Branchenverbandes DEHOGA zeige.

Die FDP-Fraktion mahnte eine generelle Reform des Umsatzsteuerrechts an mit dem Ziel größerer Einheitlichkeit. Unter Verweis auf die Haushaltslage erklärt die Fraktion, dass der Unionsantrag zur falschen Zeit komme.

Auch die AfD-Fraktion kritisierte das uneinheitliche System der Umsatzsteuer und nannte als Beispiel, dass Mahlzeiten, die in Porzellangeschirr serviert würden, künftig wieder mit 19 Prozent besteuert würden, solche in Einwegmaterial aber mit sieben Prozent.

Auch die Linke ließ Sympathien für den Unionsantrag erkennen und warnte, dass eine Rückkehr zum erhöhten Mehrwertsteuersatz von Unternehmen genutzt werden könnte, die Preise noch weiter zu erhöhen.

Wir müssen jetzt überzeugen !!!

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

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.

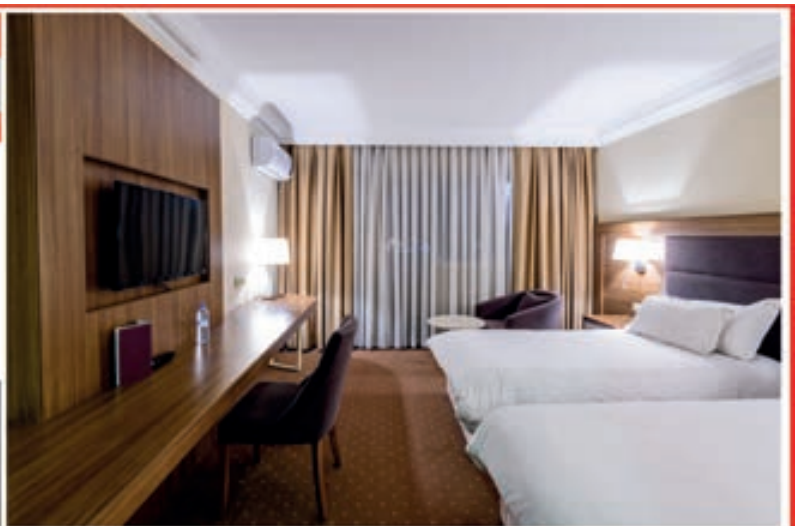
gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie



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



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
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
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 Melsdorf
Fax 0431 6904-105 // E-Mail 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).

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

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.

Meeting- & Event Barometer 2022/23

Geschäftsreise- und Veranstaltungsmarkt

Die Zahl der internationalen Geschäftsreisen nach Deutschland hat sich 2022 im Vergleich zum Vorjahr von fünf auf elf Millionen mehr als verdoppelt. Damit erreichte das Business Travel-Segment nach zwei Jahren coronabedingter Rückgänge erstmals wieder Wachstum und rund 70 Prozent des Rekordniveaus aus dem Vorkrisenjahr 2019. Das geht aus dem Meeting- & Eventbarometer 2022/2023 hervor, das die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT), das GCB German Convention Bureau und der Europäische Verband der Veranstaltungs-Centren in dieser Woche präsentiert haben. Im Vergleich zu den internationalen Wettbewerbern konnte Deutschland seine Position als Geschäftsreiseziel Nummer 1 der Europäer mit 9,2 Millionen Geschäftsreisen weiter ausbauen und führt im Ranking mit deutlichem Abstand vor Frankreich (vier Millionen Geschäftsreisen) und Spanien (2,9 Millionen). Innerhalb des Marktes für Geschäftsreisen gewann das MICE-Segment post Corona an Bedeutung.

Bei den Veranstaltungen ging die Erholung im vergangenen Jahr etwas langsamer voran: Insgesamt erreichten die Vor-Ort-Veranstaltungen (Präsenz, hybrid) im vergangenen Kalenderjahr 48,5 Prozent des Niveaus von 2019. Nach dem Ende der Corona-Maßnahmen von Beginn des zweiten Quartals bis Ende des Jahres 2022 erreichte das Veranstaltungsvolumen wieder 66 Prozent der Vorcorona-Zahlen.

Durch den Wegfall der Corona-Bestimmungen sind Kongresse, Tagungen und Seminare 2022 auch wieder deutlich größer geworden (bezogen auf die Teilnehmer*innenzahl) als im Vorjahr: Es gab eine starke Verlagerung hin zu größeren Veranstaltungen ab 101 Teilnehmer*innen und einen entsprechend starken Rückgang bei den ganz kleinen Veranstaltungen (bis 50 Teilnehmer*innen).



Bast
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

Treffen der Saalbetriebe

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, wir möchten Sie herzlich zum Treffen der Saalbetriebe einladen. Wir bitten Sie schon heute den genannten Termin vorzumerken.

Dienstag, den 12.09.2023

Beginn: 14:00 Uhr

Ende: ca. 17:00 Uhr

Treffpunkt:

Beim Kollegen Pierre Schönbaum

Gasthof Handewitt, Osterstr. 2, 24983 Handewitt

Anmeldung erbeten bis zum 01.09.2023 bei Frau Flägel im DEHOGA Verbandshaus in Kiel unter Telefon: 0431 - 65 18 66 oder gerne per E-Mail: zentrale@dehoga-sh.de.

Freuen Sie sich auf ein kurzweiliges und informatives Beisammensein bei Kaffee, Kuchen und Canapés.

Für weitere Rückfragen steht Ihnen gerne Lutz Frank (Sprecher der Saalbetriebe) unter Tel.: 04551-8560806 zur Verfügung. gez. Lutz Frank, DEHOGA Vizepräsident

Bundesverwaltungsgericht

Schließung von Gastronomiebetrieben Ende Oktober 2020 auf Grundlage der infektionsschutzrechtlichen Generalklausel möglich

Die Schließungen von Gaststätten und Hotels in der zweiten Coronawelle waren grundsätzlich zulässig. Das hat das Bundesverwaltungsgericht in dieser Woche in mehreren Fällen entschieden. Die Bundesländer durften die Regeln in ihren Landesverordnungen auf das Infektionsschutzgesetz in der damals geltenden Fassung mit seiner Generalklausel in § 28 Abs. 1 Satz 1 i.V.m. § 32 Satz 1 stützen. Für die Schließung der Betriebe gab es demnach in der damaligen Fassung des Infektionsschutzgesetzes zusammen mit einer entsprechenden Rechtsverordnung des Landes eine ausreichende Rechtsgrundlage.

Über die Frage, ob die Anordnung der Schließung zu diesem Zeitpunkt mit dem Verhältnismäßigkeitsgrundsatz und dem Gleichbehandlungsgebot des Art. 3 Abs. 1 GG vereinbar war, hat das Bundesverwaltungsgericht nicht entschieden.



SCHULTES KASSEN-SYSTEME

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



ANDALÖ
APERITIF

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

NEU! NEU! NEU!

GASTRO STAR[★]

FlexiClean UF



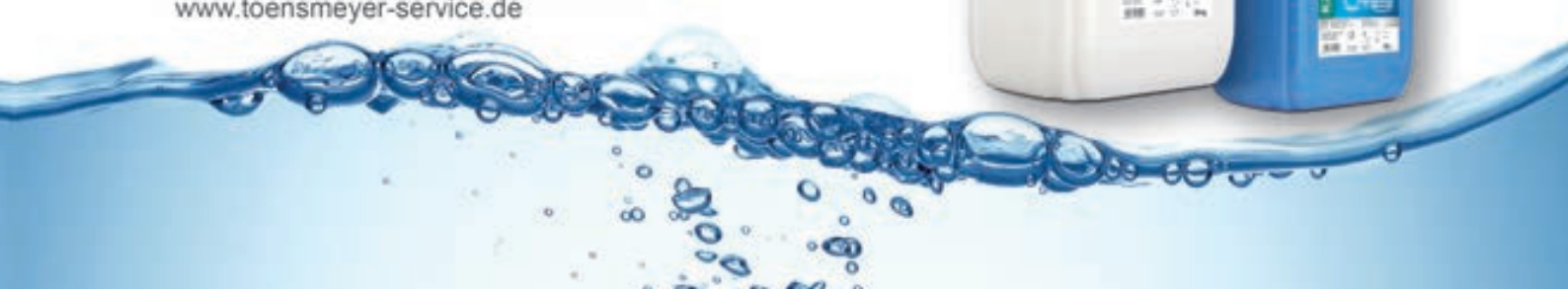
Universalspülmaschine

- 2 Waschpumpen
- 5 Programme
- Ablaufpumpe
- Drucksteigerungspumpe
- 2 Dosiergeräte
- Edelstahlkorb 500 x630 mm
- Kompaktes Standgerät



Kunststoffkorb, Bleche und GN-Behälter sind nicht Teil des Angebots.

Tönsmeyer Service GmbH
Adlerhorst 19 - 22459 Hamburg
Telefon: +49 (0) 40 / 57 57 56
E-Mail: info@toensmeyer-service.de
www.toensmeyer-service.de



37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Von Natur- bis Fusion-Küche bei 40 Top-Events | September 2023 bis April 2024

Punktlandung - mit der Fertigstellung der Broschüre zum 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) wurde auch die neue, modern designte und auf alle Endgeräte abgestimmte Website www.gourmetfestival.de freigeschaltet. Sie enthält neben interessanten Informationen zu den Gastköchen, Mitgliedern, Events und Partnern auch Verlinkungen zu den Podcast-Episoden sowie Social Media Plattformen des SHGF.

Es ist nicht einfach, so viele trendgebende und attraktive Gastköchinnen und -köche aus Deutschland und den Anrainerstaaten für Events außerhalb ihrer Restaurants zu gewinnen. Der Fachkräftemangel, die Work-Life-Balance und die gestiegenen Produkt- und Energiekosten setzen dem Gastgewerbe nicht nur in Deutschland zu. Doch es hat sich herumgesprochen, dass das SHGF nicht nur allen Beteiligten viel Freude macht, es zieht auch neue Gäste an, die nationale und internationale Presse berichtet und die Netzwerke werden sinnvoll erweitert – eine Win-Win-Situation für alle! Das findet auch Michael Kempf vom Facil in Berlin: „Es macht nicht nur Spaß, in einer anderen Küche und mit fremden Köchen am Herd zu stehen und seinen Stil mit Produkten aus dem Norden in einem 5-Gänge-Menü zum Ausdruck zu bringen! Wir profitieren auch von der starken medialen Resonanz.“

Die Tourismus Agentur Schleswig-Holstein (TA.SH) hatte 2023 eine Markentreiberanalyse in Auftrag gegeben. Bei der Befragung: Was macht Schleswig-Holstein für Gäste attraktiv? liegt das SHGF in der Rubrik Geheimtipps auf Rang 3 mit beachtlichen 18%. Darüber freuen wir uns und arbeiten weiter an der Bekanntheit und Beliebtheit.

So haben wir für die 37. Saison 20 innovative Herdchampions mit insgesamt 26 Michelin-Sternen (ohne grüne Sterne) engagiert, die ihre Performance anhand von meist 5-Gänge-Menüs in 40 Veranstaltungen zeigen. Allein acht Gastköche feiern ihre Premiere beim SHGF, darunter als einzige Dame Alexandra Müller. Sie leitet nicht nur ihr Romantik Hotel L'Etoile in der fran-



splendid

DRINKS

Grömitz

Kompetenz
in Sachen Getränke

splendid-drinks.com

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

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

37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

zösischen Schweiz, sondern führte auch die Küche in die Sterneliga. Folgende sieben Kollegen sind erstmals dabei: TV-Koch Heiko Antoniewicz (Dortmund), Marcus Blonkowski (Genuss-Atelier, Dresden), Stefan Fäth (Jellyfish, Hamburg), Felix Gabel (KAI3, Sylt), Benjamin Gallein (Votum, Hannover), Robin Pietsch (ZeitWerk, Wernigerode) sowie aus Dänemark Christoffer Norton (Domestic, Aarhus).

Vor dem Start zum 37. SHGF lud der Vorstand der Kooperation Gastliches Wikingland, die seit diesem Jahr zeitgemäß in Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. umbenannt wurde, zum Get-Together der Partner und Mitglieder in das Hotel ‚Friederikenhof‘ in Lübeck. In lockerer Atmosphäre bei strahlendem Sonnenschein kredenzt Lokalchef Felix Lestrat zusammen mit dem Sternekoch Stefan Fäth aus dem Hamburger Jellyfish im Garten des Hotelanwesens ein nachhaltiges 4-Gänge-Menü mit Fokus auf Fisch und Meerestieren.

Deutsch-dänische Sterneküche wird anlässlich der Eröffnung des 37. SHGF am Sonntag, den 10. September 2023, im VITALIA Seehotel in Bad Segeberg aufgetischt: Am Herd stehen dann **Benjamin Gallein (Hannover) und *Rainer Gassner (Fredericia) zusammen mit Lokalchef Andreas Schmidt, die den 100 Gästen ein stilistisch besonderes Menü kreieren.

In 2023 hat der Michelin Guide Deutschland 334 Restaurants mit Sternen ausgezeichnet, einige von ihnen erstrahlen beim



Seeblick-Genuss-und-Spa-Resort Amrum

37. SHGF. Der Mix aus neuen und bekannten Gastköchen löst auch internationales Interesse aus: So dürfen wir aus der Schweiz Alexandra Müller, aus Frankreich David Görne und aus Dänemark Rainer Gassner und Christoffer Norton begrüßen. „Da unser Mitglied Hofküche Backensholz ein neues Restaurant-Konzept entwickelt, wird es in der 37. Saison pausieren und nur bei der 9. TdGS dabei sein. Die Termine mit Christoffer Norton übernimmt das Hotel Cap Polonio zusätzlich. Wieder beehrt uns Marco Müller vom ‚RUTZ‘ in Berlin mit seinem Ausnahme-

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

37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

talent. Dieser feingeistige und visionäre 3-Sterne-Koch ist gern an der Ostsee und wird zusammen mit Lutz Niemann in der Orangerie für einzigartige Genussmomente sorgen“, erklärt Präsident Willhöft. Mit Nils Henkel kommt einer der besten Produktversteher in den Norden, um im Waldhaus Reinbek mit seinem Pure Nature Stil zu überzeugen. Endlich ist er wieder dabei, Jörg Sackmann, der seit Jahrzehnten im Kocholymp mitmischt. Ende Oktober fliegt er aus dem Schwarzwald auf die Insel Sylt zu Familie Fitschen. Ein Festessen der besonderen Art! Das dürfen auch die Gäste im Romantik Hotel Kieler Kaufmann erwarten, denn kein geringerer als 2-Sterne-Koch Dirk Hoberg reist vom Bodensee an die Kieler Förde.

Never change a winning Team: So hält es Christoph Rüffer (Haerlin, Hamburg), der Anfang März erneut im Boutique Hotel Wassersleben an der Ostsee am Herd steht. An die Nordsee nach St. Peter-Ording zieht es Michael Kempf vom Facil (Berlin). Der 2-Sterne-Koch wird im ambassador hotel & spa für aromaintensive Gerichte sorgen. Einen besonderen Koch hat sich Matthias Gfrörer in seine Guts-küche verpflichtet: Heiko Antoniewicz ist Impulsgeber, Kochbuchautor und auf der Bühne zuhause. Seine Schaffenskraft mit immer neuen Techniken und Produkten ist schier grenzenlos. Zum zweiten Mal macht Tony Hohlfeld (Jante, Hannover) beim SHGF mit und wird Mitte November im Zur Erholung für kulinarische Metamorphosen sorgen. Auch Maurizio Oster ist zum zweiten Mal dabei und fährt Ende Januar 2024 nach Ratzeburg ins Hotel Der Seehof, um seine einfallsreiche Zero-Waste-Küche zu zelebrieren. Wiederholungstäter ist Valentin Rottner aus dem Waidwerk in Nürnberg, dessen wildlastige Küche den Gästen in der Holländischen Stube hervorragend munden wird. Von 3-Sterne-Legende Dieter Müller hat Daniel Raub (Genießerstube, Friedland) viel gelernt und lässt es den SHGF Gästen Anfang März im Berger's Hotel & Landgasthof zugutekommen. Savoir Vivre in seiner ganzen Üppigkeit garantiert David Görne. Der Hanseat, der in Frankreich am Fluss Seine für den ersten deutschen Michelin-Stern sorgte, liebt es, seine Gäste – ob in der Normandie oder vom 23-25. Februar 2024 in Pinneberg - nach allen Regeln seiner Kunst zu verwöhnen.



Der Seehof Ratzeburg

Die Ausrichter des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals haben verschiedene Zielgruppen im Visier. Eine ungezwungene Plattform des Kennenlernens und der guten Küche bietet die ‚Tour de Gourmet Solitaire‘ für Alleinreisende ab 40 Jahren. Auf der 9. Tour de Gourmet Solitaire am 11. November lernen die Gäste das malerische Friedrichstadt mit der Holländischen Stube, den Backensholzer Hof in Nordfriesland mit eigener Käserei und das Romantik Hotel Waldschlösschen mit heimisch fokussierter Küche kennen.

Ein Selbstgänger ist auch die beliebte Tour de Gourmet Jeunesse, bei der die Feinschmecker zwischen 18 und jetzt 40 Jahren (auf Wunsch vieler Stammgäste) die Küchen der Mitgliedshäuser kennenlernen sowie wertvolle Freundschaften und Kontakte schließen. Novum: Am 6. April 2024 gibt es den ersten Snack in der neuen Anlage von SHGF-Partner HanseGarnelen in Glückstadt. Im Uetersen präsentiert Bernd Ratjen seine Bio-Küche im Zur Erholung. Zum Finale bittet Marc Ostermann die lustige Gästeschar in den kulinarischen Hotspot Pinnebergs – Rolin im Hotel Cap Polonio.

Coffeefair www.coffeefair.de Marie-Curie-Straße 1-3 · 23701 Eutin · Tel.: 04521-830 264 0

Die günstige Alternative · Unsere starke Eigenmarke

<p>Espresso Barista Qualität Röstkaffee ganze Bohnen</p> <p>ab 8 kg 11,67€ 11,67€/1kg</p>	<p>Café Crème Barista Qualität Röstkaffee ganze Bohnen</p> <p>ab 8 kg 11,02€ 11,02€/1kg</p>	<p>Cappuccino Topping 1</p> <p>ab 10 kg 5,37€ 5,37€/1kg</p>	<p>Premium Choco Gold Kakaopulver Extrakt</p> <p>ab 10 kg 4,66€ 4,66€/1kg</p>
---	---	---	---

Jura WE8 Professional Dark Inox 1 Mahlwerk Frischmilch Tank

Zur Miete
89€ monatlich ab 24 Monate

Zum Kauf
1.509,00 EUR

inkl. Wartung

Preise netto · zzgl. MwSt. · zzgl. Versandkosten

37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

In der letzten Saison hat die Orangerie im Maritim Seehotel erstmals ein Dessertmenü angeboten - mit durchschlagendem Erfolg. Darum wird Chef Pâtissier Taro Bünemann am 24. März 2024 um 13 Uhr wieder seine Visionen von herzhaften und süßen Desserts präsentieren, um die Feinschmecker glücklich zu machen. Und wer die feinen Champagner-Qualitäten von Lanson in Kombination mit einem darauf abgestimmten 4-Gänge-Menü genießen möchte, der sollte sich den 10. November im Waldhaus Reinbek im Kalender notieren.

Ohne verlässliche Partner an der Seite würde so ein Festival nicht durchführbar sein. „Original Selters, Champagne Lanson, Rindchen`s Weinkontor, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Brennerei Hubertus Vallendar, Chroma Messer und HanseGarnelen AG stehen fest an unserer Seite und ermöglichen es uns, das älteste Gourmetfestival Deutschlands in diesem Rahmen durchzuführen“, erklärt Präsident Klaus-Peter Willhöft.

Networking und Kulinarik beim Get-Together zum 37. SHGF in Lübeck

Die Sonne strahlte, ein lauer Wind strich über die Kornfelder und herrliche Düfte kamen aus der Küche vom Friederikenhof in Lübeck-Oberbüssau. Hoteldirektor Patrick Wulf und sein junges Team hatten den Garten am 5. Juni zum Get-Together des 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals schön eingedeckt. „Wir möchten mit diesem Event unseren Partnern auf genussreiche



Katja Lauritzen (Ostsee-Holstein-Tourismus GmbH), Doris und Axel Strehl (DEHOGA Schleswig-Holstein)

Weise danke sagen für die unterstützende Zusammenarbeit bei der Durchführung des ältesten Gourmetfestivals in Deutschland“, sagte Klaus-Peter Willhöft als Präsident des SHGF-Vereins. Die 55 geladenen Gäste, unter ihnen auch DEHOGA-Präsident Axel Strehl, tauschten sich intensiv aus und schnitten auch ernste Themen an, wie den anhaltenden Fachkräftemangel in der Gastronomie und die Work-Life-Balance sowie Kostensteigerung im Bereich Energie und Produkte.

Festival-Premiere feierte Stefan Fäth vom ‚Jellyfish‘. Der Sternekoch hatte 2019 das Restaurant in Hamburg-Eimsbüttel übernommen und seinen Schwerpunkt auf Fisch und Meeresfrüchte gelegt, die aus Wildfang oder nachhaltiger Zucht stammen. Mit 16 Jahren begann der Jungunternehmer seine Kochausbildung, baute seine Fertigkeiten seitdem in renommierten Stationen aus, darunter als Sous-Chef von Dieter Müller an Bord der MS Europa. Als Hauptgang servierte Fäth ein Wels-„BBQ“, von dem die geladenen Gäste schwärmten: Die Fischdelikatesse wurde mit Mais, Rhababer und einem blumigen Tartelette mit Aal und Kaviar serviert. Die bunten Kreationen waren so kunstvoll gestaltet, dass sie fast zu schade zum Essen waren, wären sie nicht so vorzüglich gewesen. Last but not least präsentierte der 30-Jährige sein spannendes Dessert ‚Gurke‘, das als Mousse aus Passionsfrucht umrahmt von Buttermilch und Dill daherkam.

Das Titelbild zeigt das Köcheteam: Anna-Lena Krüger, Felix Lestrat, Stefan Fäth, Alexander Scharf und Tim Langmack.

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-Kühlische • Kühlzellen
- Kühlschränke • Wandhängeschränke • Wärmeschränke
- Wärmebrücken mit Tellererkennung • Edelstahl-Sonderbau

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®

Die mit der Teller-Erkennung

www.clauswaermebruecken.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

GERLICHER

Premiumfrittieröle

Unsere neue Bestell-App!

www.gerlicher.de/bestell-app
 E-Mail: hamburg@gerlicher.de
 Telefon: 040 | 42 10 65 77 0

Jetzt in Ihrem App Store oder Google Play Store herunterladen

ANDALÖ

aperitif



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**
anmeldung@gastrokicker.com

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 - Benefizturnier in Grömitz

Am 28. Juli 2023 ist es wieder soweit: Die Gastrokicker veranstalten wieder ein prominentes Benefizturnier.

Gastronomen und Hoteliers können sich hier bei den Zuschauern präsentieren in Form von Sponsoring oder Beteiligung an der Tombola. Laden Sie Ihre Gäste ein und spendieren Sie den Eintritt... Melden Sie sich gern bei Mike Enke oder Henning Molt Mike.Enke@splendid-drinks.com / henning.molt@gmail.com

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 Bundsteg, den NF-Oldie Stars, dem FC Landtag, den Hamburger Rathauskickern, dem Team Mertesacker and friends und der Deutschen Weinfeld haben uns auch die Köche-Länder-teams 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 wohl-tätigen Aktionen der Gastrokicker.

Wir sehen uns in Grömitz am 28. Juli 2023“.



Ihre Gastrokicker Henning Molt & Mike Enke (Teammanager)

Jetzt neue Website entdecken!

19^{EST}22

Nähe. Service. Leidenschaft.

GREIF
MIETWÄSCHE®

FRISCH.
NEU. ANDERS.

www.greif-mietwaesche.de

Mitgliederwerbung

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft.

Nicht nur im Sektor Nachwuchsförderung, sondern auch im Bereich Mitgliederwerbung hat der DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg e.V. „aufgerüstet“. Bei Informationsgesprächen, kleinen Jubiläen oder Geburtstagen kommt die neue „Errungenschaft“ zum Einsatz.

Sekt von bester Qualität vom „Schloss Affaltrach“, gestaltet in Zusammenarbeit mit Hella Johannsen-Wiezorek und Weinfachmann und Ehegatte Sven Wiezorek (Kramer und Groth), findet große Anerkennung.

Die schneeweiße Flasche mit einem hochwertigen Etikett weist auf den DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg hin. Immer wieder bestaunt man die gute Aufmachung und später den gutschmeckenden Inhalt. Viele Flaschen landen auch als DEKO in den Regalen vieler Beschenker.

Anfänglich etwas reserviert, sind die Vorstandsmitglieder von der „Anschaffung“ überzeugt und werden auch in Zukunft weitere Aufträge platzieren.

Text/Fotos: hansen/voldewraa



Sven Wiezorek und Hella Johannsen-Wiezorek

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
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

DER 100% NACH MEINEN WÜNSCHEN AUSBAU

Winter Kühlfahrzeuge

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

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 · www.vht.de
in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. · Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel
Telefon 0431/651866 · info@dehoga-sh.de · 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.

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

Hier finden Sie einen
Ratgeber zum Thema
Energieeffizienz für
Ihre Branche



Erster Gastro-Klönsschnack beim KV Pinneberg

Der DEHOGA-Kreisverband Pinneberg hielt seine Jahresversammlung mit anschließendem Klönsschnack in Sellhorn's Gasthof in Tangstedt ab. Erstmals begrüßte Christoph Dettling seine Kollegen zu der Sitzung. Er freute sich, dass auch Dr. Susanne Noldt von der Lebensmittelaufsicht und Alexander Karstens vom neuen DEHOGA-Partner LVM-Versicherungen der Einladung gefolgt waren. Die LVM ist seit einem Jahr Versicherungspartner des DEHOGA und Karstens stellte sich als Ansprechpartner mit 57 Agenturen in ganz Schleswig-Holstein vor. „Wir sind ganz in Ihrer Nähe und für Sie da“, warb der Direktionsbeauftragte.

Susanne Noldt stellte die Aufgaben und Abwicklung des Veterinäramtes im Bereich Lebensmittelüberwachung vor. „Unsere Lebensmittelkontrolleure kommen aus berufsspezifischen Bereichen wie zum Beispiel Fleischer, Köche oder Küchenmeister“. Noldt informierte über aktuelle Rechtsvorschriften bei Verbraucheranfragen nach dem Verbraucherinformationsgesetz und Veröffentlichungen von Kontrollergebnissen. Sie beantwortete die Fragen der anwesenden Gastronomen ausführlich und hatte auch Informationsmaterial mitgebracht.

Die eigentliche Jahresversammlung leitete der Vorsitzende mit dem Thema Mehrwertsteuer in der Gastronomie ein und forderte seine Kollegen auf, sich für die Entfristung der aktuell 7%-Regelung einzusetzen. Auch der Landesverband macht sich dafür stark, wie Stefan Scholtis berichtete. Der Hauptgeschäftsführer teilte außerdem Neuigkeiten aus dem Landesverband

mit. Kreisausbildungswartin Claudia Böhm erzählte von durchgeführten Aktionen wie der „Gedechte Tisch“, Berufswettkämpfen und -messen sowie den erfolgreichen Azubi-Abend mit Workshops.

Nachdem Volker Schliemann seinen 20. Kassenbericht vorgelesen hatte, freute er sich, sein Amt in jüngere Hände übergeben zu können. Insgesamt hat Schliemann 37 Jahre im Kreisvorstand mitgearbeitet, zwanzig davon als Schatzmeister. Er wurde mit lobenden Worten und Geschenken verabschiedet. Bei den anstehenden Wahlen wurden Martina David als zweite Vorsitzende und Claudia Böhm als Ausbildungswartin in ihren Ämtern bestätigt. Zum neuen Schatzmeister wurde Fabian Sommer gewählt, Claudia von Stamm wurde neue Beisitzerin. Das Theaterschiff „Batavia“ in Wedel gibt es schon seit über 50 Jahren. Der Betreiber Hannes Grabau wurde jetzt im Rahmen der Versammlung für seine 40-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA-Kreisverein geehrt. Mit einem abwechslungsreichen Programm bietet Grabau auf seinem Schiff im ganzen Jahr beste Unterhaltung.

Bevor es zum gemütlichen Teil, dem Gastro-Klönsschnack, überging, stellte die Mitgliederbeauftragte Bettina Strunck die neue DEHOGA-Teamcard für Mitgliedsbetriebe in Schleswig-Holstein vor. Bei Kartenvorlage in teilnehmenden Betrieben werden für verschiedene Leistungen Rabatte gewährt. Die Aktion ist im Frühjahr gestartet, jetzt soll die Zahl der Teilnehmer erhöht und die Teamcard bekannter gemacht werden. (sko)

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

GASTROSERVICE SIEGERT
 Kälte- u. Großküchentechnik

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



ANDALÖ
 APERITIF



**SCHULTES
 KASSEN-
 SYSTEME**

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

gastroimmo24.de
 Immobilien für die
 Gastronomie
 und Hotellerie






Der neue Vorstand v.li. Claudia Böhm, Claudia von Stamm, Fabian Sommer, Jürgen Schumann, Christoph Dettling, Martina David und Meike Ladiges



Christoph Dettling (li) und Martina David ehrten Hannes Grabau (Mitte) für seine langjährige Mitgliedschaft



Volker Schliemann (2.v.r.) und seine Ehefrau (re.), die ihn immer unterstützt hat, wurden aus dem Vorstandsteam verabschiedet

★ EDNA ★

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Sandwiches und Burger

Art. 1324*
FF-OMG Burger, geschnitten
fertig gebacken



Art. 2669*
FF-Laugenburger mit Sesam, geschnitten
fertig gebacken



Art. 751*
FF-Ciabatta mit Sandwichschnitt
fertig gebacken



Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!




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

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 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. 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.

Kaisersaal in Bad Bramstedt komplett renoviert

Neuer Glanz in alten Mauern

„Der Kaisersaal gehört zu Bad Bramstedt“, sagt Thorsten Ehlers. Der Finanzberater hat die Traditionsgaststätte am Bleek 26 in Bad Bramstedt 2019 aus einer Insolvenz übernommen. Davor hatte die Familie Fuhlendorf den Landgasthof mehr als 200 Jahre betrieben. Der Versuch eines Bauunternehmers, den Kaisersaal seit 2014 zu einem gehobenen Restaurant mit Saalbetrieb zu machen, scheiterte jedoch. „Wir wollten, dass es hier weiterläuft“, begründet Ehlers seine Entscheidung, das Traditionslokal zu kaufen.

Seitdem hat der Finanzberater das Lokal - bis auf die Möbel - komplett renovieren lassen. Dabei wurden auch einige historische Säulen wieder freigelegt. Und an den Wänden erinnern historische Fotos an vergangene Zeiten. Benannt ist der Kaisersaal nach Kaiser Wilhelm I. Am Eingang zum 300 Quadratmeter großen Saal hängt ein Bild des ersten deutschen Kaisers.

Lars Fuhlendorf ist trotz des Eigentümerwechsels immer noch dabei. Der Küchenchef sorgt für eine moderne regionale Küche. Auf seiner Speisekarte steht veganer



Haben Spaß mit ihrem Traditionslokal: Tom und Thorsten Ehlers (rechts).

Gemüseburger mit Süßkartoffelchips ebenso wie Scholle Finkenwerder Art und Filetsteak mit Beilagen. Hauptgerichte

kosten zwischen 16,90 und 45,90 Euro. Außerdem bietet der Küchenchef dienstags bis freitags von 11.30 bis 14 Uhr ei-

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

HS/3
HOTELSOFTWARE



Der Kaisersaal liegt am Bleeck 26, im Herzen von Bad Bramstedt.

nen Mittagstisch mit fünf wechselnden Gerichten an. „Es gibt nicht viele Lokale mit einem hochwertigen Mittagstisch in Bad Bramstedt“, fügt Ehlers hinzu. Der Finanzberater ist ein leidenschaftlicher Weinliebhaber. Seit 25 Jahren sammelt und trinkt er hochwertige Weine. „Das Thema kann ich hier voll verwirklichen“, sagt er. Der Gast kann aus einer umfangreichen Weinkarte mit einem Schwerpunkt auf deutschen aber auch südafrikanischen Rebsäften wählen. „Manchmal bieten wir auch hochwertige Weine glasweise an“, sagt Ehlers.



In der neu gestalteten Rolandstube befindet sich auch Platz für Stammgäste.

Besonders stolz ist Ehlers auf die Rolandstube - ein schlauchförmiger Raum mit 18 Plätzen und Blick auf einen begehbaren Weinschrank. „Früher war hier der Eingang zum Kino“, erzählt er. Das Restaurant verfügt über 40 Sitzplätze, hinzu kommt ein Wintergarten mit 30 Plätzen. Im Sommerhalbjahr können auch bis zu 50 Gäste draußen auf dem Bleeck sitzen.

Für Familienfeiern und Veranstaltungen aller Art verfügt Ehlers über den großen Saal. Unter der 6 Meter hohen Decke des weiter auf der nächsten Seite...



Spezialkonzepte für Hotellerie und Gastronomie!

Mit Sicherheit reservieren:
LVM-Cyber-Schutz

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

Saals hängt inzwischen eine Zwischendecke mit modernster Technik. In dem teilbaren Saal finden bis zu 200 Gäste Platz: „Einen solchen Saal gibt es in Bad Bramstedt nur bei uns.“

„Wir sind zwar keine Gastronomen aber gute Gastgeber“, sagt Ehlers. Außer ihm engagiert sich vor allem sein Sohn Tom in dem Traditionsbetrieb. Gemeinsam mit Barchef Christian Diekert organisiert er den Service. Insgesamt arbeiten 20 Mitarbeiter in dem Traditionslokal, darunter 2 Auszubildende.

Der in Bad Bramstedt geborene Ehlers ist in der Kleinstadt mit rund 15.000 Einwohnern gut vernetzt. Er sitzt sowohl im Vorstand der Fleckensgilde mit etwa 400 Mitgliedern als auch der Vogelschützengilde. Die Gilden nutzen wie auch viele andere Vereine in Bad Bramstedt - vom Angelverein über die Landfrauen bis zum Hegering - den Kaisersaal für ihre Veranstaltungen: „Die Vereinsmitglieder kommen aber auch privat als Gäste zu uns.“ Als erstes Haus am Platze strahlt der Kaisersaal inzwischen aber auch wieder über



Auch der große Saal hat eine neue Bar bekommen.



Die Möbel sind die alten geblieben.

Bad Bramstedt hinaus. „Auch der Lionsclub Kaltenkirchen kommt zu uns“, erzählt Ehlers. Und auch Liebhaber guter Weine aus Hamburg und Kiel scheuen die Anreise nach seinen Angaben nicht.

In Zukunft will Ehlers aber auch eigene Events anbieten. Vom Tanz in den Mai bis zum Weintasting mit Winzern. Ehlers: „Wir wollen sehen, was geht.“ (heh). Fotos (heh) und Kaisersaal.

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



Der Tresen im Restaurant wurde erheblich vergrößert.



Auch der Garderobenbereich wurde komplett renoviert.



**Sie bieten
Regionalität!**

**Wir den
regionalen
Service!**

**Vor Ort in SH:
04331 4376702**



www.eventfittery.de

EVENTFITTERY

Ruwen Prochnow

Heinrich-Hertz-Straße 10

24790 Schacht-Audorf



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

Servierwagen
Servicestationen

www.EBINGER.net
www.FONTANA-di-SECCO.com

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.



Vom Flyer zum QR-Code

Man sollte mit der Zeit gehen, so der stellvertretende Ausbildungswart Andreas Thieben vom DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg e.V. Er wird es wissen, da er kontinuierlich auf den verschiedenen Ausbildungsmessen präsent ist. Gab man vor geraumer Zeit interessierten Schülern Flyer in die Hand, um auf die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe hinzuweisen, musste man feststellen, dass viele kurz danach entsorgt wurden. Damit war der Sinn natürlich verfehlt. Kreisverbandsvorsitzender Hans-Peter Hansen ließ daraufhin Visitenkarten mit QR-

Code drucken, die schon eher ihren Sinn erfüllten, da man diese leicht einstecken konnte.

Nun wurde ein QR-Code erstellt, der groß auf der Rückwand des DEHOA-Standes seinen Platz gefunden hat. Nicht nur gut sichtbar, leitet er die Interessenten direkt auf die Ausbildungsseite des Kreisverbandes. Ohne Umwege kann man sich jetzt über die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten und deren Anforderungen informieren.

Eine wirkliche Erleichterung, so Thieben, der zum ersten Mal, zusammen mit Ardit Ahmaxhekaj den Code bei einer Berufsmesse - beim Kooperationspartner, der Kurt-Tucholsky-Schule (KTS), erfolgreich vorstellte.

Wir werden immer besser und mit einem tollen Equipment bringt es großen Spaß, so Andreas Thieben weiter. Wir freuen uns schon auf die nächsten „Auftritte“.

Text/Fotos: hansen/voldewraa



Ardit und Andreas Thieben (beide Royal Warehouse Flensburg)

Fliegenvertreibung

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progastro GmbH & CO. KG wird ein großes und auch sehr lästiges Sommerproblem gelöst.

Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gasträumen, fern gehalten.

Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthem- Art (Pyrethrum

= gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab.

Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei. Das Spray ist geruchlos und völlig unschädlich gegen Menschen und Haustiere. Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer



Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen.

Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde, stellt die Firma RÜD Progastro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

Info: RÜD Progastro GmbH & Co. KG
Heilsbergstr. 29-31, 78247 Hilzingen
Tel.: 07731 9249-60, www.rued.info
E-Mail: info@rued.info



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

Tel. 04192 - 9891 - 0
info@cramer.gs
www.cramer.gs

Gemeinsam für Hering

Der Atlantische Hering, der aus dem kalten Meer um Norwegen stammt, ist ein Schatz aus der Natur – wegen seiner glitzernden Schuppen auch ‚Silber des Meeres‘ genannt. Bis ins 20. Jahrhundert hinein war Hering so verbreitet und günstig, dass er als rustikales Arme-Leute-Essen galt. Heute kann er allerdings



ganz anders: Ob in Vorspeisen oder Hauptgerichten, als Snack, Sandwich oder als Fingerfood – Hering ist ein Multitalent. Gemeinsam mit seinen Partnern

CHEFS CULINAR und Seafood from Norway rückt Friesenkronen, der Marner Fischfeinkostspezialist, den norwegischen Hering als Beitrag zu einer verantwortlichen und genussreichen Ernährung in den Fokus.

Reise zum Atlantischen Hering

Als Heringsbotschafterin konnte sich Sterneköchin Julia Komp gerade selbst auf einer Norwegenreise von seinen Talenten überzeugen. „Für mich ist es sehr wertvoll zu wissen, wo Nahrungsmittel herkommen und wer sie gemacht hat. Dadurch hat man einen ganz anderen Respekt vor den Produkten.“ Julia Komp fühlte sich in eine andere Welt mit atemberaubender Natur und kristallklarem Meerwasser versetzt. „Ich habe gelernt, dass es für die Qualität und die Umwelt am besten ist, immer nur kleine Mengen Hering zu fangen, die schnell verarbeitet werden und die im tiefgefrorenen Paket direkt zum Veredeln an Friesenkronen gehen.“

Ihre Begeisterung für Hering wird sich künftig auch in ihrer Küche niederschlagen: Regelmäßig eine Rezeptur mit norwegischem Hering, der die Gäste auf eine kulinarische Reise nach Norwegen schickt. Friesenkronen stellt dafür trendig-vielseitige Herings- und Matjesprodukte bereit, dank derer sich moderne Rezepturen auch für ein junges Publikum umsetzen lassen.

Die inneren Werte des Herings

Das Hering als gesundes, vielseitiges und nachhaltiges Naturprodukt in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpfle-



Julia Komp war auf den Spuren des norwegischen Herings unterwegs. Das Ergebnis: jeden Monat eine neue Rezeptur. FOTO: Melanie Bauer Photodesign



Gemeinsam mit seinen Partnern CHEFS CULINAR und Seafood from Norway rückt Friesenkronen norwegischen Hering in den Fokus. FOTO: Melanie Bauer Photodesign

gung punktet, liegt an seinen inneren Werten. Küchenchefs profilieren sich als verantwortungsbewusste Gastgeber – in zweierlei Hinsicht: Friesenkronen Heringsprodukte stammen nicht nur aus nachhaltigen Rohwarenbeständen, sondern auch die Verarbeitung des natürlich nachwachsenden Herings hinterlässt einen sehr kleinen CO₂-Abdruck. Und: Küchenchefs haben die Gesundheit ihrer Gäste im Blick, denn Omega-3-Fettsäuren zählen zu den gesunden Fetten und sind essenziell für Körper sowie Geist. Neben wertvollen Fettsäuren liefern Hering und Matjes außerdem hochwertiges, leichtverdauliches Eiweiß, Mineralien wie Jod und Selen, sowie Vitamine.

Informationen und Rezepttipps finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter www.friesenkronen.de

ZUM VIDEO: Auf den Spuren des Norwegischen Herings:
https://youtu.be/ICTu-4_zww0



Hering aus Norwegen: Friesenkronen achtet auch bei der Rohware auf Nachhaltigkeit. FOTO: NSC – Norwegian Seafood Council

Kochen am Meer

Spitzenköche von morgen zu Gast bei Friesenkrone

Aufstrebende Kochtalente hautnah: Beim exklusiven Event „Kochen am Meer“ powered by Friesenkrone am 19. Juni in Bremerhaven stellten sie abermals ihr Können unter Beweis. Die Sieger des Friesenkrone-Wettbewerb „Omas Homemade-Editi-on“ während des Vorfinals von Koch des Jahres sowie Marvin Böhm und Sophia Birlem präsentierten ihre eigenen Kreationen mit Seidenmatjes von Friesenkrone. In den Pausen plauderten sie entspannt mit Presseleuten, Fisch- und Gastro-Experten über ihre individuelle Philosophie und künftige Vorhaben. Hans Lange Rodriguez (Rotisserie du Sommelier, Essen), Marcel von Winkelmann (Landgasthof zum Müller, Ruderting), Marcel Förster (Agata’s, Düsseldorf) und Miguel Marques (Alois By Dallmayr, München) hatten beim Vorfinale von Koch des Jahres in der Friesenkrone-Challenge mit ihren von den Großmüttern inspirierten Ideen überzeugt und bewiesen nun in Bremerhaven abermals ihre handwerkliche Exzellenz. Mit tollen kulinarischen Beiträgen dabei waren außerdem der amtierende Koch des Jahres, Marvin Böhm (Aqua, Wolfsburg), und die ehemalige Vorfinalistin Sophia Birlem (Landesberufsschule Tettang).

Die sechs jungen Köche präsentierten ihre eigenen Kreationen rund um Friesenkrone Seidenmatjes in einem exklusiven 7-Gänge-Menü. „Was die jungen Talente auf die Teller zaubern, ist wirklich hohe Kunst,“ so Tanja Schwarz vom Veranstalter Friesenkrone. „Jeder Gang war etwas ganz Besonderes und mit der individuellen Handschrift versehen. Für uns erneut eine absolute Inspiration.“

Als siebtes Talent bei „Kochen am Meer“ präsentierte sich Friesenkrone Seidenmatjes und stellte im Menü seine Vorzüge anschaulich unter Beweis. Der beste Matjes, den es je von Friesenkrone gab, passt perfekt zu heutigen Geschmacksvorlieben. Er ist aromatisch, salzmild und zart wie kein anderer. Als Neuerung des Matjes



Kochen am Meer – die Friesenkrone Küchen- und Kontaktparty für aufstrebende Kochtalente in Bremerhaven. Sechs junge Köche präsentierten ihre eigenen Kreationen rund um Friesenkrone Seidenmatjes. Fotos: Sabine Soyka.



Vier der Vorfinal-Teilnehmer von Koch des Jahres zeigten ihr Können, unter anderem Hans Lange Rodriguez aus Essen.

ist Seidenmatjes ein großer Schritt, um das Produkt Hering für jüngere Zielgruppen und die gehobene Gastronomie attraktiv zu machen.

Die Friesenkrone Küchen- und Kontaktparty „Kochen am Meer“ ist maßgeschneidert auf die Zukunftsstrategie des Fischfeinkostexperten. Das Unternehmen will jungen Kochtalenten eine Bühne bieten, um sich zu präsentieren und wertvolle Kontakte zu knüpfen. Während der Veranstaltung hatten die aufstrebenden Köche die Chance, den Speisen ihre ganz eigene Handschrift zu verleihen – und darüber mit Branchen-kennern zu philosophieren.

Aktuelles findet sich auf den Friesenkro-ne Facebook- und Instagram-Seiten so-wie unter www.friesenkro-ne.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





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



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!

Eine Initiative des
DEHOGA

„Fischpokal“ in Flensburg

Am 6. Juni 2023 fand an der Hannah-Arendt-Schule der jährliche Berufswettbewerb "Fischpokal" statt.

Der „Fischpokal“ ist ein renommierter gastronomischer Wettbewerb, der junge Nachwuchstalente aus den Bereichen Küche und Service zusammenbringt. Ziel ist es, ihr Können und ihre Fähigkeiten in einem anspruchsvollen kulinarischen Umfeld unter Beweis zu stellen. Der Berufswettbewerb bietet den jungen Nachwuchstalente eine hervorragende Möglichkeit, ihr Können unter realistischen Bedingungen zu demonstrieren. Sie können wertvolle Erfahrungen sammeln und sich mit anderen ambitionierten Fachkräften messen. Zudem stärkt der Wettbewerb den Zusammenhalt und fördert den Austausch innerhalb der Gastronomie.

Mit insgesamt 16 talentierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern, aufgeteilt in je 8 Küchen- und Servicekräfte und 40 begeisterten Gästen war die Veranstaltung ein voller Erfolg.

Beim Fischpokal in der Hannah-Arendt-Schule in Flensburg warteten die angehenden Köch:innen und die Auszubildenden aus dem Hotel- und Restaurantfach voller Ungeduld auf das Urteil der Jury. Die acht Kochazubis mussten ein Menü für 5 Personen zubereiten und hatten dafür einen umfangreichen Warenkorb zur Verfügung. Zusätzlich wurde auch

das Ergebnis eines theoretischen Tests mit beurteilt.

Während die Kochazubis ihr ganzes Können in der Küche unter Beweis stellten, mussten die angehenden Servicekräfte eine Menükarte erstellen, die Tische eindecken, ein Begrüßungsgetränk kreieren und sich um den kompletten

Service kümmern. An den Aichtertischen erhielt jeder Gast ein anderes Gericht aus der Küche, das führte zu einem regen Austausch beim Essen. „Eigentlich sind Sie alle Gewinner:innen, weil Sie sich der Herausforderung gestellt haben“, sagte Thomas Friess, VKD-Landesverbandsvorsitzender Nord, den Teilnehmenden bei der Siegerehrung.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem zweiten Ausbildungsjahr waren mit viel Ehrgeiz und Talent dabei. Sie bewiesen nicht nur ihre handwerklichen Fähigkeiten, sondern auch ihre Teamfähigkeit und ihr Organisationstalent. Es war beeindruckend, wie sie unter Zeitdruck Höchstleistungen erbrachten und dabei stets Ruhe und Gelassenheit bewahrten.



Bei den Köchen stellte sich Paul Kirchner vom Hotel „Das James“ (Flensburg) als Sieger heraus, gefolgt von Marius Zander aus dem Hotel Waldschlösschen in Schleswig und Mala Koschyk aus dem Hotel Hafen Flensburg.

Den ersten Platz bei den Servicekräften belegte Clemens Radtke vom Hotel "Das James". Auf dem zweiten Platz landete Angelina Gontscharow vom Vitalhotel Alter Meierhof (Glücksburg). Björn Glänzer vom C.ulturgut (Flensburg) sicherte sich den dritten Platz.

Ein besonderer Dank gilt auch den Organisatoren des Flensburger Köcheclubs von 1971 e. V. und dem Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V., sowie den Sponsoren des CITTI Markts der Lebensfreude und Chefs Culinar, die diesen Wettbewerb ermöglicht haben.



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

**SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME**

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

ANDALÖ
APERITIF

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



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

HS/3
HOTELSOFTWARE

Lübecker Volksfestumzug

Verein Lübecker Köche e.V. wieder mit dabei

Der traditionelle Volksfestumzug konnte nach langer Pause wieder stattfinden.

Bei schönstem Kaiserwetter haben wir vom Verein Lübecker Köche mit unseren Frauen und einem Gast, dem Jugendwart vom Köcheverein Herzogtum Lauenburg e. V., teilgenommen. Auf dem Festwagen der Schiffergesellschaft konnten wir wieder Bonbons an die Zuschauer, vor allen Dingen an die Kinder, verteilen. Die Straßen waren gesäumt von Besuchern. Die „Kamelle“, gesponsert von dem Restaurant Schiffergesellschaft, reichten genau bis zum Volksfestplatz.

Nach einem letzten Foto am Festwagen gab es zum krönenden Abschluss noch ein kühles Bier und eine Currywurst mit Pommes frites.

Uwe Langbehn, 1.Vorsitzender



Anmeldung zur „Blaufahrt“

Am 18. Juli um 09:30 Uhr ist wieder eine Blaufahrt geplant. Es geht mit dem Zug zum Ziel. Rückkehr ist gegen 20 Uhr in Lübeck. Treffpunkt am Lübecker Hauptbahnhof Gleis 1. Kosten pro Person Euro 40,00 (davon übernimmt der Verein Lübecker Köche Euro 10,00).

Nach dem offiziellen Teil besteht noch die Möglichkeit, in einem Restaurant ein Essen einzunehmen (Selbstzahler).

Anmeldung bis zum 10. Juli an Festausschuss Sven Larsen
Telefon 0173 2075275 oder E-Mail: sven.larsen63@gmx.de

Hotel im Ostseebad Eckernförde

Das Hotel liegt in der idyllischen Altstadt von Eckernförde, direkt am Hafen. Der Ostseebadstrand 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 m². 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/(m²·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 m² Grundstücksfl.,
Wohn-Nutzfl. 444 m²,
180 m² Gastrofl.
bestehend aus 3 Räumen.
Komplett renoviert in 2019.
Tresen, Gastroküche,
Personalräume und 70 Sitzplätze, zzgl. Außensitzplätze.
EnEV (BA): G, Energiebedarf: 233 kWh/(m²·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



Lübeck-Travemünde: Wohnungen für Fachkräfte

Die Hansestadt Lübeck beabsichtigt die Bestellung eines Erbbaurechts für das 10.574 qm große Grundstück Mecklenburger Landstraße 41 – 47, 23570 Lübeck, im Konzeptvergabeverfahren. Die beiden Gebäude aus den 1930ern Jahren sind zu sanieren und zu Wohnungen für Angestellte aus der Gastronomie- und Tourismusbranche mit einem gedeckelten Mietzins zu vermieten.

Das Exposé mit ausführlichen Informationen kann unter <https://bekanntmachungen.luebeck.de/grundstuecksangebote/index> als PDF-Datei heruntergeladen werden.

Gut etablierte Gastronomie im Herzen Eutins sucht Nachmieter

36 Innenplätze, 28 Außenplätze, vollständig ausgestattet, verschiedene Gastronomiekonzepte möglich, Abstandszahlung erforderlich.
Kontakt: Mobil 0157 / 524 68 966

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 Baugenossenschaft 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 m²
- Außenfläche: ca. 180 m²
- Nettokaltmiete: ca. 30 Euro / m² 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 Buffet 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

Dienstleistungskonzession über die Bewirtschaftung eines Bistros im Strafjustizgebäude Hamburg angelehnt an eine Öffentliche Ausschreibung - KV-Z12-05/2023

Die Freie und Hansestadt Hamburg (FHH) Behörde für Justiz und Verbraucherschutz als Auftraggeber (AG) beabsichtigt im Auftrage des Landgerichts Hamburg als Hausrechtsinhaber des Strafjustizgebäudes (Sievekingplatz 3, 20355 Hamburg), den Abschluss eines Konzessionsvertrages (mit Mietzins) für die Bewirtschaftung eines Bistros im Strafjustizgebäude mit einer Fläche von ca. 164,14 m², inkl. des dort vorhandenen Inventars exkl. Elektrogeräte, mit einem Unternehmen bzw. einem Betreiber.

Das Strafjustizgebäude ist ein denkmalgeschütztes Gebäude am Sievekingplatz, in dem die Großzahl der in Hamburg stattfindenden Strafverfahren verhandelt wird. Das Bistro soll nach der Schließung der Kantine im Frühjahr dieses Jahres den ca. 500 bis 700 täglich im Gebäude anwesenden Personen (Bedienstete der Gerichte, der Untersuchungsanstalt, der Staatsanwaltschaft sowie Verfahrensbeteiligte) zur Essensversorgung dienen.

Das Bistro soll täglich von Mo. bis Fr. von 7 Uhr bis 14 Uhr geöffnet sein.

Der Vertrag soll eine Laufzeit von 3,5 Jahren mit einer Verlängerungsoption von 6 Monaten beinhalten. Voraussichtlicher Vertragsbeginn ist der 01.11.2023 bis 30.04.2027, mit einer Verlängerungsoption bis längstens zum 30.10.2027.

Ort der Leistungserbringung ist Hamburg.

Elektronische Adresse, unter der die Vergabeunterlagen abgerufen werden können oder die Bezeichnung und die Anschrift der Stelle, die die Vergabeunterlagen abgibt oder bei der sie eingesehen werden können:

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz, Referat Vergabe und Beschaffung, Suhrenkamp 100, 22335 Hamburg.

E-Mail: ausschreibungen@justiz.hamburg.de

Die Angebotsfrist läuft bis zum 5. September 2023.

**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!





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 m², Gewerbefläche 3.000 m², 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.



Flourierende Gastronomie mit Saalbetrieb, Außengastronomie und Gästezimmern in Gorleben

Bj. 1956, letzte Modernisierung 2013, Gesamtgewerbefläche innen ca. 220 m², Außengastronomie ca. 90 m², Grundstück 1.808 m², mehrere Lagerräume, Restaurant, 14 Zimmer, inkl. gesamtes Inventar etc., EnEV liegt z. Besichtigung vor

Objekt-Nr. 105-3516

KP: € 599.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



Alteingesessene Gastronomie in Dithmarschen sucht Nachfolger

Baujahr: 1900, letzte Mod. 2019, Areal 1.639 m², Gesamtgewerbefläche 247 m², Wohnfläche 82,73 m², 150 Saalplätze, 60 Clubraumplätze, 30 Gaststubenplätze, 4 Fremdenzimmer, moderne Gastroküche, V 336 kWh/ m²*a, Öl, 1900, kl. H

Objekt-Nr. 105-3223

KP: € 695.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. Zukauf des Inventars möglich.

Nach erfolgreichem Abverkauf zweier Hotelkomplexe auf Rügen ist die Nachfrage bei unseren Kunden weiterhin sehr hoch. Wir suchen Hotels oder größere Pensionen auf Rügen, oder in näherer Umgebung. Auf Wunsch können wir Ihnen eine diskrete Vermarktung garantieren!

Ulrich Delfs – Seit über 35 Jahren im gesamten Bundesgebiet erfolgreich tätig

LBS Immobilien GmbH, Ulrich Delfs

Norderstraße 22, 25813 Husum, ☎ 04841-779925, Mobil: 0171-7716270, info@lbsi-westkueste.de



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

Bj. 1999/2009, letzte Modernisierung 2022, Areal 26.100 m², Wohnfläche 525 m², Nutz-/Nebenfläche 327 m², Gesamtgewerbefläche 852 m², 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/m²*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 m², Gesamtgewerbefläche 140,30 m², Wohnfläche 131,10 m², 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/m²*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
Tel. 04841 / 779925 · Mobil 0171 / 7716270 · 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

Rusum Tel: 0 48 41 / 7 30 41 Fax: 0 48 41 / 7 98 55
Timmendorf / Sylt Tel: 0 48 51 / 8 35 55 77 Fax: 0 48 51 / 8 35 87 12
E-Mail: info@august-thoms.de www.august-thoms.de

VERWALTUNGSSERVICE
RICCI GIESE

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

„Mein 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



Sommerzeit ist Burgerzeit



Art. 1324*
FF-OMG Burger,
geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 100 g, 20 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken



Art. 1600*
FF-Gourmet Burger
rund, geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 40 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken



Art. 2661*
FF-Glossy Brioche
Burger 4,5-Inch
 Maße: Ø 11,0 x H 5,0 cm
 Gewicht: 100 g, 44 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken



Art. 1320*
FF-Gourmet Burger
Sesam, geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 40 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken



Art. 252*
FF-Rusty Burger,
geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 40 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken



Art. 2682*
BB-Brezel-Brioche
Burger mit Sesam
4-Inch
 Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm
 Gewicht: 80 g, 60 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken

Überraschen Sie Ihre Gäste und Kunden mit kreativen Burgern. Sie sind mit frischen Zutaten und ausgefallenen Ideen ein wahrer Allrounder. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an leckeren Kombinationen inspirieren.



Art. 1951*
FF-Red Love Burger,
geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 20 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken



Art. 1845*
FF-Black Burger,
geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 20 St. / Kt.
 ❄ fertig gebacken

Die EDNA App



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!





Sandwiches



STAR
Art. 751*
FF-Ciabatta mit Sandwichschnitt
 Maße: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm
 Gewicht: 115 g, 60 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken



STAR
Art. 2203*
FF-Gourmet Hot Dog
 Maße: L 15,0 x B 4,0 x H 4,0 cm
 Gewicht: 60 g, 40 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken



Art. 2684*
BB-Brezel-Brioche Hot Dog
 Maße: L 17,0 x B 5,0 x H 4,0 cm
 Gewicht: 70 g, 50 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken



STAR
Art. 257*
FF-Kaiserbrötchen, geschnitten
 Maße: Ø 10,0 x H 5,5 cm
 Gewicht: 75 g, 30 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken

und Burger



Art. 2356*
FF-Flying Burger Mischkiste, 4-fach sortiert
 Maße: Ø 5,0 x H 3,0 cm
 Gewicht: 18 g, 160 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken



Art. 2669*
FF-Laugenburger mit Sesam, geschnitten
 Maße: Ø 13,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 115 g, 40 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken



STAR
Art. 1364*
FF-Sourdough Burger, geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 40 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken



STAR
Art. 2357*
FF-Brioche Burger, geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 20 St. / Kt.
 ❄️ fertig gebacken

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

EDNA International GmbH
 Collenhoferstraße 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. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0 800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.