

HOGGA PAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Nachrichten

Einkaufsführer

Shop

Hier will ich bleiben!

So funktioniert Mitarbeiterbindung
in Zeiten von Corona 16

Bella Italia &
Pesto Genovese

Genießer-Paradies Ligurien 28

Digitale Bestellsysteme 68

Die Zukunft der
Eventbranche

Konzepte vs. Pandemie 36

Neue Biertrends 54

Porträt: 5-Sterne-Luxus
und edle Tropfen

The Yeatman 84

Snacks, Saucen & mehr 60

INHALT



28

*Genussreiche
Region Ligurien*

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 8

HOGAPAGE GASTROPOLIS 12

Ploners Gastro-Kolumne

Schluss mit billig –
zum Re-Start

Preise erhöhen! 13

TITELSTORY

**Mitarbeiterbindung
in schwierigen Zeiten**

In der Krise zeigt sich wahre
Führungsqualität 16

SPECIAL

**Krisensicherer Muntermacher
Käffchen? Klar!**

Die braune Bohne bleibt 22

AROUND THE WORLD

Bella Italia & Pesto Genovese
Kulinarische Expedition in die
genussreiche Region Ligurien 28

BRANCHE INSIDE

Quo vadis, Veranstaltungsbranche?
Ein Stimmungsbild im zweiten
Corona-Sommer 36

MANAGEMENT & MARKETING

Exzellente Ausbildung
Qualitätssiegel für die Ausbildung
in der Hotellerie 40

FIGHT CLUB

Hilft die verlängerte Reduzierung der
Mehrwertsteuer bis Ende 2022 der
Branche wirklich? 42

SYSTEMGASTRONOMIE

**Preis der Deutschen
Systemgastronomie**
Neue Helden sucht die
Branche! 48

FOOD & BEVERAGE

**Immer öfter, weil's
besser schmeckt**
Die neuesten Trends rund
um Hopfen und Malz 54

**The Big Five –
Food-Kolumne
von Andrew Fordyce**
PPP – Pure Pleasure Please 59

**Simply lecker –
Snacks, Trends,
Saucen ...**
Convenience 2021 60

TECHNIK & EQUIPMENT

Die Rechnung wird immer mit dem Wirt gemacht
Digitale Bestellsysteme auf dem Prüfstand 68

Kleine Küchenhelden
Innovative Küchenkleingeräte und unverzichtbare Helfer im Küchenalltag 72

Heiß begehrt
Welche Lösungen Gartetechnik und thermische Ausstattung bieten ... 74

Oliv, nachhaltig, durch-zertifiziert – und schick!
Die neuesten Trends in der Berufsmode 78

KARRIERE & RATGEBER

Lebenslanges Lernen
Fünf Weiterbildungstipps für Wissbegierige 80



78

Die neuesten Trends in der Berufsmode



Mitarbeiterbindung in schwierigen Zeiten

16



60

Convenience 2021

STARS & LEGENDS

Über sieben Brücken musst du gehen ...
The Yeatman 84

10 Fragen an ...
Johann von Bülow 90

Jetzt rede ich!
Der Knödel im
Exklusiv-Interview 92

SERVICE

Editorial 3

Bücher – Lesestoff für Profis 46

Bildungskompass 83

News aus den Verbänden 94

HOGAPAGE Marktplatz 96

Vorschau / Impressum 98

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



TYPISCH F. DICK!

Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler in Ihrer Nähe:

www.dick.de/haendler

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

Krisensicherer Muntermacher

Käffchen? Klar! Die braune Bohne bleibt

Ja, auch beim Kaffee wurde das Außer-Haus-Segment im vergangenen Jahr stark gebeutelt. Aber Erholung ist in Sicht – Asien macht's vor. Welche Trends gibt es? Was wird dazu serviert? Wie wichtig ist Nachhaltigkeit? Wir haben uns umgehört. *Text: Gabriele Gugetzer*



Düster klingt sie, die Prognose des Deutschen Kaffeeverbands, jedenfalls auf den ersten Blick. Etwa »minus 21 Prozent«, sagt Ruth Reinemann vom Verband, sei das OOH-Segment im letzten Jahr rückläufig gewesen. Aber gleichzeitig sei auch »ein Plus von zehn Prozent beim Kaffeekonsum zu Hause und bei Familie und Freunden« zu verzeichnen gewesen. Mit anderen Worten: Kaffee bleibt. Ein Blick in den Riesenwachstumsmarkt Asien zeigt, wie schnell sich das Geschäft erholen kann. Von hier kommen auch neue Ideen, die sich unter zwei Stichworte gruppieren lassen: Instagramtauglichkeit und Informationsgehalt.

Big in Japan

Japan gehört weltweit zu den größten Abnehmern von Kaffee. Die Traditionsmarke Hario, inländische Variante von Melitta, wurde 1921 gegründet (Melitta 1909). Nur weil Hario erst in den letzten Jahren wegen ihres verlässlich ansprechenden Designs zum internationalen Kultobjekt avancierte, heißt das im Umkehrschluss nicht, dass die Japaner für den Wach-Kick nur zu Matcha greifen. Überdies besetzte Hario früh Trendbegriffe wie Slow Drip und Nel (mehr dazu im Glossar). Jetzt werden ihre Produkte auch in unserer heimischen Gastro immer sichtbarer.

Von Asien lernen geht am schnellsten in Singapur. Dort finden sich Trends unterm Brennglas. Sinnlichkeit, Duft, Entspannung pur – das ist die verführerische Kombination aus Café und Blumengeschäft, wie es das Wildseed Café vormacht. Neue Süße im Kaffee? Da haben die Coffee Academics schöne Ideen auf Lager. Kaffee nur zu Teilchen? »Wir haben uns von

Rezepten aus Kaffeebohnenregionen inspirieren lassen«, berichten die Kaffee-Akademiker und empfehlen Latte, Cappuccino, Flat White und Long Black (s. Glossar) hingegen zum Pulled Pork Burger oder zur Pasta mit Meeresfrüchten.

Kaffeebohnen wie Wein zu beschreiben und auf natürliche Aromen zwischen Grapefruit, Jasmin und

Pfeffer zu verweisen, ist ein Trend, der weltweit Fahrt aufgenommen hat. Schon auf der Bohnenverpackung macht das was her. Röster/Inhaber Jochen Hintze von JOcaffè ist überzeugt, dass Kunden so etwas auch schmecken, selbst wenn sie es vielleicht nicht so ausdrücken würden. Aber vor 15 Jahren, merkt er an, habe man auch noch nicht den Wortschatz gehabt, um Weine präziser zu beschreiben. In seinem Café geht's bewusst pingelig zu: »Wir regen an, den Geschmack zu hinterfragen ... ist es nun Cassis oder doch Brombeere?« Auch ein Branchengroßer wie J. J. Darboven bestätigt diesen Trend zu mehr Wissen. »Aromen und Geschmackbeschreibungen sind ganz wichtig«, sagt Philipp Diekmann, ihr Akademie- und Innovationsmanager.

MICHAEL HOLLAUS' KAFFEEGEWÜRZ: JE EIN TEIL ZIMT, KARDAMOM, KORIAN- DER, PIMENT, MUSKAT, PFEFFER, GEWÜRZ- NELKE. VOR DEM MISCHEN LEICHT ANRÖSTEN, DANN MAHLEN.



**VORGEZOGENE
NEUWAHLEN!
WMF WÄHLEN UND SPAREN.**



**ÜBERZEUGENDE KAFFEEQUALITÄT,
ZUVERLÄSSIG, EINFACH ZU BEDIENEN**

WMF 1300 S: Für ein hochwertiges Kaffeelerlebnis auf robustem und überzeugendem Weg bietet sie eine große Auswahl an professionellen Kaffee- und Schokoladenspezialitäten. Die WMF 1300 S verfügt über eine Reihe neuer Funktionen, die für herausragende Zuverlässigkeit und Wartungsfreundlichkeit sorgen.



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com

Alles zu unserem Wahlprogramm mit attraktiven Angeboten finden Sie hier:



Bella Italia & Pesto Genovese

Kulinarische Expedition in die genussreiche
Region Ligurien



Feine Vorspeisen, verzauberte Ausblicke, Strandkultur ... und mit Genua eine der coolsten Geheimtipps in Sachen Stadt: Was wir jetzt brauchen, zum Träumen und für Inspirationen, ist Ligurien. *Text: Gabriele Gugetzer*

Schon die alten Römer fühlten sich in Ligurien wohl, diesem langen, schmalen Streifen, der sich von der Toskana bis zur Blumenküste Frankreichs hinzieht. Die Küste bietet fast an jeder Kurve einen unverbauten Blick aufs Mittelmeer, bei dem selbst Hartgesottene ins Quietschen kommen. Das Hinterland ist unerschlossen, ländlich, von hier stammen die berühmten sanften Olivenöle, die Taggiasca-Olive und die Pigna-Bohne aus dem Slow-Food-Umfeld. Nicht nur Basilikum, auch Borretsch und vor allen Dingen Majoran spielen eine wichtige Rolle in der frischen, leichten Küche der Region. Wildkräuter (erbette) werden für Nudelfüllungen verwendet, Walnüsse und Pinienkerne, einst das Eiweiß des armen Mannes, zu Saucen verarbeitet. Pesto, wohl die begehrtes-

te Pastasauce der Welt, ist offiziell Kulturgut geworden, weshalb sie auch im Handgepäck mitfliegen darf.

Die wahre Schönheit Italiens

In Ligurien ist das echte »bella Italia« zu finden. Hier muss sich nicht ständig alles ändern. Klar, Genuas Altstadt ist sicherer geworden, was eine dringend nötige Veränderung war. Auch die vor sich hin bröselnden Renaissancepaläste der Stadt wurden restauriert; entlang der Strade Nuove stehen sie als Prachtbauten. Stararchitekt Renzo Piano hat sich modern und publikumsbeliebt am Genueser Hafen verewigt, die berühmte eingestürzte Brücke steht auch schon wieder. In der Kulinarik hingegen war Ligurien schon immer dort, wo aktuell der Zeitgeist tobt. Cucina povera, Kräuterküche, viel Fisch, Regionalität. Handgemachte Pastasorten für das Wohlfühl und die Optik. Viele traditionelle Zutaten. Aperitifkultur. Was fehlt noch? Na? Nix.

Für kurzlebige Trends ist dieser entspannte Flecken Erde mit seinem verzauberten Licht nicht geeignet, und



Preis der Deutschen Systemgastronomie

Neue Helden sucht die Branche!

Das lange Warten hat bald ein Ende – der Preis der Deutschen Systemgastronomie wird diesen Herbst wieder feierlich verliehen! Aus der Corona-bedingten einjährigen Zwangspause meldet sich die Branchenauszeichnung mit neuem, frischem Konzept und einer hochkarätigen Jury zurück. Aufgepasst: Jeder kann sich jetzt für die Auszeichnung bewerben oder Kandidaten nominieren!

Text: Daniela Müller



TORBEN LEIF BRODERSEN,
HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER
DES DEUTSCHEN FRANCHISE-
VERBANDS E.V.

»Der Preis hat eine hohe Symbolfunktion, dient als Best Practice und Inspiration für die Gastronomie insgesamt. Das sollte auch die Messlatte für die Bewerber sein.«

PATRICK JUNGE, INHA-
BER & GESCHÄFTSFÜH-
RER DER PANICEUS
HOLDING GMBH

»Bei Peter Pane sehen mein Team und ich grundsätzlich keine Hindernisse, sondern nur Herausforderungen. Daher bin ich froh, dass wir mit der Vergabe des Preises der Deutschen Systemgastronomie – vor allem in der aktuellen Lage – aktiv dazu beitragen können, positive Signale zu senden, die Mut machen.«



LARS ECKART, GESCHÄFTSFÜHRER &
MANAGING DIRECTOR PAULANER FRANCHISE
& CONSULTING GMBH

»Der Preis der Deutschen Systemgastronomie ehrt nicht nur wegweisende Leistungen der Branche, sondern blickt immer auch über den Teller- rand hinaus auf gesellschaftliche Herausforderungen. Ich freue mich, Teil der Jury zu sein, und bin gespannt auf vielfältige Bewerbungen.«



Fast kommt es einem wie gestern vor, dass die sympathische Laure Berment für die App gegen Lebensmittelverschwendung »Too Good To Go« im Rahmen des BdS-Mittagsempfangs 2019 strahlend den Branchenpreis entgegengenommen hat. Und doch ist seither viel Zeit vergangen und noch mehr passiert. Im letzten Jahr musste die Preisvergabe, wie viele andere liebgezwonnene Events, leider aufgrund der Coronapandemie entfallen. Nun ist der Preis der Deutschen Systemgastronomie zurück. Nicht nur der Name ist neu. Auch das Konzept wurde zum 10. Jubiläum einem kompletten Relaunch unterzogen.

Jetzt bewerben oder nominieren!

Eines ist gleichgeblieben: Mit der Auszeichnung werden Personen, Unternehmen, Initiativen oder Einrichtungen in Deutschland geehrt, die sich in besonderer und beispielhafter Weise um die Branche Systemgastronomie bzw. um deren Herausforderungen verdient gemacht haben. Preisträger in den vergangenen Jahren waren u. a. Claudia Letzner und Conrad Krödel von der Beruflichen Schule in Elmsborn für die Initiierung des »Teamcups der Systemgastronomie« als mittlerweile größte Ausbildungsmeisterschaft der Branche, der damals amtierende Arbeitgeberpräsident Prof. Dieter Hundt für die Integration des BdS in

die Sozialpartnerschaft und die McDonald's Kinderhilfe Stiftung stellvertretend für das soziale Engagement der Branche.

Anders als in den vergangenen Jahren werden die Kandidaten in diesem Jahr jedoch nicht von der Jury nominiert, sondern in einer offenen Ausschreibung gefunden. Potenzielle Preisträger können sich also noch bis zum 30. Juni 2021 selbst bewerben oder im Rahmen einer Vorschlagsbewerbung nominiert werden. Eine ausgewählte und unabhängige Jury, die sich aus einer breiten Expertenmeinung aus Politik, Wirtschaft, Verbänden, Medien sowie natürlich auch aus Kennern der (System-)

Simply lecker – Snacks, Trends, Saucen ...

Convenience 2021

Längst sind die Zeiten vorbei, in denen Convenience vorrangig ein schneller, weniger ein köstlicher Helfer sein sollte. Heute sieht sich die Branche als Ideengeber, erfindet Konzepte wie vegetarische Butcher, rührt eine Saucen-Typologie an und entwickelt haltbare Avocado-mousse zum Träumen.

Text: Gabriele Guetzer



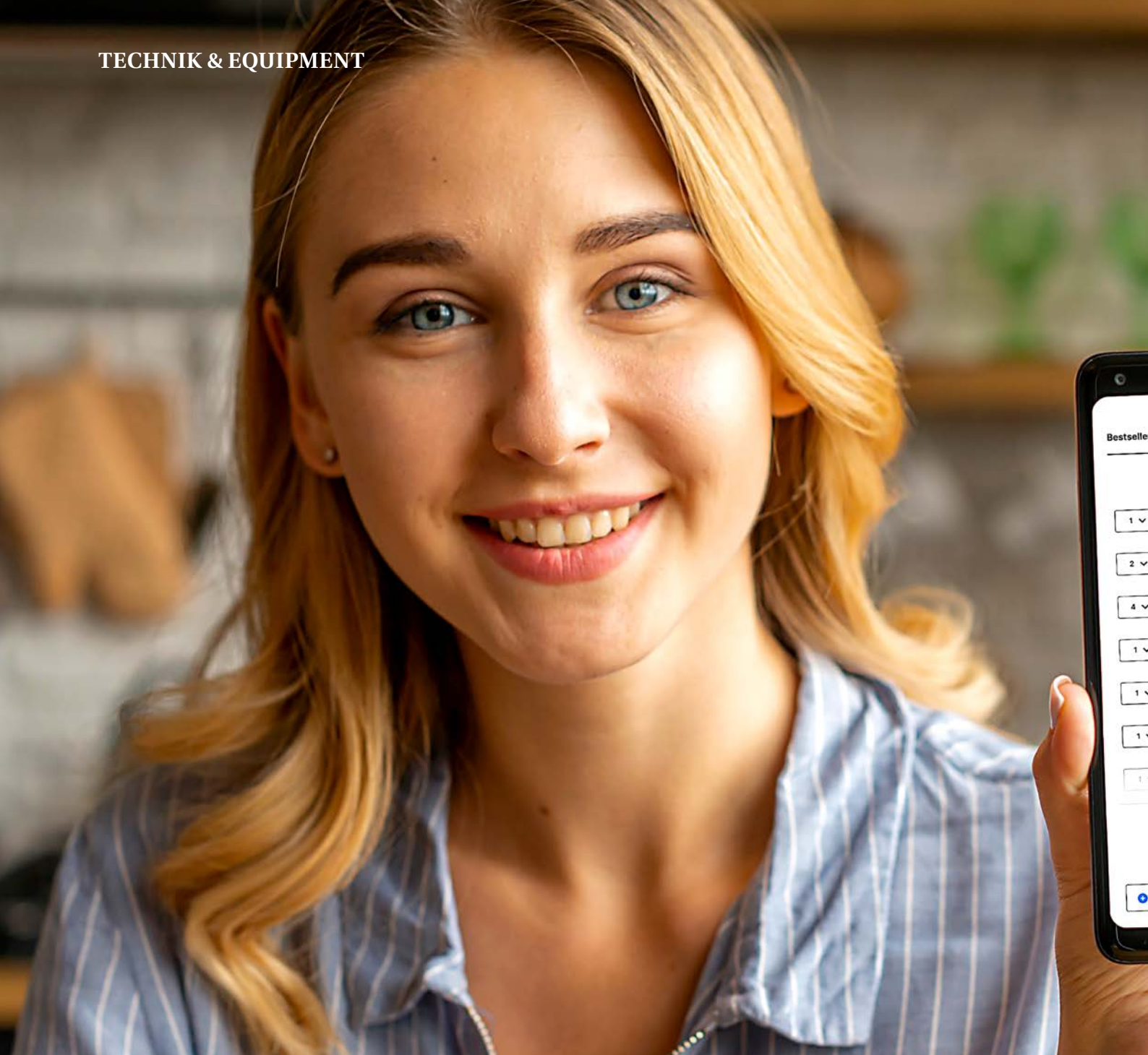
GEMÜSEPOWER BUNT UND KÖSTLICH

Die neuen WIBERG Essig-Gemüsevarianten **AcetoPlus Karotte** und **AcetoPlus Paprika** bringen Farbe sowie ein feines, fruchtig-prickelndes Säureerlebnis auf die Teller. Im Handumdrehen entstehen herrliche Vinaigrettes, Dressings, Marinaden und Emulsionen – natürlich nicht nur zum Verfeinern von Salaten!

NEU

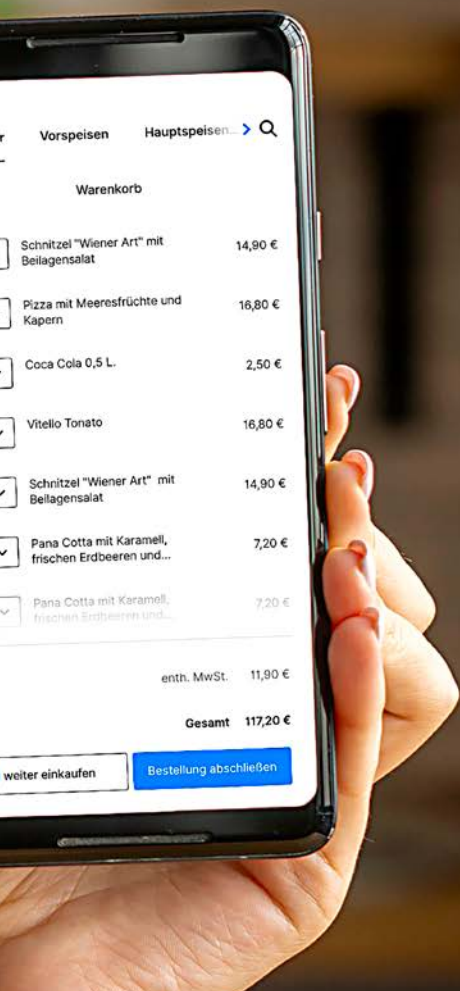
WIBERG





Die Rechnung wird immer mit dem Wirt gemacht

Fotos: Gastro-MIS; Tobit



Tobit bietet ein digitales Bestell- und Bezahlssystem, mit dem der Gast direkt von zu Hause oder vom Tisch aus per Handy ordern kann.

Digitale Bestellsysteme auf dem Prüfstand

Digitale Bestellsysteme machen aus der Not eine Tugend. Wer ihren Nutzen erkannt hat, wird diesen auch lange nach der Corona-Krise noch schätzen.

Text: Michael Eichhammer

Lieferdienste haben es vorgemacht, doch in den Zeiten der Pandemie-Restriktionen entdeckten auch klassische Restaurant-Konzepte das Take-away-Geschäft für sich, ebenso wie die Selbstabholung von bestellten Gerichten durch die Gäste. In Phasen der lockereren Corona-Auflagen als Ergänzung zum herkömmlichen Geschäft – und in Phasen der kompromisslosen Lockdowns als letzte Bastion, um trotz geschlossener Betriebe überhaupt noch wirtschaftlich bestehen zu können. Dazu kommt: Wer für seine Gäste nicht mehr präsent ist, wird vergessen. Egal ob »Lockdown light« oder »Lockdown ultrahart«: Wer in diesen stürmischen Zeiten auf Lieferung und Abholung seiner Gerichte setzt, macht keine Freundsprünge über den Gewinn, tut aber gleichzeitig, was nötig ist, um die Kundenbindung aufrechtzuerhalten. Denn nur so bleibt man in den Köpfen der Kunden. Und Liebe geht bekanntlich durch den Magen ...

Um technisch für diese neue Situation gewappnet zu sein, benötigt man digitale Tools wie ein Online-Bestellsystem. Bestellungen per Telefon gelten längst als aus der Mode. Zumal der Bestellvorgang auf diese Weise für den Gastgeber ebenso umständlich ist wie für den Kunden. Eine eigene App oder ein neues Feature eigens für die bestehende Webseite programmieren zu lassen, ist für die meisten zu kostenin-

tensiv. Doch selbst wer die finanziellen Ressourcen dazu hat, verliert mit so einem Projekt viel zu viel kostbare Zeit. Eine Alternative wäre eine provisionsbasierte Kooperation mit einem Anbieter im Lieferservice-Geschäft. Wer sich dafür entscheidet, verzichtet jedoch auf einen Teil der Einnahmen. Je bekannter der Anbieter (beispielsweise Lieferando), desto höher wird die Provision sein – und desto geringer die eigene Marge für den Gastgeber. Alternativen sind digitale Bestellsysteme, in die man zunächst investieren muss, bei denen man aber das Zepter nicht aus der Hand gibt. Langfristig sollten sich die Kosten natürlich amortisieren. Last but not least gibt es auch noch Anbieter von kostenlosen Bestellsystemen. Christian Bauer, Geschäftsführer der resmio GmbH, empfiehlt, die digitalen Geschäftsprozesse in die eigene Hand zu nehmen: »Bei der Wahl des Bestellsystems sollten Restaurantbetreiber darauf achten, dass sie ihr kostbarstes Gut nicht verspielen: die Gästedaten.«

Direkt vernetzt mit Google

Anbieter wie resmio erlauben es dem Gastgeber, auch ohne Programmierkenntnisse intuitiv ein Bestellsystem zu nutzen, mit dessen Hilfe man Take-away- und Liefer-Dienste anbieten kann. Laut firmeneigenen Angaben sollte die benutzerfreundliche Einrichtung auf der eigenen Webseite nicht mehr als 15 bis 30 Minuten dauern. Das liegt unter anderem daran, dass die bereits bestehende Speisekarte einfach importiert werden kann. Änderungs-

ÜBER SIEBEN BRÜCKEN MUSST DU GEHEN ...



The Yeatman

Nicht nur für seine sechs berühmten Brücken ist die portugiesische Hafenstadt Porto berühmt. Sondern auch für eine siebte, Adrian Bridge. Dem Tausendsassa mit dem passenden Namen gehört das Fünf-Sterne-Hotel The Yeatman und jetzt auch die World of Wine.

Text: Gabriele Guetzer



10 FRAGEN AN

...Johann von Bülow

Mit seiner Rolle in dem Komödien-Hit »Nach fünf im Urwald« gelang Johann von Bülow vor 26 Jahren der Kino-Durchbruch. Seitdem zählt der gebürtige Münchener und Absolvent der renommierten Otto-Falckenberg-Schule zu den erfolgreichsten Schauspiel-Stars Deutschlands. Von Bülow? Ja, der 48-Jährige hat tatsächlich eine entfernte verwandtschaftliche Verbindung zu Loriot. In der Samstagabend-Krimireihe »Herr und Frau Bulle« (vierte Episode seit Kurzem in der ZDF-Mediathek) glänzt von Bülow als fettnapfaffiner Fallanalytiker Heiko Wills. Endlich mal eine neue Farbe im Krimi-Einheitsbrei, lobten die Kritiker vor allem von Bülow für sein komödiantisches Talent. Nur vor der Kamera oder auf der Bühne stehen? Das reicht ihm nicht, er zählt auch zu den angesagtesten Hörbuch-Vorlesern.

Interview: Sebastian Bütow



Sie bereichern den Cast der dritten Staffel von »Das Boot«, einer hochgelobten internationalen Produktion, die in mehr als 100 Länder verkauft wurde. Auf welche Produktionen mit Ihnen dürfen wir uns noch freuen?

Ich bin in »Acht Zeugen« zu sehen, einer neuen Crime- und Mini-Serie, in der Alexandra Maria Lara die Hauptrolle spielt. Es geht hier um die Frage, ob Erinnerungen manipuliert werden können (Aktuell zu sehen bei RTL Now, d. Red.). Kürzlich habe ich wieder ein Hörbuch eingelesen, »Monschau« von Steffen Kopetzky. Der Roman erzählt von der letzten Pocken-Epidemie in Deutschland in den Sechzigerjahren. Eine sehr spannende Geschichte.



Warum gilt die Komödie eigentlich als schwierigstes Genre im Film?

Es gibt deutlich weniger gute Komödien als gute Dramen. Ob etwas lustig ist oder nicht, hat viel mit Musikalität und Rhythmus zu tun, es ist ein bisschen wie Musik machen. Man muss sehr konzentriert arbeiten und genau wissen, wie man was setzt – sonst funktioniert es nicht. Szenen sind nicht von alleine lustig, man muss präzise daran basteln, bis sie gelingen. Es gibt den berühmten Satz »Der Spaß bleibt auf der Bühne«. Wenn man nur damit beschäftigt ist, selber Spaß zu haben, dann bleibt dieser für diejenigen, die sich das angucken, womöglich auf der Strecke.



Die Dreharbeiten der neuen »Herr und Frau Bulle«-Episode mit Ihnen und Alice Dwyer in den Titelrollen verliefen diesmal etwas schleppender.

Richtig. Im März 2020 haben wir angefangen zu drehen, dann konnten wir wegen des ersten Lockdowns erst im Juni weiterdrehen. Die winterlichen Klamotten mussten wir dann trotz Hitze weitertragen, was sich manchmal etwas absurd anfühlte.



Sie haben schon seit Ihrer Kindheit eine Affinität zu schönen Hotels. Welche fallen Ihnen spontan ein?

In Europa das »Waldhaus« in Sils Maria, ein familiengeführtes Schweizer Traditions-Grand-Hotel in der Nähe von St. Moritz. Vor mehr als 20 Jahren war ich auf Bali in dem »Four-Seasons-Resort Bali at Jimbaran Bay«. Damals gab es noch nicht so viele solcher Anlagen, die sich sanft in die Natur einfügen. Neben dem Luxus ist die Schönheit der Natur dort erhalten geblieben, das hat mich sehr beeindruckt.



Was erwarten Sie von einem Hotel, wenn Sie beruflich in anderen Orten unterwegs sind?

Mir ist wichtig, dass ich etwas Platz habe im Hotelzimmer. Ich mag das Gefühl, mich etwas ausbreiten zu können, bin ein Fan von Großzügigkeit, was die Zimmer betrifft. Und ein Fan von klaren Linien und weniger Schnörkel. Toll sind Hotels, denen es gelingt, ein Gefühl von persönlichem Engagement für den Gast zu vermitteln.



Gibt es in der Gastronomie etwas, das Sie abschreckt?

Wenn ich in ein Restaurant gehe und das Gefühl habe, da ist niemand, dessen Lokal das ist, alles ist austauschbar, finde ich das nicht besonders anziehend. Ich gehe auch mal an der Autobahn zu McDonald's, wenn ich Lust darauf habe. Aber eine inhabergeführte, persönliche Gastronomie ist für mich immer noch das Schönste am Essen gehen. Ich mag auch keine mit unendlich vielen Gerichten vollgestopften Speisekarten, die aus Convenience Food bestehen. Wenn angelieferte Bestandteile aufgewärmt werden, hat das für mich nichts mit Kochkultur zu tun. Dieses Industriell-Kantinenartige finde ich schrecklich.



Was muss ein Restaurant haben, damit es Ihr Interesse weckt?

Ich finde, das ist im Vorfeld schwer zu benennen. Man kann in Neapel am Hafen spazieren gehen, plötzlich ein kleines Fischlokal entdecken, von dem man später denkt, dorthin wäre ich niemals geraten, wenn der Zufall es nicht gewollt hätte, und es war dann einer der schönsten Nachmittage, den man in einem Restaurant erleben kann.



Haben Sie ein Lieblingslokal?

Das »Lokal« in der Berliner Linienstraße ist ein bisschen so etwas wie mein Stammlokal. Maren Thimm und ihr Team geben mir ein Gefühl von »nach Hause kommen«. Das zu schaffen, ist die größte Leistung, die ein Gastronom hinbekommen kann.



Mit welcher berühmten Persönlichkeit würden Sie gerne einen Drink nehmen?

Ich habe jüngst einen Podcast mit Barack Obama und Bruce Springsteen gehört. Mit den beiden würde ich gerne einen Drink nehmen. Obama möchte ich fragen, ob er sich als Ex-US-Präsident das Leben zurückwünscht, das er zuvor hatte.

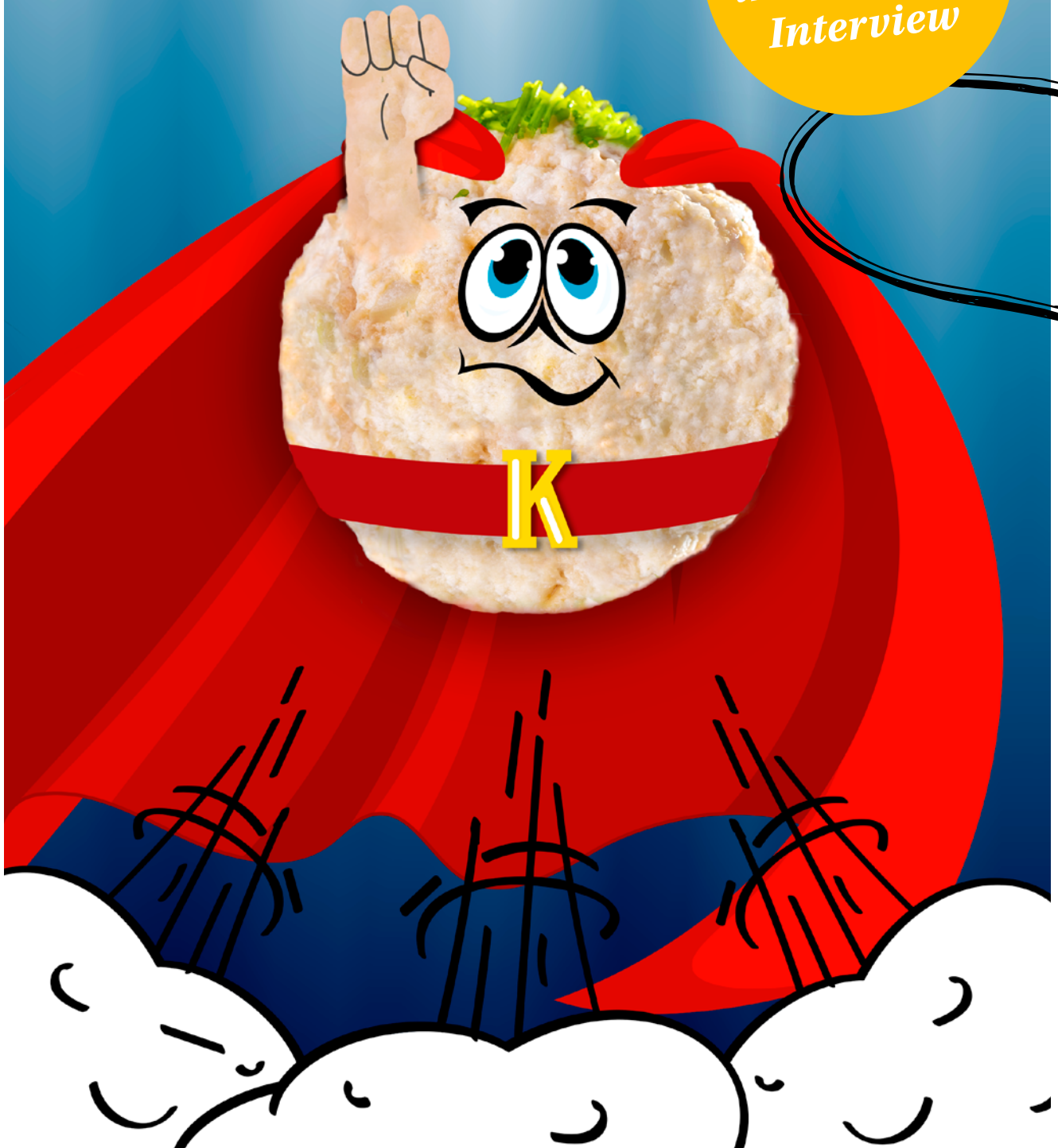


Das Leben ist zu kurz, um ...

... in Hotelzimmern mit Duschvorhängen zu übernachten.

JETZT REDE ICH!

*Der
Knödel
im Exklusiv-
Interview*





Seine imposante Gestalt kann es mit jeder Weltkugel aufnehmen. Aber nicht nur auf Wirtshaus-Tellern, auch in der Geschichte hat der Knödel reichlich Spuren hinterlassen! Das Exklusiv-Interview.

Verehrt werden Sie in vielen Regionen, aber in der bayerischen Donau-Stadt Deggendorf genießen Sie einen Legenden-Status wie Frank Sinatra in Las Vegas. Wie haben Sie das geschafft?

Jip, dieses stylische Städtchen trägt offiziell den ehrenwerten Titel Knödelstadt, und »Deggendorfer Knödel« zählen zu den besten Kreationen meiner Wenigkeit, ganz klar. Wissen Sie, ohne eine Heldentat von mir wäre dieser Ort einst brutal ausgelöscht worden.

Wie bitte?!

Da brauchen Sie gar nicht so blöd zu gucken. Laut einer Sage habe ich Deggendorf schlicht gerettet! Böhmisches Krieger belagerten die Stadt, wetzten schon die Messer. Spione, die über die Stadtmauern lugten, bewarf dann aber die Frau des Bürgermeisters mit Knödeln. Die Spione stürzten von der Mauer und berichteten ihren Mitstreitern panisch, dass man sich besser zurückziehen solle. Denn wer noch über so viel Essen verfügt, dass man damit werfen kann, ist zu gefährlich! Der geplante Sieg durch Aus Hungern hatte sich damit erledigt, die Truppen zogen ab.

Krasse Story. Jetzt leuchtet mir auch ein, warum das Stadtmuseum Ihnen eine eigene Ausstellung widmete.

Ach, ich wurde und werde da immer wieder irgendwie abgefeiert. In der Altstadt gibt es übrigens auch eine Brunnenfigur aus Bronze, die »Knödelwerferin«, sodass diese Heldentat nie vergessen wird.

Als Heldentat empfinden es sicherlich auch viele Fans von Ihnen, wenn Sie perfekt zubereitet werden. Welche Ihrer vielen Variationen gilt eigentlich als der Ur-Knödel?

Logisch, dass in vielen Regionen behauptet wird, dass ich hier oder dort erfunden wurde. Thüringer Klöße gibt es nachweislich seit mehr als 200 Jahren, das erste Knödelrezept aus Franken stammt aus dem Jahr 1850. Und die Österreicher berufen sich auf ein Tiroler Fastenknödel-Rezept aus dem 16. Jahrhundert. Keiner kann eindeutig belegen, wer nun wirklich das Genie war, das mich zuallererst kreierte.

Apropos Genie, sogar Goethe schrieb über Sie.

Ja, und seine Worte über »Grüne Klöße« passen ganz gut in diesen Kontext: »Die Weimarer behaupten, ihre Klöße hätten überhaupt vor allen anderen etwas voraus! Wir sehen hier in Weimar ja nur ein Minimum der Klöße des Landes, und wahrscheinlich gar nicht die besten.«

Welche Knödel oder Klöße sind denn aktuell aus Ihrer Sicht die allerbesten?

Ach, wissen Sie, ich habe eine schier unendliche Vielfalt zu bieten, von Kartoffel-, Semmel- bis Topfenknödel, und, und, und! In Böhmen werde ich bekanntlich in Scheiben serviert. Es gibt auch immer mehr herrliche Variationen im süßen Bereich. Die Klassiker wie etwa Marillen- oder Zwetschgenknödel sind eh unsterblich. Haben Sie schon mal süße Quarkknödel mit Nougat-Füllung probiert? Ein Gedicht! Wenn Sie möchten, verrate ich Ihnen noch eine echte Sensation unter den süßen Knödeln...

Okay, schießen Sie los!

Der letzte Schrei sind Knödel aus japanischem Mochi-Teig mit cremiger Eis-Füllung. Der Teig wird aus Klebreis-Mehl hergestellt. Wie Sie sehen, bin ich viel breiter aufgestellt, als so mancher vermutet. Es gibt ja immer noch Banausen, die meinen, ich wäre so ein zurückgebliebener Wirtshaus-Hansl, der gerne in fetten Soßen badet und sich mit Bier abduckt. Von wegen! Zumal ich auch eine eigene Industrie erschaffen habe.

Wie meinen Sie das?

Ein Koch, der etwas auf sich hält, besitzt Knödeltöpfe, Schneidemaschinen für Knödelbrot, Knödelschüsseln und so weiter. Sie glauben gar nicht, wie viele Arbeitsplätze ich damit erschaffen habe!

Knödel, wir danken Ihnen für das Gespräch. ■

Text: Sebastian Bütow