

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

11/2018

neu denken


Gastro-Trends:
Was kommt,
was bleibt? S. 16

vergleichen

Reservierungstools
für Restaurants S. 20

anbieten

Frühstück im Hotel
floriert S. 48



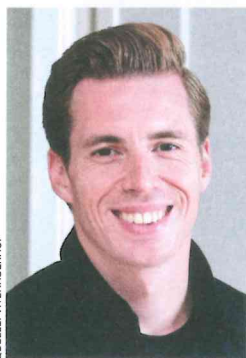
DER GAST
ALS FREUND



QUELLE: 25HOURS HOTEL COMPANY

Das Geheimnis des Erfolgs

Die Hotelkette 25hours ist bekannt für ihre individuell designten und durchkomponierten Häuser. Damit jeder neue Standort den Aufenthalt zu einem einzigartigen Erlebnis macht, hat das Unternehmen sein Extra Hour Lab gegründet. Das Lab-Team aus u.a. Milia Seyppel, Geraldine Spilker, Lisa Strunz und Anne van Wetteren entwickelt für jedes Hotel ein individuelles Konzept und entsprechende innenarchitektonische Design- und Gestaltungsideen. So widmet sich das Hamburger 25hours Hotel ganz der Seefahrt: In Seecontainern untergebrachte Meetingräume und eine Sauna sorgen für die entsprechende Atmosphäre. Bereichert wird der kreative Prozess auch durch den vielseitigen Hintergrund der Konzeptionerinnen als Anthropologin, Designerin, Designpsychologin oder Philosophin. „Unser Ziel ist es, dem Gast eine Geschichte zu erzählen, ihn darin eintauchen und selbst Teil werden zu lassen. Unsere Hotels sind ein Ort zum Erleben, Entdecken, Entspannen“, erklärt Milia Seyppel.



QUELLE: WITZNAUERHOF

Fermentation in Vitznau

Die „Gault&Millau Entdeckung des Jahres 2019“ in der Deutschschweiz heißt Jeroen Achtien und kocht im Restaurant Sens des Hotel Vitznauerhof in

Vitznau. Aus dem Stand erreichte der ehemalige Küchenchef des 3-Sterne-Restaurants De Librije im niederländischen Zwolle eine 16-Punkte-Auszeichnung. Der 30-Jährige überzeugte die Jury mit seinem neuartigen Fermentationsverfahren und seinem Gespür für kreative Aromakombinationen. Bei der Speisenauswahl legt der gebürtige Niederländer Achtien stets Wert auf Regionalität und Saisonalität.



QUELLE: PROMEDIA

Mit Minimalismus zum Titel

Gault&Millau Koch des Jahres 2019 in Österreich ist der 30-jährige Benjamin Parth, Küchenchef vom Gourmetrestaurant Stüva im Hotel Yscla im österreichischen Ischgl. Gault&Millau

vergift die prestigeträchtige Auszeichnung damit zum 36. Mal. Parths Gourmetkonzept für das Stüva besteht darin, nie mehr als drei Geschmackskomponenten in einem Gericht zu verwenden. Dabei verbindet er internationale Kulinarik mit Tiroler Tradition. So entstehen puristische Kreationen von höchster Geschmacksdichte. Bereits 2009 erkochte sich der Tiroler seine erste Gault&Millau-Haube und war damit jüngster Haubenkoch Österreichs.



QUELLE: GASTRO VISION

QUELLE: SCRAEGG

15-Sekunden-Rührei erfunden

Der Gastro Vision Förderpreis in der Kategorie „analog“ geht in diesem Jahr an die Scraegg GmbH der beiden Gründer und Geschäftsführer Florian Hofbauer (re.) und Chris Rapp sowie des Gründers Andreas Leonhard (li.). Hinter Scraegg Pro verbirgt sich ein patentiertes Gerät zur vollautomatischen, geruchsfreien Zubereitung von Rührei in nur 15 Sekunden. Dank der schonenden Zubereitung der Eimasse mittels Wasserdampf bleiben alle Nährstoffe des Eis erhalten. Fett und Kochgeschirr sind dafür nicht nötig und Becher aus recyclebarem Material schonen die Ressourcen.

Mehr dazu unter: scraegg.com