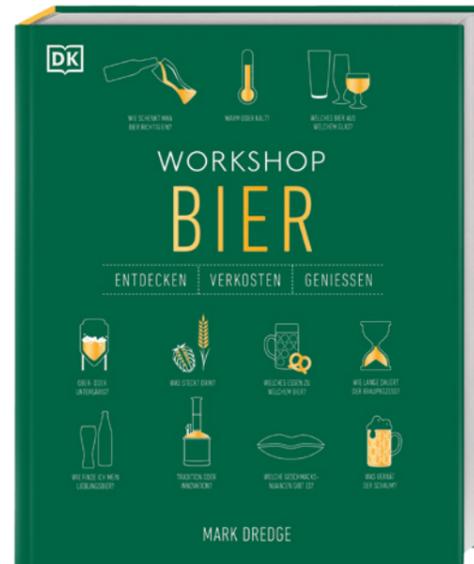


Buchtipp

Spannendes Wissen rund um das Bier

Das Bier ist das beliebteste alkoholische Getränk der Deutschen. Wer seine Gäste dauerhaft mit neuen Ideen begeistern möchte, sollte also die Fakten und praktische Tipps zur Verkostung kennen. Fundiertes Hintergrundwissen für Gastronomen, Köche und Gäste liefert der britische Bierexperte Mark Dredge in seinem Guide: „Workshop Bier“.

Auf 224 Seiten mit farbigen Fotos und Illustrationen bietet Mark Dredge ein leicht verständliches Bier-Tasting in Buchform. Er stellt alle Sorten des Gerstensaftes in Porträtform aus aller Welt vor, vielleicht ist eine neue Sorte für ihre Getränkekarte dabei? Es gibt Lagerbier, Pale Ale, IPA, Weizen, belgisches Bier und viele mehr. Zudem liefert er informative Fakten rund um das beliebte alkoholische Getränk, mit denen Sie bei Ihren Gästen punkten können. Von der Entstehung des Gerstensaftes über Zutaten und Geschmacksnoten bis hin zu aktuellen Trends ist alles dabei. Der Bier-Experte gibt auch praktische Tipps für den Gastro-Alltag wie in etwa die Wahl



„Workshop Bier. Entdecken. Verkosten. Genießen“ von Markus Dredge, DK Verlag, ISBN 978-3-8310-4640-9, 22,95 Euro

des passenden Glases und das richtige Einschenken der Schaumkrone. Und er erklärt, welches Essen die Aromen des Deutschen liebsten alkoholischen Drinks am besten ergänzt. Zusammengefasst: Alles Wissenswerte über Bier in nur einem Buch. Ein ultimatives Handbuch für alle Köche und Gastronomen.

Cocktail-Klassiker

CALIFORNICATION



Zutaten:

- 2 cl Wodka
- 2 cl Gin
- 2 cl Rum (weiß)
- 2 cl Tequila (silver)
- 1,5 cl Orangenlikör (Triple Sec)
- 1,5 cl Limettensaft
- 7 cl Orangensaft

Bei dem absoluten Sommer-Klassiker kommen nicht nur viele Vitamine ins Glas, sondern auch reichlich Alkohol. Damit kann man sich, wenn der Sonnenschein fehlt, ganz einfach die Sonnenstrahlen einschenken. Der **Californication** ist als genau das angelegt: ein frischer, fruchtiger Cocktail, der einen am Pool erfrischt und abends den lauen Sommerabend versüßt. Der Klassiker wurde, anders als die meisten berühmten und beliebten Cocktails, von einem Schriftsteller erfunden. Der Autor Tom Wolfe schrieb 1980 in einer seiner Kurzgeschichten über einen Kalifornier, der sich arrogant auf der Wall Street über die Händler echauffiert. Angelehnt an den rüpeligen Hauptcharakter kreiert Wolfe für einen befreundeten Barbesitzer den beliebten Cocktail-Klassiker.

Der süße Drink mag aussehen, wie ein harmloser Orangen-Cocktail, aber Vorsicht ist geboten! Denn der fruchtige Cocktail ist im Grunde ein Long Island Iced Tea mit frischem Orangensaft statt Cola. Wodka, Gin, weißer Rum und Tequila werden gut im Shaker mit Eis geshaked und in ein Glas mit großen Eiswürfeln abgeseiht. Wichtig ist, dass für den Klassiker frischer Limettensaft und Orangensaft verwendet werden, damit die sommerlichen Aromen auch wirklich zur Geltung kommen. Und auch bei diesem Cocktail-Klassiker mit vielen Alkoholika gilt die Devise: das Kopfschmerzrisiko ist bei höherer Qualität geringer.

Save the Date

FOODSpecial Leipzig

Vom 5. bis 7. November 2023 lädt der Service-Bund zur dritten Ausgabe der FOODSpecial nach Leipzig ein – und das auf Initiative der Gebietszentralen: Albrecht + Neiss, Bauer, Flach, Flach Rhein-Main, List, Nordischer Food Service, OMEGA SORG, Rauchhaupt und Schwalenstöcker & Gantz. Rund 100 Lieferantenpartner sorgen für ein abwechslungsreiches Programm: Showcooking, Warenkunde, Trends, Neuheiten und Bewährtem durch alle Sortimentsbereiche. Der Eigenmarken-Stand wird zum Besuchermagnet. Messebesucher können sich über das Eigenmarken-Sortiment des Service-Bund informieren und erhalten Tipps rund um die passende Weinbegleitung. Wer nach Möglichkeiten sucht, seinen gastronomischen Betrieb zu digitalisieren, informiert sich am Stand von ServisaPOS über das Kassensystem und dazugehörige Vermarktungsaktionen. Tipps rund um die Themen Convenience und die ExpertPartnership geben die Experten von Sander.

Parallel zur FOODSpecial findet die ISS GUT! mit rund 300 Ausstellern statt. Die Branche erwartet ein gefächertes Angebot für den Außer-Haus-Markt – von Technik und Ausstattung über



Nahrungsmittel und Getränke bis zu Dienst- und Beratungsleistungen. Neben einem vielseitigen Rahmenprogramm mit Azubi-Wettbewerben, Bratwurstcup und Food Artistic gibt es auch Raum für Diskussionen rund um Themen, wie Zukunftstrends in der Gastronomie, Kita- und Schulverpflegung sowie Regionalität.

„Wir freuen uns, dass die ISS GUT! auch in den Corona-Jahren immer die Chance hatte, durchgeführt zu werden. Jetzt blicken wir nach vorne und planen als wichtigster Branchentreff im Osten Deutschlands das volle Messeerlebnis“, sagt Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe GmbH. „Besonders freue ich mich über die erneute Zusammenarbeit mit der FOODSpecial, die unter dem Dach der ISS GUT! das Angebot maßgeblich erweitern wird.“

Top Consultant 2023

Björn Grimm im Thinktank mit Bundespräsident a.D.



Der Gastroexperte, Hotelier und Betriebsberater Björn Grimm nahm an einem Expertenaustausch mit Bundespräsidenten a.D. Christian Wulff in Bonn teil. Vor dem Hintergrund einer aktuellen Nominierung zur Auszeichnung „Top Consultant 2023“ wurde Service-Bund Partner Björn Grimm von Grimm Consulting, zu einem dreitägigen Thinktank mit dem Bundespräsidenten a.D. Christian Wulff nach Bonn zum Petersberg eingeladen.

Das frühere Gästehaus der Bonner Republik wurde zu einem Luxushotel umgebaut und steht jetzt nicht mehr nur der politischen Elite zur Verfügung. Ein Besuch der Villa Hammerschmidt stand ebenso auf dem Programm, wie die ein oder andere gemeinsam eingenommene Mahlzeit. Gemeinsam mit elf weitere

ren ausgesuchten Beraterkollegen tauschte Björn Grimm sich unter Moderation des Alt-Präsidenten Christian Wulff über die Themenfelder der Zusammenarbeit zwischen Politik und Wirtschaft, den Chancen der Entwicklung der künstlichen Intelligenz, sowie den Herausforderungen der heutigen Arbeitssituationen aus.

Große Herausforderungen

Christian Wulff zeigte sich dabei sehr interessiert an den Belangen und Sorgen der Wirtschaft und stellte in Aussicht, zahlreiche Informationen und gemeinsam erarbeitete Notwendigkeiten politisch weiter zu transportieren. Als dominierenden Schwerpunkt stieß man immer wieder auf die Herausforderungen der in Deutschland überregulierten Vorgaben – über alle Branchen hinweg. Eine große Herausforderung für die gesetzgebende Politik. Die anwesenden Berater wurden motiviert, sich immer wieder aktiv an die Politik zu wenden und auch vor Ort sich einzubringen, um somit mit Fachkenntnissen unterstützend Einfluss nehmen zu können.

Weitere Informationen unter gastronomieberatung.de

Grafik: (c) vecteezy.com (Graphics RF, Designstore07)

Bilder: (c) PLATZHALTER