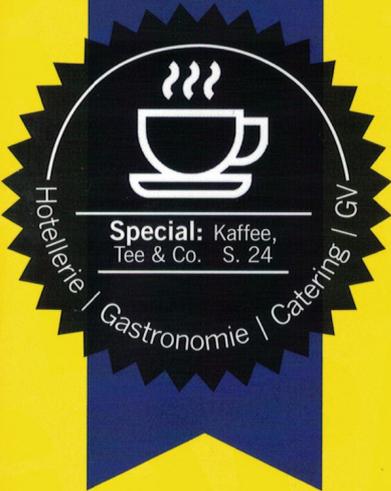


HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



HOGAPAGE

Fehlt Personal?
Dann nix wie los!

HOGAPAGE – BESTE
ONLINE-SPEZIAL-JOB-
BÖRSE FÜR HOTEL
UND GASTRONOMIE*

*1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen für Hotel und Gastronomie bei der Qualitätsanalyse 2022 von jobboersenchek.de – gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern.



Ein Team, ein Ziel

Wenn alle Mitarbeiter für den Job brennen 18

Hollands
Süden

Genuss in der Provinz 32

Cleverer Convenience 56

Großes
Krabbeln

Neuartige Lebensmittel 38

Aperitif & Digestif 62

Urban Art Hotel
Liebesbier

Smart meets Art 84

Hygiene bei Mehrweg 74



Der Süden Hollands

Warum in die Ferne schweifen,
wenn das Gute liegt so nah?

Lebensmitteltechnologie können die Niederländer im Schlaf. Jetzt steht der Genuss im Visier. Die südholländischen Provinzen Noord-Brabant und das verzauberte Zeeland erfinden sich mit dieser Ausrichtung gerade neu. *Text: Gabriele Gugetzer*



Pieter heißt er, 2,2 Kilogramm wiegt er und ist der erste Hummer des Jahres. Vom Provinzgouverneur, der Hummerbotschafterin, dem Hummerfischer und der in- und ausländischen Presse wird er bestaunt. Champagner und süffiger Pinot gris, Letzterer Aushängeschild des örtlichen Winzers, fließen in Strömen. Regionalfürsten, die besonders intelligente Heizungs-thermostate entwickelt haben oder feinwürzige Speisesalze, tauschen sich aus mit Attachés und Lokalpolitikern, Austern werden im Rekordtempo geöffnet und geschlürft, der Sternekoch legt noch letzte Hand an ... so weit, so normal. Nur sind wir nicht in Frankreich, sondern in Holland. Genauer gesagt, in Zeeland.

Wasser marsch!

Wo liegt Zeeland? An der Nordsee, am Wasser also. Wobei „am“ eine irreführende Ortsbeschreibung wäre. Aus Inseln, Halbinseln und einem Fitzel Festland bestehend, liegt Zee-

land vielmehr im Wasser, unter dem Meeresspiegel. Kein Wunder, dass verheerende Überflutungen mit dem Verlust vieler Menschenleben über Jahrhunderte zum Alltag gehörten und die Landschaft beständig veränderten. Ebenfalls kein Wunder, dass das zeeländische Wappen, das jeder Zweite hier vor seinem schmucken Haus flattern lässt, einen Löwen zeigt, der triumphierend aus wogenden Fluten aufsteigt, als stünde er auf einer Hebebühne. Aufgeben kam nie in die Tüte. Außerdem birgt so viel Wasser auch viel Potenzial. Das sieht man allein am prächtigen Erscheinungsbild von Zeelands hübschen Städtchen.

Knapp 400.000 Einwohner leben in Zeeland. Im Sommer schwillt diese Zahl um ein Vielfaches an. Dann belagern vorwiegend deutsche Urlauber die Zeltplätze und schubsen und schieben sich in den entzückenden Kleinstädten Goes, Zierikzee und Middelburg durch mittelalterliche

Zu wissen, dass unser Fleisch aus Österreich kommt, gibt uns Sicherheit. Die Sicherheit, zur Stärkung der eigenen Region beizutragen. Die Sicherheit, Lebensmittel mit einer guten Öko-Bilanz zu beziehen. Die Sicherheit, aufgrund kürzerer Transportwege frischere Produkte zu verarbeiten. Und vor allem die Sicherheit, dass höchste Tierwohl-Standards bei der Aufzucht der Tiere eingehalten werden.



KLAUSHOF TIERWOHL



ÖSTERREICH 07248 685 94
DEUTSCHLAND 08441 871 234-0
KLAUSHOF-TIERWOHL.AT
KROESWANG.AT

Gassen, auf der Suche nach Pizza oder Pannekoeken. Im Winter und Frühjahr gehört Zeeland den Einheimischen und zunehmend den Gastrotouristen, die Hummer, Steinbutt, diverse Austernsorten, Wein, Scheidenmuscheln und Fritten aus der Bintjekartoffel, die hier großflächig angebaut wird, zu schätzen wissen. Glauben Sie nicht? Pro Einwohner hat Zeeland die meisten Eintragungen im Guide Michelin Niederlande.

Hummer macht die Region frisch

Das große Geld verdienen die Niederländer natürlich nicht mit solchen Edelerzeugnissen, sondern mit Tomaten, die sie an Spanien (und zwar nicht zu knapp) verkaufen, Zwiebeln, die selbst aus Polen in ein kleines Dorf in Zeeland transportiert und von dort in die Welt exportiert werden, Schweine-

fleisch, Hering ... Hummer und Co. sind im Vergleich dazu Peanuts. Aber ihre Frische und häufig zertifizierte Qualität sind zunehmend wichtige Argumente bei Gästen, die sie nun auch in der heimischen Gastronomie finden, zwischen besserer Fischbude bis Einsteiner. Dieser unaufgeregte und unbekümmerte Einsatz von Qualitätsprodukten erschließt neue Kundengruppen. Und das ist gewollt. Man würde hier zwar nie so weit gehen wie Amsterdam, wo die Stadtoberen unlängst verkündeten, dass sie den ausländischen Safttourismus so richtig leid seien. Den lukrativen Sommertourismus wird Zeeland nie abschaffen, aber will neue Zielgruppen ansprechen. Die Voraussetzungen dafür sind da.

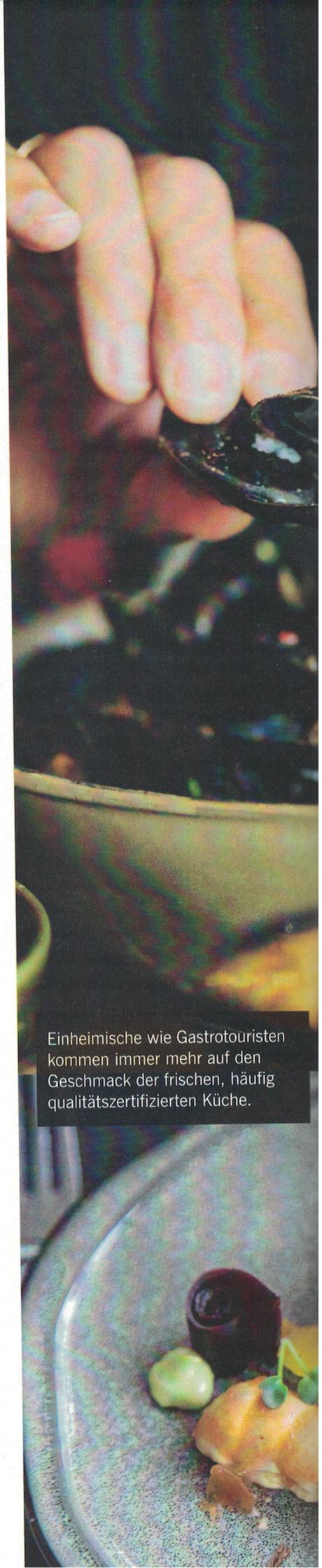
Zwischen bodenständig und außergewöhnlich

Dinieren in einer Kirche, auf hohem Niveau, umzingelt von Campingplätzen, im Nirgendwo? Geht in Zeeland. De Kleine Toren von Baarland bei Goes öffnet nur an einigen Tagen und offeriert in sehr geschmackvollem Ambiente eine Küche mit französischem Einschlag, regionaler Frische zwischen Hummer, Austern, Rotauge, abgeschmeckt gekonnt exotisch. Passionsfrucht und Ananas, Kardamom und Langpfeffer waren im aktuellen Menü präsent. Schon das Brot und die im Haus gesalzene Butter vom örtlichen Käser machten was her.

Dennis Willem setzt unweit von Middeburg aufs 15-Kilometer-Menü. Auf Kochen mit der Natur. Auf 14 Gänge für 95 Euro. Das gefällt auch dem Guide Michelin. Eher pflanzenbasiert unterwegs – sein Restaurant heißt nicht von ungefähr Morille –, mag er dennoch nachhaltig gefangenen Fisch und natürlich den Europäischen Hummer aus der Oosterschelde. Sollten die Fischer übrigens Weibchen mit Babys erwischen, wandern beide zurück ins Wasser, was erstaunlicherweise nur in der Oosterschelde und nirgendwo sonst in Europa Vorschrift ist.

Im Gault-Millau-Restaurant Buuten-gaets, modern gestaltet und im hochpreisigen Yachthafen von Sint Anna-

AUSTERN AUS DER OOSTERSCHELDE: IN FÜNFTER GENERATION MACHT DAS FAMILIENUNTERNEHMEN KRIJN VERWIJS IN AUSTERN. SIE SIND ANGESIEDELT IN YERSERKE, EUROPAS HUB FÜR MOLLUSKEN.



Einheimische wie Gastrotouristen kommen immer mehr auf den Geschmack der frischen, häufig qualitätszertifizierten Küche.

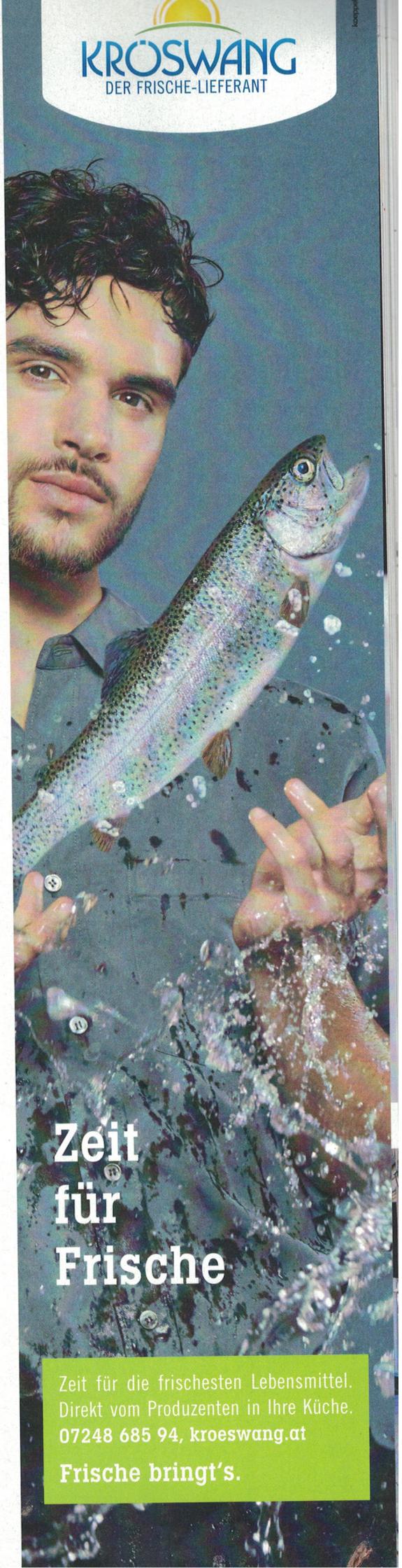


land gelegen, setzt man auf Wolfsbarsch aus der Oosterschelde und Steinbutt aus Oosterschelder Zucht. Durch die vollverglasten Restaurantfenster fällt der unverstellte Blick auf selbige, die Oosterschelde, einen Meeresarm von 350 Quadratkilometern Ausdehnung. Zu wissen, wo's herkommt... kein leeres Gerede.

Nachhaltige Zucht

200.000-mal Steinbutt, mit Blick aufs imposante Oosterschelde-Sperrwerk, das klingt ein bisschen nach einem Horrorszenario, zumal Zucht + Restaurant prompt noch Seafarm heißen. Aber genau das Gegenteil ist der Fall. Holländer sind nicht so technophob, wie es hierzulande gerade Mode ist, und zu Recht sehr stolz auf dieses Schutzwehr, das nur bei Flutgefahr geschlossen wird und verhinderte, dass die Oosterschelde von der Nordsee abgetrennt wurde. Denn das hätte bedeutet, dass Süßwasser mittelfristig das Salzwasser in der Oosterschelde verdrängt hätte, was wiederum großen Einfluß auf die Hummer- und Austernbestände gehabt hätte.

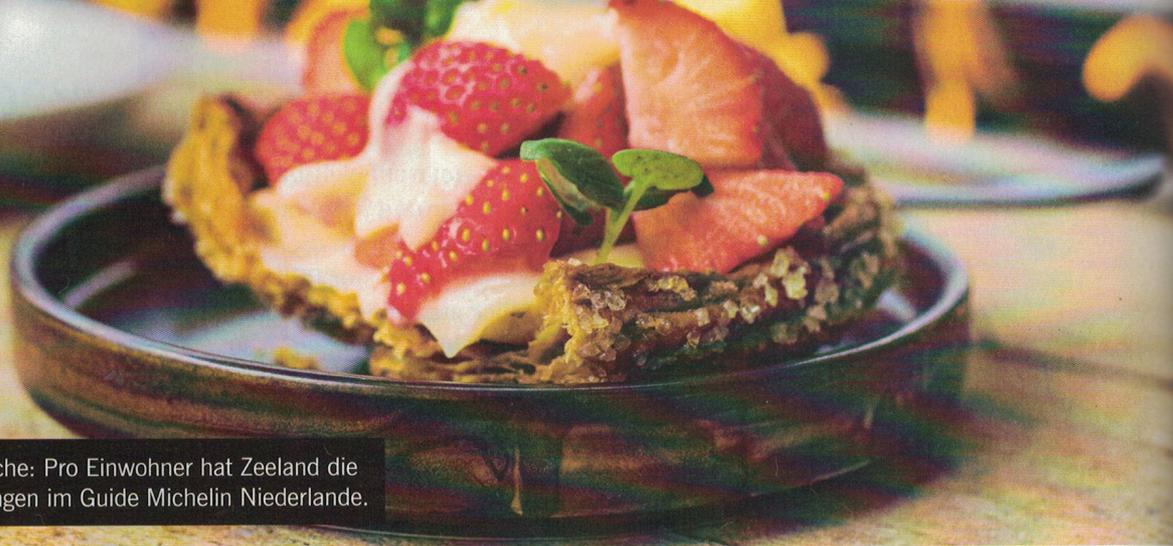
Quellwasser aus der Oosterschelde nutzt die Seafarm für ihre Zucht und kann diese dank einiger Erfindungen von Gründer Adri Bout nachhaltig betreiben, ohne den Einsatz von Antibiotika oder Medikamenten. Anfang 2022 bekam Seafarm daher als erste Plattfisch-Zucht der Welt die begehrte ASC-Zertifizierung. Mittlerweile ist der Senior international als Berater für nachhaltige Fischzucht unterwegs, denn auch bei Textur und Geschmack der Erzeugnisse spielt das Unternehmen ganz weit vorne mit. Ein Truck pro Tag verlässt Seafarm beispielsweise in Richtung Frankreich, aber nicht mit Steinbutt, sondern einem weiteren erfolgreichen Zuchtprojekt, der Schwertförmigen Scheidenmuschel. Sie wird neben Austern, Steinbutt und saisonalen Fischen im Restaurant, das an eine blitzblanke, riesige Fischbude erinnert, serviert. Wer Entscheidungshilfe braucht, orientiert sich an Plexiglascontainern im Eingang. Sie sind mit den unterschiedlichen, präzise beschriebenen Austern bestückt. Ach so, die handgeschnittenen Pommes frites sind ebenfalls wunderbar.



**Zeit
für
Frische**

Zeit für die frischesten Lebensmittel.
Direkt vom Produzenten in Ihre Küche.
07248 685 94, kroeswang.at

Frische bringt's.



Feine Gourmetküche: Pro Einwohner hat Zeeland die meisten Eintragungen im Guide Michelin Niederlande.

Wein muss sein!

Die pilzwiderstandsfähigen Reben (PIWI) machen's möglich, dass auch in nördlichen Gefilden ohne viel Sonneneinstrahlung oder passenden Boden mittlerweile Winzer aus dem selbigen sprießen. Nach dem Gin-Boom nun der nordische Wein-Boom, könnte man sagen. Und auf die meisten dieser Erzeugnisse getrost verzichten. Das Weingut De Kleine Schorre fällt auf den ersten Blick genau in dieses Schema. Aber sie bauen Rivaner, Grauburgunder, Weißburgunder und Auxerrois an, ließen sich ihr Handwerk vor 20 Jahren von Luxemburgern beibringen und locken ebenfalls ein neues Publikum in die Region. Wer gerne Wein verkostet und dann nicht mehr ins Auto steigen möchte, könnte sich überdies mal im Glamping ausprobieren, in einem ihrer Tiny Houses im Weinfass.

Die meisten Sonnentage im ganzen Land hätte man hier, sagt Winzer Johan van de Velde stolz, als er nach dem Erfolgsrezept seiner trinkbaren bis süßigen Weine gefragt wird. Bei der Frage,

ob seine Region gegenüber den durch Hitze und Trockenheit gebeutelten Weinanbaugebieten in Spanien einen Vorteil besäße, muss er aber doch lachen. „Wir sind immer noch in Holland, die Arbeit im Weinberg ist eine tägliche Herausforderung!“ Sein Vater baute Kartoffeln und Rosenkohl an. Der Junior ahnte, dass sein Boden prima für Weinbau wäre dank der Muschelablagerungen, die für Kalk sorgen.

DIE ZEELÄNDISCHE HUMMERSAISON BEGINNT AM LETZTEN DONNERSTAG IM MÄRZ UND ENDET MITTE JULI.

„Unser Boden ähnelt dem des südlichen Bordeaux, wir brauchen keine PIWIs.“ Ein zahlungskräftiges Publikum schon, denn unter 20 Euro pro Flasche ist wenig zu bekommen.

Damit das klappt, wird erfolgreich mit Hochzeiten und Location-Events hantiert, entsprechend hohe Qualität hat das Fingerfood. Marinierte rohe Gelb-

schwanzmakrele aus dem Zuchtbetrieb von Kingfish Zeeland oder ausgelöste pochierte Austern auf einem Risottobett findet man ja nicht flächendeckend beim Winzer. „Jedes Jahr können wir ein bisschen vergrößern“, sagt van de Velde denn auch und steht erfreut auf dem neuesten Zugang des Weinguts, einem Helikopterlandeplatz (!), instagramtauglich angelegt zwischen Reben und Windmühle. Der Region gefallen solche Ansätze für neue Zielgruppen. Sie unterstützt das Familienunternehmen, das etwa 78.000 Flaschen pro Jahr produziert und in der Business Class von Air France/KLM ausschenkt.

Noord-Brabant: zwischen Natur und Genuss

In der anliegenden Provinz Noord-Brabant ist es dagegen weniger spektakulär. Zum Wandern ist es dafür wunderbar, man golft, entdeckt Naturschutzgebiete, erradelt sich ohne E-Bike mühelos jede Ecke. Der sogenannte Brainport Eindhoven ist ein weltweit agierender und erfolgreicher Technologie-Hub, die Hauptstadt



Vor allem Gäste aus dem benachbarten Belgien verstehen Genuss und wissen ihn etwas abseits zu finden.

s'Hertogenbosch ist Heimat des Malers Bosch, Vincent van Gogh war hier, Tilburg hat eine internationale Universität. Ganz dem Zeitgeist verschrieben, möchten die Offiziellen das kulinarische Angebot präsentieren, das auf hippe Häppchen getrimmt oder mit dem Siegel Food-Konzept versehen ist. So wie überall in lifestyiligen Regionen sind auf den ersten Blick Avocado, vegane „Mylkshakes“ und Shakshuka omnipräsent ebenso wie mehr oder weniger überraschende Weltküche.

Ist aber auf den zweiten Blick Quatsch, denn viele Touristen kommen aus dem Nachbarland Belgien und verstehen Genuss. Die wissen auch, wo man suchen muss, nämlich ein bisschen außerhalb. So florieren in Tilburg in gediegener Umgebung (Golfplatz, geschmackvolle Eigenheime) gleich zwei Restaurants, die neu definieren, was die Gastro hierzulande noch nicht wieder so auf dem Zettel hat... sehr gute Hausmannskost, elegant ins 21. Jahrhundert katapultiert, für den Gaumen genauso unkompliziert wie schlüssig. Lecker!

Detailverliebtes Fine Dining

Hofstede de Blaak bietet in denkmalgeschützten Räumlichkeiten und vor (für teuer Geld versicherten) antiken Delfter Kacheln mehrgängige Menüs – los geht's mit drei Gängen für 38 Euro. Variationen vom Kalb mit Hals und Bries, aromatisiert mit der indischen Gewürzmischung Panch Phoran, ländliches Geflügel mit Senfsauce und schwarzem Knoblauch, hausgemachte Entenpâté mit Entenleber auf Brioche

und Pistaziengarnierung als Amuse oder ein schönes Stück Kabeljau mit Ziegenbutter, Pastinake und Möhre sind klassische Beispiele für eine saisonale Karte. Immer ein Muss bei den Vorspeisen ist das Rindertatar, von Hand geschnitten, appetitlich versteckt in einem hauchdünnen Scheibchen Rinderfilet, mit Wachteleigelben und ebenso winzigen Schüpplingen garniert.

Im Hotelrestaurant Auberge du Bonheur pachtet man sein eigenes Austernbett in der Oosterschelde und hat Pim de Wert einen USP mit veganer Küche entwickelt, die nach Fine Dining aussieht und auch so schmeckt, beispielsweise ein Käse aus Mandeln, für den er nicht das eingeweichte Mandelmus zur üblichen unangenehmen Konsistenz verarbeitet, sondern das Abtropfwasser. Daraus wird etwas, das geschmacklich an sehr feinen Ziegenfrischkäse und von der Textur her an eine Wolke erinnert.

Zur Topinambur gesellt sich Sanddorn, was die Süße der Wurzel auffrischt und sie leichter verdaulich macht. Über die Ravioli mit Entenfüllung und Mandeln lässt er Belper Knolle reiben und zwar in homöopathischer Dosierung, nicht aus Geiz, sondern weil die Harmonie der Zutaten im Vordergrund stehen soll. Und auch bei ihm geht's schon bei den Details los, nämlich der von Hand gerührten Butter. Das ist noch beeindruckender, wenn man bedenkt, dass das Restaurant trotz des Fine-Dining-Anspruchs 170 Gäste bewirten kann und Tagungen ausrichtet. Viel Inspirationen also, nur einen Katzensprung entfernt.



Restaurants können in Sachen Meerestiere aus dem Vollen schöpfen.

