Frühjahr 2024

KALENDERBLATT

#48

Sehr verehrte Damen,
sehr geehrte Herren,
liebe Mitglieder,

mit Beginn des Jahres 2024 sind wir in das 65. Jahr des Bestehens der GAD gestartet. Unsere Philosophie trug die Bemühungen all der vielen Frauen und Männer, die sich in den vergangenen Jahren als GAD-Mitglieder mit großem Engagement dafür eingesetzt haben, die Bedeutung von Gastlichkeit, Kochkunst und Tafelkultur lebendig zu erhalten, nachfolgenden Generationen Orientierung zu geben und diese Werte nachhaltig im Bewusstsein zu verankern.

Der Start ins Jubiläumsjahr begann mit einem Winter, der eigentlich keiner war, und der jetzt auch kalendarisch zu Ende geht. In der Branche sind die wichtigen Messen in Stuttgart, Berlin und Hamburg bereits „gesungen", dass Jahr ist in vollem Gange, und leider sind auch die Probleme und Krisen allenthalben weiter präsent und belasten die allgemeine Stimmung.

Dennoch wird schon bald der Osterhase wieder seinen Auftritt genießen. Freuen wir uns auf den Frühling, auf die erwachende Natur und die sprießende Blütenpracht. Pünktlich zum Osterfest kommt das „Frühlingskalenderblatt" (die Nummer 48 in 12 Jahren), mit dem wir Sie gerne informieren über die wichtigsten und interessantesten „News" aus der GAD, die sich seit dem letzten Kalenderblatt ergeben haben.

Wir freuen uns – wie immer - über Ihre Reflektionen und Anregungen, wünschen Ihnen Spaß bei der Lektüre und verbleiben für heute an Sie und Ihre Familien mit herzlichen Ostergrüßen

Ihr

B. Böttel

Bernhard Böttel
Präsident

Ihr

Hans G. Platz

Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand

Was macht eigentlich...

Marcus Schürer?

GAD-Mitglied seit 2011

Früh schon war klar, was Marcus Schürer (55) in seinem Leben machen will, denn der elterliche Betrieb hat in ihm den Wunsch genährt, Konditor zu werden.

Als Freunde sich nachts die Zeit in Clubs und Diskotheken um die Ohren geschlagen haben, ist er spätestens um zwei Uhr in die elterliche Backstube in der Lübecker Innenstadt gegangen, um dort für das Wochenendgeschäft zu backen und alles vorzubereiten. Noch lange, bevor es üblich war, wurde in der Bäckerei und Konditorei Günther am Wochenende gebacken, denn wichtige Kunden waren z.B. das Maritim in Timmendorf und Travemünde. Welch Glück für Marcus Schürer, denn somit konnte er am Wochenende regelmäßig in die Backstube.

Nicht ein Tag die Entscheidung bereut ...

Besondere Freude hat ihm bereitet, wenn der Job in der Bäckerei erledigt war, das Sonntagsgeschäft in der Konditorei vorzubereiten. Und spätestens hier war klar, dass er Konditor lernen wird. Als endlich die allgemeinbildende Schule durch war, ging die Ausbildung beim damaligen Innungsobermeister Kurt-Peter Hennig auf der Holstenstraße in Lübeck los. Nicht einen Tag hat er die Entscheidung bereut, diesen Weg eingeschlagen zu haben. Und er war dort in guter Gesellschaft, war die Konditorei Hennig Ausbildungsbetrieb fast sämtlicher Nachfolger in der Branche in Lübeck und Umgebung.

Marcus Schürer hat sich schon während der Ausbildung deutlich über das übliche Maß beruflich engagiert und jede Gelegenheit wahrgenommen, sich weiterzubilden und das erlernte unter Beweis zu stellen. So hat er z.B. bei Notter in Zürich einen Zuckerkurs absolviert, jeden zusätzlichen Job in Hotellerie in Lübeck und Umgebung wahrgenommen, sein Wissen in der Praxis einzusetzen.

Freunde von Ihm waren zu der Zeit eher genervt, da es nichts anderes gab als seinen Beruf. Schon während der Ausbildung musste er allerdings zwei herbe Rückschläge hinnehmen: zum einen musste der elterliche Betrieb geschlossen werden und eine lange Tradition nahm ihr Ende – und damit Marcus Schürer's Traum, diesen Betrieb mal zu übernehmen. Darüber hinaus plagte ihn schon während der Ausbildung eine Mehlstauballergie, welche immer schlimmer wurde und ein Weiterarbeiten unmöglich machte. Was nun?

Fortsetzung

Er entschied sich nach seinem Zivildienst in einem Altenheim dafür, dort eine Umschulung ins kaufmännische zu machen. Auch hier war sein Engagement sehr hoch und auch hier durfte er seine Ausbildung mit Auszeichnung abschließen. Aber so ganz glücklich wurde er auch dort nicht. Zu sehr hing sein Herz an der Konditorei und das bisschen, was man so zuhause und für Freunde macht, reichten ihm nicht aus.

Mehlstauballergie – was nun?

Nach einem kurzen Intermezzo in Paraguay lernte er seine heutige Frau in Sachsen kennen und zog kurzerhand zu ihr. Dort angekommen, durfte er all' seine neuen Freunde und Verwandtschaft mit Köstlichkeiten verwöhnen. Zu diesem Zeitpunkt hat er sich schon auf das Thema Schokolade fokussiert, denn es war mehlfrei! Aus der Not wurde eine Tugend und nach kurzer Zeit entschied er, sich mit diesem Thema selbstständig zu machen. Das war 2001. Keiner glaubte an das Thema, weder Banken wollten das Vorhaben finanzieren noch die Familie stand hinter dem Projekt. Einzig seine Frau, die zwar auch nicht daran glaubte, aber aus Liebe zu ihrem Mann die Idee unterstützte, half ihm, das Vorhaben auf die Beine zu stellen. Auch hatte Sie auf der über die Grenzen hinaus bekannte Festung Königstein beruflich zu tun und dort mit den Veranstaltern vereinbaren können, dass Marcus Schürer mit Schokoladen aus eigener Produktion den historisch-romantischen Weihnachtsmarkt auf der Festung bereichern durfte.

Der Start war gemacht *(in der damals 3,5m² kleinen Küche)*. 2002 durfte er also den ersten Weihnachtsmarkt bespielen, ohne fundierte Kenntnisse, ohne eine Vorstellung, was auf ihn zukommen würde und kaum Handwerkszeug. Aber schnell wurde klar, das ist genau sein Ding – die Menschen davon überzeugen, was die Besonderheit an seinen Schokoladen war.

Eine Sisyphos-Arbeit, denn dieses Thema war noch lange nicht präsent. Erst 2006 ergabt sich für Schürer eine Möglichkeit, sich hauptberuflich um die Schokolade zu kümmern. In diesem Zuge wurde die erste Mitarbeiterin eingestellt und eine regelmäßige Produktion zog in die dafür angemieteten 15m² kleine Gewerbeeinheit.
Es folgte eine zweite Mitarbeiterin, die erste Erweiterung auf 60m² und so nahm alles seinen Lauf. 2011 war die Fläche auf knapp 120m² gewachsen, fünf Mitarbeiter kümmerten sich um die Kunden.
Die wichtigsten Kunden waren zu diesem Zeitpunkt Wiederverkäufer, denn Heidenau hat wenig Potential für das, was Schürer anbot.

2013 ergabt sich eine Gelegenheit, ein ehemaliges Schulgebäude zu erwerben. An der B172 gelegen, war es gut sichtbar für viele vorbeifahrenden, von der Dimension gut geeignet und vor allen Dingen auch recht hübsch – ein ehrwürdiges Gebäude von 1896. Es brauchte seine Zeit, bis alle Hürden genommen waren und im Sommer 2015 nannte sich Marcus Schürer Eigentümer der rund 670m² großen ehemaligen Ludwig-Richter-Grundschule. Ruckzuck wurden Bauanträge und Fördermittelanträge gestellt, denn eine wichtige Neuerung sollte werden, dass Schürer seine Schokoladen im Hause selbst produziert. Hierfür musste kostspielige Technik her. Der Umbau war im Mai 2016 beendet und ein rauschendes Eröffnungsfest folgte. Heute wird die komplette Konditorei bespielt. Ein kleines Café mit rund 70 Plätzen wurde geschaffen und die Kuchen und Torten im Hause natürlich selbst gebacken – ganz traditionell, lokal und soweit es geht, ohne Halbfabrikate.

Rund 250 Termine im Jahr sind für Veranstaltungen reserviert, wie Tastings, Führungen, Tortenkurse, Kinderveranstaltungen und vieles mehr.
Selbstverständlich gibt es neben dem Ladenverkauf auch einen Onlineshop www.schokoladenmanufaktur.net und aktuell folgt noch eine weitere Leidenschaft:
die kleine Eismanufaktur.

Privat ist Marcus Schürer viel in Bewegung.
Wandern, Joggen, Rad fahren, den Garten bewirtschaften, wann immer es nur geht. Und einen Luxus gönnte sich Schürer auch schon seit vielen Jahren. Er ist der Koch in der Familie und fährt jeden Mittag nach Hause, um für sie zu kochen. Er engagiert sich sowohl über Slow-Food und Rotary, ist aber auch gerne mit dabei, wenn die Schule der Kinder Hilfe benötigen oder der Reitverein das Reiterfest organisiert.
Für die Nachfolge steht sein Sohn Jona bereit – aktuell studiert er hierfür an der BA in Dresden Lebensmittelmanagement. Es macht den Eindruck, als habe sich alles gefügt.

"Es macht den Eindruck, als habe sich alles gefügt."

Fast schon eine Bilderbuchgeschichte, zu der die GAD herzlich gratuliert und stolz ist, dass Marcus Schürer als Mitglied an unserer Seite ist und neben seinen vielen Aktivitäten seine Expertise auch als Juror im kulinarisch-literarischen Wettbewerb zur Verfügung stellt.

Herzlichen Dank dafür und weiterhin viel Erfolg für alle noch geplanten Aktivitäten.

Interessante zusätzliche Informationen finden Sie auch hier:
Image-Video auf Youtube:
https://youtu.be/Rk1i4X3JPgY

Die GAD trauert um ...

Rolf Oberloskamp,

der am 27. Februar 2024 in seinem 76. Lebensjahr überraschend verstorben ist.
Rolf Oberloskamp, erfolgreicher Immobilienmakler mit eigenem Unternehmen in Mülheim/R., familiär mit Hotellerie und Gastronomie verbunden, kam über seine Cornell-Verbindungen zur GAD und war in den vielen Jahren seiner engagierten Mitgliedschaft immer ein humorvoller, liebenswürdiger und anerkannter Gesprächspartner sowie tatkräftiger Unterstützer unserer gemeinnützigen Ziele und Aufgaben.

Lothar Eiermann,

der am 10. Februar 2024 kurz vor Vollendung seines 79. Lebensjahres verstorben ist.
Von 1973 bis zu seinem Ruhestand 2008 war Eiermann Küchendirektor des Gourmethotels Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen. Eiermann zählte zu den Wegbereitern der "Nouvelle Cuisine" in Deutschland und war 15 Jahre lang mit zwei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet.
Bekannt wurde Eiermann auch durch seinen Streit mit der Kochikone Paul Bocuse, dem er 1979 einen offenen Brief mit dem Titel *"Abschied von einem König"* schrieb, in dem er seinem Ärger darüber Luft machte, dass Bocuse anfing, Dosensuppen zu vermarkten. Bocuse beschimpfte ihn daraufhin und legte dem Fürsten zu Hohenlohe nahe, er solle die Anstellung Eiermanns überprüfen. Ausgezeichnet wurde Lothar Eiermann unter anderem 2007 als *„Koch des Jahres“*, 2010 mit dem *„Special-Award Hotelier des Jahres“* und im Jahr 2009 - als einziger Nichtfranzose - als *"Grand Chef auf Lebenszeit"* von *"Relais & Chateaux"*.

Herbert Rütten,

der am 16. Januar 2024 im Alter von 92 Jahren verstorben ist.
Rütten war neben zahlreichen erfolgreichen Aufsichtsrats- und Beratungstätigkeiten u.a. Vorstand der Kur-AG und Kurdirektor in Bad Neuenahr, viele Jahre IHA-Vorsitzender und Ehrenmitglied des DEHOGA-Präsidiums. In der Brillat Savarin-Stiftung, die ihn 1986 mit der Brillat Savarin-Plakette auszeichnete und in den vielen Jahren seiner Mitgliedschaft in der GAD war er immer ein hochgeschätzter Gesprächspartner und Ratgeber.

Georg R. Rafael,

der Ende Dezember 2023 im Alter von 86 Jahren in Monaco verstorben ist. Der aus Berlin stammende Unternehmer spielte viele Jahre eine maßgebliche Rolle in der internationalen Luxushotellerie. 1986 gründete er seine eigene Hotelgruppe, Rafael Hotels Limited. Zu ihr zählten namhafte Häuser wie u.a. das Rafael Hotel in München, der Breidenbacher Hof in Düsseldorf oder das The Mark in New York. Die Rafael-Gruppe besaß und führte auch das Hotel du Rhône in Genf, das Turnberry Isle Resort in Florida und das Hotel Schloss Fuschl in Salzburg. Eine Zeit lang stand auch die Bühlerhöhe bei Baden-Baden unter ihrer Regie. Rafael und seine Partner verkauften diese Gruppe 2000 an Mandarin Oriental. Danach gründete er die Rafael Group S.A.M. mit Sitz in Monaco, eine Holding für Hotel-Investments sowie die Unterstützung bei der Entwicklung internationaler Luxushotels. Er war auch auf verschiedenen Feldern gesellschaftlich und sozial engagiert, bekam zahlreiche Branchen-Auszeichnungen, war Träger des Bundesverdienstkreuzes und erhielt 1998 die Brillat-Savarin-Plakette verliehen. Die deutsche und europäische Hotellerie hat mit diesem Grandseigneur einen Ausnahme-Hotelier von Welt verloren.

Mit Rolf Oberloskamp, Lothar Eiermann, Herbert Rütten und Georg R. Rafael verlieren wir nicht nur vier GAD-Mitglieder, sondern auch vier Freunde, denen wir ein ehrendes Angedenken bewahren werden.

58. KULINARISCH-LITERARISCHER WETTBEWERB 2024

Zum aktuellen, dem 58. kulinarisch-literarischen Wettbewerb, hat GAD-Mitglied, **Rainer Köhler**, der bis zu seinem Renteneintritt stellvertretender Schulleiter der Susanna-Eger-Schule, berufliches Schulzentrum der Stadt Leipzig war, die Aufgaben der Jurykoordination und Buchlogistik von Marianne Platz, der wir an dieser Stelle nochmals ausdrücklich für Ihren langjährigen engagierten Einsatz danken möchten, übernommen.

Der GAD und dem kulinarisch-literarischen Wettbewerb ist Herr Köhler seit 2005 eng verbunden, da u.a. alle Bücher, die zum Wettbewerb eingereicht wurden, in der gastrosophischen Schulbibliothek in Leipzig katalogisiert und eingearbeitet sind. Des Weiteren unterstützt er seit vielen Jahren unser Jury-Team mit seiner Expertise. Herr Köhler hat gemeinsam mit dem Juryteam bereits alle Hände voll zu tun, da der Wettbewerb gut angelaufen ist und bereits mehr als 20 Bücher von den Verlagen eingereicht und im Bewertungsumlauf bei der Jury sind. Erfahrungsgemäß steht aber der Großteil eingereichter Bücher erst in den kommenden Monaten an, Herr Köhler und das GAD-Team sind gut vorbereitet. Um auch zukünftig auf ein breitaufgestelltes Jurorenteam zurückgreifen zu können, rufen wir alle engagierten und gastrosophisch interessierten Mitglieder auf, Teil des kulinarisch-literarischen Expertenteams zu werden. Sofern sie interessiert sind, bitten wir um Mitteilung an die Geschäftsstelle.

Darüber hinaus sind zwischenzeitlich auch die Vorverträge wieder mit dem MELIA-Hotel in Frankfurt für die Preisverleihung anlässlich der Buchmesse im Herbst geschlossen, es ist sozusagen, „angerichtet".

OYYSTER®

Mit einem gesonderten Schreiben haben wir zum Jahresende über die einstimmige Entscheidung des Vorstands informiert, die von OYY-Chefredakteur R. Schillings, auf Grund aufgetretener Meinungsverschiedenheiten zur Heftvermarktung, gegenüber dem Vorstand ausgesprochene Beendigung der Zusammenarbeit im Projekt „OYYSTER" anzunehmen. Damit wurde die zehnjährige Projekt-Zusammenarbeit, mit insgesamt 23 großartigen OYYSTER-Ausgaben, beendet und die Herausgabe unseres Journals zum 31.12.23 eingestellt. Die Marke „OYYSTER®" bleibt der GAD, als Inhaber der geschützten Marke, auch weiterhin erhalten. Wir bedauern diesen Schritt, haben wir doch in all den Jahren vieles versucht, das Heft nachhaltig bei der Leserschaft und im Markt zu etablieren, was wenn überhaupt, uns am Ende des Tages nur in Ansätzen gelungen ist. Leider haben, um ein so ambitioniertes Projekt erfolgreich zu etablieren, uns vor allem auch die finanziellen Ressourcen zur breiteren, professionellen Vermarktung gefehlt. Unabhängig von dieser Entwicklung wird wie bisher, der Bezug des von unserem GAD-Mitglied Vijay Sapre herausgegebenen kulinarischen Kulturmagazin *„Effilee"*, für alle Mitglieder im Jahresbeitrag enthalten bleiben.

Wir werden zwar weiter die Augen für interessante Projekte dieser Art offen halten, glauben aber, dass ein Engagement als Herausgeber und Verlag für ein Journal der „Oyyster-Kategorie" unseren bescheidenen Verein vor allem monetär überfordert.

kurz & knapp

1959 - 2024 65 JAHRE GASTLICHKEIT & TAFELKULTUR

Nach Ostern wird sich der Vorstand zu seiner Frühjahrssitzung treffen, um über das weitere Vorgehen, auch unter Berücksichtigung der Beschlüsse und Ergebnisse der letzten Mitgliederversammlung, zu beraten. Dabei wird auch das Thema „GAD 65 Jahre - der Gastlichkeit und Tafelkultur verpflichtet", und wie wollen wir – neben dem seit Januar unsere Kommunikation „zierenden" Aktionslogo - darauf eingehen, eine Rolle spielen. Informationen dazu spätestens im kommenden Kalenderblatt – zum Beginn des Sommers.

Am 20. April 2024 wird durch die FBMA-Stiftung im Seebad Heringsdorf auf Usedom die 67. Brillat Savarin Plakette an Herrn **Rolf Seelige-Steinhoff**, Familienunternehmer der SEETELHOTELS Usedom verliehen.

Danke

Die GAD dankt für großzügige Spenden:

- *Friedrich W. Dörtelmann*
- *Hubert Möstl*

Wie gewohnt:

„Das Letzte"

Alle aktuellen Informationen finden Sie tagesaktuell auf unser GAD-Internet- oder der GAD-Facebookseite *(bei den „Like's" kann die GAD immer wieder positiven Zuspruch vertragen und freut sich über jedes „Gefällt mir")*. Und selbstverständlich steht Ihnen die Geschäftsstelle unter info@gastronomische-akademie.de oder unter Telefonnummer **02932.89 45 355** für direkte Fragen zur Verfügung.