

# Sommer 2022 #41

KALENDERBLATT



*Sehr verehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,  
liebe Mitglieder,*

jetzt beginnt sie wieder – die  
„schönste Zeit des Jahres“.

Bevor Sie in die Ferien gehen und  
den wohlverdienten Urlaub, in  
diesem Jahr wohl Gott sei Dank  
auch ohne größere Pandemie-  
Beschränkungen, genießen, wollen  
wir es nicht versäumen, Sie noch  
über alles Wichtige aus der GAD in  
Kurzform zu informieren.

Rechtzeitig zum Sommeranfang  
freuen wir uns, Ihnen das bereits  
41. GAD-Kalenderblatt „Sommer  
2022“ zu präsentieren.

Wie gewohnt, finden Sie hierin  
wieder alle aktuellen Informationen  
aus der GAD die sich seit dem letz-  
ten Kalenderblatt ergeben haben.

Genießen Sie den kommenden  
Sommer, wo immer Sie ihn mit  
welchen Aktivitäten auch erleben  
werden, bleiben Sie positiv ge-  
stimmt, der GAD weiterhin gewo-  
gen, gesund, beruflich wie privat  
Sie und Ihre Familien sehr herzlich  
grüßt

Ihr

Bernhard Böttel  
Präsident

Ihr

Hans G. Platz  
Geschäftsführender Vorstand

*Was  
macht  
eigentlich...*  
**Jörg  
Hillebrecht**  
(55)

seit 1996 GAD-Mitglied



**Ein volles Tablett** mit benutztem Frühstücksgeschirr wird abgestellt. Schnell greifen von der anderen Seite zwei Hände zu und füllen den Korb für die Spülmaschine. Das Frühstücksrestaurant ist voll und auch hinter den Kulissen muss es laufen. Ein fröhlicher Spruch fliegt durch den Raum und es wird trotz der vielen Arbeit auch gelacht. Der Spüler, der seinen Kollegen den Rücken frei hält, ist Jörg Hillebrecht, der General Manager.

*... bin mir  
nicht zu schade,  
in der Spülküche  
auszuhelfen ...*

*„Wenn meine Mitarbeiter alles geben und gerade jetzt in den schwierigen Zeiten, mit allen Belastungen für die Hotellerie, fröhlich jeden Gast begrüßen und umsorgen, dann bin ich mir auch nicht zu schade, in der Spülküche auszuhelfen, wenn es dort knapp ist.“*

Jörg Hillebrecht leitet zwei Hotels. Das NH Erlangen und das NH Fürth-Nürnberg. Mit allen seinen 40 Mitarbeitenden hat er die lange Zeit der Lockdowns und der strengen Hygieneauflagen mit viel Einsatzbereitschaft und Kreativität überstanden.

*„Nun bin ich seit 32 Jahren in der Hotellerie tätig und seit 21 Jahren Hoteldirektor. Ich habe geglaubt, meinen Job zu kennen und zu wissen, „wie der Hase läuft“. Doch wir alle haben gelernt, dass es auch ganz anders sein kann und wir sind unendlich dankbar für jeden Gast, der anreist und einen schönen Aufenthalt bei uns verbringt. Der Wert unserer Arbeit für uns selbst und für unsere Gäste ist uns bewusst geworden.“*

**NH  
HOTELS**



*„Ich bin meinem gesamten Team für Ihren Einsatz und Ihre Unterstützung sehr dankbar!“*

Diese Herangehensweise, nie in festgefahrenen Bahnen zu laufen und immer wieder den Blickwinkel zu ändern, hat Jörg Hillebrecht schon immer begleitet.

*eins*

Fortsetzung



Was  
macht  
eigentlich...  
Jörg  
Hillebrecht



„Das macht für mich den Reiz der Arbeit im Hotel aus. Kein Tag ist wie der andere. Ich ermuntere auch unsere Mitarbeitenden immer wieder, über den eigenen Teller- und Teller hinaus zu blicken und offen für Verbesserungen zu sein.“

**So ist es auch kein Wunder,** dass die Teams sich nicht nur innerhalb des eigenen Hauses aushelfen, wenn in einer anderen Abteilung Unterstützung gebraucht wird, sondern auch im Schwesterhotel Schichten übernehmen, wenn dort ein Kollege oder eine Kollegin ausfällt.

**Nach der Ausbildung** zum Hotelfachmann im Steigenberger Hotel „Frankfurter Hof“ nahm er die Chance wahr, an einer Hoteleröffnung mitzuarbeiten. Zu dieser Zeit entstand das neue MAXX Hotel der Steigenberger Gruppe in Langen. Hier konnte er als Berufsanfänger schon bei einer Pre-Opening-Phase mitarbeiten. Neue Strukturen aufzubauen und dem jungen Hotel Charakter zu geben war eine prägende Erfahrung.

Nach einigen Jahren bei Steigenberger war die nächste Station die des Direktionsassistenten im Hotel Kurhaus am Maasberg in Bad Sobernheim, einem privat geführten Kur- und Wellnesshotel. Nach der Zeit in der großstädtisch geprägten Metropolregion Frankfurt am Main war nun ein neuer Blickwinkel gegeben.

*Was erwartet ein Kurgast? Womit kann ein Wellnessgast verwöhnt werden? Wie sind die Strukturen in einem familiengeführten Hotel im Gegensatz zur weltweit operierenden Kette?*



### Mit diesen Erfahrungen im Gepäck

folgte er dem Ruf ins Ausland. Die nächste Station war das St. Pierre Park Hotel auf Guernsey, Channel Islands. Hier galt es nicht nur, sich als Neuling einzuarbeiten, an-

dere Mentalitäten kennen zu lernen und auf Englisch zu denken, sondern auch die Ausbildung und Arbeitsweise in England und speziell auf einer recht kleinen, aber feinen Insel anzunehmen. Von den Channel Islands, mit der Erfahrung des Touristenstroms zur „total eclipse“ im August 1999 und dem Beginn des „Millennium“ – alle waren gespannt, ob die Computersysteme weiterlaufen – ging es zurück nach Deutschland zu Astron, als stellvertretender Direktor am Flughafen in München. Kaum waren die Umzugskisten ausgepackt und von der Spedition wieder abgeholt, kam der Ruf aus Erlangen: „Wir brauchen einen Direktor“.

„Wir brauchen einen Direktor!“

**1990 hatte Jörg Hillebrecht** seine zukünftige Frau Maren, eine gelernte Restaurantfachfrau, an der Hotelfachschule kennengelernt. Seitdem haben sie immer in der gleichen Stadt, teilweise sogar im gleichen Hotel gearbeitet und sich stets auch über die Zusammenarbeit der verschiedenen Abteilungen ausgetauscht. Mit dem Umzug nach Erlangen begann die Familie Hillebrecht zu wachsen. Die erste Tochter wurde geboren und zwei Jahre später folgte Tochter Nummer zwei. In der Zwischenzeit wurden aus den Astron Hotels die NH Hotels. Neues Branding, neue Gesellschaft, neue Strukturen, neue Richtlinien.

„Kein Tag ist wie der andere“

Als das dritte Kind das Licht der Welt erblickte bekam Jörg Hillebrecht gleich noch ein „Baby“ – er wurde Direktor des neuen NH Nürnberg City. Auch als Tochter Nummer vier die Familie vervollständigte, wuchs „seine“ Hotel-Familie: Er wurde Cluster-Manager für die zwei Hotels in Nürnberg und Fürth. 2008 war er in Nürnberg Gastgeber der GAD-Mitgliederversammlung und präsentierte den GAD-Mitgliedern einen Einblick in die molekulare Küche seines damaligen Küchenchefs Frank Heller und Souschefs Matthias Braun. Unter den Gästen war u.a. auch GAD-Mitglied und Koch der englischen Royals, Anton Mosimann, OBE.

**Nach weiteren Umstrukturierungen** ist Jörg Hillebrecht nun seit 2018 Cluster Manager des NH Erlangen und NH Fürth-Nürnberg. Immer noch ist er offen für die Anliegen seiner Gäste, besonders aber auch für die seiner Mitarbeiter. Denn er weiß, dass nur zufriedene und wertgeschätzte Mitarbeiter innovativ und offen für alle Herausforderungen sind und von Herzen gute Gastgeber sein können.



**Neben seinen Managementaufgaben** engagiert sich Jörg Hillebrecht auch für die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter. So ist er seit vielen Jahren als Leiter von Prüfungsausschüssen bei der IHK in Nürnberg tätig.

**Für die GAD engagiert** sich Jörg Hillebrecht als Juror im Literarischen Wettbewerb. Die inzwischen groß gewordenen Töchter sind eifrige Helferinnen und Kochbuch-Testerinnen. Mit Spannung werden die Buchpakete erwartet, sobald der neue Wettbewerb gestartet ist. Dann werden Rezepte ausgewählt, das Probekochen und Probieren beginnt und beim gemeinsamen Essen mit der ganzen Familie werden die Bewertungen diskutiert.

**Für die Zukunft** möchte Jörg Hillebrecht weiterhin vielen jungen Menschen die Vielseitigkeit der Hotellerie und der gastronomischen Berufe vermitteln, um seine Begeisterung für einen der schönsten Berufe weiterzugeben.

## Neues aus der GAD

## 56. LITERARISCHER WETTBEWERB 2022



**Zwar sind noch nicht alle** der insgesamt eingereichten 117 Titel final bewertet – aber das meiste ist geschafft. 41 Verlage und deren Autoren warten nun auf die Beurteilung ihrer aktuellen Koch- und Genussbücher durch unser GAD-Juryteam. Trotz der sich, zumindest am

Beginn des Wettbewerbs, immer noch auswirkenden Corona-Beeinträchtigungen, durch Home-Office,

Lieferengpässen und Produktionsproblemen etc., sind wir sehr stolz, dass wieder so viele Verlage mit ihren neuen, spannenden und informativen Büchern dem 56. kulinarisch-literarischen Wettbewerb der GAD und der Expertise des Juryteams große Wertschätzung entgegen gebracht haben. Ende Juni/Anfang Juli werden die

gesamten Bewertungen (*unsere Benchmark sind min. fünf Bewertungen pro Buch*) ausgewertet sein und die Ergebnisse feststehen. Verliehen – so unsere feststehende Planung – werden die Auszeichnungen in diesem Jahr in Präsenz wieder zu Beginn der FFM-Buchmesse

Mitte Oktober. Wir sind zuversichtlich und hoffnungsvoll gestimmt, dass uns nicht doch wieder ein Virus ausbremst. Allen am diesjährigen Wettbewerb Beteiligten gilt ein herzlicher Dank für ihr engagiertes Mittun.



## kurz & knapp

### Die Trägerin der 66. Brillat Savarin-Plakette steht fest...

**Dr. Caroline von Kretschmann** - ihr wird zu Jahresbeginn 2023, in einer Galaveranstaltung in Heidelberg, die große Ehre zu Teil. Caroline von Kretschmann gehört zu den prägenden Persönlichkeiten der deutschen Individualhotellerie. Seit 2013 ist sie geschäftsführende Gesellschafterin des Europäischen Hofes in Heidelberg und führt das 5 Sterne Hotel in vierter Familiengeneration.

### Leider musste der dritte

und finale Strategie-Workshop des Vorstands, der zur Findung der zukünftigen GAD-Struktur beitragen soll und Voraussetzung für die Terminierung und u.a. auch die Findung der Programmpunkte zur nächsten MV der GAD ist, nochmal auf Ende Juni verschoben werden. Es bleibt zwar bei der groben Terminplanung (*Herbst 22*) aber der genaue Termin steht noch nicht fest. Wir werden – so der Planungsstand heute – Ende Juli/Anfang August den Termin bekanntgeben und zur MV entsprechend einladen.

Bereits entschieden ist, dass wir auf Grund der Hinzuziehung einiger externer „Berichterstatter“ (zu den Strukturthemen) einen zentral gelegenen, gut erreichbaren Standort im Großraum Ruhrgebiet wählen wollen.

Bitte haben Sie noch etwas Geduld – seien Sie versichert, dass der Vorstand mit Hochdruck an einer zukunftsweisenden Projektion für die GAD arbeitet, die an der kommenden MV zur Abstimmung gestellt werden wird.

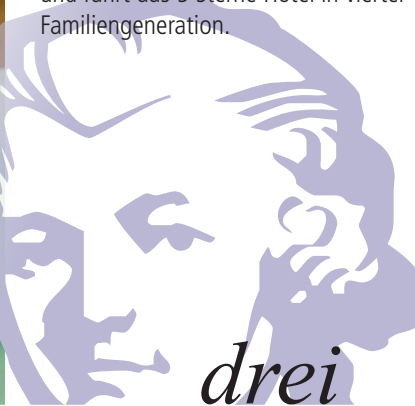


### Die GAD trauert um Axel Rühmann,

den früheren Präsidenten des Verbands der Köche Deutschlands (VKD), Mitglied der deutschen Köche-Nationalmannschaft und Gastronom, der Anfang Mai im Alter von 71 Jahren verstorben ist.

Er hat viele Jahre auch unsere gemeinnützige Arbeit unterstützt.

Wir gedenken ihm in Ehren..





v.l.n.r.: Hans G. Platz, Heiner Finkbeiner, Michael Bläser

## Die Brillat Savarin-Plakette „ist zurück“ ...

Beim Großbrand des Stammhauses in der „Traube Tonbach“ sind auch viele Auszeichnungen, mit denen **Heiner Finkbeiner** für sein erfolgreiches Schaffen in der gastgebenden Branche ausgezeichnet worden ist, verbrannt. So auch seine Brillat Savarin-Plakette einschließlich der dazugehörenden Urkunde. Nach der jetzt erfolgten Wiedereröffnung des Neubaus, überreichten der scheidende FBMA-Stiftungsratsvorsitzende, Michael Bläser, und der Sprecher des Brillat Savarin-Kuratoriums, Hans G. Platz, eine Neuauflage von Plakette und Urkunde. Ein überraschter Heiner Finkbeiner dankte aus vollem Herzen, ist für ihn doch die Brillat Savarin-Plakette, die seit 1955 verliehen wird, noch immer eine der bedeutendsten Auszeichnungen im deutschen Gastgewerbe.



## Oyster # 21... treibt's wild und geht auf die Pirsch.

Vom Sonntagsbraten aus dem Wald, über wilden Lachs aus dem Meer bis hin zu wilden Restaurants für den Herbst. Zusätzlich ist OYSTER in England auf der Suche nach den ewigen Jagdgründen für Fasan, Hase und Co. Lassen Sie sich zum Wildern verführen und lernen Sie von den besten Köchen, wo welches Wildkraut gewachsen ist, wie man sie verarbeitet und dabei ganz wild wird. Die nächste OYSTER-Ausgabe plant den Jagdausflug zu Ihrem Briefkasten für Ende September 2022.

kurz & knapp

#41  
GAD

DORTMUND  
WIHOGA

## Sommerakademie 2022

wie im letzten Kalenderblatt bereits berichtet, fällt 2022 leider die WIHOGA „Sommerakademie“ im bekannten Format aus. In Zusammenarbeit mit der WIHOGA, können jedoch alle GAD-Mitglieder, die von der WIHOGA angebotenen „Seminare & Online-Lehrgänge“ (<https://www.wihoga.de/weiterbildung/seminare-online-lehrgaenge>), zu **Sonderkonditionen** (mit 20 % Rabatt auf die Seminargebühren) buchen. Bitte vermerken Sie dazu bei Ihrer Anmeldung den Hinweis: „GAD-Mitglied“.



Die GAD dankt von Herzen, **Friedrich W. Dörtelmann**, der auch in diesem Jahr wieder unsere gemeinnützige Arbeit mit einer großzügigen Spende unterstützt hat.



Wie immer als Empfehlung: denken Sie gerne an ihren „Nachschub“ für unsere **GAD-Weine**, aus dem Weingut Buscher, in Ihrem Weinkeller. Bestellungen bitte wie gewohnt über unseren Shop auf der GAD-Internetseite.

[www.gastronomische-akademie.de/wein](http://www.gastronomische-akademie.de/wein)

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](mailto:info@gastronomische-akademie.de) oder unter Telefonnummer **02932.89 45 355** für direkte Fragen zur Verfügung.



vier