

Herbst 2022 #42

KALENDERBLATT



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

Vihscheid zum Ende des Almsommers, der erste Schnee auf den Bergen, wieder Volksfeste nach Corona, Pilze in den Wäldern, Drachen auf den Stoppelfeldern, Weinlese und die ersten Lebkuchen im Handel - so schnell kann's gehen, es ist schon wieder Herbst!

Wir hoffen, dass Sie den zu trockenen und sehr sonnigen Sommer sowie die Ferienzeit genießen konnten, von Unwettern, Viren und sonstigen Unbilden verschont geblieben sind. Es wird Zeit, Sie mit dem „Herbst-Kalenderblatt“ über Wichtiges aus der GAD zu informieren.

Nach zwei Corona-Jahren stehen wieder die traditionelle Preisverleihung zum bereits 56. Literarischen Wettbewerb in Frankfurt, aber auch unsere 61. Mitgliederversammlung in Dortmund „ante portas“. Wir hoffen, den einen oder die andere in Frankfurt und/oder Sie alle in Dortmund wiederzusehen, um gemeinsam mit Ihnen interessante und kommunikative Stunden zu erleben.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Lektüre und einen „goldenen Oktober“ - auch wenn es draußen (wg. den Energie-Engpässen hoffentlich nicht drinnen) langsam „ungemütlich“ werden sollte, bleiben Sie heiter, beruflich wie privat von Sorgen verschont und seien Sie und Ihre Familien herzlich begrüßt.

Ihr

Bernhard Böttel
Präsident

Ihr

Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand

Was macht eigentlich...
Markus Wessel (39)



... dieses Mal stellen wir Ihnen **Markus Wessel (39)** – einen **Unternehmensgründer vor, der neue Wege im Bereich der Digitalisierung geht, und der für uns u.a. zwei interessante Projekte begleitet.**

Einmal eine Projektarbeit mit Studierenden an der **WIHOGA in Dortmund** mit der zentralen Zukunfts-Fragestellung an junge Nachwuchskräfte:

„Wie etablieren wir eine Community aus kulinarisch begeisterten Menschen von jung bis alt innerhalb verschiedener Kommunikationsmedien?“

Über die Ergebnisse berichteten wir Ihnen zu gegebener Zeit.

Das zweite, bereits etwas konkrete Projekt ist der Einstieg in das Kommunikationsmedium „**Podcast**“, dass wir in Zukunft verstärkt auch für den Informationstransfer der GAD nutzen wollen. Deshalb hier etwas mehr zum Thema „Podcast“ und seinem „Macher“.

Wer macht den Podcast?

Mein Name ist Markus Wessel und bin gelernter Koch.

In eine Gastgeberfamilie hineingeboren könnte man meinen, dass mein Weg in die Gastronomie vorherbestimmt war. Ich kann Ihnen verraten, Liebe auf den ersten Blick war es nicht. Meine ursprünglichen Pläne sahen vor, Polizist oder Hubschrauberpilot zu werden. Nachdem Plan A und Plan B sich nicht realisieren ließen, begann ich eine klassische Ausbildung zum Koch. Während den berühmten Wanderjahren eines Kochs, entwickelte sich meine Liebe zum Gastgeben und zu unserer Branche - die Liebesgeschichte konnte beginnen.

Nachdem ich mich an der Dortmunder Hotelfachschule zum Betriebswirt weitergebildet habe, fand ich meine Passion als Führungskraft im Catering und leitete einige Jahre als Betriebs- und Küchenleiter Betriebe und Küchen zwischen 10 und 100 Mitarbeitern und später als Regional- und Bereichsleiter deutschlandweit über 60 Betriebe mit knapp 1.000 Mitarbeitern.



Fortsetzung



eins

Was
macht
eigentlich...
**Markus
Wessel** (39)

„...die geilste Lücke in
meinem Lebenslauf“



2018 entstand die „geilste“ Lücke in meinem Lebenslauf. Eine sechsmonatige Weltreise mit meiner Freundin, war der Startschuss für meine heutige Selbstständigkeit mit der „Küchenherde“.

Was ist die Küchenherde? Was macht sie und woher kommt dieser Name?

Der Name „Küchenherde“ stammt aus der kreativen Feder meiner Freundin. Plötzlich, in einem Wohnmobil in Südaustralien, schoss dieser Name aus ihr heraus und wir wussten beide - das ist er! Eine Herde besteht aus vielen tausend Individuen, die einen sozialen Verbund ergeben. Eine Herde schützt sich gegenseitig und in einer Herde ist die Wahrscheinlichkeit geringer, dass ein Einzelner von einem Raubtier gerissen wird. Es geht darum, dass sich die Herde Wärme und Halt gibt und zusammensteht – dies wurde zum Credo unserer Beratungsarbeit.

„Küchenherde“, beheimatet in Köln, ist ein Beratungsunternehmen für Gastgeber*innen mit dem Fokus auf Digitalisierung und bietet außerdem noch einen Gastgeber-Podcast rund um Themen, die uns aktuell in der gastgebenden Branche bewegen und eine Online-Messe „Gastrotools24.de“, für digitale Lösungen speziell für das Gastgewerbe, an.

Warum gerade ein Podcast zur Unternehmenskommunikation?

Es gibt viele Wege wie man in unserer digitalen Welt heute Kommunikation mit und zu Gästen, Kunden, Mitgliedern, Followern, Abonent*innen, Kund*innen oder auch Fans gestalten kann. Podcast ist eine Art der Kommunikation, die zu einer intensiven Beziehung werden kann. Wenn man die Regeln des Podcastens versteht und befolgt, dann hat ein einziger Podcast-Hörer eine andere Qualität als z.B. 100 Follower bei Instagram. Durch die Stimme schwingt immer viel Persönlichkeit mit, womit sich der Hörer identifizieren kann und i.d.R. damit eine viel engere Verbindung zum Podcast-Host und dem Podcast selbst aufbaut.

Fazit: Podcasts bauen eine Beziehung zu Menschen und Marke auf!

Zusätzlich hat ein Podcast, neben den genannten Vorteilen noch weitere. Jeder Hörer kann sich die Inhalte, die er konsumieren möchte, aussuchen. Anders als beim Radio bestimmen wir beim Podcast selbst wann, wo und wie lange wir uns damit beschäftigen. Podcasts werden zukünftig unverzichtbar zur erfolgreichen Kommunikationsstrategie gehören wie Website und Newsletter. Letzteren werden sie vermutlich ablösen.

Podcasts haben großes Potential. Anders als bei Social-Media muss man bei diesem Medium nicht hinsehen. Man hat somit nicht nur viel mehr Zeit zum Konsumieren zur Verfügung, sondern hat auch noch Alltagssituation im Repertoire, bei denen nur wenig andere Dinge nebenher getan werden können. Als kleines Beispiel der Spaziergang im Park, die Fahrt zur Arbeit oder der Haushalt. Bei diesen Situationen schaut man nur in den wenigsten Fällen ein YouTube Video oder bei Facebook etc. vorbei.

GAD goes Podcast – „hören ist das neue Lesen“ - lassen Sie sich überraschen ...

„Podcasts
bauen eine Beziehung
zu Menschen und
Marke auf“



**KÜCHEN
HERDE**

BY MARKUS WESSEL



podcast@mygad.de

... hören Sie rein – ab Ende Oktober!

GAD-Mitgliederversammlung

In Vorbereitung der 61. MV hat sich der amtierende Vorstand mit einigen Mitgliedern in drei moderierten Workshops mit der Zukunft beschäftigt und eine „**Vision2025**“ erarbeitet, die nun mit den Mitgliedern diskutiert und später in die Umsetzung geführt werden soll.



Die Gastronomische Akademie Deutschlands e.V. Strategische Überlegungen zur Zukunft

Ausgangslage:

Die GAD wurde 1959 als eingetragener Verein gegründet, „GAD“ ist seit 2010 als geschützte Wort-Bild-Marke eingetragen, seit 2012 als gemeinnützig anerkannt und bezieht sich in ihrer Arbeit u.a. auch auf den deutschen Gastrosophen, Carl-Friedrich-von Rumohr (1785 – 1848) und zeichnet seit 1965 in unregelmäßigen Abständen Persönlichkeiten, die sich um die Kochkunst und Tafelkultur in besonderem Maße verdient gemacht haben, mit dem Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring, der zu den bedeutendsten Auszeichnungen in Gastgewerbe gehört, aus. Darüber hinaus gehört seit 1960 der „Literarische Wettbewerb“, bei dem aktuelle Koch- und Genussbücher durch eine mehr als 60-köpfige Jury fachlich bewertet werden, zu den im Verlagswesen hoch geschätzten, unabhängigen Wettbewerben.

Status quo:

Nach über 60 Jahren reputierlicher Arbeit im deutschen Gastgewerbe, getragen von der Mit- und Zuarbeit der ehrenamtlichen (derzeit ca. 120) Mitglieder, „kämpft“ der e.V. zunehmend mit folgenden Problemen:

- Überalterung der Mitglieder (60 % > 60 Jahre, davon 35 % > 71 Jahre und älter)
- Probleme bei der Findung neuer, jüngerer Mitglieder und insbesondere auch von „Amtsträgern“
- Ehrenamtliche Arbeit vs. Work-Life-Balance
- „klassische“ Vereinsstruktur (insbesondere dann, wenn nicht berufsständig verortet) vs. Zeitgeist „Follower“
- neue Ideen / zeitgemäße Projekte zwar rudimentär vorhanden – aber nur wenige (eher keine!) Akteure für die Umsetzung
- fehlende finanzielle Basis für „Großlösungen“

Mögliche Konklusion:

- Auflösung des bestehenden GAD e.V.
- Überführung der GAD in eine Stiftung (zur Wahrung der Marke und der tradierten Werte) und Gründung einer GmbH mit dem Ziel „Die führende gastrosophische Adresse Deutschlands“ (Arbeitstitel) zu werden“.
- Community für kulinarischen Genuss, Tafelkultur und Lebensart

Das Knowhow und die Tradition der GAD

muss auch weiterhin eine hohe Bedeutung in der neuen Form der Zukunft behalten. Die Fortführung der erfolgreichen Projekte (z.B. Literarischer Wettbewerb, OYSTER-Journal, Rumohrring) soll über das vorhandene Themen- und Projektbündel aus der zu gründenden Stiftung initiiert und durch die GmbH mit neuen, aktuellen Projektideen ergänzt über Marketing- und/oder Eventagenturen und weitere Dienstleister (u.a. Influencer, Blogger etc.) in der Organisation und Durchführung ausgeführt werden.

Über diese mögliche Strategie, die zukunfts- und „nachfrage“-orientiert die Philosophie der GAD in eine neue Dimension tragen soll, wird in der kommenden MV, deren Einladung inkl. Programm, Tagesordnung etc. Sie in diesen Tagen erreicht hat, ausführlich zu sprechen sein.

Hier schon mal Termin und Ort der MV:

Sonntag, 27. November 2022
und Montag, 28. November 2022
Ringhotel Drees in Dortmund

56. LITERARISCHER WETTBEWERB 2022



Nach zwei Pandemie-Jahren war auch unser 56. kulinarisch-literarische Wettbewerb immer noch von allgemeinen Beschwerden geprägt. So war es schwierig – wie auch in den Vorjahren – die Kommunikation mit den Verlagen (*Home-Office etc.*) aufrecht zu erhalten und für die Verlagshäuser war es herausfordernd deren Buchproduktion, u.a. auch durch Rohstoffknappheit und Lieferengpässe etc. bedingt, zu bewerkstelligen.

Dass wir auch dieses Mal wieder die 100er-Buchgrenze bei den Einreichungen erreicht haben, zeigt einmal mehr, dass unsere Wissenskompetenz in den entsprechenden Fachgebieten von den Verlagen hochgeschätzt ist und zeigt damit auch, dass unser Wettbewerb anerkannt und wertgeschätzt wird. Unsere Bewertungs-Benchmark (*fünf Bewertungen/Buch*) trägt dazu ebenfalls bei und unterscheidet unseren Wettbewerb nicht nur dadurch, u.a. signifikant von am Markt ebenfalls agierenden Mitbewerbern und Online-Bloggern.

Der 56. LW in Zahlen:

- 40 beteiligte Verlage und Verlagsgruppen aus D-A-CH-I
- 118 eingereichte Bücher / 116 davon in der Wertung
Ein erneut eingereichtes Buch war bereits 2021 ohne Auszeichnung geblieben und wurde deshalb aus dem diesjährigen Wettbewerb genommen
Das Buch: „Anna Netrebko - der Geschmack meines Lebens“ wurde nach Beginn des Ukraine-Krieges, wg. ihrer Nähe zu V. Putin, in Absprache mit dem Verlag aus dem Wettbewerb genommen
- 63 beteiligte Juroren
- 572 gültige Bewertungen
- Alle Bücher (116) erreichten $\bar{0}$ 4,93 Bewertungen pro Buch
Die 71 ausgezeichneten Bücher erreichten die GAD-Zielvorgabe 5 Bewertungen/Buch.

56
100
40
118
63
116
572
4,93
71
5
12
59
45
60%

#42



unter dem Strich

Das Gesamtergebnis

Im 56. kulinarisch-literarischen Wettbewerb der GAD werden 12 Gold- und 59 Silbermedaillen vergeben, 45 Bücher erhielten keine Auszeichnung. Das bedeutet, dass ca. 60 % der eingereichten Bücher durch die GAD-Juroren ausgezeichnet werden. Ein Beleg dafür, dass sich die Qualität der eingereichten Bücher ständig weiter verbessert.

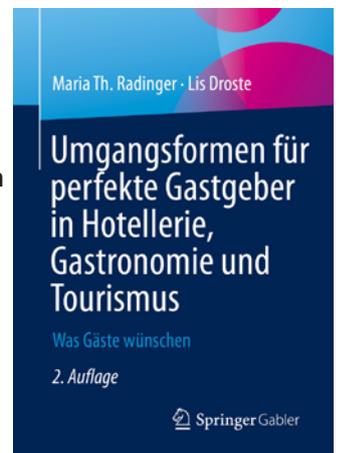
Nun bereiten wir uns voller Spannung auf die Preisverleihung während der Frankfurter Buchmesse vor, die nach zwei Jahren wieder in Präsenz, aber nach über zehn Jahren auch an einem neuen Ort, im Maritim Hotel, stattfinden wird.

vier

Herzlichen Glückwünsche gehen an ...

➤ ... unser **Mitglied und Rumohrring-Träger, Hermann Bareiss**, den die Restaurantkritiker von «Gault&Millau» zum **«Gastronom des Jahres 2022»** gekürt haben. Bareiss stehe für Großzügigkeit, Gastlichkeit und souveräne Kontinuität, teilte der Restaurantguide mit. „Dem ist nichts hinzuzufügen“, meint die GAD!

➤ ... unser **langjähriges Mitglied, Lis Droste**, zum Erscheinen der Neuauflage ihres Buches **„Umgangsformen für perfekte Gastgeber in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus“**. Gemeinsam mit ihrer Co-Autorin, Maria Th. Radinger, wurde das Buch vollständig überarbeitet und das Thema „Digitalisierung“ neu aufgenommen.



Die GAD trauert um Mitglied **Herbert Pilz**, der Anfang Oktober im Alter von 92 Jahren in Leipzig verstorben ist.

Pilz war in der DDR in zahlreichen Positionen in der Gastronomie tätig, er formulierte es so: „Von der Spülküche bis ins Ministerium habe ich praktisch alles in der Gastronomie gemacht.“

Zum Schluss seines Berufslebens wirkte er bis 1991 erfolgreich und von Kollegen und Studenten hoch geschätzt – als Dozent, Studiendirektor und Fachrichtungsleiter - an der Fachschule für Gaststätten- und Hotelwesen in Leipzig. Herbert Pilz, den wir 1997 mit dem **Rumohrring** ausgezeichnet haben, war ein angesehener Gastronomie-Historiker, was er mit seiner hochgeschätzten Expertise u.a. als Autor zahlreicher Bücher immer wieder erfolgreich bewies.

Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Oyster # 22...

... bekommt es gebacken:

➤ Wir erzählen Ihnen Geschichten, die nicht unbedingt jeder kennt – so etwa von der Marquise von Sévigny, die im 17. Jahrhundert irrtümlich vermutete, dass die dunkle Hautfarbe ihres Neffen vom allzu großen Schokoladenkonsum seiner Mutter herrührte. Wir klären Sie ferner darüber auf, welche Teesitten in der Welt angesagt sind. Und wir verraten Ihnen natürlich auch kleine, aber feine Rezepte, die selbst dann funktionieren, wenn Sie als Veganer dem Genuss von Butter abgeschworen haben. Nur lesen müssen Sie ganz ohne unsere Backanleitung – OYSTER 22 kommt im Dezember „ofenfrisch“ in Ihrem Briefkasten!



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

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.

