Winter KALENDERBLATT 2022 #43

Sehr verehrte Damen,
sehr geehrte Herren,
liebe Mitglieder,

2023 steht bereits „ante portas". Zeit zurück aber auch nach vorne zu blicken.
Heute erreicht Sie unser „Winter-Kalenderblatt" mit vielen aktuellen Informationen zur GAD. Viel Spaß bei der Lektüre.

Im zu Ende gehenden Jahr normalisierten sich langsam die Corona-Beschränkungen und es waren auch wieder erste Präsenzveranstaltungen möglich. Bei uns drehte sich aber alles in erster Linie um die Zukunft der GAD und die Erarbeitung eines dazu notwendigen Konzeptes.

All denen, die sich aktiv eingebracht haben und/oder bei den GAD-Veranstaltungen dabei waren, gilt es für ihr Engagement herzlich zu danken und damit auch die Bitte zu verbinden, sich auch in Zukunft – in welcher Form auch immer - weiter einzubringen. Selbstverständlich gilt diese Einladung an alle Mitglieder, auch an die, die in diesem Jahr sich nicht aktiv beteiligen konnten.

Unsere 61. Jahrestagung in Dortmund ist bereits Geschichte, der amtierende Vorstand ist wiedergewählt und geht mit guten Vorsätzen und mit Elan an die Planungen für das kommende Jahr, in dem wichtige Weichen für das in der MV verabschiedete Konzept „Vision2025" zur Zukunft der GAD gestellt werden sollen.

Im Namen des gesamten Vorstands wünschen wir Ihnen, Ihren Familien und ihren Mitarbeitern eine gesegnete Weihnachtszeit, genussreiche Tafelgespräche und die Zeit für besinnliche Stunden im Kreise Ihrer Lieben. Gehen Sie heiter und beschwingt in ein gesundes und erfolgreiches neue Jahr - in dem wir uns auf viele gemeinsame Begegnungen mit Ihnen freuen

Ihr
Bernhard Böttel
Präsident

Ihr
Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand

Was macht eigentlich... Prof. Dr. Gerald Wetzel?

Er ist mit 73 Jahren jung geblieben, lebt in der Nähe von Kassel, arbeitet immer noch mit Jugendlichen verschiedener Länder für das Gastgewerbe und ist in Europa unterwegs - ein Unruheständler, der immer noch für die Branche zu begeistern vermag.

Gerald Wetzel arbeitet ehrenamtlich für den internationalen Expertenservice SES zur Weiterentwicklung von gastgewerblichen und touristischen Studiengängen an Universitäten und Hochschulen in Osteuropa, engagiert sich bei der Neugründung einer Bildungseinrichtung für die Branche in Mecklenburg-Vorpommern und arbeitet mit der Studentenfirma Internationales Institut für Hospitality zur Organisation von Studentenpraktika, Ferienjobs und Ausbildung in Deutschland.

Seit Beendigung seiner aktiven Zeit als Studiengangsleiter für Hotel- und Tourismusmanagement an der Fachhochschule des Mittelstandes in Schwerin vor sechs Jahren, unterstützte er die Arbeit zur Einführung der dualen Berufsausbildung in den gastgewerblichen Berufen in Vietnam. Das neue Arbeitsgebiet reizte ihn seine umfangreichen beruflichen Erfahrungen auf allen Bildungsstufen des Gastgewerbes weiterzugeben. Da er als Student nicht ins Ausland kam, packte er seine sieben Sachen und zog mit seiner Partnerin nach Tbilisi, arbeitete für das Ministerium für Bildung in Georgien mit allen Bildungseinrichtungen des Landes, von der Berufsschule bis zur Universität. Eine wunderbare Hilfe für fast 200 gastgewerbliche Betriebe, mehrheitlich Ferienhotels, in Deutschland.

„...hinter dem Ladentisch groß geworden"

Mitgenommen in seinen Unruhestand hat der die studentische Firma Internationales Institut für Hospitality, Studenten organisieren für Studenten, und so sind in fast sieben Jahren in Summe über 2.500 Studenten als drei Monatspraktikanten und Ferienjobber in der Saison in die deutsche Hotellerie gekommen. Ein Potential für die Betriebe, denn diese konnten davon 42 Auszubildende gewinnen. Die Branche braucht es mehr denn je.
Er engagiert sich weiter dafür.
.. ach so, er ist seit 2014 Mitglied der GAD, seit seiner Rückkehr aus Georgien auch Mitglied der Jury im literarischen Wettbewerb der GAD und bewertet seitdem recht treffsicher mit seiner Partnerin, der wichtigsten Kritikerin, eine Vielzahl von Koch- und Genussbüchern.

Was berichtet er selbst über sich?

Gerald Wetzel ist hinter dem Ladentisch der Eltern in einem Getränkefachhandel in Ostthüringen groß geworden, der Vater war Spirituosen-Verleger und der Großvater Weinhändler - ein Feinschmecker und Genießer. Da bleibt vieles in prägender Erinnerung.
Abitur mit gleichzeitigem Abschluss eines Facharbeiterbriefes in der Landwirtschaft.
So wurde aus dem Jungen aus der Stadt ein handwerklich und an der Natur interessierte Jüngling, der lernte auch seine Hände zu befähigen. In der Rückschau vieler Betroffener ein sehr guter Bildungsversuch im Osten Deutschlands.

Fortsetzung

Was macht eigentlich... Prof. Dr. Gerald Wetzel?

#43

Moderation von gastronomischen Veranstaltungen: Hier Usedom trifft Unstrut, Usedomer Köche im Weinanbaugebiet Saale-Unstrut

Es schloss sich eine einjährige Lehre zum Kellner im Hotel Thüringen Tourist in Suhl an. Lehrjahre waren damals wie heute keine Herrenjahre, aber es war eine intensive und wertschätzende Ausbildung mit Tragweite für das ganze weitere Leben. Danach gings zum Studium an die Fachschule für das Gaststätten- und Hotelwesen (FGH) in Leipzig; die zentrale Bildungsstätte für die Brache in der DDR. Ohne vorherigen Branchenberuf keine Chance für ein Studium.
In dieser Zeit wurde das Verständnis für die Branche begründet und die Orientierung für den späteren Lebensweg gegeben, die Berufsorientierung durch die Art und das Fachgebiet der Dozenten geschaffen, eine innere Beziehung zur Branche aufgebaut. Sein Lehrer Helmut Vogel (Kölling/Vogel: Fachbuch für Kellner) war für ihn prägend. „Wir haben im Gastgewerbe keine Speisen und Getränke zu verkaufen, sondern Wohlbefinden zu schaffen. Dafür zahlt der Gast."

... mit den Experten für die gastgewerbliche Weiterbildung der Berufschullehrer in Georgien am Denkmal des Tamada (Leiter der Tafel und Trinkkultur) in Tbilisi.

Mein Berufswunsch - gastgewerbliche Lehre. Das bedurfte des Studiums der Betriebswirtschaft und Arbeitsorganisation/ Technologie an der Handelshochschule Leipzig, seit ihrer Gründung 1898 eine der TOP Hochschulen Deutschlands. Ziel war das Studium an der Sektion für Gaststätten und Hotelwesen bei Prof. Stündel, dem späteren Doktorvater. Wir studierten in Leipzig Wirtschaftswissenschaften, tagsüber im Hörsaal und abends in den Wirtschaften der atemberaubenden Studentenstadt und so ergab sich ein Satz für das weitere Denken: „Das Leben ist ein Schönes, wenn es durch eine Reihe interessanter Wirtshäuser führt." Der Satz sollte wiederkehren und an Bedeutung im weiteren Leben gewinnen.
Als Student immer in Geldnot und damit immer in der Praxis. Diese hieß für mich Weinrestaurant Falstaff, Freitag -Sonntag meine Station auf der Galerie im Restaurant, die ‚blanke Sahne' (mein erstes Auto).
Es war viel mehr als nur Geld verdienen, es war Praxisstudium, Gaststättenkultur, Qualitätsschule und vielseitige Gastlichkeitserfahrung.

„Gastgeber – eine Ehre"

Der Gast entscheidet intuitiv beim Verlassen der Gaststätte an der Türklinke, ob er jemals das Wirtshaus als gastliche Stätte von sich aus wieder betritt. Damals entstand mein Satz: „Gastgeber – eine Ehre." Nach dem Studium auf dem Weg zur Promotion die vielseitige Arbeit mit Studenten in Lehre und Projekten. Dazu gehörte auch die Meisterausbildung an der Betriebsakademie in Leipzig. Die Serviermeister waren mein Metier, die Verbindung von Theorie und Praxis, die Entwicklung der Ausbildung und die kreativen Lösungen der Besten, Servierobermeister und Servierobermeister der internationalen Klasse, eine Auszeichnung für die Besten der Besten der Branche in der DDR.
Gastgewerbliche Lehre verbunden mit komplexer praktischer Ausbildung zog mich nach der Promotion zurück an die FGH, in den Bereich von Herbert Pilz, meinem damaligen Chef und Träger des Rumohr-Rings der GAD. Lehre, praktische Veranstaltungen, Entwicklung von Lehrinhalten und Lehrplänen, Praktika, Nachwuchs- und Besten-Förderung dank meiner Dozenten, die nun zu meinen Kollegen wurden; der bleibende berufliche Hintergrund und inhaltliche Triebkraft bis heute. Bei einem Kuraufenthalt in Kreischa in Sachsen kam ich auf Erkundungstour ins nahegelegene Schloss Reinhardtsgrimma und damit zu Carl Friedrich von Rumohr. Eine hoch interessante Zufallsbegegnung. Dies ließ mich das Reisen um des kulinarischen Genusses wegen finden und erstmals grob formulieren. Es sollte wenige Jahre später mein Forschungsthema an der Hochschule werden.

Besondere Freude in der Arbeit machte mir immer die Arbeit mit Studenten und letztlich mein eigenes, besonderes Forschungs- und Entwicklungsthema der kulinarische Tourismus.
Zwischen der intuitiven Formulierung eines Satzes aus einer studentischen Laune (1972), zur Verfestigung als eigenes Motto, bis zum Druck auf einen Bierdeckel (2022) als Leitsatz für ein Wirtshausfestival in Österreich, sind nur 50 Jahre vergangen. Das reicht.

„Das Leben ist ein Schönes, wenn es durch eine Reihe interessanter Wirtshäuser führt "

In aller Kürze

Univ.- Prof. h.c. Dr. Dr. h.c. mult. Gerald Wetzel beschreibt seinen Lebensweg wie folgt: Hinter dem elterlichen Ladentisch aufgewachsen. Das Gastgewerbe aus Überzeugung und Leidenschaft zum Beruf erkoren. Lernen und Lehren als Lebensbegleiter entdeckt.
Die eigene Neugierde auf das Fachgebiet fokussiert und kultiviert. Beständig Affinität zur Praxis gelebt, zwischen theoretischen Praktiker und praktischer Theoretiker.

Seine Motive:
Freude am Genuss und dessen Teilung, denn geteilte Freude ist doppelte Freude.

Sein Leitsatz:
Das Alltägliche täglich genießen.

Sein Motto:
Das Leben ist ein Schönes, wenn es durch eine Reihe interessanter Wirtshäuser führt.

Seine Hobbys:
Moderation, Fest- und Feiergestaltung, ethnische Reisen, Radfahren, Sauna.

Sein Credo: Gastgeber eine Ehre.

www.dr-gerald-wetzel.de
www.kulinarischer-tourismus.de
www.iifh.eu

GAD an FFM-Tower: Wo können wir 2023 landen?

ON AIR 1

Der Literarische Wettbewerb

Über die Ergebnisse des 56. LW haben wir Ihnen bereits im letzten Kalenderblatt berichtet. Nach zwei Corona-Jahren in denen die Preisverleihung während der Buchmesse leider ausfallen musste, war die Auszeichnung in diesem Jahr wieder in Präsenz möglich. Zum ersten Mal nach über zehn Jahren waren wir mit der Preisverleihung in eine neue Location, dass Maritim Hotel FFM, direkt an der Messe, gewechselt.
Klar lief noch nicht alles so rund wir in den Jahren zuvor, aber am Ende des Tages waren unsere ca. 100 Gäste zufrieden und erfreuten sich über das zwei Jahre ausgefallene Event.
Leider mussten wir dann im Rahmen der „Manöverkritik" erfahren, dass sich die Geschäftsleitung des Hotels entschieden hat, im Rahmen einer strategischen Neuausrichtung, während Messen keinerlei Veranstaltungen mehr anzubieten, da man sich ganz auf die Hotelgäste konzentrieren möchte. Schon eine „interessante" Überlegung *(eines Kongresshotels direkt an der Messe)* – auch vor dem Hintergrund eines von uns für die Preisverleihung getätigten **fünfstelligen €-Umsatzes!**
Nun beginnt leider die Suche erneut nach einer passenden Location in FFM, wobei alle Optionen zum Veranstaltungsablauf derzeit von uns geprüft werden. Wir hoffen, Ihnen mit dem nächsten Kalenderblatt schon erste Ergebnisse präsentieren zu können.

Unabhängig davon ist der 57. kulinarisch-literarische Wettbewerb im November gestartet worden und die ersten Verlage haben bereits wieder ihre Neuerscheinungen angemeldet, so dass die Bewertungsarbeit unseres Jury-Teams direkt nach Weihnachten beginnen kann.

ON AIR 2

„Hören ist das neue Lesen"

Die neue GAD-Podcastfolge, in der es um den kulinarisch-literarischen Wettbewerb geht, ist „on Air" und wartet auf Hörer…
Viel Spaß beim Hören – entweder auf unserer Internetseite, folgend dem QR-Code oder unter:

https://gad-podcast.podigee.io/

MV

GAD-Mitgliederversammlung

Das erste Adventswochenende „lockte" zahlreiche Mitglieder zur 61. Mitgliederversammlung der GAD nach Dortmund, die mit einer **VIP-Führung über den Weihnachtsmarkt** und u.a. der Besichtigung des „Innenlebens" des größten Weihnachtsbaumes der Welt begann. Der Montag stand dann ganz im Zeichen der – nach Corona – ersten MV nach der Jubiläumsveranstaltung 2019 in Zweibrücken.

Als wichtigstes Ergebnis bleibt festzuhalten, dass die Mitglieder einstimmig, der vom Vorstand vorgeschlagenen Zukunftsüberlegungen **„Vision2025"** *(vgl. u.a. auch Kalenderblatt „Herbst 22")*, zustimmten und **grünes Licht** für deren weitere Umsetzung gaben.

Alle Vorstände kandidierten zur Wiederwahl - um insbesondere die „Vision2025" bis zum Abschluss zu begleiten – und wurden einstimmig in ihren Ämtern bestätigt.

Die Einzelheiten zur Mitgliederversammlung entnehmen Sie bitte dem Protokoll, dass Ihnen zeitnah zugeht.

Mal ein eine andere Perspektive auf den Weihnachtsmarkt: der Blick aus 16 m Höhe aus dem größten Weihnachtsbaum der Welt.

Jürgen Wolf (re) und Hans G. Platz (li) bedanken sich bei Patrick Arens, Organisator der Dortmunder Weihnachtsstadt, für seine interessante Führung.

Neues aus der GAD

#43

Oyyster # 22...

... bekommt es gebacken:

… und rechtzeitig für die besinnlichen Stunden während der Festtage und für ruhige Momente zwischen den Jahren erreicht Sie noch unser OYYSTER-Journal #22 mit wieder vielen interessanten uns spannenden Themen.
Viel Spaß bei der genussvollen Lektüre!
Und im kommenden Jahr geht es dann mit zwei „starken" Ausgaben im Frühjahr und Herbst weiter – bleiben Sie gespannt.

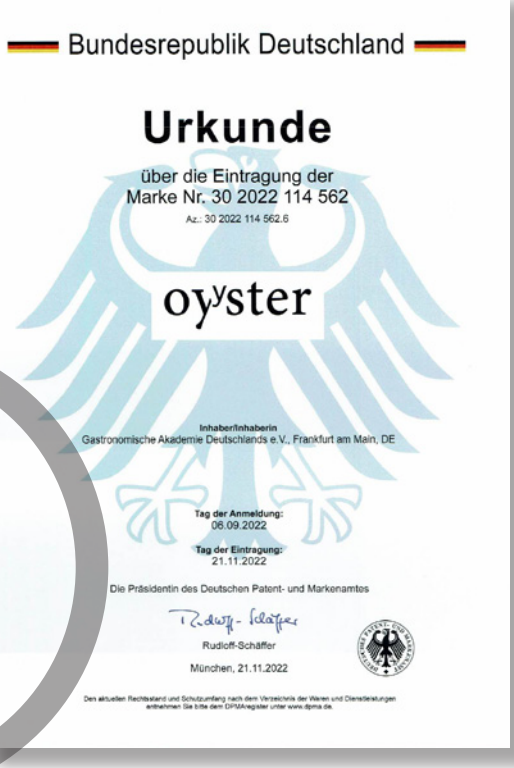
kurz & knapp

Herzlichen Dank...

Die GAD dankt von Herzen,
Reinhard Imhof, der mit seiner Spende, die in der MV in Dortmund vorgestellte „Vision2025" großzügig unterstützt.

Und noch etwas:

OYYSTER ® - ist nun – wie auch GAD ® – als nationale Marke beim DPMA in München angemeldet und ist somit vorbereitet auf evtl. weitere „Einsatzmöglichkeiten" innerhalb unseres Zukunftsprojektes „Vision2025".



Bundesrepublik Deutschland

Urkunde

über die Eintragung der
Marke Nr. 30 2022 114 562

Az.: 30 2022 114 562.6

oyster

Inhaber/Inhaberin
Gastronomische Akademie Deutschlands e.V., Frankfurt am Main, DE

Tag der Anmeldung:
06.09.2022

Tag der Eintragung:
21.11.2022

Die Präsidentin des Deutschen Patent- und Markenamtes

Rudloff-Schäffer

München, 21.11.2022

Den aktuellen Rechtsstand und Schutzumfang nach dem Verzeichnis der Waren und Dienstleistungen entnehmen Sie bitte dem DPMAregister unter www.dpma.de.

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.