

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

die „schönste Zeit des Jahres“ liegt hinter uns – jetzt wird es Zeit, für die großen Volksfeste in Stadt und Land, dass die Pilze sprießen, der Wein gelesen und die Felder abgeerntet werden. Untrügliche Vorzeichen - es wird Herbst!

Wenn die Tage wieder kürzer werden, steht im Kalender der GAD traditionell die Preisverleihung an im kulinarisch-literarischen Wettbewerb. Dieses Jahr bereits zum 57. Mal - seit 1960, ein stolzer Ausweis für die Akzeptanz der Expertise der GAD rund um das Thema „Genussbücher“. So haben dieses Jahr 44 Verlage wieder 103 „Genuss-Bücher“ in den Wettbewerb geschickt, die GAD-Juroren vergaben insgesamt 68 Auszeichnungen.

Zum kalendarischen Herbstanfang präsentieren wir Ihnen gerne das aktuelle GAD-Kalenderblatt „Herbst“ mit den aktuellen Informationen aus der GAD und dem „Tagesgeschäft“ und wünschen Ihnen eine entspannte Lektüre und freuen uns über Ihre Reflektionen und Anregungen.

Bleiben Sie heiter, auch wenn es draußen langsam „ungemütlich“ wird, bleiben Sie beruflich wie privat von Sorgen verschont und seien Sie und Ihre Familien sehr herzlich begrüßt

Ihr

Bernhard Böttel
Präsident

Ihr

Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand



Was macht eigentlich...
Markus Pape?

...seit 2021 ist die GAD stolz, ihn als aktives Mitglied an ihrer Seite zu wissen!

Im „Meisenheimer Hof“ hat Jeunes Restaurateurs-Mitglied Markus Pape viele Rollen. Er erzählt über das Weinhotel und Restaurant, wie er aus dem Sauerland ins Örtchen an der Nahe kam – und was es mit einem 14 €-Döner auf sich hat.

Schnell noch einen Kaffee, dann hat Markus Pape Zeit. Bis zum Mittag. Dann startet sonntags das Restaurantgeschäft und er kümmert sich um die Küche, um Gänseleberschnitte, Hunsrück Forelle und Tatar vom Glantalrind. Die Öffnungszeiten hat er vor einiger Zeit angepasst: Das durchgehende Speisenangebot bis in den frühen Abend kommt bei den Gästen gut an und beschert dem Personal zeitigeren Feierabend. Als geschäftsführender Gesellschafter, Hoteldirektor, Patron und Küchenchef trifft er viele Entscheidungen. Gemeinsam mit seinen Mitgesellschaftern, die, während des Corona-Lockdowns, den 34 Mitarbeitern das Kurzarbeitergeld auf ihr gewohntes Gehalt aufzustocken. „Das hat uns als Team enger zusammengeschweißt!“ freut er sich, wohl auch darüber, aktuell nicht von branchenüblichen Personalnöten betroffen zu sein.

Erster Berufswunsch: Kapitän

Weiter, immer weiter – vom Schulabbrecher zum Geschäftsführer

Im übertragenen Sinne ist er Kapitän, der einen mittleren Dampfer besonnen durch herausfordernde Zeiten manövriert. Einst erster Berufswunsch. Dann wollte der Chemieleistungskurschüler Lebensmitteltechnik studieren. Doch er brach die Schule nach der 12. Klasse ab und begann eine Kochausbildung, die ihm die Berufsberatung ohnehin vorm Studium empfohlen hatte. Schließlich, erinnert sich der gebürtige Sauerländer, wurde bei seinen Großeltern immer frisch gekocht, während die Eltern arbeiteten. Gerade Teenager hatte er bereits die Küchen-Basics drauf. Kurz nach der Lehre in Brilon wechselte Pape zum legendären Jean-Claude Bourgueil ins Schiffchen nach Düsseldorf. Danach kochte er

Fortsetzung



Was
macht
eigentlich...
**Markus
pape?**



Jeunes Restaurateurs – von Anfang an ein Thema für Inspiration und Austausch

Eine Anekdote, über die er sich gewiss mit Kolleginnen und Kollegen der Jeunes Restaurateurs (JRE), dem Netzwerk junger Spitzenköche, dass übrigens 2004 durch die GAD mit dem Rumohr-Ring ausgezeichnet wurde, austauscht. Waren die ersten Berührungspunkte am Karriereanfang der JRE-Betrieb und die Begeisterung für JRE-Bücher, animierte ihn schließlich Jan Bolland, der damals das gleichnamige Hotel im nahen Bad Sobernheim betrieb, 2016 zur JRE-Mitgliedschaft. Die Begeisterung für Austausch und Zutaten des Genussnetzwerks JRE-Origins hält an: Mittlerweile ist Pape im JRE-Vorstand und Regionalsprecher der Region West und nicht zuletzt geschätztes Mitglied der GAD, auch in der Jury des kulinarisch-literarischen Wettbewerbs.

Als wären Hotel, Restaurant, Café und eigene Kochschule noch nicht genug, dass dem Ehepaar Pape kaum Zeit für das gemeinsame Hobby Restaurant- und Hotelbesuche bleibt – das nächste Meisenheim-Projekt ist in Planung. Ein historisches Haus wird zu weiteren 16 Zimmern und zum Restaurant umgebaut. Die kulinarische Verantwortung legt Pape in Hände von Köchen, die er ausgebildet hat. Doch vor der Neueröffnung 2025 steht in diesem Jahr erst einmal das 10-jährige Jubiläum an – vielleicht kommt dann wieder der Döner-Spieß zum Einsatz.



bei Joachim Wissler („Vendôme“, Bergisch Gladbach), schnupperte in Cuxhaven im Sternneck im Badhotel Sternhagen Seeluft, bevor er in Soest im Restaurant Biermanns Souschef wurde, damals ein Jeunes Restaurateurs-Betrieb. Vor dem Engagement als Küchenchef im Haus Gerbens in Wickede (Ruhr) machte er seinen Küchenmeister und studierte doch noch: Hotelbetriebswirtschaft.

Niemals langweilig: Fast zehn Jahre „Meisenheimer Hof“

„Dann habe ich ein Jahr Bauleitung gemacht“, blickt Pape auf die Zeit vor der Eröffnung des „Meisenheimer Hof“ im Oktober 2013 zurück. Durch Zufall hatte er seinen heutigen Geschäftspartner Christian Held kennengelernt. Sofort war er Feuer und Flamme für das Projekt, das aus einer „verruichten Kneipe mit Wohnungen darüber“ in der historischen Meisenheimer Altstadt ein Anlaufziel für Einheimische, Radfahrer- und Wanderer und natürlich zahlreiche Nahe-Wein-Touristen machte. Letztere finden ihr Glück vor Allem in der umfangreichen Weinkarte, erklärt der 40-Jährige stolz, denn diese bietet das Beste von der Nahe und einen guten Überblick über die anderen deutschen Weinanbaugebiete und wichtige Regionen in Europa. Doch auch Pape's Liebe zu großen Weinen aus dem Bordeaux schlägt sich in der Auswahl nieder.

Gelebte Genussdemokratie: Gänseleberterrine oder Wiener Schnitzel? Beides!

Im Barockhaus sitzen die Gäste historisch und modern zugleich im Gastraum mit zweihundertjähriger Holztafelung, im „Jägerzimmer“ unter Geweißen oder in der „Brunnenstube“, wo sich eine Glaswand im Sommer zum schönen Innenhof an der Stadtmauer öffnen lässt. Die einen essen aus dem Degustationsmenü „Essenz von Meeresfrüchten“ mit Kaninchen und bayerischer Garnele und „Nantaiser Ente auf zwei Arten“ mit Sauce Grand Veneur, zu Wildgerichten idealer Rotweinsauce. Am Nebentisch serviert

Ehefrau Clarissa, gelernte Hotelfachfrau, erst die Hausklassiker Gänseleber-Terrine und aromenstarke Bouillabaisse mit Sauce Rouille, danach vom regionalen Rind Filet und Bäckchen sowie Wiener Schnitzel. Das kommt wie an der Donau auch an der Nahe mit herrlich soufflierter Panierung. Den dazugehörigen Kartoffelsalat verfeinert Kürbiskernöl in handaufgeschlagener Mayonnaise – ein kleiner Twist, der zeigt, dass Gourmetküche, Regionalmenü und vegetarischen Alternativen die gleiche Aufmerksamkeit gilt.

Schlafen im „Goldloch“ und morgens Kalbsleberwurst

Darüber, dass seit neuestem ein Innereingericht besonders gut ankommt, freut sich Pape. Im Nose-to-tail-Stil verarbeitet er



alles vom Kalb: Lunge, Herz, Bries. Denn der nahe Hof, den er während des Lockdowns entdeckt hat, verkauft keine Edel-Teilstücke, sondern nur ganze Tiere. So entsteht auch hausgemachte Leberwurst mit ungewöhnlichem hundertprozentigem Kalbsfleischanteil. Die lässt sich beim Frühstück nach erholsamem Schlaf in einem der 25 individuell eingerichteten Motto-Zimmer genießen. Während der zwangsweisen Schließung in der Corona-Pandemie entstand eine neue Rezeption und wurden Kochboxen gepackt, den größten Hit aber landete Döner-Fan Pape, der sogar einen eigenen Drehspeiß besitzt, mit seinem Döner aus hochwertigem Fleisch, frisch gebackenem Brot und knackigen Salaten. Die Gäste rissen ihm diese Premium-Version für gerechtfertigte 14 Euro aus den Händen.


MEISENHEIMER HOF

Weitere Infos zu Markus Pape
und dem Meisenheimer Hof finden Sie hier:
www.meisenheimer-hof.de



Neues aus der GAD

„Käsepapst“ aus Frankreich besucht GAD-Mitglied

➤ **Die Zusammenarbeit** von GAD-Mitglied, Leonardo de Almeida, und Bertram Weiland mit ihrem kulinarischen Eventunternehmen « Les Créateurs de Glamour » und dem französischen Käse-Affineur, Bernard Antony, der gerne auch als „Käsepapst“ bezeichnet wird,

und seinem Sohn, Jean-François, hat vor vier Jahren begonnen als gemeinsam die Idee geboren wurde, Champagner mit Käse kulinarisch zu vereinen.

Seit dieser Zeit wurde das spannende Projekt bei zahlreichen Veranstaltungen umgesetzt.

Jetzt gab es die Möglichkeit Bernard Antony in Frankfurt am Main, zu empfangen - und dieses Ereignis haben sich Leonardo und Bertram selbstverständlich nicht entgehen lassen. Obwohl Bernard Antony dieses Jahr 80 Jahre „jung“ wurde, ist bemerkenswert zu spüren, welche Energie und Freude er – insbesondere beim Thema „Käse“ - in sich trägt. Eine Begegnung, die viele Erinnerungen für beide Seite hervorrief, aber auch spannend, was er mit interessanten Episoden aus seinem Leben und seiner Passion als Lieferant ungezählter Sternerestaurants und Küchenchefs zu berichten wusste. Nicht nur der Meinungsaustausch und die gemeinsame Käse-/ Champagner-Degustation stand auf dem Programm, sondern auch der Besuch der Erlebniskäserei „Hungener Käse-Scheune“ in der hessischen Region. Auch dort konnte Maître Antony interessante Eindrücke gewinnen und im

Austausch über Käseherstellung, Affinierung und Verzehr feststellen, dass Käse, nicht nur seine große Liebe ist, sondern auch hier mit Hingabe und Profession sich dem Thema verschrieben wird.

Nicht „verraten“ hat Bernhard Antony allerdings sein Geheimnis um die Reifung und das sorgfältige Affinieren der verschiedenen Käsesorten. So ist sichergestellt, dass er auch in Zukunft weiterhin Lieferant in vielen Sternerestaurants und Königshäusern weltweit bleibt und man dort auch zukünftig Käse aus dem Hause Antony degustiert.

Leonardo und Bertram fühlen sich geehrt, dass auch sie zum Kreis der ausgesuchten Kunden zählen dürfen und sagen, herzlichen Dank „Grand Maître Fromager“ für den Besuch in Frankfurt.



57. LITERARISCHER WETTBEWERB 2023



Der 57. kulinarisch-literarische Wettbewerb der GAD

ist nach den schwierigen Corona-Jahren fast wieder im „Normalmodus“ angekommen. Dennoch war es weiterhin für die Verlagshäuser herausfordernd, deren Buchproduktion, u.a. auch durch

weiter bestehende Lieferengpässe etc. zu bewerkstelligen. So hatten wir bis Anfang Mai nur knapp 45 % der Bücher zur Beurteilung vorliegen und mussten dann die logistische Herausforderung annehmen, mehr als 60 Bücher in einem „Kraftakt“ in die Bewertungsroutine einzuspielen.

Dass wir auch dieses Mal wieder die 100er-Buchgrenze bei den Einreichungen erreicht haben, zeigt einmal mehr, dass unsere Wissenskompentenz 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.

Nun freuen wir uns auf die anstehende Preisverleihung am Rande der FFM-Buchmesse, am Donnerstag, 19. Oktober 2023 im MELIÀ Frankfurt-City.

Der 57. LW in Zahlen:

44 beteiligte Verlage und Verlagsgruppen aus D-A-CH

103 eingereichte Bücher

63 beteiligte Juroren

561 gültige Bewertungen

Alle Bücher erreichten Ø

5,4 Bewertungen pro Buch

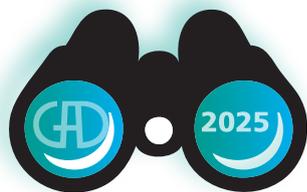
12 Goldmedaillen

55 Silbermedaillen

1 Sonderpreis

Die Einzel-Ergebnisse finden Sie im Archiv des kulinarisch-literarischen Wettbewerbs auf unserer Internetseite.





VISION



Die GAD trauert um
Rosemarie Gracher,
die am 01. September
im Alter von 93 Jahren verstorben ist.

Frau Gracher war die erste Küchenmeisterin im Nachkriegsdeutschland und betrieb viele Jahre gemeinsam mit ihrem Ehemann, Alfons Gracher, sehr erfolgreich das Restaurant „Domstein“ – eine Institution in Trier. Darüber hinaus hat sie die GAD-Geschichte mehr als 25 Jahre, einige Jahre davon im Vorstand, mitgeprägt. Als geschätzte Jurorin im kulinarisch-literarischen Wettbewerb und in der Vorstandsarbeit hat sie mit großem Engagement Projekte und Ideen der GAD um Kochkunst und Tafelkultur erfolgreich begleitet. Wir gedenken ihr in Ehren und werden Rosemarie Gracher - als eine frühe Visionärin und beeindruckende Frau - in allerbesten Erinnerung behalten.

➤ **In einem weiteren Strategie-Meeting** wurde Mitte September das über die Projektgruppe erarbeitete Budget (*als Grundlage des Businessplans*) verabschiedet und das dazugehörige Portfolio für eine neu zu gründende GmbH definiert. Bevor jetzt die nächsten Schritte zur Umsetzung der vorgestellten „Vision2025“ gegangen werden können, muss sichergestellt sein, dass auch die monetären Voraussetzungen erfüllt sind. Neben dem (zum Großteil) vorhandenen Gesellschaftskapital zur GmbH-Gründung ist weiteres Working-Capital nötig, denn es wird in den ersten beiden Anlaufjahren mit Verlusten gerechnet.

Erst ab dem 3. Geschäftsjahr wird ein positives Ergebnis prognostiziert. Wir wollen dafür Möglichkeiten der Beteiligung für Mitglieder und externe Interessenten schaffen und werden dazu jetzt eine große Kampagne starten unter dem Motto: „Nutzen Sie die Chance Zukunft mitzugestalten – Seien Sie dabei!“ Nähere Informationen dazu erhalten Sie im Vorfeld unserer jetzt terminierten Mitgliederversammlung 2023.

➤ **Save the date !**
62. GAD-Mitgliederversammlung
Sonntag 12. und Montag 13.11.2023
in Dortmund

Einzelheiten, Tagesordnung und Programm etc. erhalten Sie im Laufe des Oktober

➤ **Ein gut gekochtes Ei will Weile haben.**

Niemand wusste dies besser als Kochlegende Paul Bocuse, der in seinem Grundlagen-Kochbuch dem einzig wahren Zubereiten von Eiern mehrere Seiten widmete. Dies und noch viel mehr nimmt OYSTER in seiner kommenden 24. Ausgabe zum Anlass, ein ganzes Heft dem Eierkult zu widmen. Unter anderem auch mit einem Besuch bei "La MÈRE POULARD", in deren Restaurant seit 1888 auf der legendären Mönchsinsel Mont Saint Michel ein Rezept von allen Kulinarikern gefeiert wird: Das Omelette Soufflé mit Trüffeln. Wir berichten, ob das Geheimrezept wie vor rund 135 Jahren immer noch der Rede wert ist. Freuen Sie sich auf das neue OYSTER-Journal im Oktober...



oyster®



➤ **„Hören ist das neue Lesen“**

Haben Sie schon in den GAD-Podcast reingehört? Die Folge, in der es um den kulinarisch-literarischen Wettbewerb der GAD geht, ist „on Air“ und die nächste Folge ist für den Spätherbst/Winter geplant... Viel Spaß beim Hören – entweder auf unserer Internetseite oder unter <https://gad-podcast.podigee.io/>

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.



Jean Buscher

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