

FRÜHJAHR 2015

Speisefreuden ...

Sehr verehrte Damen,
sehr geehrte Herren,
liebe Mitglieder,

„Vom Eise befreit sind Strom und Bäche
durch des Frühlings holden belebenden
Blick...“, so beginnt der Monolog des
Faust im „Osterspaziergang“ von Johann
Wolfgang von Goethe.

Der Frühling beginnt - Zeit auch für das
nächste GAD-Kalenderblatt.

Das gerade begonnene Jahr ist nun
schon wieder drei Monate alt und hat
bereits zahlreiche Höhepunkte gehabt.
So sind alle bedeutenden Branchenpreise
verliehen, die wichtigsten Messen „gesun-
gen“ und auch die fünfte Jahreszeit und
die Starkbierprobe auf dem Nockerberg
sind bereits wieder Geschichte.

Jetzt warten vielerorts die Osterfeuer auf
das entzünden und wir freuen uns dann
sicher alle auf die erwachende Natur, die
sprießende Blütenpracht in Gärten, auf
Terrassen und Balkonen. Und pünktlich
zum nahenden Osterfest freuen wir uns
auch, Ihnen das „Kalenderblatt Frühjahr
2015“ vorzustellen.

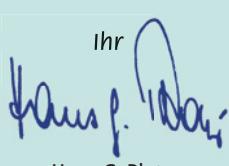
Gerne informieren wir Sie über die wich-
tigsten und interessantesten „News“
aus der GAD, die sich seit dem letzten
Kalenderblatt ergeben haben.

Wir freuen uns - wie immer - über Ihre
Reflektionen und Anregungen, wünschen
Ihnen Spaß bei der Lektüre, verbleiben
mit allen guten Wünschen, herzlichen
Frühlingsgrüßen und dem Schlussvers
aus dem „Osterspaziergang“:

„Selbst von des Berges fernen Pfaden
blinken uns farbige Kleider an. Ich höre
schon des Dorfs Getümmel, Hier ist des
Volkes wahrer Himmel, Zufrieden jauch-
zet groß und klein: Hier bin ich Mensch,
hier darf ich's sein!“

Ihr

Ihr

Bernhard Böttel 
Präsident

Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand



Ernst Birsner, Kathrin und
Anton Mosimann (von links)



Schildkrötensuppe, Suppe von indischen Vogelnestern und gebratene Fasanen – breit war die Palette der Speisen, die gekrönten Häuptern in den vergangenen Jahrhunderten serviert wurden. Festgehalten sind sie in Menükarten, die der leidenschaftliche Sammler und **Küchenmeister Ernst Birsner** (GAD) aus Gengenbach zusammengetragen hat.

In seiner Sammlung finden sich Menüs von Großherzögen und Königen, von Kaisern und Zaren. Viele der Karten sind aus den Jahrzehnten vor dem Ersten Weltkrieg und weisen damit auf eine Epoche, die für eine Reihe von Monarchen mit der Abdankung endete. Doch auch neuere Exponate finden sich in der Ausstellung, so ein Menübuch von Queen Elizabeth II.

Ganz besondere bibliophile Kostbarkeiten waren die in der Ausstellung gezeigten Kochbücher aus der Barockzeit. Sie enthalten nicht alleine Kochrezepte, sondern auch Hinweise auf die kunstvolle Gestaltung von Torten und Pasteten oder das Falten von Servietten. Sogar Rezepte für die Herstellung von Lippentinkturen und Pomaden für „das honette Frauenzimmer“ wurden von den Autoren weitergegeben.

Bedeutenden Besuch erhielten Ernst Birsner und seine Ausstellung von GAD-Mitglied und Rumohrring-Träger **Anton Mosimann OBE**. Anton Mosimann hat für vier Generationen des englischen Königshauses gekocht: Königinmutter, die Queen, Prinz Charles, Prinz William und Herzogin Kate. Der Londo-
ner Starkoch und gebürtige Schweizer Anton



→ Mosimann kam von seinem Zweitwohnsitz in Montreux nach Oberkirch, um Ernst Birsners Ausstellung „Speisefreuden“ zu besichtigen. Kennengelernt hatte der Gengenbacher Küchenmeister, der Jahrzehnte lang die Burda-Versuchsküche leitete und im Hause Burda Prominente wie Andy Warhol, Franz Josef Strauß, Berthold Beitz und Max Schmeling bekochte, Mosimann 2013 in Baden-Baden. Dort war der „Koch der Royals“ mit dem begehrten Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring, der

höchsten Auszeichnung der Gastronomischen Akademie Deutschlands, geehrt worden. Als „tolle Sache“ bezeichnet Anton Mosimann die 30.000 Menükarten umfassende Sammlung Birsners. Der Ortenauer lobt hingegen die 6.000-bändige Kochbuchsammlung des Kollegen und fügt ehrfurchtvoll hinzu: „500 davon sind die besten der Welt.“

Hier haben sich zwei leidenschaftliche Jäger und Sammler zum gemeinsamen Fachsimpeln gefunden.



Diese Frage steht spätestens immer dann, wenn Neuwahlen des Vorstands anstehen im Raum. Nachdem die Wahl nun schon drei Monate hinter uns liegt und die erste Sitzung des neuen Vorstands stattgefunden hat, wird es Sie nicht verwundern, dass auch der neu gewählte Präsident darauf noch keine schlüssige Antwort hat.

Die Frage: „Wohin geht die GAD“ ist sicher mehrdimensional und nicht ad hoc mit einer einzigen Antwort zu beantworten. Denn nicht nur die GAD sondern auch die anderen berufsständigen Organisationen und Vereinigungen fragen sich immer häufiger:

- Welche Aufgaben muss eine Vereinigung in Zukunft innerhalb der Gastronomie übernehmen?
- Wo/Wer ist das zukünftige Mitgliederpotenzial?
- Welche Anforderungen stellen Mitglieder/ Sponsoren an Vereinigungen als Voraussetzung für Mitgliedschaft und Unterstützung?

- Können diese Themen /Aufgaben noch von Vereinigungen geleistet werden, die ehrenamtlich geführt werden?
- Wie viele Vereinigungen verträgt die Gastronomiebranche?

Für die GAD, so denke ich, haben wir die wesentlichen Positionen abgesteckt:

Die kulturelle Bedeutung von Kochkunst sowie Tafel- und Tischkultur als tragende Elemente aufrechterhalten. Der Literarische Wettbewerb, das Seminar und die kulturellen Veranstaltungen (z.B. Rumohr-Ring etc.) sollen - stetig neuen Herausforderungen angepasst - auch weiterhin Kernthemen der GAD bleiben.

- Wieviel Akademie soll in der Zukunft der GAD sein, wo können wir Synergien schöpfen?
- Wo und über welche Kanäle finden wir mehr Mitglieder/Förderer, neue Zielgruppen, wo können wir ggf. Trends setzen?
- Welche Themen müssen wir besetzen, damit Mitglieder/Förderer uns gewogen bleiben bzw. neu auf uns aufmerksam werden?

- Was kann die GAD dabei – zielorientiert - zukünftig noch über das Ehrenamt leisten oder welche Projekte können/ müssen mit professioneller Unterstützung realisiert werden?

Diese Positionen punktgenau zu bestimmen und zu justieren, wird die zentrale Aufgabe des neuen Vorstandes sein.

Jeder wird sicher selbst seine Vorstellung zur Ausrichtung der GAD haben, aber aus meiner Sicht brauchen wir zu den Kernfragen klare Aussagen, damit wir für alte und neue Zielgruppen interessant bleiben und werden.

Ein erfolgreicher Weg in die Zukunft wird m.E. nur stattfinden, wenn die Lösung der vorgenannten Fragen auf viele Schultern verteilt werden kann. Deshalb lade ich Sie zum Dialog ein - helfen und unterstützen Sie uns bei dieser Aufgabe.

Über Ihre Meinung, Ihre Vorschläge und unterstützende Hinweise freue ich mich

Ihr Bernhard Böttel

Neues aus der GAD:

48. SEMINAR

► Wie auch in den Jahren zuvor, ist das GAD-Seminar, das dieses Jahr im Steigenberger Hotel Deidesheim stattfindet, ausgebucht. Im Mittelpunkt der Seminarwoche steht u.a. ein Besuch bei der **BASF SE** in Ludwigshafen. Alle aktuellen Informationen zu Themen und Referenten entnehmen Sie bitte dem Seminar-Programm auf der GAD-Internetseite. Der



neu gewählte **GAD-Vizepräsident, Florian Koch**, innerhalb des Vorstands zuständig für Fort- und Weiterbildung sowie die GAD-Nachwuchsarbeit und die Internetbetreuung der GAD, wird sich den Teilnehmern vorstellen und mit ihnen über die zukünftige Ausrichtung der GAD-Seminare diskutieren.

49. LITERARISCHER WETTBEWERB

► Unser diesjähriger LW läuft und die GAD-Juroren sind bereits wieder mit der Buchbewertung beschäftigt, um bei der Jurysitzung in Frankfurt am Main am **03. und 04. Juli** dann die diesjährigen Ergebnisse abzustimmen und die Auszeichnungen zu präsentieren.

WortMenue, Überlingen

► In diesem Frühjahr steht die Bodenseestadt Überlingen wieder ganz im Zeichen des literarisch-kulinarischen Festivals "WortMenue". Vom **16. bis 30. April** präsentieren sich - inzwischen bereits zum neunten Mal - mehr als zwanzig Autorinnen und Autoren, die sich in ihren Romanen und kulturgeschichtlichen Beiträgen mit dem Thema „Essen und Trinken“ im weitesten Sinne auseinandersetzt haben. Mit dabei sind **Felix Huby, Ulla Lach-**



auer, Wolfgang Schorlau, Hanns-Josef Ortheil, Petra Durst-Benning, Peter Wawernzinek und viele weitere Autoren.

Nahezu alle Lesungen finden in Überlinger Restaurants und Landgasthöfen statt - stets begleitet von thematisch passenden Speisen und Getränken.

Bereits zum achten Mal hat die GAD wieder die Schirmherrschaft übernommen. Alle weiteren Informationen zum Programm, den Veranstaltungsorten und den Kartenbestellungen entnehmen Sie bitte der Internetseite www.wortmenue-ueberlingen.de

GAD Speisekarten-Broschüre

► Nachdem die völlig überarbeiteten Servierregeln nun gemeinsam mit dem Verlag Handwerk und Technik, Hamburg herausgegeben wurden, erfreuen sich diese einer enormen Nachfrage. Gemeinsam mit dem Verlag und GAD-Mitglied OStR. Hans-Peter Wefers, als Fachautor, arbeiten wir derzeit mit Hochdruck an der Überarbeitung unserer Broschüre „Speise- und Menükarten“, die spätestens nach Ostern dann ebenfalls völlig überarbeitet und neugestaltet sowohl als Broschüre, wie auch als E-Book über den Verlag H+T herausgegeben wird.



GAD-Journal „Oyster“

► Nun ist es soweit - OYSTER ist das neue Journal der Gastronomischen Akademie



Deutschlands, das wir als Herausgeber mit dem 99Pages Verlag in Hamburg realisieren, erscheint vierteljährlich ab Frühjahr 2015, mit überraschenden und teilweise ungewöhnlichen Inhalten, mit Klartext und manchmal erheben wir auch unsere Stimme und sorgen für Stimmungen. Welche Philosophie das Heft tragen sollen, erfahren Sie detailliert in Heft 1, das noch vor Ostern bei allen ordentlichen Mitgliedern im Briefkasten und auch an Kiosken in ausgewählten Bahnhöfen und Flughäfen erhältlich sein wird.

Lassen Sie sich überraschen!

60. Brillat Savarin-Plakette

► In der kommenden Osterwoche jährt sich der Geburtstag des Gastrophen Brillat-Savarin (* 1. April 1755) zum 260. Mal



Die BSP wurde bis 2007 durch die Brillat-Savarin-Stiftung verliehen und ist seit diesem Zeitpunkt in der Obhut der FBMA-Stiftung. Am **30.05.** wird in einer festlichen Matinee im **Bayerischen Hof in München** die 60. Plakette an den Landsberger Unternehmer **Siegfried Meister**, der mit einer Idee die Kochwelt verändert hat, verliehen. Meister gilt als Pionier der deutschen Großküchentechnologie. Mit seiner Idee, Dampf und Hitze in einem einzigen Gerät auf nur einem Quadratmeter zu kombinieren, revolutionierte der Elektro-Ingenieur die Profi-Küche.

Seine seit dem Jahr 2000 börsennotierte **RATIONAL AG** gehört zu den weltweit erfolgreichsten Mittelstandsunternehmen und ist ein Aushängeschild für die deutsche Wirtschaft.



kurz & knapp

► In diesem Jahr wäre unser GAD-Gründungs- und Ehrenmitglied, Küchenmeister und Hotelier Hans-Karl Adam aus Rotherburg o.d.T. 100 Jahre alt geworden. Hans-Karl Adam war gemeinsam mit Clemens Wilmenrod in den späten 50er und 60er-Jahren, die ersten, die im damals noch neuen Medium > Fernsehen < gekocht haben. Man sagt, dass der „Toast Hawaii“, den Clemens Wilmenrod als seine „Erfahrung“ beansprucht, eigentlich ein Rezept von Hans-Karl Adam war. Im ersten „Oyster-Journal“ wird auch das Thema „60 Jahre Toast Hawaii“ redaktionell gewürdigt.

Hans-Karl Adam 100



Relaunch GAD-Internetseite

► Sicher sind Sie gespannt auf die neue GAD-Website – ab sofort dürfen Sie einen ersten Blick in den in Arbeit befindlichen Internetauftritt der GAD werfen. Hierfür rufen Sie einfach folgende Internetadresse in Ihrem bevorzugten Browser auf:

<http://relaunch2015.gastronomische-akademie.de>

Auf der neuen Website erwartet Sie ein neues Layout mit allen öffentlichen Inhalten, die sowohl für große Monitore als auch für kleine mobile Endgeräte optimiert sind.

Das neue System bietet uns vielfache Möglichkeiten sowohl am Design als auch am Inhalt und der Technik punktuell oder im Gesamten jederzeit Änderungen und Anpassungen durchzuführen. Nach dem Motto: „Alles neu macht der Mai!“ werden Mitte Mai auch die Inhalte aktiviert, die Sie mit Ihren Logindaten erreichen. Zeitgleich wird die neue Website dann auch offiziell unter den bekannten Domains der GAD geschaltet.



► Bereits wieder in Ihrem Briefkasten fanden Sie das Effilee-Heft „Frühjahr 2015“, das bei allen ordentlichen GAD-Mitgliedern im Mitgliedsbeitrag inkludiert ist.

Wir wünschen auch dazu eine entspannte Lektüre.

Kurios

Da staunten wir nicht schlecht, als wir in einer Beilage „Handelshof-aktuell“ die mit der Silbermedaille des Literarischen Wettbewerbs ausgezeichnete Küchenmaschine „Cooking Chef“ von Kenwood entdeckten. Eine Küchenmaschine – auch wenn diese noch so vielseitig einsetzbar sein mag – fand sich nach eingehender Recherche nicht in der Autorenliste unseres Literarischen Wettbewerbs. Vielmehr wurde das Buch „Cooking Chef“ mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Ein „Versehen“ der Kenwood-Marketingabteilung – für uns kein Grund etwas „hochzukochen“. Menschen sind halt auch nur Maschinen.



Neues Mitglied

► Die GAD begrüßt herzlich ein neues Mitglied:

Dipl. Kfm. Thomas Schmidt,

Gessertshausen

Selbstständiger Gastronomieberater

Herzlich Willkommen!

TOP hotel

► Wie Sie wissen, haben wir in Top hotel in jeder Ausgabe (die in Ihrem Jahresbeitrag kostenfrei enthalten ist) eine eigene GAD-Seite. Sofern Sie aus Ihrem beruflichen oder sonstigen Wissensumfeld auch gerne einmal einen allgemeinen Beitrag, der auf der GAD-Seite veröffentlicht werden sollte beisteuern möchten, sprechen Sie bitte mit Ihrem Themenvorschlag Herrn Platz an.



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.