

Ideenbörse für Gastronomie

Fürstenberg Brauerei mit neuem „Gastro-Check“

Donaueschingen/Freiburg (bar). Wenn am 14. und 15. November das jährliche Gastronomie- und Hotellerie-Forum in Offenburg steigt, steht die Veranstaltung unter dem Motto: „Ideenbörse für mehr Umsatz + Gewinn!“

Das Offenburger Gastro-Forum ist die erfolgreichste Branchen-Veranstaltung Deutschlands, zu der jährlich mehr als 5.000 Interessierte kommen. Mit dabei ist natürlich auch wieder die Fürstlich Fürstenbergische Brauerei als Hauptsponsor und Co-Veranstalter.

In diesem Jahr präsentieren die Donaueschinger ein neu entwickeltes Tool – den „Fürstenberg Gastro-Check“, die Qualitätsoffensive der Fürstenberg Brauerei. „Wir wollen unsere Kunden zum kritischen Dialog mit ihrer eigenen Leistung einladen“, sagt Fürstenberg-Verkaufsdirektor Georg Schwende. Dabei würden Stärken und Schwächen der Betriebe analysiert und anhand der Ergebnisse Lösungsansätze entwickelt, die die Betriebsergebnisse verbessern helfen können. Dafür hat die Brauerei, teilweise exklusiv für ihre Kunden, ein Netzwerk an Leistungen für die Gastro-

nomie auf die Beine gestellt: Von Einrichtungs- und Konzeptberatung bis hin zu Schulungen, betriebswirtschaftlichen Beratungen und Webseitengestaltungen reicht das Angebot. „Wir bringen ein hohes Maß an Qualifikation und gastronomischem Know-how, die Kunden müssen bereit sein, sich kritisch mit ihrer Leistung auseinanderzusetzen“, so Schwende. Die hohe Qualität der Fürstenberg-Biere soll sich auch in der Gastronomie widerspiegeln.

Info:

www.gastronomieforum.de

www.fuerstenberg.de



FOTO: © PIXELLO

standards mit bravour gemeistert

Lasser-Bier für Qualität ausgezeichnet

▼ ANZEIGE

Foto: © Brauerei Lasser



Lörrach (dob). Höchste Qualität und süffiges Bier. Nun ist es sogar amtlich. Die in Lörrach ansässige Privatbrauerei Lasser hat an dem unabhängigen Audit der „International Food Standards (IFS)“ teilgenommen und dabei das bestmögliche Zertifizierungsergebnis auf „höherem Niveau“ erlangt. Denn Gerstensaft ist nicht gleich Gerstensaft. Eine Zertifizierung nach IFS, dessen Regelwerk von führenden nationalen und internationalen Einzelhändlern für die Beurteilung ihrer Herstellerunternehmen entwickelt wurde, gilt als einer der anspruchsvollsten Standards in der Lebensmittelbranche und stellt höchste Anforderungen an Hygiene-Standards. Für Lasser-Geschäftsführer Andreas Walter ist die Auszeichnung eine Bestätigung für die seit Jahren verfolgte konsequente Qualitätspolitik. Die Standards seien „eine hervorragende Möglichkeit, sich im Qualitätswettbewerb mit anderen Unternehmen zu messen und die eigenen Prozesse stets aufs Neue herauszufordern“, so Walter.

Info: www.lasser.de

MICHAEL BRUNNER FÜR ERLEBNISSTOURNEN UND INZIDENTMANAGEMENT MIT FREDERIK BUNNEN MANAGEMENT
REINIGUNGSDIENST MIT DEM WÄLZWERK FÜR DIE HAAR

TIM MÄLZER LIVE

EINZIGE SHOW IN DER SCHWEIZ!

DIE HAM'SE NOCH HACK TOUR 2007

21. Dezember 2007 | 20 Uhr
Grosser Festsaal Messe Basel

KARTENKAUFEN 0180 51 52 53 0
(0,14 €/Min., Mobilfunkpreise können abweichen)

sponsored by
mazda
Dankbarkeit
Medienpartner
BB Promot
BUNDANCE
FM

Rauchen erwünscht

Hemingway setzt auf Genuss und blauen Dunst



FOTOS: © bomnik bloedner

Genüsslich zieht der Herr im Anzug an seiner Havanna, stößt den Rauch aus und folgt mit dem Blick den Schwaden, wie diese sich langsam im sechs Meter hohen Gewölbekeller verlieren. Im Hintergrund leuchtet dezent der Humidor, darin lagern die Schätze aus Kuba.

Freiburgs anspruchsvolle Raucher können durchatmen: die Cocktail-Bar Hemingway im Best Western Hotel Victoria bietet den Genießern mit der Smoker-Lounge seit Ende Oktober ein Refugium. Kein hektisches Ziehen mehr an der Kippe draußen in der Kälte, der blaue Dunst wird hier entspannt kultiviert. Mit dem neuen Nichtrauchergesetz haben Astrid und Bertram Späth, Eigentümer des Hotels in der Eisenbahnstraße, aus der Not eine Tugend gemacht. Denn bis vor kurzem firmierte der schick designte Gewölbekeller, der nur durch eine

Treppe von der Hemingway-Bar getrennt ist, unter dem Namen Margaux. Indes, der Club wurde von den Freiburgern Nachtschwärmern nicht in dem gewünschten Maße angenommen. Was schade war, denn die Location ist einzigartig in der Stadt – und das nicht nur wegen der edlen, in schwarz und orange gehalten Toiletten, auf denen dezentes Vogelgezwitscher aus den Boxen schallt. Nun also Genusskultur und blauer Dunst. Jeden Tag der Woche von 18 bis 2 Uhr. Mit der neuen Smoker-Lounge setzen die Späths nicht nur neue Akzente, sie setzen auch eine Tradition fort. Denn die Zigarre steht schon lange im Mittelpunkt der Hemingway-Bar, 1994 wurden dort schon die ersten Tabakverkostungen zelebriert. Nun aber ist die im Kolonialstil gehaltene Bar rauchfrei, gepafft wird ein Stockwerk tiefer. „Es ist ein Glücksfall, dass diese Tradition trotz Rauchverbot in der Gastronomie in Baden-Württemberg weiter bestehen kann“, sagt Bertram Späth.

Zusammen mit den künftigen Tourismus- und Eventmanagern Christian Kopp und Markus Herzberg von der Angell Akademie wurde ein Konzept entwickelt, das die verschiedenen Facetten des Genussrauchens abdecken soll. Der Montag gibt Einblicke in die „Variationen des Rauchens“, am Dienstag und am Donnerstag kommen die Freunde der orientalischen Art des Rauchens bei der „Shisha Lounge“ auf ihre Kosten, und am Mittwoch stehen bei der „Afterwork Lounge“ wohl eher die Zigarette und das Vergessen des Arbeitsalltags im Vordergrund. Die goldenen zwanziger Jahre werden am Freitag wieder aufleben: „Golden 20s“ steht für Jazz, Whisky und Zigarren. Der Samstag steht ganz im Zeichen des Namensgebers der Bar, des Schriftstellers, Frauenhelds und Weltenbummlers Ernest Hemingway, am Sonntagabend wird mit klassischer Musik aufgewartet.

Offiziell eingeweiht wird die Lounge am 26. November durch keinen Geringeren als den deutschen „Zigarrenpapst“ Heinrich Villiger.

www.hemingway-freiburg.de

Dominik Bloedner

