



Foto: Bayerische Philharmonie



Kunst & Kulinarik auf höchstem Niveau! Die **Bayerische Philharmonie** und Sternekoch **Otto Koch** haben eine Kooperation vereinbart. Das Ergebnis kann sich hören und schmecken lassen: Ab Mai gibt es im **Restaurant 181** im Münchner Olympiaturm neue **Classic Lunches** sowie im Juli und November zwei **Vier Jahreszeiten-Galas**. Die Gäste dürfen sich also auf musikalische und kulinarische Höhenflüge in luftiger Höhe freuen. Der Preis für die „Vier Jahreszeiten“-Galas liegt bei 198 Euro – Konzert, 5-Gang-Menü und Getränke (Champagner, korrespondierende Weine zu jedem Gang) inbegriffen. – Schon unglaublich, wie Sternekoch Otto Koch immer neue Ideen kreiert und umsetzt! Weitere Infos: www.bayerische-philharmonie.de und www.restaurant181.com



Sieben Gastro-Betriebe aus Niederbayern sind Anfang März mit dem Gastro-ManagementPass (GMP) ausgezeichnet worden: die **Heilig-Geist-Stiftschenke** in Passau, das Landhotel **Tannenhof** in Spiegelau, das Thermenhotel **Apollo** in Bad Füssing, das Flair Hotel **Mayerhofer** in Aldersbach, der Landgasthof **Winbeck** in Bayerbach, das nd-Hotel **Murrer**

Otto Koch (Patron Restaurant 181) und Mark Mast (Intendant Bayerische Philharmonie) mit Musikern der Bayerischen Philharmonie.

in Aiterhofen und das Gasthaus **Zum Donauufer** in Bogen. Der GastroManagementPass ist im Oktober letzten Jahres vom BHG, vom bayerischen Wirtschaftsministerium und von der IHK gemeinsam ins Leben gerufen worden und soll nach innen und vor allem außen den hohen Qualitätsstand des bayerischen Gastgewerbes dokumentieren. Für **Jochen Stieglmeier**, den BHG-Kreischef im Landkreis Freyung-Grafenau und Inhaber des Landhotels Tannenhof, ist der GMP eine Herzensangelegenheit. Stieglmeiers Ziel: „Unser Landkreis soll künftig der mit den meisten GMP-zertifizierten Betrieben werden.“

● Mehr als 80 Profi-Köchinnen und Köche haben beim Kochwettbewerb **Bio-Toque 2012** teilgenommen. Im Finale auf der Biofach in Nürnberg stellten die zehn besten Teams ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis, in dem sie ein 3-Gänge-Menü in Bioland-Qualität unter dem kritischen Blick der Jury kreierten. Alle Zutaten waren nicht nur biologisch erzeugt, sondern auch regional und saisonal. Der Sieg ging schließlich an **Florian Kerl** und **Philipp Sönnichsen** (siehe Foto) vom Restaurant **Frau Harms Genussraum** aus Hamburg. Auf den dritten Platz kam das bayerische Team **Stephan Pflügler** (Kantine Allianz Bayern in Unterföhring) und **Alfons**

Maier (Maiers Hof-Stub'n in Haag). „Mit dem Wettbewerb ‚Bio-Toque 2012‘ zeigen wir, dass Bio-Gerichte mit einem hohen Qualitätsanspruch aus regiona-



Foto: Bioland

len, saisonalen und biologischen Zutaten möglich sind“, sagt **Sonja Grundnig**, verantwortlich für den Außer-Haus-Bereich bei Bioland. „Köchinnen und Köche, die biologische Erzeugnisse verwenden, leisten täglich einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Koch- und Esskultur.“

● Der Münchner Erfolgswirt **Marc Uebelherr (Zoozie'z, GAST, Oscar Marie, Ocui, Salletto, KVR, etc.)** hat den Zu-



Foto: Hofstatt

Marc Uebelherr vor dem Modell der „Hofstatt“.

schlag für ein 300 Quadratmeter großes Lokal plus Außenfläche in der „Hofstatt“ bekommen, dem neuen Luxus-Einkaufs- und Wohnareal in der Sendlinger Straße (wo früher der Süddeutsche Verlag beheimatet war). Wie die „LBBW Immobilien“ als Bauherr und „Hines Immobilien“ als projektverantwortliches Un-

ternehmen mitteilen, setzte sich Uebelherrs Unternehmen **Gastro & System** gegen zahlreiche Mitbewerber durch. „Marc Uebelherr hat uns mit seinem innovativen, speziell auf die Hofstatt zugeschnittenen Konzept absolut überzeugt“, heißt es bei den Bauherren. Wie das Konzept für die Hofstatt aussehen wird, könne und wolle man aber noch nicht verraten. „Ich freue mich auf die Hofstatt wie andere Leute auf Weihnachten – nur dass ich hier eben ein Jahr lang diese Vorfreude genießen darf und gemeinsam mit meinem Team ein tolles neues Konzept umsetzen kann“, so Uebelherr. Er appelliert an alle bestehenden und künftigen Mieter der Hofstatt: „Gemeinsam können wir hier etwas wirklich Besonderes schaffen.“

● Mit Beginn der neuen Gastronomiepartnerschaft zwischen der **BMW Welt** und **Feinkost Käfer** im Oktober 2012 übernimmt

Neue Köpfe aus der Industrie



Foto: Küppersbusch

Sebastian Köberl hat bei der Fa. **Küppersbusch Großküchentechnik** als Gebietsleiter die Verantwortung für die Vertriebsgebiete Bayern-Süd und Österreich übernommen. Der gelernte Energieelektroniker bringt beste technische Vorkenntnisse mit. Sechs Jahre umfassende Berufserfahrung im Fachhandel und gute Kontakte innerhalb der Branche ergänzen das Profil des 33-jährigen gebürtigen Bayern. Sebastian Köberl ist in Bayern für die PLZ-Bereiche 8 (mit Ausnahme 88) zuständig und darüber hinaus für ganz Österreich. Kontakt unter: sebastian.koerberl@kueppersbusch.de

MEXICAN FOOD & DRINKS

MEX-AL El Sombrero GmbH
D 52070 Aachen, Tel.: 0241-918540
D 91301 Forchheim, Tel.: 09191-64240
D 06217 Merseburg, Tel.: 03461-230870
info@mex-al.de

Tequila DON NACHO

MEX-AL
CORPORATION
Mexico-Service unter einem Hut
www.mex-al.de