



# 23. AUSGABE KALENDERBLATT Winter 2017

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

die Winterreifen sind aufgezogen, kaum ist es hell - wird es schon wieder dunkel, der Winter hält Einzug und der erste Schnee ist schon gefallen. Die Kerzen am Adventskranz leuchten und es ist Zeit zurück aber auch nach vorne zu blicken, denn das Jahr 2018 steht „vor der Tür“.

Rechtzeitig zum Winteranfang kommt das „Winter-Kalenderblatt“ mit den aktuellen Informationen aus und zur GAD.

Wir hoffen, dass auch Sie etwas Ruhe finden um Ihr persönliches Jahr Revue passieren zu lassen, sich an den positiven Ereignissen noch mal zu erfreuen und auch auf den einen oder anderen Höhepunkt zurückblicken. Viel Spaß bei der Lektüre.

Das zu Ende gehende arbeitsintensive Jahr hat einige großartige Ereignisse mit sich gebracht. erinnert sei hier an die 50. Lehrerfortbildung und die sehr viel beachtete und gelobte Doppelverleihung des 20. Rumohr-Ringes an Hermann Bareiss und Eckart Witzigmann, eingebunden in unsere 58. Jahrestagung.

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 weiter einzubringen.

Zwischenzeitlich laufen bereits die Planungen für 2018. Ein Höhepunkt wird sicher die 59. GAD-Mitgliederversammlung, eventuell in Würzburg (Gespräche laufen noch), sein. Die aktualisierten Termine finden Sie immer zeitnah auf unserer Internetseite.

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

Ihr

Ihr

B. Bötel Hans G. Platz

Bernhard Bötel  
Präsident

Hans G. Platz  
Geschäftsführender Vorstand

## Was macht eigentlich...?



## Hanna Raissle

(GAD-Mitglied seit 2005)

Die Welt dreht sich, dreh dich mit, war immer schon die Devise von Hanna Raissle. So kam es, dass sie aus einem Konglomerat von Talenten, Interessen und fundierten Ausbildungsbausteinen das Berufsbild des Ambiente-Coaches „erfand“. Die Begeisterung für schöne Räume begleitet Hanna Raissle auf Ihrem gesamten Berufsweg. Heute betreut sie erfolgreich große und kleine Hotel- und Gastronomie- Unternehmen u.a. zum Thema „Zeitgemäßes Ambiente“. Außerdem schreibt Sie Bücher und Artikel zu den Themen Design, Marke und Positionierung und hält dazu Vorträge, Seminare und Workshops.

### Doch wie wird man zum Ambiente-Coach, Designer und Buchautor?

Zunächst führte Hanna Raissle eine erfolgreichen EventDesing Firma. Hier hat Sie zusammen mit Ihrem Team von München bis Hamburg Räume für besondere Events inszeniert. Obwohl die Schönheit der Dinge und die kreative Idee für den Auftraggeber im Vordergrund standen, ging es dabei um mehr. Das Thema der Veranstaltung musste in kurzer Zeit auf den Punkt gebracht werden. Neben der Kreativität zählen dabei fundierte Kenntnisse, wie etwa Lichtdesign, Farbgestaltung und Farbpsychologie. Zielorientiertes Projekt-Management und die Fähigkeit die Machbarkeit richtig einzuschätzen und das Vertrauen dann auch mit Pannen und Schwierigkeiten fertig zu werden, zeichnen Hanna Raissle aus.

Unterwegs mit dem ZDF auf deutschen Inseln ging es darum eine typische Szenerie der jeweiligen Insel zu kreieren und auf das Menü der Köche, die auch einen Part in der

Sendereihe hatten, abzustimmen. Das hat Spaß gemacht, sagt Hanna Raissle und zu lustigen Begegnungen und Aktionen geführt. So hat Sie z.B. auf Borkum mit Hilfe der Mitarbeiter des Tourismusverbandes und des ZDF-Teams eine typisch ostfriesische Esszimmereinrichtung an den Strand „geschleppt“ um das richtige Ambiente für die Sendung zu schaffen.

Was Hanna Raissle ganz besonders spannend findet, ist die Tatsache, dass bei Neu- und Umbauten in Hotel und Gastronomie oft grundlegende Fehler, sowohl die Funktionalität als auch den das Erscheinungsbild betreffend gemacht werden. So nennt sich

DAS RICHTIGE **ZUSAMMENSPIEL** VON FARBE, FORM UND LICHT SCHAFFT ORIENTIERUNG UND HARMONIE.



beispielsweise ein Hotel in einer Historischen Altstadt belegen auch so, nämlich „Altstadt Hotel“, doch zu spüren ist davon für den Gast nichts. Schade, vertane Chance sich gut zu positionieren. So wird oft viel Geld sinnlos vergeudet. Oder die Wegeführung ist schlecht geplant, Gäste und Service behindern sich gegenseitig. Sowas macht Stress und kostet Zeit und Geld. Oder, oder, die Liste der „Todsünden“ ist lang. Hat aber auch dazu geführt, dass Hanna Raissle heute einen Beruf ausübt der sie vollkommen erfüllt, denn es gibt immer einen guten Weg - auch wenn's manchmal nicht ganz einfach ist. Dazu ein paar kleine Geschichten aus dem Berufsalltag eines Ambiente-Coaches.

*Es erfüllt nur seinen Zweck, wenn es Ausdruck der gesamten Betriebsphilosophie ist.*

hatten die Stilrichtung schnell herausgearbeitet. Was allerdings zu immer neuen Herausforderungen führte, war das Gebäude selbst, das durch Bestandschutz nur bedingt umgebaut werden konnte. So tauchte immer wieder mal ein neuer Unterzug oder eine tragende Mauer auf die uns ganz schön forderte. Doch es ist in allen Fällen gelungen aus der Not eine Tugend zu machen.

Viele Unterzüge, Mauervorsprünge und sonstige Überraschungen haben das Leben während der Bauphase manchmal ganz



falschen Farbe bestellt! Nun war guter Rat teuer. Die Lösung war, Tischdecken extra bei einer holländischen Textilfirma weben zu lassen um eine Verbindung zum na ja etwa sehr orange ausgefallenen Boden herzustellen. Vasen und Blumen in Orange machen nun das ganze zum Konzept! Tischdecken extra gewebt machen aus der Panne eine Chance.

*Menschen begeistern und gewinnen mit dem richtigen Ambiente.*

Bei aller Freude am Raum für Menschen bleibt Hanna Raissle aber noch genug Zeit für ihre Hobbys. Berge und Meer, das Naturerlebnis ganz grundsätzlich sind wichtig für sie. Weitere intensives Hobbys sind Lesen, Musik und mit Freunden zusammen kochen. Da wird die Freizeit schon manchmal doch ein wenig knapp um alles unterzubringen.



**Was macht man, wenn ein älteres Haus beim Umbau mit immer neue Überraschungen aufwartet?**

Das ist zwar der Normalfall, aber einfach ist es nicht. So geschehen im Pfaffenberg.

Das „Pfaffenberg“ - Fine Dining, Bistro mit Garten am Rande der Wupperberge wurde vor zwei Jahren von einem Solinger Unternehmer aus dem Dornröschenschlaf erweckt und zu einem erfolgreichen Unternehmen umgebaut. Die Zielsetzung war es, etwas besonders zu schaffen um Gästen aus dem Großraum Solingen, Wuppertal sowie für internationale Gäste attraktiv zu werden. Architekt, Auftraggeber und Hanna Raissle

schön schwergemacht, aber letztlich den Räumen eine besondere Note gegeben.

**Was tun, wenn der falsche Boden verlegt wurde? Rausreißen?**

Im Oceano auf Teneriffa hat Hanna Raissle zusammen mit dem Hotelier über einen Zeitraum von einigen Jahren Bereich für Bereich im Haus optimiert. Das gewünschten Gästeklientel hat auf alle Maßnahmen sehr gut reagiert. Doch der neue Boden im Restaurant hätte bald in eine Katastrophe geführt. Alle farblichen Komponenten für den Raum waren sorgfältig aufeinander abgestimmt. Doch dann wurde der Boden für das Restaurant vom Bodenleger in der





## Neues aus der GAD:

# 51. LITERARISCHER WETTBEWERB 2017



Mit einer gelungenen Verleihung der diesjährigen Auszeichnungen ging der 51. Literarische Wettbewerb der GAD – traditionell am ersten Tag der Frankfurter Buchmesse - zu Ende. Insgesamt 56 erfolgreiche Autoren und Ihre Verlage wurden ausgezeichnet.

Die mit dem Sonderpreis der GAD gewürdigte mehrbändige Buchreihe „So genießt Südtirol“ gab auch das von allen Gästen hochgelobte kulinarische Thema der diesjährigen Preisverleihung vor.

Angeregt-heitere Gespräche zwischen Verlagsvertretern, Autoren sowie den geladenen Gästen der GAD rundeten in zwangloser Atmosphäre die Preisverleihung und einen stimmungsvollen Vormittag ab und ließen den Buchmesse-Stress in den Hintergrund treten.

Ab sofort ist nun der bereits 52. Literarische Wettbewerb der GAD wieder gestartet, die ersten neuen Bücher sind bereits angemeldet und das, mit einigen neuen Mitgliedern weiter ergänzte, Juroren-Team der GAD wird sich nun bis Mitte Mai wieder an die umfangreiche Bewertungsarbeit machen.

## Die 51. Lehrerfortbildung...

...ist – wie gewohnt – für das erste Quartal 2018 geplant und findet von Sonntag 29. April bis Freitag 4. Mai 2018 im Mercure Hotel Hameln statt.

Auch 2018 ist wieder ein abwechslungsreiches und interessantes Programm geplant, das Lehrer an berufsbildenden Schulen und betriebliche Ausbilder zum Meinungsaustausch zusammenführt, neue Trends und aktuelle Themen der gastgewerblichen Branche vermittelt und zur praxisorientierten Aus- und Weiterbildung in Berufsschulen und Betrieben beitragen soll.

Weitere Einzelheiten und die Themen der einwöchigen Fortbildung finden Sie auf der Internetseite der GAD, hier können sich Interessierte auch direkt online anmelden.



## Brillat Savarin-Plakette

Am 2. Februar 2018 wird **Ingo C. Peters**, Geschäftsführender Direktor des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg, mit der 63. Brillat Savarin-Plakette für seine Verdienste um Gastlichkeit und Tafelkultur ausgezeichnet. Der Hotelier aus Leidenschaft leitet seit zwanzig Jahren das legendäre Hotel an der Alster, das zu den besten der Welt zählt. Die Moderation der Veranstaltung übernimmt der Chefsprecher der Tagesschau, Jan Hofer und die Laudatio auf den neuen Plaketenträger hält Madeleine Jakits, Chefredakteurin von „Der Feinschmecker“.



Gerne möchten wir Sie auf eine interessante Studie hinweisen:

**1200 Existenzgründer – fünf Haupttrends. Welche Gastronometrends sind 2017 im Kommen?** Trotz Kneipensterben erlebt das Wirtshaus ein Revival in neuem Gewand, so ein Ergebnis der aktuellen Trendstudie Gastronomie von „Orderbird“ und dem „Leaders Club Deutschland“.







## GAD goes TV

Erfolgreiche Autoren des Literarischen Wettbewerbs der GAD zu Gast im Fernsehen. Wir bedanken uns bei Su Vössing, die in der **QVC-Sendung** vom 19.11. ihre beiden diesjährigen GAD-Goldmedaillen und OYSTER #7 promotet hat und bei Verena Scheidel und Manuel Wassmer, die in der **Landesschau BW des SWR** vom 1.12. ihre mit GAD-Silbermedaille ausgezeichneten Bücher „Schwarzwälder Tapas“ einem breiten Publikum vorstellen konnten.



## kurz & knapp

**Oyster # 8**... befasst sich mit dem Thema Brot und Backen, wenn auch etwas anders als man erwarten würde. Wir schauen über den Tellerrand in unsere Nachbarländer, ob nach Österreich, nach England oder auch nach Dänemark. Die ungewöhnlichen Kombinationen aus Haupt- und Nebenmahlzeit erheben das täglich Brot auf eine ganz neue Ebene. Aber mehr noch – auch Brote und Gebäcke mit historischem Hintergrund feiern in Oyster die Aufmerksamkeit, die ihnen gebührt, ob Pan de Morte aus Mexiko, jüdische Bagels oder die seltsamen aus Brotteig gefertigten Eulen und Meerkatzen jenes Till Eulenspiegel aus Braunschweig, die in diesem Jahr ihren 800. Geburtstag feiern. Wie ein frisches Brötchen landet OYSTER #8 in den Weihnachtsferien in Ihrem Briefkasten oder spätestens Anfang Januar im gutsortierten Zeitschriftenhandel.



Denken Sie auch für die kommenden Feiertage an Ihre Bevorratung unseres GAD-Weins. Winzer und GAD-Mitglied, Jean-Michael Buscher, bittet um Ihre Bestellung über unsere Internetseite oder mit dem nachstehenden Link. Sie wissen - mit Ihrer GAD-Weinbestellung unterstützen Sie die Arbeit der GAD, da von jeder verkauften Flasche Wein ein Obolus an die GAD zurückgeführt wird!

Klick! zum **GAD-Wein**  
[www.gastronomische-akademie.de/wein](http://www.gastronomische-akademie.de/wein)

## Neue Mitglieder

Als neue GAD-Mitglieder begrüßen wir sehr herzlich:

**Herr Peter F. Gummersbach**  
 (Direktor Hotel Restaurant Anna), Schnellldorf

**Herr Burkhard Vössing**  
 (Autor, Fotograf bei Su Vössing GmbH), Stolberg

**Herr Gerhard E. Mitrovits**  
 (GM Palais Hansen Kempinski), Wien

*Herzlich Willkommen!*

Für eine Spende gilt es Dank zu sagen:  
**Herrn Reinhard Imhof**, Eschborn

## GAD-Ehrenmitglied, Erika Bickel vollendete am 1. November ihr 95. Lebensjahr.



Sie hat Geschichte erlebt und dabei über viele Jahre, zunächst an der Seite Ihres Mannes, GAD-Gründer Walter Bickel, später eigenständig und mit Hilfe Ihres Sohnes, Roland Bickel, die GAD entscheidend mitgeprägt.

Dafür galt es, ihr herzlich zu danken, ihre Lebensleistung anerkennend zu würdigen und im Namen aller GAD-Mitglieder herzlich zu gratulieren und ihr für das neue Lebensjahr ein Höchstmaß an Gesundheit, Wohlergehen und Zufriedenheit sowie noch viele beglückende Begegnungen im Kreise Ihrer Familie und Ihren Freunden zu wünschen.



Als Präsent empfehlen wir Ihnen auch unser Angebot zu „**Kulinarischen Gaumenfreunden für das Ohr**“ und „**Eine Hörreise durch 5 Jahrhunderte Küchengeschichte**“.

Greifen Sie zu – für sich oder als Geschenk!

Die beiden CD's sind – neben anderen interessanten Angeboten – in unserem OnlineShop zum Preis von ges. 17,50 Euro inkl. MwSt. und Versand erhältlich.

## 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](mailto:info@gastronomische-akademie.de) oder unter Telefonnummer 02932.89 45 355 für direkte Fragen zur Verfügung.