

Mützels Message

„We are in the people business...“

...if you really like people you are in the right business“.

Das sagte vor 4 Jahrzehnten mein erster Chef zu mir. Und es stimmt: Wer Menschen liebt, dem macht es auch Spaß, anderen Menschen eine Freude zu bereiten. Dann wird aus der Berufung ein Beruf. Und wie finde ich das geeignete Team? Da gilt für mich noch immer „Hire the Smile and train the Skill“. Klingt ganz einfach - und gilt nicht für alle Positionen. Grundsätzlich ist dies jedoch die richtige Einstellung. Ob Chef, Mitarbeiter, Lieferant, Partner: es geht um eine positive und offene Haltung. Wenn ich allerdings als Chef(in) kein gutes Vorbild bin, oft genervt und laut reagiere, mein Team ohne Lob und Anerkennung führe, dann wird Erfolg auf Dauer schwierig sein. Als Chef(in) mit Herzblut und Emotionen Verantwortung zu übernehmen und Wertschätzung (auch finanziell) zu zeigen ist heute wichtiger als je zuvor. Der Gast und unsere Mitarbeiter spüren echte Herzlichkeit und Wärme. Den Worten müssen Verbindlichkeiten und Taten folgen. Das schenkt Vertrauen, Loyalität und Erfolg auf lange Sicht.

ANNETTE MÜTZEL,
BRAND-EXPERT
WWW.FOODSERVICE
SOLUTIONS.DE



1

FOTO: CLOUD KITCHEN



2

FOTO: ADFOTOGRAFIE



3

FOTO: GALERIA RESTAURANT GMBH



4

FOTO: BONA-ME



5

FOTO: TIM ALLGÄUER

Neu am Rhein

Vom großen Comeback einer Legende bis zum modernen Libanesisen: Fünf neue Konzepte gehen in Düsseldorf an den Start.

1 Rund ums Frühstück bis tief in den Tag hinein geht es in der „**Cloud Kitchen**“ in der Karl-Geusen-Straße. Der Name klingt ein wenig nach Ghost Kitchen (mehr dazu in der Ausgabe 7/2021), aber hier darf man sich gerne setzen und sich wie auf Wolke sieben fühlen. English Breakfast, Shakshuka und Egg-Benedict-Variationen gibt es hier ebenso wie mit Sucuk gefüllte Croissants, belegte Brote, Aufläufe, Smoothie-Bowls sowie Cookie Dough mit diversen Toppings. Aperitifs und Longdrinks vom Mimosa bis zum ewigen Gin Tonic fehlen auch nicht. Betrieben wird die Wolkenküche vom Ehepaar Tanya und Anil Balci. www.cloud-kitchen.de

2 Auf libanesischer Küche setzen Randa El Chantiry und Elias Chakkour mit ihrem „**Li Beirut**“, das in den Räumen des Ex-Burgerkonzepts „Richie'n Rose“, Belsenplatz 3 in Oberkassel, eröffnet hat. Vom Labneh mit Knoblauch, Tomaten und Pfefferminze über Tabouleh nach Mutters Rezept und Kibbeh-Bällchen mit Fleisch oder Kartoffel-Weizenschrot bis zu Schisch Tawouk, Kafta mit Beilagen oder Lammkeule mit Risotto aus Freekeh wird hier Landestypisches hausgekocht und in einem hellen, modernen Ambiente serviert. Zu trinken gibt's unter anderem libanesischen Wein, Dschallab aus Datteln und frischen Minztee. libeirut.de

3 Früher sahen die Delikatessenkonzepte der Warenhäuser ja immer etwas etepetete aus. Das neue „**Rosalies**“ (50 Quadratmeter, 35 Plätze) in der „Galeria Kaufhof“ zeigt, dass es auch anders geht – trotz Klischee-Standort Königsallee 1-9. Hier gibt es hipbes All-Day-Breakfast mit Overnight Oats und knusprigen Stullen, Kuchlein im Glas, Tartar mit Edamame und Burrata mit Wildkräutersalat. Das neue Konzept der Galeria Restaurant GmbH soll demnächst an weiteren Standorten ausgerollt werden. Ach ja: Natürlich gibt es auch Champagner. www.rosalies.de

4 Das türkisch-kurdische Restaurantkonzept „**bona-me**“ hat nach zweimal Köln, Dortmund, Hamburg und Hannover nun auch in der Landeshauptstadt ein Outlet eröffnet. In der Kasernenstraße 30-47 stehen den Gästen auf rund 600 Quadratmetern fast 200 Plätze zur Verfügung, weitere fast 150 Plätze gibt es im Hof und an der Straße. Food-Schwerpunkt bilden frisch belegte Pide, gefüllte Manti sowie Nudel- und Grillgerichte, die an mehreren Kochstationen live zubereitet werden. Geschäftsführerin Yasemin Dogan setzt die Segel weiter auf Expansionskurs, Frankfurt steht als nächstes auf dem Plan. www.bona-me.de

5 „**Les Halles**“ ist ein weit über die Stadt hinaus bekannter Gastro-Name – auch heute noch, rund sieben Jahre nach der Schließung des mondänen Konzepts. Doch jetzt erschallt er von Neuem, denn als „Les Halles – La Piscine“ hat Michael Kuchenbecker seinen Klassiker auf dem „Areal Böhler“ (Hansaallee 321) wiedereröffnet. Location ist das alte Werksschwimmbad, dessen markante Kacheln erhalten blieben. Auf fast 600 Quadratmetern gibt's nun ganztätig Gastronomie, vom Frühstück über Lunch und Abendrestaurant mit Bar – zusätzlich sind Clubbetrieb und Vermietung als Eventlocation geplant. Das Comeback des Jahres in Düsseldorf! les-halles.de

September 2021
EUR 7,50 • 013971
www.fizzz.de

MEININGEN - SINCE 1903

GASTRO-CULTURE.NOW!
fizzz®

09

**NACHT
BÜRGERMEISTER**
Management
in dunklen Zeiten

KI-TOOLS
Sind Gastro-Roboter
die besseren Mitarbeiter?

HEISSE WARE
Kaffee-Trends
für Professionals

DER EROBERER

SIMON HORN ist verknallt in Frankfurt
und prägt die Stadt mit moderner Gastronomie und eigenem Bier