

# ANSI MAGAZIN

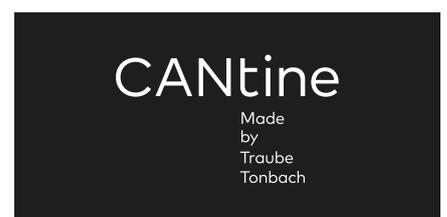


Das Karriere- und Mitarbeiter-Magazin  
der TRAUBE GROUP

# VIER HÄUSER – EINE ÜBERZEUGUNG

Das Wohl des Gastes im Mittelpunkt. Und seine Ansprüche als Maß aller Dinge. In allem, was wir tun, seine Erwartungen immer wieder aufs Neue zu übertreffen und selbst im Besonderen noch das Außergewöhnliche zu bieten – dafür stehen wir als TRAUBE GROUP mit jeder unserer Unternehmungen. Und dafür stehen Sie als Mitarbeiter, als Repräsentanten

und als Mitglieder unserer Traube-Familie. Mit Ihnen wollen wir heute und in Zukunft an der Erhaltung unseres ausgezeichneten Rufes in der Hotellerie und Gastronomie arbeiten und uns dabei die Frage stellen: Wie können wir noch besser werden? Die Antwort darauf können wir nur gemeinsam finden.



*Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Folgenden auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Sprachformen verzichtet und das generische Maskulinum verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.*

# ERFOLGSREZEPT CANTINE: DAS SIND DIE NEUEN



## Neuer Standort in Regensburg

Durch die coronabedingte Verzögerung konnte die CANTine in der Oberpfalz etwas verspätet am 6. Dezember 2021 eröffnen. Im ganzen Neubau sorgen rund 20 Mitarbeiter der CANTine für das leibliche Wohl der Vector-Mitarbeiter. Der Speiseplan unterscheidet sich nur

in der Essenslinie „Heimat“. Diese ist an den Standort angepasst, um auch hier die Kulinarik der Region einfließen zu lassen.

**Wir freuen uns auf ein spannendes erstes Jahr in Regensburg!**

## DOPPELTE KRAFT IN STUTTGART

Mit großer Freude hat unsere zweite Betriebskantine in Stuttgart im zweiten Standort der Firma Vector Informativ GmbH am 24. Januar 2022 Eröffnung gefeiert.

Was ist neu? Diese besondere Kantine ist das erste Betriebsrestaurant der Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG, das nicht nur selbst produziert, sondern auch vom anderen CANTinen-Standort in der Holderäckerstraße beliefert wird. Um Kapazitäten sinnvoll zu nutzen, beliefern sich beide CANTinen in Stuttgart bei Bedarf auch gegenseitig. Eine weitere Neuerung ist die vergrößerte Pizzastation. Hier stehen nun vier Pizzaöfen zur Verfügung und zwei Pizzaioli bieten täglich unterschiedliche Varianten der italienischen Spezialität an. Die Essenslinien „Trend“, „Heimat“ und „Taste“ bleiben erhalten.

Im Bereich der Betriebsgastronomie geht es im kommenden Jahr mit großen Schritten weiter. Für das zweite Quartal ist die Eröffnung der nächsten CANTine am Vector-Standort Karlsruhe geplant. Mit einer Kapazität von 600 Gästen wird am neuen Standort, neben dem kulinarischen Mittagsangebot, eine Barista-Bar das neue Highlight sein.

Durch den Standort nahe der Universität KIT können auch Studenten in die großzügige Empfangshalle eingeladen werden, die beim

Ein Team von 20 Mitarbeitern betreut den neuen Standort und unterstützt flexibel, wo es gerade benötigt wird. Ein Logistiker sorgt für die termingerechte Lieferung der Waren, Speisen und des Equipments. Mit einem E-Transporter werden bis zu vier Touren pro Tag zwischen den Kantinen gefahren. Nach zwei Probetagen und dem Testlauf startete die CANTine ihren Betrieb.

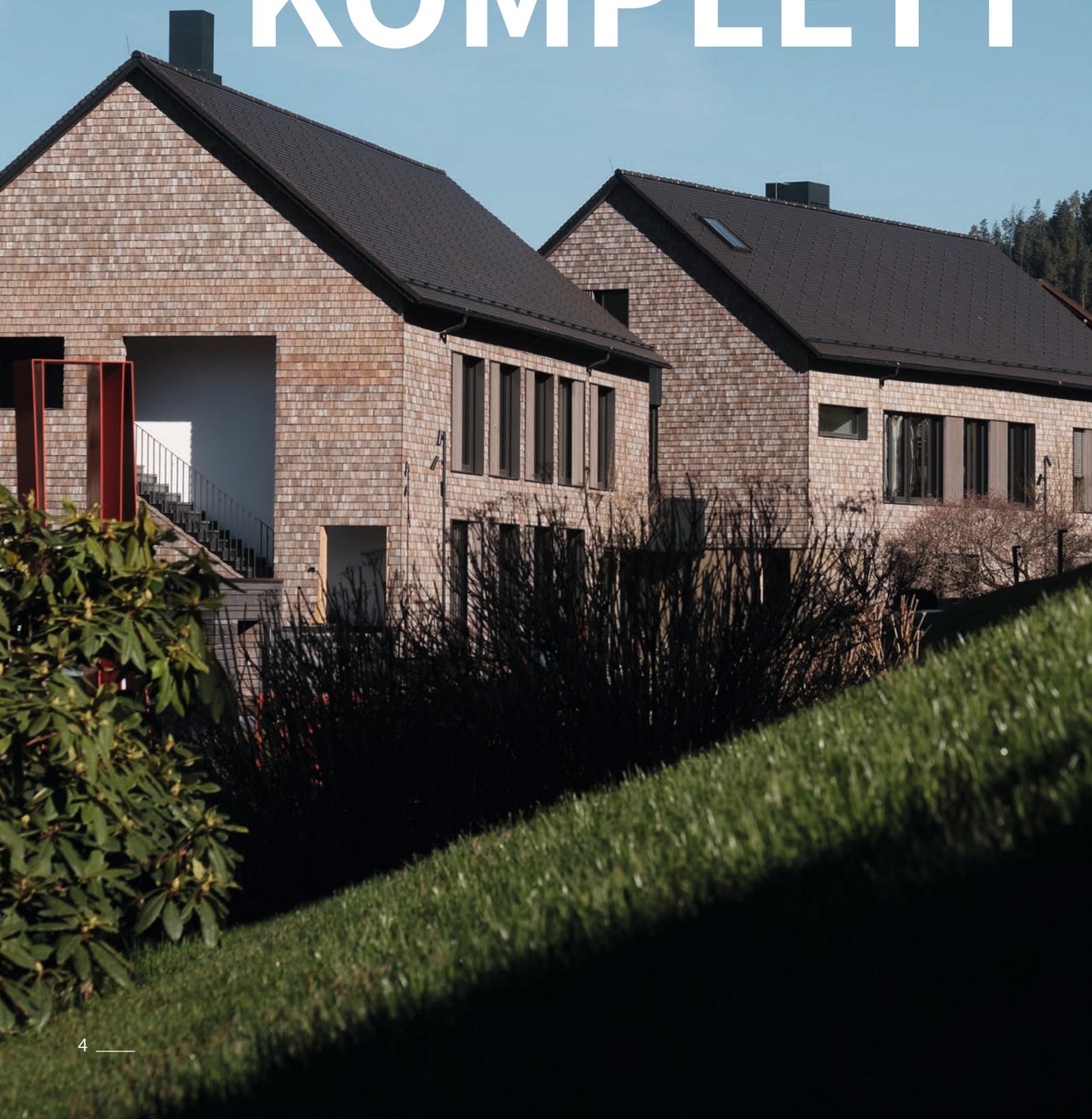
**Wir freuen uns über zahlreiche Gäste, die unser neues Restaurant lebendig machen.**

## NEXT STEP 2023

trendigen Speisen- und Getränkeangebot an der Barista-Bar erste Gespräche mit und über Vector führen können.

Bereits in diesem Winter beginnen wir mit dem Recruiting für den Standort Karlsruhe inklusive der Gestaltung eines intensiven Onboarding-Prozesses. Mit rund 25 Mitarbeitern wollen wir unsere Kunden zufrieden machen.

# WIEDER KOMPLETT





**E**in neues Kapitel der über 230-jährigen Geschichte der Traube Tonbach begann am 8. April 2022: Wo im Januar 2020 das Urgebäude unseres Traditionshotels nach einem Großbrand in Schutt und Asche lag, ist jetzt ein neuer Genusort entstanden. Der Wiederaufbau des Stammhauses startete im Sommer 2020. Nach 21 Monaten Bauzeit wurde das Stammhaus als neues Zuhause für die beiden Gourmetrestaurants „Schwarzwaldstube“ und „1789“ sowie das neue À-la-Carte-Restaurant „Schatzhauser“ eröffnet.

„Die Geschichte bewahren, in dem wir sie fortschreiben – nicht nachbauen“, lautete das Leitmotiv, an dem sich alle Ideen des Großbauprojekts messen mussten. Renate Finkbeiner erklärt: „Das alte Stammhaus wird in unseren Erinnerungen und Herzen immer einen festen Platz haben, doch jetzt war es an der Zeit, ein modernes Haus zu bauen, das den Ansprüchen kommender Generationen von Gästen und Mitarbeitern lange dient.“

Heiner Finkbeiner erinnert sich: „Als wir vor den Trümmern unseres historischen Stammhauses standen, entbehrte es jeglicher Vorstellung, wie wir diesen geliebten Ort wieder aufbauen können. Aber der Wille war da. Dank der Vision guter Ratgeber



Florian Stolte und Ansgar Fischer

und der engagierten Arbeit so vieler talentierter Menschen stehen wir heute in unserem wiederaufgebauten Stammhaus. Nur durch das gelungene Zusammenspiel aller Mitarbeiter kann diese besondere Atmosphäre aus Freude und Genuss entstehen, die unsere Gäste von uns erwarten dürfen.“

„Im Stammhaus zieht jetzt Leben ein“, sagt Matthias Finkbeiner erleichtert. Er freut sich vor allem auf das, was es in den vergangenen zwei Jahren im Hotel praktisch nicht gab: Normalität.



## **SCHATZHAUSER** Wunschlos glücklich

„Freunde der heimischen, schwäbisch-badischen Küche, wie sie in unserer ehemaligen Bauernstube serviert wurde, werden sich besonders über unser neues Schatzhauser freuen“, ist sich Heiner Finkbeiner sicher.

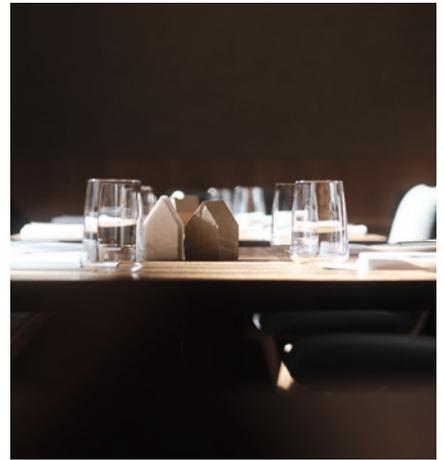
Hier führt nicht nur Florian Stolte als Küchenchef Regie – auch der Namenspatron des Restaurants verspricht nur das Beste: Der gute Waldgeist aus Wilhelm Hauffs berühmtem Schwarzwaldmärchen „Das kalte Herz“ erfüllt den Menschen drei Wünsche – wie den Wunsch nach guten und geliebten Klassikern.

## 1789

### Eine Hommage an unseren Ursprung

„Genau an der Stelle, wo vor mehr als zwei Jahrhunderten unsere Hotelgeschichte mit einer winzigen Schänke für Köhler und Waldarbeiter begann, erwartet unsere Gäste fortan die Gourmetküche eines echten Traube-Talents“, verrät Sebastian Finkbeiner.

Florian Stolte vereint im 1789 – nach unserem Gründungsjahr – beste Zutaten der Saison mit fernöstlichen Aromen und überraschenden Akzenten. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17 Gault&Millau-Punkten ist das Geheimnis seiner kreativen Kochkunst beständiges Handwerk und viele Reiserinnerungen. So modern die Küche ist, so gemütlich ist das Ambiente in unserem kleinen 1789.



Florian Stolte, Maya Michels, Fabian Clement, Michel Müller



## SCHWARZWALDSTUBE

### Genuss mit Weitblick

„Seit vier Jahrzehnten steht unsere Schwarzwaldstube für Haute Cuisine von Weltrang. Ein Restaurant, das allabendlich zur Bühne für die Kochkunst unseres Drei-Sterne-Teams wird und damit Gourmets aus aller Welt begeistert, braucht eine ganz besondere Atmosphäre“, erklärt Heiner Finkbeiner.

Seit 2017 unter der Regie von Küchenchef Torsten Michel mit einer zeitgemäßen Interpretation französischer Küchenklassik. Seine Menüs werden durch die Desserts von Piet Gliesche abgerundet und durch die Weinbegleitung von Sommelier Stéphane Gass wunderbar ergänzt. Unser Serviceteam um Maître Nina Mihilli und David Breuer sorgt mit viel Leidenschaft für einen unvergesslichen Abend.



*Piet Gliesche, Stéphane Gass, Nina Mihilli, David Breuer, Torsten Michel*

# COMPETENCE IN LEADERSHIP

## UNSER PROGRAMM FÜR (ANGEHENDE) FÜHRUNGSKRÄFTE

Die Karriereleiter kann manchmal steil und das Thema Führung mit Herausforderungen gespickt sein. An dieser Stelle möchten wir mit unserem Programm „Competence in Leadership“ anknüpfen und (angehende) Führungskräfte unterstützen. Zu den wichtigen Führungsqualitäten gehört nicht nur, die Zahlen im Blick zu behalten, sondern auch die Führung der Mitarbeiter. Wir helfen dabei, das Gespür für die passende Antwort und einen zielführenden Austausch bei Fragen oder Konflikten mit den Mitarbeitern zu entwickeln. Die Teilnehmer erhalten zudem wertvolle Tipps und Tricks, wie sie ihren Arbeitsalltag effizienter und effektiver gestalten können.

**Sie haben Fragen zu dem „Competence in Leadership“-Programm? Dann melden Sie sich gerne bei Ihrem Vorgesetzten.**



# GROSSE HISTORIE: VOM JAGD- HAUS BIS ZUM SCHLOSSHOTEL

1593

1714

1755

1804

1829

1969

1969



## Viel Wasser und hoher Besuch

Nach seiner ersten Erwähnung 1593 blieb es ca. 120 Jahre still am Eglosheimer See, bis 1714 Herzog Eberhard Ludwig, der Gründer der Stadt Ludwigsburg, den Befehl zum Bau des „fürstlichen Jagdhauses“ gab. Das war der Beginn vieler Veränderungen des kleinen Eglosheimer Weihers bis hin zur heutigen Barockgartenanlage.

In seiner langen Geschichte wurde die Parkanlage teilweise komplett auf- und wieder umgebaut. 1755 wurde ein Bassin von so gewaltigen Ausmaßen errichtet, dass sogar zwei große Schiffe darauf fahren. Nach fünf Jahren wurde der See allerdings wieder deutlich verkleinert, denn dann begann der Bau des Seeschlosses Monrepos. Die Bauarbeiten kamen wegen anderer Projekte wieder zum Erliegen und die Baustelle begab sich in den Dornröschenschlaf. 1804 wurden die Parkanlage und das Schloss dann in seiner heutigen Form fertiggestellt.

Monrepos wurde Schauplatz von großartigen Ereignissen wie Opernaufführungen zu Ehren des Besuchs des Zaren von Russland und des Kaisers von Österreich in dem eigens errichteten Theaterbau. Davon sind heute noch die Wiesenfläche und der Orchestergraben erhalten. Auch weitere Berühmtheiten wie Kaiserin Josephine von Frankreich und das österreichische Kaiserpaar wandelten am See.

Nach wechselnden Besitzverhältnissen ist die Domäne seit 1829 wieder im Besitz des Hauses Württemberg.

## Das Schlosshotel und seine Gäste

Die Erfolgsgeschichte des Schlosshotels begann 1969 mit der Einweihung des Hauses. Bereits fünf Jahre später wurde das Hotel erweitert zu seiner heutigen Größe. Zusammen mit dem Restaurant Guttschenke verfügt das Haus zudem über eine Gartenwirtschaft und zwei Kioske. Die Tradition der Besuche von Berühmtheiten setzte sich fort: Die deutsche und die italienische Nationalmannschaft waren ebenso Gast wie Michail Gorbatschow, Joe Cocker und die Könige von Spanien und Belgien.

Auch steigen regelmäßig große Sportvereine wie Bayern München oder Borussia Dortmund ab. Sogar für hochgeheime Konferenzen ist das Schlosshotel schon Austragungsort gewesen. Einmal wurde es eine Woche lang von der Bundeswehr bewacht, da sich alle Generale der NATO dort befanden.

In all der Zeit waren jedoch die Menschen aus Ludwigsburg und Umgebung, die im Schlosshotel Monrepos bewirtschaftet wurden, die wirklichen Stars. Auf weitere erfolgreiche Jahre!

# DIE CANTINEN IN ZAHLEN

## GÄSTE, FLÄCHE UND SALATKÖPFE



**817,69 m<sup>2</sup>**  
Küchenfläche  
Stuttgart 1

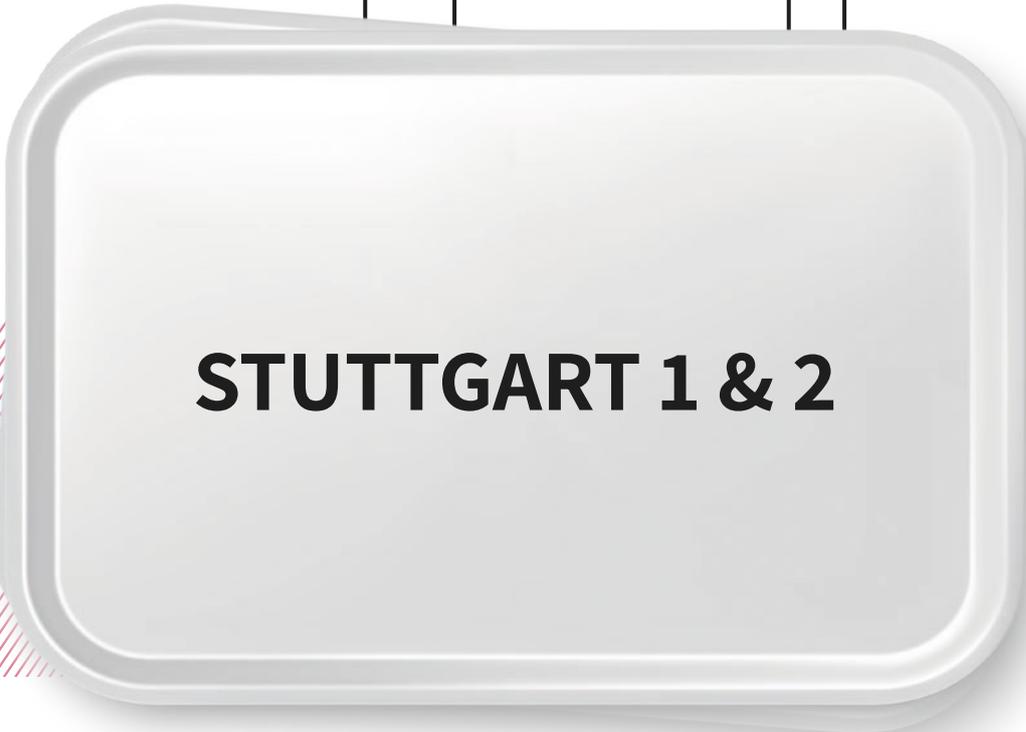
**3**  
Azubis



**309,20 m<sup>2</sup>**  
Küchenfläche  
Stuttgart 2

**65**  
Mitarbeiter

**1778**  
Tassen Kaffee  
(01.01. – 15.03.2022)



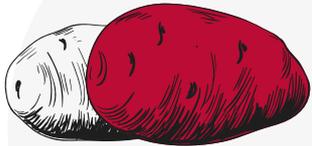
**455,71 m<sup>2</sup>**  
Küchenfläche

**20**  
Mitarbeiter

**400**  
verarbeitete  
Salatköpfe  
pro Monat



# REGENSBURG



**20 kg**  
verarbeitete  
Kartoffeln  
pro Woche

**80 kg**  
verarbeitete  
Kartoffeln  
pro Woche



**2379**  
zubereitete Pizzen  
(01.01. – 15.03.2022)

**422**  
zubereitete Pizzen  
(01.01. – 15.03.2022)

**600**  
Gäste am Tag



**100**  
Gäste am Tag

# WO DER PFEFFER WÄCHST



Ulrike Klumpp / Traube Tonbach

Henry Oskar Fried ist am 6. Juni 1968 in Kandel geboren und als stellvertretender Küchendirektor in der Traube Tonbach tätig.

Nach der Kochausbildung im Hotel zur Pfalz in Kandel begann die Wanderschaft durch die Schweiz, Österreich und Deutschland. Seit 1999 ist er im Hotel Traube Tonbach tätig und seit vielen Jahren stellvertretender Küchendirektor. Er leitet die Kochkurse und ist in der Kochschule beliebter Ansprechpartner der Gäste.

Durch seine vielen Reisen im In- und Ausland, vor allem auch in Asien, hat er die Liebe zu Gewürzen entdeckt und ist Fachmann im Haus. Er hat maßgeblich an der hauseigenen Produkt- und Gewürzlinie der Traube Tonbach mitgearbeitet und verantwortet diese bis heute.

## Wo liegt der Ursprung von Pfeffer?

Pfeffer war ursprünglich ein sehr edles Produkt für die reiche Bevölkerung und wurde für Nahrung, aber auch für Medizin verwendet. Seit der Antike gibt es Pfeffer auch in Europa.

Seinen Ursprung hat der Pfeffer in Südindien, er wächst vor allem im asiatischen Raum. Pfeffer kann aber generell auf allen Kontinenten angebaut werden, wenn die passenden klimatischen Bedingungen und die richtige Luftfeuchtigkeit gegeben sind.

## Wie wächst Pfeffer?

Pfeffer ist eine tropische Kletterpflanze, die strauchartig wächst. Aus den Blüten werden grüne Kerne, die immer von Hand geerntet werden müssen.



## Welche ungewöhnlichen Gerichte mit Pfeffer gibt es?

Etwas außergewöhnlich ist der Einsatz in Desserts. Zum Beispiel: Erdbeeren, frischer Pfeffer und Vanilleeis oder gesalzenes Rhabarberkompott mit vietnamesischem rotem Kampot-Pfeffer und Ziegenfrischkäse. Auch in Kaffee oder Kakao kann Pfeffer für das gewisse Extra sorgen.

## Welche Arten von Pfeffer gibt es?

Es gibt eine Vielzahl an Pfeffersorten. Der Reifezustand, der Verarbeitungszustand und das Anbaugebiet beeinflussen das Aroma des Pfeffers.

- Grüner Pfeffer: erste Ernte, die weiterverarbeitet wird. Dieser wird in Salzlake eingelegt, getrocknet oder gefriergetrocknet, damit keine Fermentation stattfindet
- Schwarzer Pfeffer: wird fermentiert, dadurch erhält er die dunkle Farbe
- Weißer Pfeffer: wird in Wasser eingelegt und danach von der roten Fruchtwand gelöst
- Roter Pfeffer: vollreife Ernte; allerdings wird hier die Fruchtwand nicht geschält, sondern der Pfeffer wird eingelegt und getrocknet

### Henry Oskar Frieds Tipp:

Niemals fertig gemahlene Pfeffer verwenden. Viel besser schmeckt es, wenn der Pfeffer selbst frisch gemahlen oder gemörsert wird – so kann er sein gesamtes Aroma entfalten.



# EXPERTENTALK

## GEMEINSAM MEHR ERREICHEN

Am 8. März fand der erste Expertentalk in der Traube Tonbach statt, bei dem Mitarbeiter aus allen Betrieben der TRAUBE GROUP die Gelegenheit hatten, sich rund um das Thema „Ausbildung“ persönlich auszutauschen. Bei der Interviewrunde nahmen spannende Persönlichkeiten mit individuellen Karrieren teil, in die wir Ihnen Einblicke gewähren möchten:

**Der größte Vorzug, den man mit einer Ausbildung innerhalb der TRAUBE GROUP hat, ist definitiv die Verantwortung, die einem von Anfang an zuteil wird.**

Joshua Brandt / Hotel Traube Tonbach

**Joshua Brandt** ist nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement zurückgekehrt und seit zwei Jahren fest am Empfang im Hotel Traube Tonbach tätig. Parallel dazu studiert er und macht im Mai 2023 seinen Bachelorabschluss bei der Steinbeis Akademie. Er ist außerdem Vertreter, sogenannter „Champion“, der Fair-Job-Hotels-Vereinigung und repräsentiert dort die TRAUBE GROUP. Zudem hat er kürzlich selbst die Ausbilder-eignungsprüfung bestanden. Der Hotelempfang ist für ihn ein sehr schöner Arbeitsplatz, an dem er die Abwechslung schätzt.



**Ich wusste schon als Kind, dass ich einmal im Hotel arbeiten möchte. Wenn ich einem Menschen die Liebe zum Beruf mitgeben kann, ist das für mich ganz besonders schön.**

Marcos Angas / Schlosshotel Monrepos

**Marcos Angas** kam als gelernter Hotelfachmann und nach einigen Stationen in der Stadthotellerie nach Ludwigsburg und ist nun seit mehr als 13 Jahren Teil des Teams im Schlosshotel Monrepos. Nebenberuflich hat er ein Studium zum Hotelbetriebswirt im Fernstudium absolviert. Als stellvertretender Direktor im Schlosshotel Monrepos leitet er das Haus zusammen mit Felix Sommerrock auf ambitionierte und persönliche Weise. Seit 2002 ist er bei der IHK im Prüfungsausschuss für die Ausbildung im Hotelfach (für den Bereich Zusatzqualifikation) tätig. Er lebt für seinen Beruf und schätzt vor allem den vielfältigen Austausch im Hotelleben.

**Die verschiedenen Standorte, die gastronomische Spezialisierung der jeweiligen Betriebe, das ist gigantisch.**

Viktor Mangold / CANTine

**Viktor Mangold** hat als gelernter Koch und nach Stationen in der Schweiz und Deutschland seinen Hotelbetriebswirt in Bayern absolviert. Im Jahr 2018 hat er sein Trainee-Programm in der Traube Tonbach im Bereich F&B gemacht und ist danach als Assistenz des Betriebsleiters in die CANTine nach Stuttgart gewechselt. Mittlerweile arbeitet er als Assistent der Geschäftsleitung für alle Standorte der Betriebsgastronomie. Ihn beeindruckt besonders die Betriebsgastronomie auf hohem Niveau und er schätzt die täglichen Herausforderungen seiner Arbeit.

**Die Qualität wird in jedem Bereich sehr hochgehalten – das bringt sehr viel in der Ausbildung.**

Lena Krutsch / seeseits im Neuen Schloss Meersburg

**Lena Krutsch** hat in der Traube Tonbach eine Ausbildung zur Köchin absolviert und danach ein Trainee-Programm im Bereich F&B gemacht. Sie war in ihrer Ausbildung schon zweimal im seeseits im Neuen Schloss Meersburg am Bodensee aktiv und hat danach als Alleinköchin dort angefangen. Vor allem schätzt sie die Eventgastronomie und den Zusammenhalt im Team.

Zu den kompletten Interviews:





**Hotel Traube Tonbach**

Tonbachstraße 237  
72270 Baiersbronn

**CANtine – Made by Traube Tonbach**

Holderäckerstraße 36  
70499 Stuttgart

**SCHLOSSHOTEL MONREPOS**

Domäne Monrepos 22  
71634 Ludwigsburg

**seeseits im Neuen Schloss Meersburg**

Schlossplatz 12  
88709 Meersburg

