

Jubiläum

1896



**Gastronomie
der Zukunft**

**Interview mit
Christian Ullrich**

**Interview mit
Tarik Rose**

**Man lernt nie aus:
Akademie für Köche**



Becharein Gläserreiniger

Jubiläumsedition



Bewährte Qualität seit 1896

Liebe Leserin,
lieber Leser,

mit Geburtstagen ist es so eine Sache. Einerseits geben sie Grund zum Feiern, andererseits lassen sie uns auch vielleicht ein wenig wehmütig auf das zurückblicken, was hinter uns liegt und im besten Fall hoffnungsvoll auf das schauen, was da noch kommen mag.

Dr. Becher ist 125. Für uns ist das ein Anlass, zurückzuschauen, aber vor allem auch den Blick nach vorne zu richten. Eine bewegte, herausfordernde Zeit liegt hinter Ihnen und uns allen, viele Hürden sind noch zu nehmen.

An Geburtstagen umgeben wir uns gerne mit den Menschen, die uns wichtig sind, die uns teilweise schon lange begleiten. Auch wir hätten gerne eine große Party gefeiert, mit Kollegen:innen, Partner:innen und Weggefährten:innen angestoßen, die Gelegenheit nutzend, Danke zu sagen für die Treue und Unterstützung.

In diesem Jahr aber ist alles anders. Deshalb haben wir uns entschieden, dieses Jubiläumsjournal herauszubringen. Auf den folgenden Seiten blicken wir zurück in unser Gründungsjahr, wagen uns an Zukunftsvisionen der Gastronomie und stellen Ihnen stellvertretend für alle Mitarbeiter:innen und Wegbegleiter:innen einige Menschen persönlich vor. Feiern Sie mit uns „zwischen den Seiten“. Das Anstoßen holen wir nach...

Happy Birthday
Dr. Becher!



„Kamera läuft, Klappe und Action ...“



Fotos: Dr. Becher



... hieß es häufig an den Drehtagen für unseren Imagefilm in Seelze und Ahlem. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, wie wir finden. Schauen Sie doch mal rein und lernen Sie Dr. Becher ein bisschen besser kennen. Einfach den QR-Code einscannen.



In Memoriam

Wir widmen dieses Jubiläumsjournal unserem langjährigen Geschäftsführer und Inhaber Jörg Pfundt, der 2017 plötzlich und unerwartet verstarb. Er war ein geschätzter Unternehmer und eine herausragen-

de Persönlichkeit. Mit Ideenreichtum und dynamischem Führungsstil hat er die Unternehmensgruppe in bester Weise entwickelt und hervorragende Perspektiven für die Zukunft geschaffen. Wir werden sein Andenken in Ehren bewahren.



Inhalt

- 3 Editorial
- 6-7 Das Grosse Ganze
Dr. Becher von oben
- 8-9 Dr. Becher Gruppe
Unsere Marken & Dienstleistungen
- 10-12 Zusammen mehr bewegen
Interview der Geschäftsleitung
- 13 Grußworte
125 Jahre Dr. Becher
- 14-15 Die Erfolgsstory Dr. Becher
Chronik
- 16-17 Was sonst noch geschah
Rückblick auf das Jahr 1896
- 18-21 Dürfen wir vorstellen?
Kollegen:innen hautnah
- 22-23 Rund um den Globus
Dr. Becher international
- 24-25 Entstehungsprozess eines Produktes
Produktentwicklung
- 26-29 Man lernt nie aus
Puravia Trainings Akademie
- 30-31 Ein Engel an der Elbe
Interview mit Tarik Rose
- 32-33 Richtig gewürzt schmeckt einfach besser
WIBERG-Gewürze
- 34-35 Zwischen Yukon Bay und
Dschungelpalast
Interview mit Fabian Bückner
- 36 5 Fakten über die
professionelle Gläserreinigung
Weniger Schankverlust
- 37 Die saubere Küche
Produktvorstellung

Umblick

Puravia Trainings Akademie

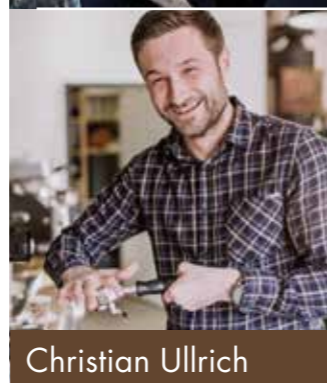


Foto: Volker Debus



Heiko Antoniewicz

Foto: Verena Wittmann



Christian Ullrich



Seite 26



Fotos: NOORDWIND (4)



Rückblick

1896 ein bewegtes Jahr

Seite 16

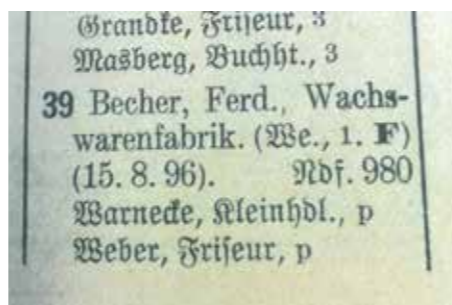


Foto: Mercedes-Benz AG



Foto: shutterstock



Foto: shutterstock



Ausblick

Interview mit der Geschäftsführung- von Bodenständigkeit und Zukunftsvisionen



Seite 10

- 38-39 Gastronomie liegt ihm in den Genen
Interview mit Hubertus Tzschirner
- 40-41 Gastronomie der Zukunft
Zukunftsvisionen
- 42-43 Kaffee im Kopf
Interview mit Christian Ullrich
- 44-45 #Gemeinsamheimstark
Handballmannschaft DIE RECKEN
- 46-48 Welcher Reinigungstyp sind Sie?
Das kleine Quiz für zuhause
- 49 Nachhaltigkeit
Ganz ohne Chemie geht es nicht ...
- 50 Making of!
Unser neuer Imagefilm
- 51 Kreuzworträtsel
Gewinnspiel und Impressum

Fotos: Dr. Becher (5)



Einblick

Hinter den Kulissen von Dr. Becher- ausgewählte Mitarbeiter:innen stellen sich vor

Seite 18





Das **GROSSE** Ganze

Seit 1952 befindet sich in Seelze bei Hannover das Stammwerk von Dr. Becher. Dort und an anderen Standorten arbeiten insgesamt über 100 Mitarbeiter, um von Entwicklung, Produktion und Marketing, bis hin zum Vertrieb und Versand Produkte auf den Markt bringen zu können. Mehrfache Anbauten ließen das Werk, besonders in jüngerer Vergangenheit, immer weiter bis zu seiner heutigen Größe anwachsen.



Fotos: NOORDWIND



Dr. Becher Gruppe

Unsere Marken & Dienstleistungen



Norddeutsche Pulver- und Tabletten-Produktionsgesellschaft mbH



■ Unsere Produkte

Für jeden Bereich und jedes Problem das passende Produkt – sicher und effizient. Unser breites Sortiment mit vielen Spezialreinigern und Pflegeprodukten spart Zeit und Geld. Durch effiziente Formulierungen sind sie sparsam im Gebrauch und schonen die Umwelt.

■ Forschung & Entwicklung

Alle Produkte wurden in den hauseigenen Laboren entwickelt und getestet. Auch kontinuierliche Qualitäts- und Inprozesskontrollen werden durch unser erfahrenes Laborteam gewährleistet. Eine enge Zusammenarbeit aller Abteilungen ermöglicht es uns, auf Marktveränderungen und Kundenanforderungen zeitnah zu reagieren.

■ Private Label

Ob Pulver, Tablette oder Flüssigprodukt, wir produzieren auch für andere namenhafte Marken. Unsere Private Label Kunden schätzen dabei nicht nur unsere langjährige Erfahrung sondern auch den hohen Qualitätsanspruch.

■ Personalhygiene

Der größte Risikofaktor im Umgang mit Lebensmitteln ist der Mensch. Auf einem Quadratzentimeter der regelmäßig gewaschenen Handflächen befinden sich bis zu 6000 Keime. Dr. Becher bietet Produkte rund um die sichere Handhygiene. Seife, Desinfektion oder waschende Dekontamination sowie die passenden Wandspender sorgen für die hygienische Grundausstattung.

■ HACCP

Mit HACCP Schulungen, Mitarbeiterschulungen und einem individuell auf den gastronomischen Betrieb abgestimmten Hygienekonzept von Dr. Becher ist der Lebensmittelunternehmer auf der sicheren Seite. Unsere Schulungen und das PuraVia Hygienekonzept tragen die Empfehlung des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure.

■ PuraVia Trainings Akademie

Profis lernen von Profis: Unter diesem Motto finden Workshops zu allen gastronomierelevanten Themen in unserer PuraVia Trainings Akademie in Hannover-Ahlem statt. In der professionell ausgestatteten Schulungsküche und den Seminarräumen vermitteln namhafte Referenten ihr Können zu zeitgemäßen Zubereitungsarten wie Sous Vide, Umgang mit neuer Küchentechnik oder besonderen Ernährungsformen – von Profis für Profis.

Fotos: NOORDWIND (1), shutterstock (1)



Zusammen mehr bewegen

Bereits 2017 haben Jan Prass und Tom Meniga gemeinsam die Geschäftsführung der Dr. Becher Gruppe übernommen. Während der Schwerpunkt bei Jan Prass im Controlling und Vertrieb liegt, obliegen Tom Meniga hauptsächlich die Themen Produktion und Technik. So verbinden sich beide Bereiche in effizienter Weise.

Was macht die Dr. Becher GmbH als Unternehmen und Arbeitgeber besonders?

Jan Prass: Die Dr. Becher GmbH setzt auf ein gesundes Wachstum. Wir wollen das Unternehmen nachhaltig entwickeln, Arbeitsplätze sichern und uns zum Wohl des Unternehmens verbessern. In den letzten 10 Jahren haben wir 24 junge Menschen ausgebildet. Zudem ist uns die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter sehr wichtig. Insbesondere die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, aber auch eine Work-Life-Balance. So hat die Dr. Becher GmbH schon vor der Pandemie Homeoffice ermöglicht. Die Menschen im Unternehmen sind das Unternehmen!

Tom Meniga: Außerdem bekennen wir uns zu 100% zum Standort Hannover und Deutschland. Regionalität ist ein zentraler und wichtiger Punkt für uns. Wir legen viel Wert auf regionale Ressourcen, d.h. dass wir zum Beispiel Lieferanten möglichst in unserer Nähe haben.

Was denken Sie, wie sich der Reinigungs- und Desinfektionsmarkt in Zukunft entwickeln wird?

Jan Prass: Bei der Desinfektion haben wir bereits vor der Pandemie beobachtet, dass gerade im professionellen Bereich dieses Segment innerhalb unseres Sortimentes am stärksten wächst. Das Bewusstsein für Hygiene hat in der Gastronomie an Bedeutung gewonnen und die Verbraucher fordern dies auch ein. Dementsprechend wird dort nach der Pandemie ein Wachstum zu verzeichnen sein. Ansonsten ist der Reinigungsmarkt sicherlich geprägt von starken Preiskämpfen der großen Konzerne, insbesondere im Consumer-Bereich. Dieser wird sehr stark beeinflusst von politischen Entscheidungen, was Inhaltsstoffe und Verpackungen angeht. Das wird dazu führen, dass es vor allem für mittelständische Unternehmen große Herausforderungen geben wird, um die Erwartungen der Politik umzusetzen.

Tom Meniga: Dadurch wird es wahrscheinlich auch eine Bereinigung oder Konsolidierung in der Branche geben.

Denken Sie das ein Wandel bezüglich der Zielgruppe / der Kunden stattfinden wird?

Jan Prass: Der Fokus der Dr. Becher GmbH wird auf den Bedürfnissen der professionellen Anwendung, also der mittelständischen Gastronomie liegen. Wir werden aber unsere Sortimente für andere Zielgruppen weiter ausbauen und prüfen, ob noch zusätzliche Sortimente sinnvoll sind.

Meinen Sie damit, dass Sie Ihre Zielgruppe erweitern möchten?

Jan Prass: Genau! Der Schwerpunkt wird bei der professionellen Anwendung bleiben. Jedoch werden wir schauen, ob wir in Marktsegmenten, in denen wir bereits tätig sind, weitere Marktanteile gewinnen können bzw. neue Marktsegmente erschließen können.

Tom Meniga: Die Frage, die sich mir stellt ist, wie sich unser Markt, bedingt durch die Corona Pandemie, entwickeln wird. Ob wir in eine Art Amerikanisierung hineinkommen – sprich, dass es vermehrt Ketten geben wird, weil diese finanziell besser aufgestellt sind bzw. ob die Systemgastronomie an Bedeutung gewinnen wird. Ich befürchte, dass es einen Wandel in der mittelständischen Gastronomie, die unsere Hauptzielgruppe ist, geben wird.

Jan Prass: Ich persönlich denke, dass die Pandemie einen enormen negativen Einfluss auf die familiengeführte, mittelständische Gastronomie hat und dass es hier zu einer Konsolidierung kommen wird. Trotz dessen glaube ich, dass sich die Branche mittelfristig wieder erholen wird und dass die Leute auch weiterhin auf dieses Segment setzen. Regionalität spielt hier eine viel größere Rolle als in Amerika. Man geht gerne in sein Stammlokal. →

Die Menschen
im Unternehmen
sind das Unternehmen!

Jan Prass,
Geschäftsführer



Foto: Marion Wilken

Die beiden Geschäftsführer Tom Meniga (links) und Jan Prass (rechts) im Hochregallager am Standort Seelze.



Wir legen viel Wert auf regionale Ressourcen.

Tom Meniga, Geschäftsführer

Wie geht die Dr. Becher GmbH mit Trends und Innovationen um?

Tom Meniga: Durch den Green Deal in Europa sind wir verpflichtet, unsere Formulierungen und Inhaltsstoffe regelmäßig zu überdenken. Des Weiteren ist das Thema Kunststoffverpackungen ein wichtiger Punkt innerhalb des Green Deals. Rezyklate werden zukünftig in der Verpackung bevorzugt. Diesen beiden Themen stellt sich die Dr. Becher GmbH.

Jan Prass: Wir stehen Trends aufgeschlossen gegenüber, sind aber vorsichtig bei der Umsetzung, da bei uns die Stärke eine gewisse Beständigkeit und Zuverlässigkeit ist.

Tom Meniga: Damit ist gemeint, dass wir nicht alle Trends immer mitmachen, die im Consumer-Bereich erfolgreich sind. Sondern wichtig für uns ist, dass es sinnvoll für unsere Anwender, die Gastronomen, ist. Beispielsweise die Ergonomie, die Handhabbarkeit und Effektivität, aber nicht, weil es im Trend ist. Man muss den Consumer-Bereich vom B2B Bereich trennen. Ein professioneller Anwender hat andere Bedürfnisse.

Die Dr. Becher GmbH setzt sich mit den Trends und Innovationen auseinander und ist grundsätzlich offen für neue Trends, richtig?

Tom Meniga: Genau! Das haben wir erkannt

- 1 Die Investition in moderne Abfüllanlagen macht die Produktion effizienter und nachhaltiger.
- 2 Am Standort Ahlem können Tabletten mit einem Gewicht von bis zu 60g gepresst werden.
- 3 Täglich verlassen mehr als 150 kommissionierte Paletten das Logistikzentrum am Standort in Seelze.



und haben deshalb auch unser Team Forschung und Entwicklung vergrößert und investieren stark in den Bereich.

Jan Prass: Beispielsweise haben wir beim neuen Duftsortiment unsere klassische Linie verlassen. Traditionsbewusst haben wir sehr lange Produktzyklen, worauf wir auch stolz sind. Wir prüfen aber auch ständig unsere Sortimente und schauen, ob Produkte noch zeitgemäß bzw. verbesserungswürdig sind.

Wo sehen Sie die Dr. Becher GmbH in 5 Jahren?

Tom Meniga: Unser Ziel ist es, in Zukunft unsere Produkte in weiteren europäischen Ländern anzubieten und somit im europäischen Raum zu wachsen. Außerdem werden wir die Arbeitsbedingungen und die Arbeitssicherheitssituation für die Mitarbeiter in der Produktion verbessern, neue innovative Produkte am Markt platzieren und vor allem auch eine nachhaltigere und effizientere Produktion haben.

Jan Prass: Wir streben auch eine Digitalisierung von Prozessen an.

Haben Sie ein Beispiel dafür?

Tom Meniga: Damit ist die Einbindung der Digitalisierung in unsere internen Prozesse gemeint. Wir wollen die Prozesse bis auf die Maschinenebene optimieren und digitalisieren.



Fotos: NOORDWIND



Dr. Becher, ein Kooperationspartner des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.

125 Jahre bewegende Erfolgsgeschichte

In fester Entschlossenheit auf die gesetzten Ziele zuzusteuern, um in einer gewachsenen Einheit große Aufgaben zu bewältigen. Zu einer wahren Erfolgsgröße heranzuwachsen, im unermüdlichen Streben, Menschen durch nachhaltige Sinn- und Werteorientierung Arbeit und Perspektiven zu



Foto: BVLK

v.l.n.r.: Anja Tittes (BVLK), Claudia Schwarz (BVLK), Marion Wilken (Dr. Becher), Maik Maschke (BVLK), Marketa Meniga (Dr. Becher), Manuel Klein (BVLK), Johannes Jahn (BVLK)

geben und einen wichtigen Beitrag für Gesellschaft und Wirtschaft zu leisten, das verdient unsere allerhöchste Anerkennung und unseren außerordentlichen Dank für die bisherige Zusammenarbeit.

Wir als Bundesvorstand des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure und die Dr. Becher GmbH blicken auf viele Jahre der Gemeinsamkeit, Freundschaft und exzellenten Zusammenarbeit zurück. Die Dr. Becher GmbH war und ist ein Partner, auf den wir immer bauen können und diese langjährige Zusammenarbeit hat viele Früchte getragen und wird noch viele Früchte tragen.

Mit unseren besten Glückwünschen zum Firmenjubiläum freuen wir uns auf viele weitere, gemeinsame Jahre des Erfolges.

Wir wünschen Ihnen/Euch nur das Beste
Der Bundesvorstand des BVLK

Grußwort des Landesverbandes Niedersachsen

Liebe Dr. Becher GmbH,

ein 125 jähriges Firmenjubiläum sagt viel über ein Unternehmen und seine Mitarbeiter aus. Es zeigt 125 Jahre Innovation, Anpassung, Durch-



Foto: LMKN Niedersachsen

v.l.n.r.: Sascha Kroll, Klaus Kopischke, Petra Bischof, es fehlt Wilhelm Andrees

haltvermögen und das Glück des Tüchtigen. Bei Euch gibt es eine Sache mehr, die den Ausschlag macht, „die Familie“. 125 Jahre Traditionsunternehmen in familiärer Hand. Wir gratulieren zu diesem außergewöhnlichen Jubiläum und fühlen uns geehrt, Euch bereits seit 10 Jahren als Kooperationspartner an unserer Seite zu haben. Durch regelmäßigen Austausch und gemeinsame Schulungsveranstaltungen profitieren wir von Euren Erfahrungen und Eurem Know-how. Danke und alles erdenklich Gute für die Zukunft.

Herzliche Grüße
Klaus Kopischke, Sascha Kroll, Petra Bischof und Wilhelm Andrees
Vorstand des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure des Landes Niedersachsen e.V.



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.

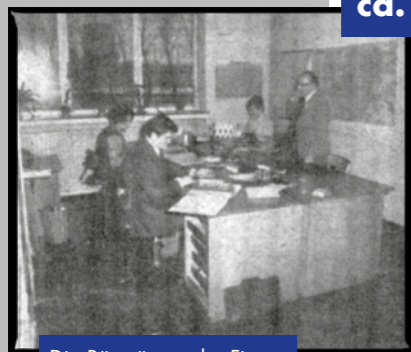
Mit dem Bundesverband sowie vielen Landesverbänden der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands verbindet uns seit vielen Jahren eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Wir freuen uns sehr über die Grußworte des BVLK sowie des Niedersächsischen Landesverbandes.



Unsere Dienstleistungen Puravia Konzept und Training sowie unsere Produkte Schnelldesinfektion* und Fettlöser* tragen das Empfehlungssiegel des BVLK.



* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

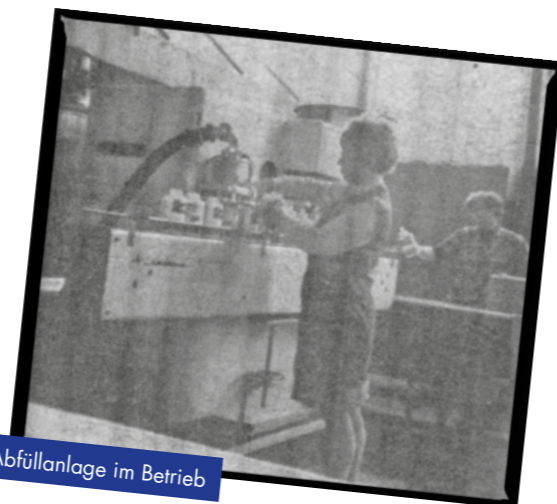


ca. 1950

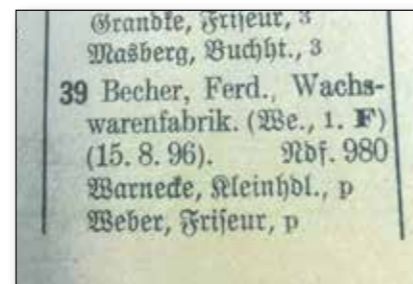
Die Büroräume der Firma



Die Herstellung von Spezial-Erzeugnissen



Die Abfüllanlage im Betrieb



Am 15.08.1896 gründet Ferdinand Becher die Wachswarenfabrik in der Friedrichstr. 12a in Hannover.



Das Werksgelände um 1980.



2012 Gründung der Norddeutschen Pulver- und Tabletten-Produktionsgesellschaft mbH

2013 Erweiterung der Lagerfläche am Standort Hannover

2015 Eröffnung der Puravia-Trainings-Akademie Hannover

2017 Errichtung eines neuen Logistikzentrums

2018 QM-Zertifizierung nach ISO 9001:2015

2019 Erweiterung der Produktionsflächen in Seelze

2021 125-jähriges Firmenjubiläum

1896 Gründung der Wachsfabrik durch Familie Becher in Hannover

1953 Von der Wachsfabrik verlagert sich das Geschäft in Richtung Reinigungsmittel

1960 Errichtung einer neuen Fabrik auf dem heutigen Gelände

2000 Ausbau der Produktionsstätte und neues Logistikzentrum in Seelze

2009 QM-Zertifizierung nach ISO 9001:2008

2010 Markteinführung des Puravia® Konzeptes & Erweiterung des Vertriebsbereiches



Unsere Erfolgsstory

Das Familienunternehmen wurde 1896 durch Ferdinand Becher in Hannover als Wachs-schmelze gegründet. In den 50er Jahren verlagerte man die Produktion von Wachsprodukten auf Reinigungsmittel. Der Firmensitz wurde 1952 von Hannover an den jetzigen Standort in Seelze verlegt. In den 60er Jahren, bevor sich der Vertrieb in Richtung Cash&Carry orientierte, lieferten Handelsvertreter die Produkte direkt an die Gastronomie aus. Nach jahrzehntelanger Konzernzugehörigkeit ist Dr. Becher heute wieder ein Familienunternehmen.

125 Jahre Dr. Becher



Das Werksgelände in Seelze um 2000.



Labor um 1975



um 1985



ca. 1970

Messestand Internorga



1993



1997



Fotos: Dr. Becher

Deutsche Nationaldenkmäler

1896 werden sowohl das Kaiser-Wilhelm-Denkmal bei Porta Westfalica, als auch das Kyffhäuserdenkmal im Norden Thüringens eingeweiht.



Foto: shutterstock



Im Jahr 1896 wird der „Hannoversche Fußballclub von 1896“ gegründet. In diesem wird zunächst kein Fußball, sondern Rugby gespielt.

Foto: shutterstock

Röntgenstrahlen

Zu Beginn des Jahres 1896 stellte Wilhelm Conrad Röntgen die von ihm im Vorjahr entdeckten Röntgenstrahlen vor. Er selbst nannte sie noch X-Strahlen und erhielt für deren Entdeckung fünf Jahre später den ersten vergebenen Nobelpreis für Physik. Noch im selben Jahr entdeckte Henri Becquerel im März 1896 die Radioaktivität.



Foto: shutterstock

1896



Der kürzeste Krieg der Weltgeschichte

Der Britisch-Sansibarische Krieg begann am 27. August 1896 um 09:00 Uhr, um nur 38 Minuten später durch Sieg der Briten beendet zu sein.



Foto: shutterstock

Die **Dr. Becher GmbH** wurde im Jahr 1896 als Wachsschmelze in Hannover gegründet – vor 125 Jahren. Aber nicht nur das machte 1896 zu einem geschichtsträchtigen Jahr. Auf diesen Seiten stellen wir weitere historische Ereignisse vor, die ebenfalls vor genau 125 Jahren stattfanden.



Foto: Mercedes-Benz AG

Der erste Lastkraftwagen ...
... der Welt wurde von Gottlieb Daimler 1896 gebaut. Das 4 PS starke Fahrzeug erreichte eine Geschwindigkeit von 12 km/h.



Foto: shutterstock

Verabschiedung des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB)

Im Jahr 1896 verabschiedete der deutsche Reichstag das Bürgerliche Gesetzbuch (BGB), welches vom 01. Januar 1900 bis heute in Kraft ist.

Foto: BAHLESEN GmbH & Co. KG



Berliner Gewerbeausstellung

1896 FAND DIE DAMALIG GRÖSSTE UND ÜBER 5 MONATE DAUERENDE BERLINER GEWERBEAUSSTELLUNG STATT, WELCHE EIN AREAL VON CIRCA 90 HEKTAR FÜLLTE.



Dürfen wir vorstellen? Vor und hinter den Kulissen ...

Es sind die Menschen, die Dr. Becher zu dem machen, was es ist ... Kollegen:innen hautnah



Foto: privat

Xiaoming Zhu

Außendienst-
mitarbeiter in China

„Dr. Becher exportiert schon seit 2008 Produkte nach China. Die Qualität „Made in Germany“ wird dort sehr geschätzt. Fast ebenso lange arbeitet unser Außendienstmitarbeiter Xiaoming Zhu, genannt „Joe“ für Dr. Becher.

Wie lange bist du schon für Dr. Becher tätig und wie kam es dazu?

Seit 2010 arbeite ich bei Dr. Becher. Dies ist mein erster Job nach meinem Universitätsabschluss, Ich habe damals versucht, einen Job zu finden, der mit China zu tun hat. Es ergab sich, dass Dr. Becher diese vakante Position hatte, also bewarb ich mich auf diese Stelle. Zum Glück habe ich diese Position bekommen. Die Zeit vergeht sehr schnell. Seit mehr als 10 Jahren arbeite ich nun schon bei Dr. Becher.

Wie sieht deine Tätigkeit in China aus?

In China bin ich für das gesamte Geschäft des Unternehmens verantwortlich. Dazu gehören die Tätigkeiten wie: Kommunikation mit Kunden, Fachberatung, Produktschulungen, die Teilnahme an Messen, die Kommunikation mit Fachverbänden und der Aufbau einer reibungslosen Kommunikation zwischen chinesischen Kunden und der deutschen Zentrale. Ich baue einen sogenannten Kanal auf, damit unsere Kunden in China die Beschaffungsaktivitäten mit Dr. Becher in Deutschland nahtlos verbinden und erfolgreich abschließen können.

Du hast in Deutschland studiert, kennst also beide Seiten.

Wodurch unterscheidet sich das Leben in China von Deutschland?

Das Leben in Deutschland ist relativ gemächlich, jeder kennt seinen Arbeitsplan für morgen, nächste Woche oder sogar ein ganzes Jahr. Das Tempo des Lebens in China ist sehr schnell. Jeden Tag passiert es etwas Neues. Man weiß nie, was morgen kommen wird. Die alltägliche Situation kann sich plötzlich ändern. Dies macht die Arbeitsplanung sehr schwierig.

Was machst du in deiner Freizeit?

Mein Hauptarbeitsplatz ist in Shanghai, daher habe ich nur etwa 10 Tage pro Monat mit meiner Familie in Peking und ich verbringe sehr wenig Zeit mit meinen Kindern. In meiner Freizeit versuche ich also mein Bestes zu geben, um die Kinder zu begleiten. Die Familie ist meine Hauptfreizeitbeschäftigung geworden. Das klingt etwas frustrierend, aber ich genieße diese Zeit sehr. Wenn ich alleine in Shanghai bin, koche ich zusammen mit Freunden oder singe am Wochenende Karaoke.

Welches ist dein Lieblingsprodukt von Dr. Becher und warum?

Ehrlich zu sagen, mag ich alle Produkte von Dr. Becher. In meinen Augen haben alle Produkte ihre einzigartigen Funktionen und Wirkungen. Da es sich bei unseren Produkten um hochwertige Reinigungsprodukte in China handelt, werde ich den Kunden je nach Bedarf individuelle Produkte empfehlen, daher ist jedes Produkt für mich und meine Kunden wichtig.



Foto: Dr. Becher

Sylvana Wendt-Meyer

Forschung & Entwicklung

Sylvana (55) Auf die Frage hin, wie lange sie schon bei Dr. Becher ist, werden nur Schnapszahlen genannt: „Ich bin 55 Jahre alt“, sagt sie „und seit 33 Jahren bei Dr. Becher angestellt. Ich habe mit 22 Jahren hier angefangen und das auch noch im Jahr 88.“

Die Stelle hat sie der Initiative Ihrer Mutter zu verdanken, die die Anzeige in der Zeitung fand. Damals war die gelernte Milchwirtschaftliche Laborantin im Milchkontrollverein Rehburg-Loccum angestellt, doch der Weg zum Elternhaus war zu weit. „Bei Dr. Becher hat alles gestimmt“, sagt sie, „die Wegstrecke, die Leute, das Gehalt.“ Die Arbeit gefiel ihr ebenfalls gut und bis heute konnte sie viel dazu lernen.

Mittlerweile ist sie für eine ganze Bandbreite an Aufgaben zuständig: von Verwaltungsarbeiten bis hin zu Formelneuentwicklungen ist alles dabei: „Mal muss man auch lange tüfteln, um die ideale Formel zu kreieren, doch der Stolz ist am größten, wenn man das selbstentwickelte Produkt im Markt stehen sieht.“ Eine der interessantesten und auch herausforderndsten Aufgaben bei Dr. Becher war für Sylvana die Umstellung aller Produkte im Zuge einer neuen EU-Chemikalienverordnung. Hierbei mussten einige Formeln angepasst und alle Etiketten sowie Verpackungsmaterialien für mehrere 100 Produkte mit neuer einheitlicher Kennzeichnung versehen werden. Dies war eine sehr umfangreiche, aber auch spannende Aufgabe.

„Ohne mein Team wäre das nicht zu schaffen gewesen“, sagt Sylvana. Das ist auch eine Sache, die ihr bei Dr. Becher sehr gefällt: „Die Firma ist wie eine kleine Familie. Man kennt jeden Mitarbeiter beim Namen, kommt gut aus und ist im Allgemeinen per Du. Probleme lassen sich schnell und unkompliziert auf kurzem Dienstwege lösen und auch die Geschäftsleitung hat jederzeit ein offenes Ohr.“

Hinter den Produkten steht sie natürlich auch. „Am liebsten benutze ich daheim Glasflächen Rein. Ein Allrounder“, meint Sylvana. Doch auch Badezimmer Rein, Reiniger für CERAN® Kochflächen und Leder Pflege stehen regelmäßig auf der Einkaufsliste. „Natürlich bin ich in meiner Freizeit aber nicht nur am Putzen“, sagt sie. Ihr Hund und Garten halten sie gut in Schach. Pilze sammeln sie und ihr Mann ebenfalls gerne und generell liebt sie alles, was das ländliche Leben so hergibt.

Eine Anekdote will sie zum Schluss noch erzählen: Vor vielen Jahren ließ sich ein Kunde zum Labor durchstellen. Dieser hatte die Dr. Becher Schnelldesinfektion benutzt und fragte, was er denn mit all den toten Bakterien und Viren machen solle, die nun auf seinem Tisch lägen? Mit gefasster Ernsthaftigkeit erwiderte Sylvana, er solle sie doch einfach auf ein Kehrblech fegen. Ob dies ein Scherzanruf war, weiß sie bis heute nicht.



Foto: Dr. Becher

Maja Schecke

Vertriebsinnendienst

Maja (26) ist bereits seit April 2015 bei der Dr. Becher GmbH angestellt. Nach einem anfänglichen Praktikum begann sie hier ihre Ausbildung zur Industriekauf-frau und wurde anschließend direkt in ihr Wunschteam, den Innendienst, über-nommen.

Die Arbeit findet sie vielfältig, herausfordernd und interessant. Einen Großteil ihrer Arbeitszeit steht Maja in direktem Kontakt zu den Kunden und bearbeitet unter anderem eingehende Aufträge und Produkthanfragen.

Sie ist auch für die Pflege externer Datenbanken zuständig, sodass Kunden stets die aktuellen Produktinformationen abrufen können. Am spannendsten ist für Maja allerdings das Controlling. Mit einem Business Intelligence Tool kann sie komplexe Auswertungen oder Prognosen erstellen. Das Große und Ganze im Blick haben, aber gleichzeitig auf Details achten, das macht Maja Spaß und darin ist sie gut.

Das strukturierte Arbeiten und die guten Excelkenntnisse, die sie sich über die Zeit bei Dr. Becher aneignen konnte, helfen ihr dabei. Vom Charakter her auf-geweckt, interessiert und hilfsbereit, ist Maja derzeit auch Teil des Betriebsrates. In Kürze steht nun eine neue Herausforderung für Maja an: ein Positionswechsel ins Produktmanagement.



Foto: Dr. Becher

Georg Pelz

Auszubildender

Georg (22) startete seine Ausbildung zum Industriekaufmann am 1. August 2019. Obwohl er sich damals zwischen mehreren Optionen entscheiden konn-te, fiel seine Wahl bewusst auf Dr. Becher, nicht nur wegen des kurzen Arbeits-weges von zuhause. Inzwischen hat er schon die meisten Abteilungen des Unter-nehmens durchlaufen.

Jeweils mehrere Wochen in der Buchhaltung, der Produktionsplanung, dem Ein-kauf und Marketing ermöglichten ihm gute Einblicke in die Prozesse bei Dr. Becher. Besonders gefällt ihm, dass er in jeder Abteilung ein anderes Projekt bearbeiten kann. Das macht die Ausbildung nicht nur lehr- sondern auch ab-wechslungsreich.

Von den Kollegen und Kolleginnen wird Georg als freundlicher, wissbegieriger Teamplayer geschätzt. An Dr. Becher als Arbeitgeber gefällt ihm besonders die gute familiäre Arbeitsatmosphäre und die Einbindung der Auszubildenden in wichtige Projekte von Anfang an.

In seiner Freizeit spielt Georg mit Freunden Playstation oder Fußball und ist auch als Zuschauer gerne mal im Stadion live dabei. Trotz der lokalen Nähe zu Han-nover 96, die übrigens genau wie Dr. Becher in diesem Jahr 125 Jahre feiern, ist Georg doch überzeugter HSV Fan.



Foto: Dr. Becher

Henry Kreyer

Gebietsverkaufsleiter

Henry Kreyer (62) ist bereits seit 30 Jahren für Dr. Becher im Außendienst tätig. Bis zu seinem 1. Arbeitstag am 2. März 1991 war es jedoch ein turbulenter Weg. Henry, in der ehe-maligen DDR aufgewachsen, ist gelernter Werkzeugmacher.

Mit dem Außendienst konnte er zuerst so gar nichts anfangen, als er bei einem Verwandtschaftsbesuch in Stuttgart von einem Einkäufer der Sparzentrale darauf angesprochen wurde, dass bei Becher eine entsprechende Stelle frei sei.

Henry bewarb sich und verpasste prompt seinen Vorstellungstermin. Die Wiedervereinigung war noch frisch und der Post-versand zwischen Ost und West lief schleppend. Die Ein-ladung zum Vorstellungsgespräch traf erst bei ihm ein, als der

Termin schon verstrichen war. Zum Glück hat es dann aber trotzdem noch geklappt. Henry ist mit Leib und Seele Verkäu-fer. Besonders mag er die abwechslungsreiche Tätigkeit mit Marktbesuchen, Schulungen und Messen, immer im engen Kontakt mit Menschen. Dass er auch nach so vielen Jahren Dr. Becher treu geblieben ist, hat nach seinen Worten auch mit dem Vertrauen zu tun, dass ihm seitens der Geschäftsleitung entgegengebracht wird.

Wenn Henry gerade nicht in seinem Gebiet Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg oder Berlin unterwegs ist, trifft er sich gerne mit Freunden oder fährt Fahrrad. Im Urlaub zieht es ihn meistens ans Wasser, natürlich immer mit einer Dose Glas-flächen Rein im Gepäck - einem seiner Lieblingsprodukte von Dr. Becher.

Manuela Goebels (56) und **Petra Bluhm-Warlies (50)** arbeiten seit fast 20 Jahren zusammen bei Dr. Becher, seit 2018 sogar in derselben Abtei-lung.

Manuela machte ihre Ausbildung zur Rechtsanwaltsgehilfin und legte auch eine berufliche Stippvisite in einer Bank ein. Manuelas Einstieg bei Dr. Becher 2002 begann gleich im Einkauf, während Petra 1994- also vor 27 Jahren- als Chemisch-technische Assistentin im Labor anfing und dort für QM und Materialwirtschaft ver-



Foto: privat

antwortlich war. 2008 wechselte sie in die **Produktionsvorbereitung** und dann in den **Einkauf**. Am Unternehmen Dr. Becher gefällt ihr vor allem die flexible, schnelle Handlungsfähigkeit, die in Konzernen häu-fig nicht gegeben ist. In ihrer Freizeit stehen Familie und Sport auf dem Programm. Ma-nuela schätzt sehr die familiäre Atmosphäre bei Dr. Becher. Beide - Manuela und Petra - verbindet die Liebe zum Meer, manchmal verreisen sie sogar zusammen, denn die bei-den sind mit den Jahren auch enge Freundin-nen geworden – ein starkes Team halt.



Dr. Becher Deutschland

Rund um den Globus

Die Kernmärkte der Dr. Becher GmbH sind Deutschland und Europa. Aber auch in China sind die Produkte „Made in Germany“ sehr beliebt. Bereits seit 2008 werden regelmäßig Container auf die Reise ins Reich der Mitte geschickt.



China



Vietnam



Mauritius





Entstehungsprozess eines Produktes



Illustrationen: shutterstock

Am Anfang steht ein Problem, für welches eine Lösung gewünscht wird. Impulsgeber sind entweder Kunden, die ihr Problem, z.B. auf Messen auf anderem Weg an uns herantragen oder Dr. Becher Mitarbeiter, die selbst einen Bedarf entdeckt haben.



Nun gilt es ein Spezialprodukt zu entwickeln. Hierzu muss exakt ermittelt werden, welche Eigenschaften das Produkt später besitzen soll. Wie soll beispielsweise das Schaumverhalten sein, wie die Konsistenz, der Geruch oder die Konzentration.



In einem Kick-off Meeting treffen sich alle beteiligten Abteilungen, um die Details zu erläutern, die Aufgaben zu verteilen und wichtige abteilungsspezifische Hinweise beizusteuern.

Das Labor entwickelt und testet die neuen Formeln entsprechend der Vorgaben. Die einzelnen Inhaltsstoffe müssen sich beispielsweise homogen vermischen lassen, die Formel muss verschiedene Wärmegrade aushalten und natürlich schnell und effizient das Problem lösen können.



Das Marketing legt das Produktdesign fest. Dazu gehört sowohl die Art der Verpackung, also Form und Farbe von Gebinden, Verschlüssen, ggf. Faltschachteln oder Umkartons als auch das Design der Etiketten oder anderweitiger Bedruckung.

Der Einkauf sucht entsprechend der Vorgaben aus dem Marketing geeignete Lieferanten und fordert Muster an.



Die Qualitätssicherung prüft die Eignung der Materialien. Dazu gehört zum Beispiel die Materialverträglichkeit gegenüber der neuen Formel, sowie ein Dichtigkeitstest.

Wenn alle Tests erfolgreich abgeschlossen sind und alle notwendigen Materialien geliefert wurden, kann die Produktion beginnen.



Am Ende steht das fertige Produkt im Regal – bereit für den Kunden.



Fotos: NOORDWIND



Man lernt nie aus

In der Puravia Trainings Akademie werden Seminare rund um Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelverarbeitung angeboten. Durch kompetente und erfahrene Dozenten lernen Sie von Profis, die Ihr Geschäft verstehen.

Seit der Eröffnung 2015 hat sich die Puravia Trainingsakademie zu einem regelrechten Branchentreffpunkt der Gastronomie in der Region Hannover und weit darüber hinaus entwickelt. In der lichtdurchfluteten Profiküche und den angeschlossenen Seminarräumen fehlt es an (fast) nichts. „Einen Pacojet möchte ich noch haben, dann sind wir komplett“ so Michael Grüttner, der Leiter der Akademie. Der gestandene Koch und Küchenmeister ist von Anfang an dabei und bringt viel Erfahrung aus allen Bereichen der Gastronomie mit. Auf Flusskreuzfahrtschiffen wie im Catering an Land hatte er mit seiner besonnenen Art immer alles im Griff. →



Unsere Schulungsküche ist mit (fast) allem ausgestattet, was das Köche:innenherz begehrt. Die einzelnen Kochinseln sind perfekt für Gruppenarbeit geeignet. Eine professionelle Spülküche und eine Vorbereitungsküche bieten weitere Nutzungsmöglichkeiten. Sie planen ein Kundenevent oder wollen Ihre Mitarbeiter schulen? Fragen Sie gerne bei uns an, die Akademie wird auch für Veranstaltungen vermietet. Dabei wählen Sie den Umfang des Service, z.B. inkl. Menü und Referent:in. Anfragen unter info@drbecher.de



Die an die Küche angeschlossenen Seminarräume ermöglichen die Kombination von Theorie und Praxis bei Workshops.



Heiko Antoniewicz ist regelmäßiger Gast als Referent spannender Workshops. Die Themen erstrecken sich von Sous Vide über Fermentation, Green Glamour bis zum Flavour Pairing.



Heiko Antoniewicz

Heute begrüßt und betreut er die Teilnehmer:innen und Referent:innen bei den Workshops zu Sous Vide, Vegan, Desserts oder Barista. Namhafte Köche:innen geben sich die Klinke in die Hand. Besondere Highlights in diesem Jubiläumjahr sind spannende Seminare mit Heiko Antoniewicz. Auch ein echter Weltmeister war diesen Herbst wieder dabei: Christian Ullrich, Latte Art Weltmeister, vermittelt charmant und kurzweilig alles über den perfekten Espresso und das kunstvolle Aufschäumen und Gießen von Milch.

Starke Partner

Was ist das Erfolgsrezept der Akademie? „Schon bei der ersten Idee und Planung war uns klar, das schaffen wir nur mit starken Koopera-

tionspartnern, die das Konzept mit Leben füllen.“ so Marion Wilken, Marketingleitung der Dr. Becher GmbH und Innenarchitektin der Akademie. Zusammen mit Michael Grüttner plant sie die Programme und betreut die Kooperationspartner, zu denen unter anderem Rational, Wiberg, Cool Compact, Dick, PCH und viele mehr gehören.

„Damals hat man uns für verrückt erklärt, heute häufen sich die Anfragen für besondere Veranstaltungen, denn solche Profiküchen für Schulungszwecke sind in Deutschland rar. Besonders stolz macht uns, dass wir regelmäßig eine Fortbildung für den Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Niedersachsen in unserer Akademie ausrichten dürfen.“

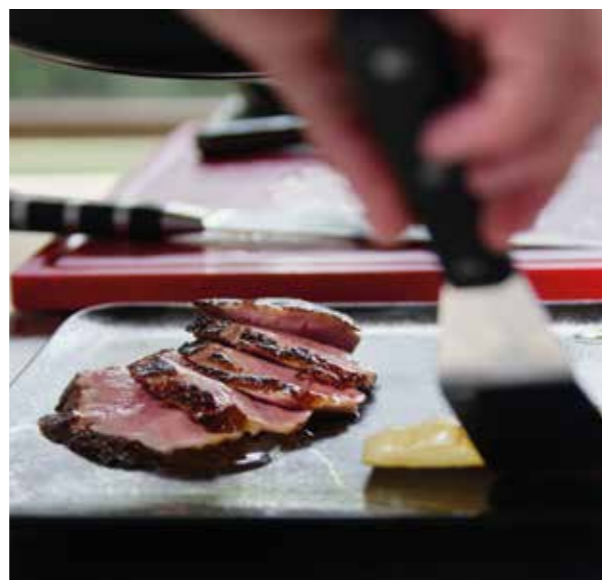
Nicht nur die Zubereitungstechnik steht im Mittelpunkt der Workshops sondern auch der Austausch und das gemeinsame Verkosten.

Mit einer in Milch gegossenen Schildkröte holte er den Weltmeistertitel. Teilnehmer fangen mit Herz und Blume an.



Christian Ullrich

Fotos: Verena Wittmann



Fotos: NOORDWIND (3)



Die enge Zusammenarbeit mit unseren inzwischen zahlreichen Kooperationspartnern macht den Erfolg der Akademie aus. Viele Partner sind bereits seit der ersten Stunde dabei und es kommen stetig weitere hinzu.

Das Besondere an der Küche ist nicht nur die professionelle Ausstattung, sondern auch der Blick ins Grüne.

www.puravia-akademie.de

Sie möchten mehr sehen?

Hier geht es zu unserem neuen Imagefilm ...



Hygieneschulungen

Wussten Sie schon, dass alle Mitarbeiter:innen, die in Ihrem Betrieb mit Lebensmitteln und/oder Bedarfsgegenständen umgehen, aber über keine entsprechende Ausbildung verfügen, eine separate Schulung benötigen?

Diese ist geregelt in der Lebensmittelhygieneverordnung unter §4 und umfasst 10 wesentliche Inhalte. Auch Ihre studentischen Aushilfskräfte oder Quereinsteiger müssen diese Fachkenntnisse nachweisen. Wir bieten diese Schulung als Ganztagesveranstaltung regelmäßig in unserer Puravia Akademie an. Kurzweilig und von einem hochkarätigen Referententeam werden die Inhalte anschaulich und praxisnah vermittelt. Regelmässige Termine finden Sie unter www.puravia-akademie.de





Foto: Christian Schulz

Ein Engel an der Elbe

Spitzenkoch Tarik Rose betreibt sein eigenes Restaurant Engel in Hamburg am Anleger Teufelsbrück. Daneben hat er seine eigene Sendung „Iss besser“ im NDR, ist Gastkoch im ARD Buffet und bei Mein Nachmittag (NDR). Inzwischen ist sein zweites Buch „Iss besser: einfach gesund kochen“ mit Ernährungs-Doc Dr. Matthias Riedl erschienen.

Warum haben Sie sich für den Beruf Koch entschieden?

Gute Frage! Das habe ich mich zwischendurch auch das eine oder andere Mal gefragt. Ich glaube, es hat viel damit zu tun, dass gutes Essen bei uns immer eine Rolle spielte und meine ganze Familie gerne gekocht hat. Wir hatten auch ein Restaurant in Kiel, in dem ich schon in ganz jungen Jahren immer mittendrin war.

Gab es einen Plan B?

Nein! Kochen war meine Leidenschaft und ich wollte es unbedingt durchziehen. Auch wenn viele mir sagten: Du willst Koch lernen? Armes Schwein. Ansonsten wäre ich wohl gerne Fotograf geworden.

Was ist das Besondere am „Engel“?

Der Engel ist ein Sehnsuchtsort. Die einzigartige Lage auf der Elbe ist sensationell. Der Standort ist aber nur eine Zugabe. Unsere Gerichte sollen überzeugen und sich fernab der üblichen professionellen Herangehensweisen der Küche präsentieren. Handwerk ist wichtig, aber wenn die Seele auf dem Teller fehlt, ist es nicht meine Küche. Ich liebe gutes Essen. Manchmal sind die einfachen Dinge viel besser als komplett durchdachte Kopfküche und komplizierte Gerichte. Deswegen gibt es bei uns eine kompromisslose Bauchküche.

Beenden Sie den Satz: „Beim Kochen kann ich ...“

...meinen Gefühlen freien Lauf lassen!“ Das merkt man auch an meinen Gerichten. Die Stimmung spürt der Gast und auch meine Familie zuhause direkt. Mal wild, mal sanft und immer mit dem aktuellen Gefühl als Würze.

Welche Situation während Ihrer Ausbildung hat Sie besonders geprägt?

Ganz entscheidend war immer das „kalte Wasser“ – ich wurde sehr oft in selbiges geworfen. Schon während der ersten Tage der Ausbildung musste ich viel Verantwortung übernehmen und direkt am Herd funktionieren. Deshalb habe ich auch keine großen Vorbilder, sondern gehe autodidaktisch an das Kochen heran. Selbst ist der Mann!

Die drei wichtigsten Dinge, die in keiner Küche fehlen dürfen?

Gute Messer, Pfannen und der Herd. Mehr brauche ich nicht. Dazu noch frische und ordentliche Lebensmittel, dann passt es.

Mit welcher Zutat kochen Sie am liebsten?

Mit der Zutat, bei der ich die Liebe zum Lebensmittel beim Erzeuger spüre.

Gab es schon Küchenpannen, die sich nicht mal schnell beheben ließen?

Wo soll ich da denn anfangen. Wer mich schon einmal in meinem Restaurant besucht hat, weiß wie und womit wir kochen. Viele können sich nicht vorstellen, dass man in einer so kleinen Küche gut kochen kann. Aber es geht. Ein Highlight war das defekte Schloss des Kombidämpfers. Mitten im Abendservice habe ich den Ofen nicht aufbekommen und es waren Speisen für mindestens fünf unterschiedliche Tische drin. Da hat nur Gewalt geholfen. Der Ofen fand es nicht so gut.

Welche Prominente durften Sie schon bekochen?

Für mich sind alle Gäste prominent. In meiner Laufbahn waren da Stars wie Phil Collins, Shania Twain, Otto Walkes, Bundesliga-Profis und einige meiner Kollegen der kochenden Prominenz. Da kommt so einiges zusammen in den Jahren. Ich koche ja mittlerweile schon über 30 Jahre.

Gibt es ein Lieblingsrezept aus Ihrer Kindheit, dass Sie immer noch gerne kochen?

Die Makkaroni meiner Mutter. Die lasse ich aber lieber von ihr kochen. Das bekomme ich nicht so hin.



» Es war auch selten so leicht, etwas Neues zu starten. «

Tarik Rose

Was würden Sie jungen Kollegen/innen, die sich selbstständig machen wollen, mit auf den Weg geben?

Alles mit Herz und Überzeugung tun. Gut planen aber nicht vergessen, dass man es selbst fühlen muss, damit es die Gäste auch können. Einfach machen und die Arschbacken zusammenknöpfen. Heutzutage ist da draußen zwar mehr Konkurrenz, aber es war auch selten so leicht, etwas Neues zu starten.

Wie nutzen Sie Ihre Freizeit, falls es diese gibt?

Familie, Fotografie und hoffentlich bald wieder Sport.

Welches ist Ihr Dr. Becher Lieblingsprodukt und warum?

Einfache Frage! Zurzeit die Schnelldesinfektion – man könnte das Gefühl haben, dass unsere Gäste das Zeug trinken. Zuhause sehr gerne den Badezimmerreiniger.

Gibt es eine Lebensweisheit oder einen Leitspruch, der Sie begleitet?

KISS ... Keep it small and simple!

www.restaurant-engel.de

Geschmorter Orangen-Chicorée mit Nüssen und gebratenem Fisch (Rezept für 4 Personen)

Zutaten für das Gemüse:

4 Chicorée, 2 EL Honig, 3 Orangen, 1 Zitrone, 30 g Butter, 2 EL Haselnüsse, Salz, Pfeffer

Den Chicorée putzen und halbieren. Orangen und Zitrone auspressen. Den Honig in einen Topf geben, erhitzen und mit dem Saft ablöschen. Auf ein Drittel einkochen. Die kalte Butter dazugeben, aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Chicorée kurz anbraten und in eine ofenfeste Form geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nüsse grob hacken, in einer Pfanne rösten und mit dem Fond dazugeben. Bei 160-180 Grad circa 25 Minuten im Ofen schmoren.

Zutaten Topinambur-Chips:

8 Knollen Topinambur, Olivenöl, Salz

Die Knollen waschen und fein hobeln. In heißem Olivenöl goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen und salzen.

Zutaten für den Fisch:

600 g weißes Fischfilet, Olivenöl, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer

Den Fisch (zum Beispiel Schellfisch oder Zander) portionieren und mit Salz würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite circa 5 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Gegebenenfalls vor dem Braten auf der Hautseite etwas einschneiden, das vermeidet ein Zusammenziehen. Den Knoblauch andrücken und in die Pfanne legen. Den Fisch mit einer Palette andrücken, damit er gleichmäßig brät. Vor dem Anrichten wenden, kurz weiter braten und mit Pfeffer würzen.



Zutaten zum Anrichten:

0.25 Bund Petersilie, 0.25 Bund Kerbel, 0.25 Bund Schnittlauch, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 TL Honig, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Kräuter grob zupfen. Die restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen. Die Kräuter mit dem Dressing kurz vor dem Anrichten marinieren. Den Chicorée auf Teller verteilen. Den Fisch darauflegen. Mit Topinambur-Chips und den Kräutern garnieren. Nach Belieben mit Pfeffer würzen

Richtig gewürzt
schmeckt
einfach besser

Ernährung leistet einen wesentlichen Beitrag zu einem glücklichen und gesunden Leben. Dazu gehören hochwertige Zutaten ebenso wie eine schonende Zubereitung und der wohldosierte Einsatz erlesener Kräuter und Gewürze. Erst sie verleihen nämlich ein einzigartiges Aroma und machen aus Gerichten wahrliche Genuss-erlebnisse.

Die Firma Wiberg ist einer unserer ersten Kooperationspartner in der Akademie. Das in unserer Schulungsküche präsentierte Sortiment nimmt inzwischen eine ganze Wand ein und sorgt für leuchtende Augen bei unseren Workshopteilnehmern.



Ein beeindruckendes Portfolio

Mit über 1.000 verschiedenen Rohstoffen deckt WIBERG die gesamte Palette an Würzungen ab. Dafür gehen die Einkäufer des Profi-Unternehmens weltweit auf die Suche nach immer neuen Innovationen. Gleichzeitig pflegt WIBERG langjährige Handelspartnerschaften, die sich in mehr als sechs Jahrzehnten im Dienst von mehr Geschmack und mehr Genuss etabliert haben. Die Kriterien bei der Auswahl der Rohstoffe sind dabei ganz eindeutig: absolute Reinheit, konstante Qualität und ein hoher Gehalt an ätherischem Öl.

Der eigentliche Sinn der Sache

Das Wohlbefinden zu steigern, für Bekömmlichkeit zu sorgen und den Geschmack bester Zutaten zu intensivieren – das sind die Hauptgründe für den Einsatz von Kräutern und Gewürzen. Dabei sind alle Formen und Farben auf ihre Art und Weise genial, zum Beispiel Paprika geräuchert, die Spezialität der iberischen Halbinsel, Chili-Fäden, als scharfer Blickfang, Minze getrocknet, der frische Kosmopolit unter den Kräutern oder Rosmarin gefriergetrocknet, der feinduftende Klassiker aus dem Kräuterbeet.

Würzen ohne Grenzen

Beim Würzen sind der Kreativität prinzipiell keine Grenzen gesetzt. Neben dem geschmacksgebenden Moment des Würzens rückt die gesundheitliche Komponente immer mehr in den Vordergrund. Seit jeher sind Kräuter und Gewürze in der Naturheilkunde für ihre Wirkung auf das Wohlbefinden bekannt. Die richtige Würzung erschafft ein Gesamtkunstwerk, das dem Gast nicht nur schmeckt, sondern ihm auch gut tut. So können beispielsweise Ingwer und Zimt eine positive Wirkung auf die Regulation des Blutzuckerspiegels haben.

Grilltipps von WIBERG

Köstliches Barbecue liegt in aller Munde und das rund um den Globus. Aber BBQ ist nicht gleich BBQ! Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration widmet sich einer ganz speziellen Würzmethode, nämlich den Rubs. Und die sind authentisch, international und vielfältig.

Der Südstaatenklassiker

Die Südstaaten der USA sind das Ursprungsland für Rubs und Smoker. Hier wurde die gemütliche Art des Barbecues perfektioniert. Passend zur würzigen, kreolischen Küche empfehlen wir die Mix-Spezialität Cajun als Rub. Ihr kräftiger Geschmack nach Chili und Kreuzkümmel, ergänzt um eine leichte Rauchnote passt ideal zu allen Fleischsorten, aber auch zu Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten.



Der feurige Südamerikaner

Saftiges Rindfleisch, aromatische Kräuter und Gewürze – das gehört alles zu Argentinien. Gerade deshalb ist die Gewürzmischung Grill-Argentinien der ideale Rub, z.B. für ein südamerikanisches Beef Brisket. Intensiv fruchtig im Geschmack nach Paprika, Zwiebeln, Pfeffer und Kräutern eignet es sich auch für Braten und Schmorgerichte. Um es als Rub zu verwenden, empfehlen wir Ur-salz pur fein hinzuzufügen.

Die Schärfe Südostasiens

Die Thai Style Seven Spices Gewürzubereitung ist nicht nur die ideale Würzung für Wok-Gerichte, Suppen, Saucen und Salate, sondern vereint als Rub auch die Schärfe Südostasiens mit der Tradition des Barbecues. Der kräftige Geschmack nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch sowie die Frische von Ingwer und Zitronengras verleihen ausgewählten Fleischspezialitäten das gewisse Etwas.

WIBERG

Fotos: Wiberg



Zwischen Yukon Bay und Dschungelpalast

Fabian Bückner ist Koch aus Leidenschaft und leitet das Hoflokal im Zoo Hannover.

War Koch immer schon Ihr Traumberuf oder gab es eine berufliche Alternative?

Ich habe Koch erst auf einem kleinen Umweg gelernt. Zwar wusste ich, dass ich Koch werden wollte, habe aber zuerst Hotelfachmann gelernt, um bessere Einblicke in die Gastronomie zubekommen. Geschadet hat das nicht ;-)

Was ist das Besondere am Hoflokal?

Das Besondere am Hoflokal ist, dass wir als Team die ganze Zeit Einfluss auf das Konzept hatten. Wir konnten und können unsere Ideen und Wünsche immer mit einbringen, sodass es unser Hoflokal geworden ist. Von jedem MA steckt hier etwas drin.

Fotos: Kathrin Kutter



Beenden Sie den Satz: „Beim Kochen kann ich ...“ Mal abschalten und einfach machen.

Welche Situation während Ihrer Ausbildung zum Koch war besonders einprägsam?

Ich fand meine Ausbildung generell prägend. Ich habe dort eine Seite der Gastronomie kennengelernt, die sehr vielseitig ist und durchaus abschreckend sein kann. Was mich aber besonders in meinen beiden Ausbildungen geprägt hat, ist die Ausbildung selber, der Umgang mit Azubis und dem, wie Wissen vermittelt wurde. So wollte ich später mal nicht ausbilden.

Haben Sie kochende Vorbilder?

Kochende Vorbilder gibt es einige. Aber das prägendste Vorbild war meine Berufsschullehrerin in meiner Kochausbildung. Die Frau hat es mit ihrer Leidenschaft geschafft, einen theoretischen

» Das Wichtigste ist Leidenschaft! «

Fabian Bückner

Unterricht in ein Kopfkino voller Eindrücke zu verwandeln.

Die drei wichtigsten Dinge, die in keiner Küche fehlen dürfen?

Das wichtigste ist Leidenschaft, Herz, gute Kollegen und ehrliche Lebensmittel!!

Mit welcher Zutat kochen Sie am liebsten?

Das ändert sich bei mir immer. Ich probiere gerne neue Sachen aus, begeistere mich für neue alte Produkte, Dinge die vergessen wurden oder Innovationen.

Gab es schon Küchenpannen, die sich nicht mal schnell beheben ließen?

So richtig große Küchenpannen gab es zum Glück noch keine. Es gab mal eine vergessene Hochzeitstorte oder so. Aber nix was man nicht schnell selber machen kann.

Welche Prominente durften Sie schon bekochen?

Das ist eine gute Frage. Da gab es bestimmt einige, nur fällt mir keiner spontan ein.

Wie schafft ein Koch es, immer kreativ zu bleiben?

Ich glaube, wenn man immer neugierig ist und links und rechts schaut was andere so machen, kommt die Kreativität recht leicht nebenbei. Die Regionalmannschaft der Köche Niedersachsens, in der ich seit Jahren bin, ist da natürlich sehr hilfreich.

Gibt es ein Lieblingsrezept aus Ihrer Kindheit, das Sie immer noch gerne kochen?

Ja die gibt es. Aber solange meine Oma noch lebt, muss ich die nicht selber kochen. Das ist dann immer der Luxus eines Besuchs zu Hause.

Wie nutzen Sie Ihre Freizeit?

Meine Freizeit nutze ich mit meinem Sohn und um Kollegen über die Schulter zu schauen.

Was verbindet Sie mit Dr. Becher?

Mit Dr. Becher verbinde ich immer die Puravia Akademie. Das hier geschaffene ist absolut einzigartig. Es ist immer wieder toll, dort neue Ideen und alte und neue Kollegen zu treffen, neue Produkte und Geräte zu testen.

Welches ist Ihr Dr. Becher Lieblingsprodukt und warum?

Ich durfte mal die Desinfektionstücher aus dem Eimer testen. Das ist ein Megaprodukt. Sie passen auf jeden Arbeitsplatz oder in die Showküche oder ans Buffet, lassen sich gut dosieren und sind so super einsetzbar.

Gulaschsuppe

Zutatenliste:

3 kg Rindfleischwürfel, 1 kg Zwiebelwürfel, 1 kg Paprikawürfel, 1 kg Kartoffelwürfel
1 Liter Rotwein, 0,3 Kg Tomatenmark
5 Liter Wasser, 0,25 Liter Rinderbrühe
Knoblauch - nach Geschmack,

Hoflokal
saisonal · regional

Salz, Pfeffer,
Paprikapulver (Edelsüß),
gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Rindfleischwürfel darin scharf anbraten. Zwiebeln und Paprikawürfel hinzugeben und mit anschwitzen.

Das Tomatenmark zugeben und scharf anrösten und mit den Gewürzen würzen.

Den Ansatz mit Rotwein ablöschen und mit Wasser und Brühe Pulver auffüllen.

Die Gulaschsuppe leicht köcheln lassen, bis das Fleisch fast weich ist. Dann die Kartoffelwürfel zugeben und mit garen, sodass die Suppe etwas Bindung bekommt.

Zum Schluss alles noch einmal abschmecken.

Zusatzstoffe:

Schwefeldioxid/Sulfit, Alkohol
Allergene: Schwefeldioxid/Sulfit





5 Fakten über die professionelle Gläserreinigung

Weniger Schankverlust

Das Problem kennt jeder Gastronom: Bier schäumt auf, schäumt über, und der Schankverlust mindert Tag für Tag den Ertrag pro Bierfass. Und weil Bier nun einmal ein natürliches Produkt mit einem ordentlichen Schuss Kohlensäure ist, lässt sich dieser Schankverlust auch nie ganz vermeiden.

Dennoch gibt es eine Möglichkeit, den Schankverlust deutlich zu reduzieren und damit den Ertrag zu steigern.

Zum Beispiel durch das richtige Spülen der Gläser mit hochkonzentrierten Reinigern, die speziell für den Bedarf in der Gastronomie entwickelt wurden.

Um diesen Mehrertrag pro Fass zu beweisen, haben wir unter Aufsicht eines Notars einen Zapftest durchgeführt.

Die Bedingungen:

Drei genormte 30l Fässer Pils wurden unter absolut gleichen Bedingungen nacheinander an die gleiche Zapfanlage angeschlossen und von ein und demselben Zapfer in jeweils unterschiedlich gespülte Gläser leergezapft.

Das Ergebnis:

Nach der Gläser-Reinigung nur mit Wasser wurden 118 Gläser vollgezapft, 122 waren es nach dem Einsatz eines Haushalts-Spülmittels. Testsieger sind eindeutig die mit Becharein gereinigten Gläser: Hier schaffte der Zapfer 133 Mal ein perfektes Bier. Unter dem Strich summiert sich dieser Mehrertrag pro 30l Fass von bis zu 15 Gläsern in der Jahresspitze zu einigen tausend Euro, die der Gastronom zusätzlich in der Kasse hat. Ein finanzieller Vorteil, in den die gar nicht so hohen Mehrkosten für das Spezialmittel sogar schon eingerechnet sind.

1. Auch das beste Pils zeigt nicht den gewohnt schönen Schaum, wenn an den Gläsern noch Fett- und Lippenstiftreste sind oder das verwendete Reinigungsmittel nicht bierschaumfreundlich ist.
2. Viele Faktoren tragen zu einem perfekten Biergenuss bei: CO₂, Druck, Temperatur, Zapftechnik und die richtige Spülmethode.
3. Biergläser nicht polieren, vor dem Zapfen einfach nochmal mit klarem, kaltem Wasser spülen.
4. Spülbürsten nicht in der Spülmaschine reinigen, sie werden brüchig. Bürsten Rein eingesetzt, gibt dem Bierschleim keine Chance und die Borsten leben länger.
5. Der Gastronom selbst ist für die einwandfreie Hygiene der Schankanlage verantwortlich, egal, ob er selbst, ein unterwiesener Mitarbeiter oder eine Fachfirma die Reinigung übernimmt.



118 Gläser

Wasser & Bürste

Bei der Reinigung mit Wasser und Bürste bleiben am Glas Schmutz- sowie Fettpartikel zurück – kräftiges Übersäumen (und damit Schankverlust) sind die Folge.

Dritter Platz: 118 Gläser gab es bei der Gläserreinigung nur mit Wasser

122 Gläser

Wasser, Bürste & Spülmittel

Bei der Reinigung mit Haushalts-Spülmittel und Bürste sorgen die nicht bierschaum-neutralen Spülmittelrückstände für mehr Schaum.

Zweiter Platz: 122 Gläser gab es bei der Gläserreinigung mit Haushalts-Spülmittel

133 Gläser

Wasser, Bürste & Becharein

Bei der Reinigung mit dem bierschaumfreundlichen **Spezial-Gläser-Reiniger „Becharein“** steht der Schaum im hygienisch sauberen Glas wie es sein soll.

Der Gewinner: 133 Gläser gab es bei der Gläserreinigung mit Becharein

Fotos: shutterstock



DIE SAUBERE KÜCHE

In der Lebensmittelproduktion gibt es strenge Vorschriften zur Reinigung und Hygiene. Es muss ein Hygienekonzept erstellt und eingehalten werden. Die Dr. Becher Produkte sind für diese Konzepte ausgelegt und optimiert.



Foto: shutterstock

1. Der Backofen- und Grillreiniger ist eine geruchlose Anwendungslösung zur Kaltreinigung von Backöfen, Grills, Wurstbrättern, Kippbratpfannen, Kombidämpfern und löst gründlich eingebrannte Verschmutzungen, Fett- und Bratrückstände.
2. Der Fett Löser* ist ein Hochkonzentrat. Er entfernt starke Fettverschmutzungen auf Dunstabzugshauben, Fliesen, Arbeitsflächen und Edelstahloberflächen mühelos. Verdünnt kann er auch als Unterhaltsreiniger für die ganze Küche verwendet werden.
3. Der Geräte Schnellentkalker ist ein Konzentrat zur Entkalkung von Großgeräten wie Spülmaschinen. Seine starke Kalklösekraft mit Korrosionsschutz kann bei regelmäßiger Anwendung die Lebensdauer der Geräte verlängern.
4. Die Schnelldesinfektion* sollte in keiner Küche fehlen, da sie lebensmitteltauglich und damit zwischen den Arbeitsgängen einsetzbar ist. Sie desinfiziert Arbeitsflächen, Maschinen und Gegenstände und trocknet rückstandsfrei ab.

* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.



Gastronomie liegt ihm in den Genen

Hubertus Tzschirner wusste schon als kleines Kind, was er werden wollte. Heute ist er erfolgreich als Koch auf Events, als Buchautor, Sous Vide Spezialist und als Referent auch regelmäßiger Gast in unserer Puravia Trainings Akademie.

Was hat Sie dazu bewegt, Koch zu werden? Gab es eine berufliche Alternative?

Mir lag der Weg in die Gastronomie ein wenig in den Kinderschuhen. Urgroßvater, Großvater und Vater waren Konditoren.

Beenden Sie den Satz: „Kochen bedeutet für mich ...“

Leidenschaft, Spaß und Erfüllung.

Welche Situation während Ihrer Ausbildung zum Koch ist Ihnen besonders im Gedächtnis geblieben?

Kein Vertrauen in uns Azubis! Die Zeit im Service, als mir eine kleine Gerolsteiner Flasche (0,2) geöffnet, kopfüber in den Ausschnitt eines weiblichen Gastes fiel. Ich wäre am liebsten mit hochrotem Kopf im Erdboden versunken.

Gibt es Vorbilder? Nicht direkt, es sind eher vereinzelte Attribute oder Verhaltensmuster die ich an anderen Kollegen sehr schätze.

Die drei wichtigsten Dinge, die in keiner Küche fehlen dürfen? Butter, Meersalz, Musik.

Haben Sie eine Lieblingszutat?

Ich glaube Chili und Koriander.

Gab es schon Küchenpannen, die Sie an den Rand der Verzweiflung gebracht haben?

An den Rand der Verzweiflung vielleicht nicht, aber ich überlasse mittlerweile das Risottokochen lieber meiner Frau.

Aus welcher Quelle schöpfen Sie Ihre Kreativität in der Küche?

Ich habe das große Glück, beruflich sehr vielfältig aufgestellt zu sein. Den größten Quell an Inspiration habe ich allerdings immer wieder auf Reisen gefunden.

Gibt es ein Lieblingsrezept aus Ihrer Kindheit, das Sie immer noch gerne kochen?

Hühnerfrikassee oder Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter.

Wie nutzen Sie Ihre Freizeit, wenn Sie nicht gerade kochen?

Familie und Sport.

Welches ist Ihr Dr. Becher Lieblingsprodukt und warum?

Die Schnelldesinfektion, kurze und knackige Desinfektion zwischendurch... Top Produkt.



Foto: nesmuk, Tim Sluifers

KAROTTE - CHILI - PASSIONSFRUCHT - PURPLE CURRY - LACHS MI CUIT (Rezept für 4 Personen)

KAROTTENSALAT

2 Karotten, etwas Meersalz, etwas Reissessig, Prise Zucker, etwas Honig, den Saft einer ½ Zitrone
Karotten schälen und in sehr feine 8 cm lange Streifen schneiden, mit den restlichen Zutaten in einen Vakuumbeutel geben und voll vakuumiert für 1-2 Std. gekühlt marinieren.

KAROTTEN-ORANGENSUD

6 Karotten Bio, 3 Orangen Bio, etwas Ingwer, Prise Meersalz, Spritzer Zitronensaft, Prise Zucker, etwas Honig
Karotten und Orangen entsaften, die Hälfte sirupartig einkochen und mit den restlichen Zutaten süß-

lich-säuerlich-pikant abschmecken und bis zur Verwendung beiseite stellen.

LACHS

400 g Lachsloins Sashimi, 800 g Wasser, 80 g Salz, 40 g Zucker, etwas Limonenöl
Wasser, Salz und Zucker fein pürieren bis sich alles gelöst hat, das Wasser auf 4 °C herunterkühlen und das Lachsloin für 40 Min. hineingeben. Anschließend den Lachs aus der Lake nehmen und zusammen mit etwas Limonenöl vakuumieren. Lachs bei 40 °C 60 Minuten garen. Mit einem Bunsenbrenner oder in einer Pfanne sehr kurz von allen Seiten rösten und direkt servieren.

KORIANDER

100 g Passionsfruchtpüree, 1 Bund Koriander, frisch, ¼ kleine rote Thaichili, etwas Rohrzucker, etwas Basic textur, Zitronenfaser
Koriander gründlich waschen und trocken tupfen, grob schneiden und zusammen mit dem Passionsfruchtpüree und der Thaichili sehr fein pürieren, mit Rohrzucker abschmecken und mit Basic textur bis zur gewünschten Konsistenz binden. In eine Squeezeflasche füllen und bis zur Verwendung kalt stellen.

ANRICHTEN

Etwas frischer Koriander oder Korianderkresse, etwas frischer Orangensaft, etwas Honig, 1 Prise Meersalz, frittierte Krabbenchips, etwas Purple Curry
Karottensalat in der Mitte eines tiefen Tellers platzieren, den Sud angießen, den Lachs darauf platzieren und mit Krabbenchips und den marinierten Kräutern garniert servieren.

„Ich überlasse mittlerweile das Risottokochen lieber meiner Frau.“

Hubertus Tzschirner



Foto: Eva Zocher

Gastronomie der Zukunft

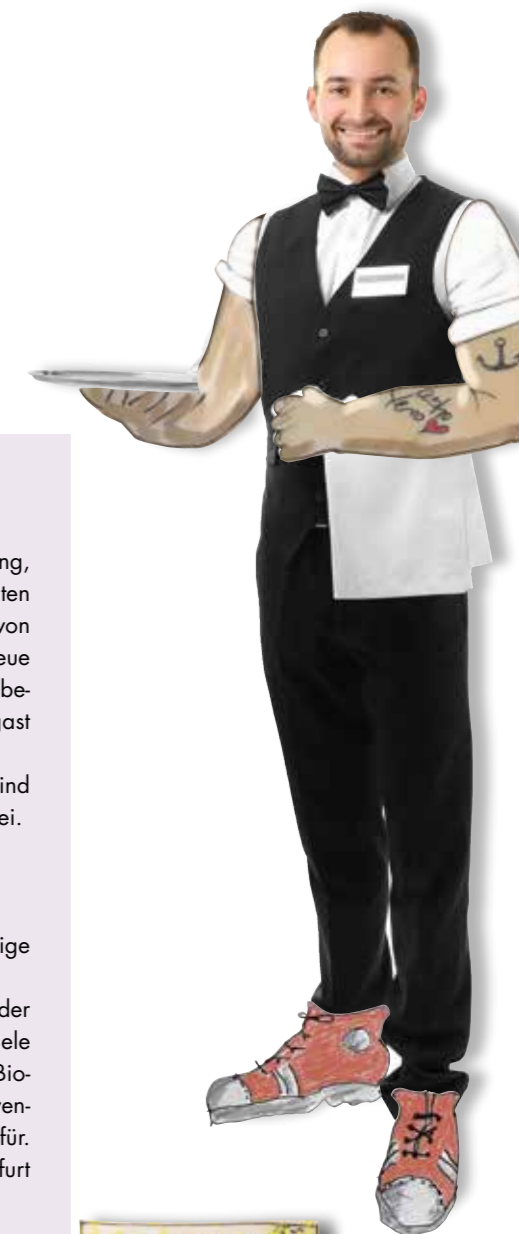
Das sind die Haupttrends: Das Zukunftsinstitut Horx beschäftigt sich seit Jahren mit den aktuellen Trends und zukünftigen Visionen zu allen Themen unseres Lebens. Die Megatrends und Chancen in der Gastronomie sehen sie in diesen Themen.

Tradition wird hip

Unsere Gesellschaft wird immer älter. Die bisher verbreitete Gastronomie-Strategie, sich auf die junge Bevölkerung zu fokussieren geht an der viel größeren und kaufkraftstarken Zielgruppe vorbei.

Nicht nur laute, schrille und experimentelle Konzepte werden zukünftig gefragt sein, sondern auch ein Fokus auf alte Werte. Dabei wird es aber immer um eine Verbindung von Bewährtem, Klassischem mit modernen Elementen gehen.

Besonders an den Service werden neue Ansprüche gestellt: professionelles Auftreten, gut geschult aber vielleicht doch mit Sneakern statt Lackschuhen.



Digitalisierung

Das gute alte Reservierungsbuch findet nach wie vor in vielen Restaurants Verwendung, hat aber unter dem Aspekt der Onlinemöglichkeiten ausgedient. Individuelle Gästedaten werden auch in Zukunft drastisch an Bedeutung gewinnen. Durch eine Verknüpfung von Kassen- und Reservierungssystem mit hinterlegten Kundendaten erhalten Gastronomen neue Möglichkeiten der Kundenbindung. Ein Gast, der durch persönliche Ansprache, durch bereits bekannte Vorlieben und Unverträglichkeiten überrascht wird, kann nur zum Stammgast werden.

Auch für den effizienten Personal- und Ressourceneinsatz sowie optimierte Lieferzeiten sind digitale Hilfsmittel nützlich. An der Digitalisierung kommt zukünftig kein Restaurant vorbei.

Nachhaltigkeit

Ernährung wird mehr und mehr ein Politikum. Auch Gastronomen kommen um eindeutige Statements zu verwendeten Zutaten und deren Herkunft nicht mehr herum.

Regionalität, biologischer Anbau etc. stehen immer mehr im Verbraucherkfokus. Auch der ökologische Fußabdruck von Lebensmitteln spielt eine immer größere Rolle. Es gibt viele Möglichkeiten für Gastronomen, das Thema Nachhaltigkeit zu bespielen. Regionale Biolieferanten, die in der Karte aufgeführt sind, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und auch die Verwendung ökologischer Einrichtung sind nur einige Beispiele dafür. Einige Essenskonzepte wie zum Beispiel Re-Use-Food hat das Zukunftsinstitut in Frankfurt aufgelistet.

Wichtig ist jedoch die Glaubwürdigkeit. Gastronomen sollten ihr Nachhaltigkeitskonzept wirklich leben. Wo Handeln und Reden nicht zusammenpassen, werden Gäste hellhörig. Im Zeitalter von Social Media kann dies schnell zu einem geschäftsschädigenden Shitstorm führen.

Gesundheit statt nur Genuss

Ganzheitlichkeit heißt das Zauberwort. Zukünftig wird sich die Gastronomieküche nicht mehr nur an neuen Geschmäckern oder Zutaten orientieren, sondern um Ernährung, die den ganzen Körper positiv beeinflusst. Diese neue Herausforderung an Küche und Service ist nicht zu unterschätzen, geht sie doch weit über das bisherige Allergenmanagement hinaus. Künftige Gastronomiekonzepte sollten in der Lage sein, die individuellen Bedürfnisse ihrer Kunden zu kennen und flexibel bedienen zu können.

Wahrscheinlich werden wir zukünftig vor dem Restaurantbesuch gescannt, um unseren aktuellen Bedarf an Nährstoffen zu ermitteln. Per Computer wird uns die optimale Speise vorgeschlagen.





Kaffee im Kopf

Christian Ullrich ist Barista aus Leidenschaft und bisher der einzige deutsche Latte Art Weltmeister. Sein Wissen und Können gibt er in regelmäßigen Seminaren gerne weiter. Auch in der Puravia Trainings Akademie hat er - zuletzt im Oktober - seinen begehrten Workshop bereits durchgeführt. Neue Termine sind in Planung.

Die Gemälde von Christian Ullrich sind vergänglich. Sehr vergänglich sogar: Einmal umgerührt, schon ist das Kunstwerk verschwunden. Ein Herz, eine Tulpe oder ein Schwan – mit einem Löffeldreher sind sie Vergangenheit. Dabei sind Ullrichs Kunstwerke hoch dekoriert. Er ist einer der weltweit besten Barista. Im Jahr 2014 sicherte er sich in Melbourne den Weltmeistertitel in der Disziplin Latte Art. Und er ist bis heute der einzige Deutsche, dem das gelungen ist.

Sein damaliges Siegermotiv war eine Schildkröte, die er bis heute meisterhaft beherrscht. Mit dem Milchkännchen und seinem Latte Art Besteck mit einer feinen Spitze zaubert er das Motiv in nur wenigen Sekunden in eine Cappuccino-Tasse. Die hohe Kunst ist dabei nicht nur, dass das Motiv selbst kreiert ist und makellos aussieht, sondern vor allem die Wiederholbarkeit. Nur wer ein schwieriges Bild mehrfach identisch in den Milchschaum malen kann, hat eine Chance. Der WM-Sieg war nicht nur sein größter Erfolg, es war auch eine riesige Überraschung. Denn Ullrich hatte erst fünf Jahre zuvor zum ersten Mal von den Wettkämpfen der Baristas erfahren. In Rekordzeit brachte es der Wahl-Nürnberger, der ursprünglich aus Lucka in Thüringen stammt, vom Kaffee-Amateur zum Weltbesten. „Bei der WM war ich ein Neuling, ohne Erfahrung. Dass ich am Schluss mit dem Pokal zurückfliegen würde, hätte ich nie erwartet“, sagt er. Dabei hatte er ein Jahr zuvor bereits den deutschen Meistertitel errungen.

Kaffee-Coaching

Sein Repertoire hat Ullrich im Laufe der Zeit ständig erweitert. Auf Milchschaumkunst lässt sich das Können und Wissen des 32-Jährigen nicht reduzieren. Barista-Kurse, Latte-Art-Kurse, Mitarbeiter-Coachings für Cafés, ein Barista-Service oder auch eine Barista-

ULLRICH
Barista



Espresso Tonic

150ml Tonic
1 Espresso
Eiswürfel
= erfrischend lecker

Show für Veranstaltungen oder Messestände gehören zu den Angeboten des Kaffee-Künstlers. Hotels, Cafés, Restaurants, Caterer, Privatleute, aber auch Industrie und Handel, wie Kaffeemaschinenhersteller und Kaffeeröster, gehören zu seinen Kunden. Auch für die Dr. Becher GmbH ist er ein enger Partner.

Barista des Jahres

Erarbeitet hat sich Christian Ullrich, der 2015 zum Barista des Jahres in Deutschland gekürt wurde, das alles mit viel Leidenschaft, Engagement und Disziplin. Die Latte-Art hat er sich mit unzähligen Youtube-Videos selbst beigebracht. Und auch das Wissen über Kaffee hat er sich in vielen Stunden Fachbücher-Studium weitgehend selbst angeeignet. Angefixt wird er auf einem Barista-Seminar während seiner Ausbildung zum Hotelfachmann in Bamberg. Als dort der Coach ein Herz Farnblatt in den Milchschaum gießt, macht es klick: Ab sofort weiß Ullrich, was er will. Ab da geht er nach einer anfänglichen Ziellosigkeit nach dem Realschulabschluss sehr direkt seinen Weg. Er macht sich bald selbstständig und hat nur noch Kaffee im Kopf. Seit einigen Jahren bildet der Familienvater auch selbst Baristas aus, unterstützt Nachwuchsbarytas und bewertet als Juror bei Wettkämpfen das Geschick und die Präzision der Teilnehmer.

Eigene Rösterei

Künftig aber steht in Christian Ullrichs Berufsleben sein bislang größtes Projekt im Mittelpunkt: Gemeinsam mit einem Freund hat er seine eigene Spezialitätenkaffeerösterei eröffnet. Schon jetzt können Kunden im „Seven Hills Coffee Roasters“ in der Bamberger Innenstadt hochwertige Kaffeespezialitäten aus den weltbesten Kaffeeanbaugebieten und mit besonderen Geschmacksprofilen kaufen. Und nun kann Ullrichs Handwerk auch vor Ort bewundert und



Fotos: Verena Wittmann



» Meine eigene Kaffeerösterei war seit Langem mein größter Wunsch. «

Christian Ullrich

genossen werden. „Meine eigene Kaffeerösterei war seit Langem mein größter Wunsch“, sagt der Barista und fügt lachend hinzu: „Dass wir das nun verwirklicht haben, kommt im Gefühlsranking fast an den Weltmeistertitel heran.“

www.sevenhills.coffee
www.barista-ullrich.de



#Gemeinsamheimstark

Seit 2020 ist Dr. Becher Kooperationspartner der Bundesliga-Handballmannschaft TSV Hannover-Burgdorf, besser bekannt als „Die RECKEN“. Im Interview mit Timm Kostrzewa, Athletiktrainer & Osteopath der Mannschaft, werfen wir einen Blick hinter die Kulissen.

Wie sieht Ihr typischer Arbeitstag aus?

Morgens starte ich am Schreibtisch und sehe mir das Athleten-Monitoring an, um dem Trainer Hinweise für die Belastungssteuerung der Spieler geben zu können. Hier geht es sowohl um objektive Parameter wie Intensität und Dauer der einzelnen Trainingseinheiten, gelaufene Kilometer, absolvierte Sprints und Sprünge als auch um die subjektive Einschätzung der Spieler. In einzelnen Fällen halte ich dann Rücksprache mit den jeweiligen Athleten oder mit unseren Trainern. Die morgendlichen Trainingseinheiten sind in der Regel von mir individuell gestaltete Kraft- oder Lauftrainings und ich passe diese an die Form und Bedürfnisse der Spieler an. Nachmittags wird in der Regel in der Halle Handball trainiert, hier übernehme ich zumeist die Erwärmung der Spieler und die athletischen Teile des Trainings oder arbeite mit angeschlagenen Spielern. Vor und nach den Trainingseinheiten finden Behandlungen, Massagen und präventive Maßnahmen statt.

Was haben Sie vorher gemacht und wie sind Sie zu den RECKEN gekommen?

Bevor ich Anfang 2014 zu den RECKEN gewechselt bin, habe ich im Nachwuchsleistungszentrum von Hannover 96 gearbeitet und dort zuletzt die U23 Regionalliga-Mannschaft der Roten betreut und mich um die Koordination der Physiotherapie gekümmert. Ich habe die RECKEN schon längere Zeit verfolgt und war des Öfteren in der Halle, um mir die Bundesligaspiele anzusehen - als Ende 2013 die Anfrage kam, ob ich mir vorstellen könne die therapeutische Versorgung zu übernehmen.

Was lieben Sie besonders an Ihrer Arbeit?

Die Möglichkeit, in einem interdisziplinären Team aus Ärzten, Sportwissenschaftlern und Therapeuten arbeiten zu können ist ein absolutes Privileg und bei den RECKEN habe ich die Ehre, in einem ausgesprochen kompetenten medizinischen Team arbeiten zu können. Außerdem hat mich die Arbeit mit Leistungssportlern schon immer gereizt, da diese hohe Ansprüche an Therapie und Training haben und gute Arbeit wertzuschätzen wissen.

Spielen Sie eigentlich selbst auch (Hobby-) Handball?

Nein, tatsächlich hatte ich (zum großen Spaß des gesamten Teams) einen geharzten Ball das erste Mal in meiner ersten Trainingseinheit bei den RECKEN in der Hand.

Das lustigste Erlebnis bisher bei den RECKEN?

Bei der täglichen Arbeit einer Sportmannschaft entstehen natürlich viele lustige Situationen. Besonders gut kann ich mich daran erinnern, dass man mir vor dem ersten Mannschaftsabend, an dem ich teilgenommen habe, sagte, dass wir in offizieller Kleidung erscheinen sollen. Als ich im Restaurant ankam fand ich eine lachende Mannschaft inklusive Trainerteam in Alltagskleidung vor.

Dr. Becher ist ja erst seit kurzem Partner der RECKEN, haben Sie trotzdem schon ein Lieblingsprodukt und wenn ja, welches und warum?

Da vor und nach den Behandlungen die Bänke und Arbeitsmaterialien gereinigt und desinfiziert werden und sowohl die Therapeuten als auch die Spieler ihre Hände desinfizieren müssen, sind bei uns die Desinfektionstücher und das Desinfektions-Gel im Dauereinsatz. Gerade die Hände sind normalerweise durch das regelmäßige Desinfizieren stark beansprucht und wir sind froh, dass wir mit einem rückfettendem Produkt ausgestattet werden konnten.



Timm Kostrzewa,
Athletiktrainer &
Osteopath



» Die Arbeit mit Leistungssportlern hat mich gereizt. «

Timm Kostrzewa,
Athletiktrainer & Osteopath



In der laufenden Saison sorgen die „Wischerinnen“ mit einem Dr. Becher Schrubber für trockene Spielflächen.

Foto: Jan Günther/DIE RECKEN

Der Torwart gibt
Reinigungsanweisung.

Welcher Reinigungstyp sind Sie?

In einer Gastküche muss natürlich alles tiptopp sauber sein, es geht schließlich um die Einhaltung der geltenden Gesetze, die Gesundheit der Gäste, den guten Ruf und auch ein Lebensmittelkontrolleur könnte sich jederzeit ankündigen.

Aber zu Hause? Hand aufs Herz, ist da wirklich jeder Raum immer klinisch rein? Denn beim Thema Ordnung & Sauberkeit tickt jeder anders. Dem einen reicht es, wenn er einmal pro Woche wischt oder erst aufräumt, sobald sich Besuch ankündigt. Dem anderen ist es wichtig, täglich zu saugen und klar Schiff zu machen.

Es gibt unterschiedliche Reinigungstypen. Wenn Sie herausfinden möchten zu welcher Kategorie Sie am ehesten gehören, machen Sie doch unser kleines, nicht ganz ernst gemeintes Quiz mit ...

Viel Spaß!

Typ 1: El Perfekto

Sauberkeit und Ordnung haben höchste Priorität. Sauber und rein muss es sein, jegliche Form von Schmutz und Unordnung wird sofort beseitigt. Wenn andere die heilige Ordnung zerstören, ärgert das total. Das kann zu Auseinandersetzungen führen, da nicht jeder diese Leidenschaft und den Sinn für Sauberkeit und Ordnung nachvollziehen kann.



Illustrationen: Marion Wilken



Typ 2: El Normalo

Es muss weder super-rein, noch übermäßig ordentlich sein. Dieser ist der Putz-Typ, der mit viel Ruhe das Thema angeht und auch dem „Chaos“ einen gewissen Charme abgewinnen kann. Die Meinung anderer ist ihm weniger wichtig, Hauptsache, er fühlt sich wohl. Es wird geputzt, wenn Zeit und Lust dazu vorhanden ist.

Typ 3: El Blendo

Hierbei handelt es sich um einen speziellen Typ. Es soll mit möglichst wenig Aufwand alles glänzen und man möchte nicht negativ auffallen. Wenn sich Besuch ankündigt, wird alles oberflächlich aufgeräumt. Dabei wird das Chaos schon mal gerne in den nächsten Schrank oder Keller verbannt. Geputzt wird primär da, wo andere den Dreck sehen könnten. Mehr muss es aber nicht sein. Ansonsten soll der Putzaufwand möglichst gering gehalten werden, andere Dinge sind wichtiger – leben statt putzen.



Typ 4: El Schmutzo

Dieser Reinigungstyp erklärt sich quasi von selbst. Hier wird erst geputzt, wenn es nicht mehr anders geht. Wo sich welche Putzutensilien befinden, da ist er sich nicht so sicher. Aber er fühlt sich durchaus wohl in seinem Chaos. Wirklich problematisch wird es auch erst, wenn sich der El Schmutzo und El Perfekto ihren Lebensraum teilen.



Hier geht's zum Quiz →



Quiz: Welcher Reinigungstyp sind Sie?

Und, haben Sie sich wiedererkannt? Gehören Sie eher zu El Blendo oder doch El Perfekto? Beantworten Sie die Fragen und notieren Sie die Buchstaben zu den Antworten. Unter dem Quiz gibt es dann die Auflösung.

1. Wie oft wird gesaugt?

- a.) Täglich
- b.) 1-2x die Woche
- c.) Je nach Bedarf
- d.) Evtl. 1x im Monat

2. Wenn Besuch da ist...

- a.) Bevor Gäste kommen, wird eine Zusatzschicht eingelegt, auch das Silber wird nochmal aufpoliert. Sobald der Besuch wieder weg ist, wird sofort wieder alles aufgeräumt und geputzt. Am liebsten ist es sowieso, wenn wir uns woanders treffen und hier keine Unordnung entsteht.
- b.) Wenn Besuch kommt, ist es mir wichtig, dass alles einen sauberen und ordentlichen Eindruck macht.
- c.) Stellen, die die Gäste nicht sehen, müssen selbstverständlich nicht aufgeräumt werden, die offensichtliche Unordnung wird schnell in Schubladen und Schränke verstaut.
- d.) Die Meinung anderer ist mir nicht wichtig. Hauptsache, ich fühle mich wohl.

3. Wann hatten Sie das letzte Mal ein Putztuch in der Hand?

- a.) In diesem Moment
- b.) Zum Abwaschen gestern
- c.) Als meine Nachbarin zum Kaffee da war
- d.) Kann mich nicht erinnern

4. Wie gehen Sie beim Putzen und Aufräumen vor?

- a.) Ich nehme mir viel Zeit, um alles gründlich zu reinigen und wieder zu ordnen, ein perfektes Ergebnis ist mir sehr wichtig.
- b.) Meistens reicht es mir, wenn es oberflächlich sauber ist und alles wieder an seinem Platz steht. Ab und zu mache ich dann aber auch mal richtig sauber.
- c.) Ich beginne häufig, oft verlässt mich dann aber die Lust und ich lasse es.
- d.) Ich freue mich, wenn ich unterm Kissen noch Chips von vorgestern gefunden habe und denke, gut, dass ich sie noch nicht weggeräumt habe.

5. Wie sieht der Putzschrank aus?

- a.) Voll bis oben hin, es gibt für jeden Bereich ein eigenes Mittel und für jede Ritze eine separate Bürste als Extra-Zubehör.
- b.) Es hat sich in den Jahren einiges angesammelt, wirklich benutze ich jedoch nur wenige der Mittel.
- c.) Übersichtlich
- d.) Was für ein Putzschrank?

6. Welcher Aussage stimmen Sie am ehesten zu?

- a.) Wenn ich nicht ständig putze und aufräume fehlt mir was.
- b.) Wenn es zuhause ordentlich ist, finde ich mich schneller zurecht.
- c.) Ob mein Umfeld besonders ordentlich ist oder nicht, beeinflusst mich nicht weiter.
- d.) Ich brauche Chaos zum Denken.

Auflösung:

Auf Sie trifft überwiegend Antwort „a“ zu?

Sie sind ein wahrer El Perfekto. Unordnung ist für Sie ein Fremdwort und auch das letzte Staubkorn wird direkt entfernt – schwer zugängliche Stellen gibt es nicht, dafür gibt es spezielles Zubehör. Es ist rundum sauber, auch an Stellen, die niemand auf den ersten Blick sieht.

Sie haben am häufigsten Antwort „b“ gewählt?

Sie sind eher der Typ El Normalo. Es herrscht immer ein gewisses Maß an Grundsauberkeit.

Die meisten Antworten hatten den Buchstaben „c“?

Sie gehören zum Typ El Blendo. Oft trügt der Schein. Schnell nochmal den Tisch abwischen, wenn Besuch vor der Tür steht.

Meistens war die Antwort „d“?

Sie gehören eindeutig zu El Schmutzo. Es gibt für Sie definitiv wichtigere Dinge im Leben als das Putzen. Spaß macht es Ihnen sowieso nicht, also lieber die Zeit nutzen und es sich einfach auf dem Sofa bequem machen.

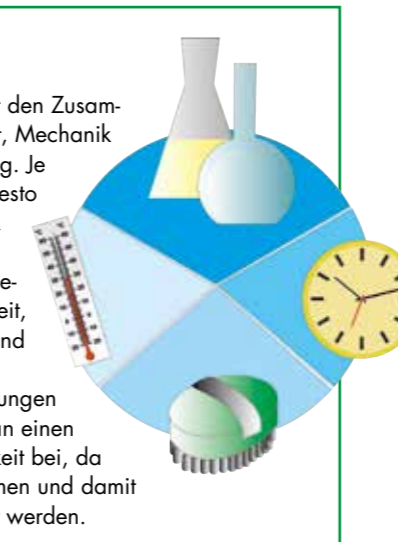


Nachhaltigkeit

Ganz ohne Chemie geht es nicht ...

Sinnersche Kreis

Der Sinnersche Kreis verdeutlicht den Zusammenhang zwischen Chemie, Zeit, Mechanik und Temperatur bei der Reinigung. Je weniger Chemie man einsetzt, desto mehr Einwirkzeit bzw. Mechanik ist notwendig. Der sinnvolle Einsatz von geeigneten Reinigungsprodukten spart Zeit, damit auch Personalressourcen und Energie. Wenn man statt Anwendungslösungen Konzentrate verwendet, trägt man einen großen Teil zu mehr Nachhaltigkeit bei, da Transport- und Verpackungsvolumen und damit auch Kunststoff-Abfall eingespart werden.



1 Liter Fensterreiniger Konzentrat entspricht 250 Liter Anwendungslösung.



Wir optimieren unsere Rezepturen und stellen so viel wie möglich auf nachhaltige Rohstoffe um.



Durch moderne Abfällanlagen sinken Energie- und Wasserverbrauch und die Effizienz wird gesteigert.



Unserer ökologischer Fußabdruck wird grüner



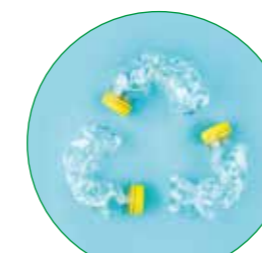
Die Digitalisierung unserer Produktionsprozesse macht uns effizienter und minimiert den Ausschuss.



Unsere Fahrzeugflotte wird nach und nach auf E-Mobile umgestellt.



In den kommenden Jahren werden wir unsere Kunststoffverpackungen weitestgehend auf Rezyklat (wiederverwendeter Kunststoff) umstellen.



Wir setzen auf alternative Energien wie Photovoltaikanlagen auf unseren Dachflächen. Zusätzlich tragen neue und moderne Anlagen zur Energieeinsparung bei.



„Kamera läuft, Klappe und Action ...“

Insgesamt 4 Tage dauerten die Dreharbeiten an unseren Standorten in Seelze und Hannover. Die Firma Noordwind haben wir für die Produktion unseres Imagefilms ausgesucht, weil uns die frische, moderne Art nach dem Motto „Kein Schnick-Schnack-einfach gute Filme“ sehr gefiel und uns die räumliche Nähe praktisch erschien.



Fotos: Marion Wilken

Hier geht es zum Film:



Portrait

Jannes Kuhlmann ist seit mehreren Jahren als Filmproduzent und Kameramann unterwegs. Von Unternehmensfilmen bis zu Dokumentationen produziert er eine Vielzahl an verschiedenen Formaten und gerade das macht den Job so interessant. Im ländlichen Aurich in Ostfriesland begann die Faszination für das Filmen bei einem Schulprojekt im Jahr 2010. Nach dem Abitur verschlug es ihn 2012 nach Hannover, wo er beim Norddeutschen Rundfunk seine Ausbildung zum Mediengestalter Bild & Ton absolvierte und sich nach einer angeschlossenen Meistersausbildung selbstständig machte.



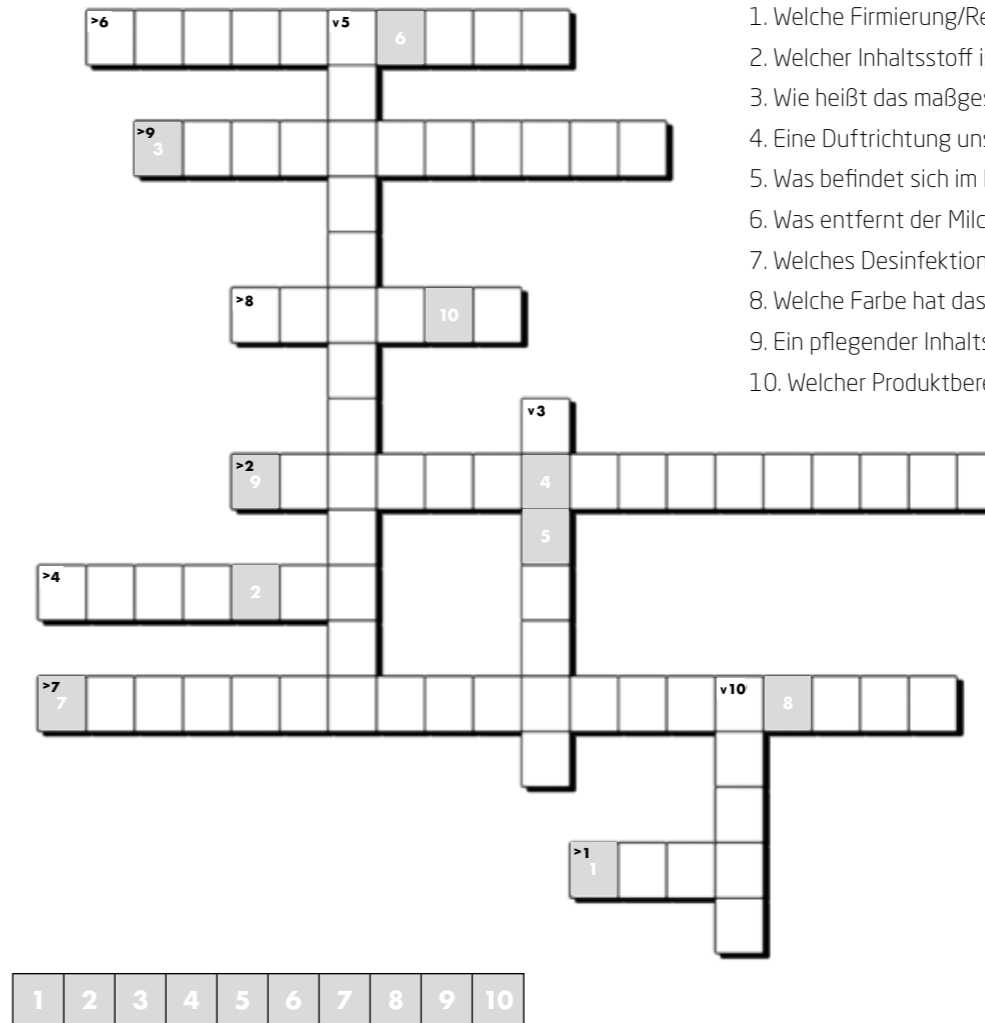
Foto: NOORDWIND

Was mir beim Filmmachen wichtig ist:
Mich faszinieren schöne Bilder - dafür gebe ich sowohl beim Filmen, als auch in der Postproduktion alles!

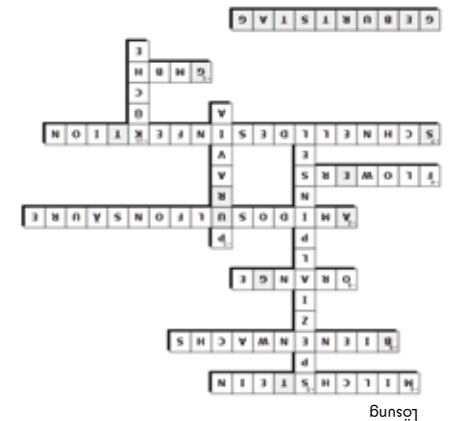
www.noordwind-filme.de



Kreuzworträtsel



1. Welche Firmierung/Rechtsform hat Dr.Becher?
2. Welcher Inhaltsstoff ist im Universal Entkalker Pulver?
3. Wie heißt das maßgeschneiderte Hygienekonzept von Dr. Becher?
4. Eine Dufttrichtung unser Duftöl-Serie
5. Was befindet sich im Deckel der 1l Grill Rein Flasche?
6. Was entfernt der Milchaufschäumer Reiniger?
7. Welches Desinfektionsprodukt wirkt bereits ab 15 Sekunden?
8. Welche Farbe hat das Duftende Urinalsieb Grapefruit?
9. Ein pflegender Inhaltsstoff in der Leder Pflege
10. Welcher Produktbereich bei Dr. Becher ist Orange?



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SICHER, SAUBER, EFFIZIENT SEIT 1896

125 Jahre Dr. Becher

Das Jubiläumsgewinnspiel

MITMACHEN UND GEWINNEN

POSTE EIN FOTO VON DIR MIT DEINEM LIEBLINGSPRODUKT VON DR.BECHER

Gewinnspielzeitraum: 25.10.2021 - 10.12.2021
Teilnahmebedingungen unter www.drbecher.com/Datenschutzerklaerung

Impressum
Dr. Becher GmbH
Vor den Specken 3
30926 Seelze
Internet: drbecher.de
E-Mail: info@drbecher.de

Redaktionsleitung
Schlussredaktion
Marion Wilken

Redaktion
Marion Wilken
Kathy Buchartowski
Semra Durmaz
Alja Raubenheimer
Philipp Merle
Melissa Markowski

Konzept und Layout
Andrea Tschiersch



125 Jahre Dr. Becher

Vor den Specken 3 - D-30926 Seelze

Telefon +49 (0)5137 9901-0

www.drbecher.de - info@drbecher.de