

Jul–Sep 2025
www.falstaff.com/profi
€ 8,-

P.b.b./GZ 162040699 M
Falstaff Profi
Schottenring 2-6
1010 Wien

falstaff profi



KEIN ZUGANG MEHR

HOTELS IM VISIER DER CYBER-KRIMINELLEN:
SO SCHÜTZEN SIE SICH DAGEGEN

BITTE ERHALTEN! DER
KAMPF UM DORFWIRTE

TRAUM DES KOCHS:
EIGENES OLIVEN-ÖL

BUNT IST TRUMPF:
DRINKS IN PASTELL

Torsten Olderog, Paul Olderog und Julia-Marie Welker

GASTROMANAGEMENT

Ein Praxisleitfaden für ambitionierte Gastgeber

Das aktuelle Thema Nummer 1 findet sich in einer interessanten Darstellung im Buch der Olderogs mit Julia-Marie Welker: Personalsuche wird hier von der umgekehrten Seite betrachtet – über den adäquaten Führungsstil, den unterschiedliche Generationen erwarten. Es ist eine der starken Passagen, die zusammen mit der Gäste-Analyse auch »alten Hasen« noch neue Einsichten verspricht. Für sie ist »Gastro Management« in vielen Passagen natürlich eine vertraute Lektüre. Doch die Analyse der »Verzehränlässe« – warum kommen Gäste ins Lokal? – hat ebenso das Zeug zum Impulsgeber wie die Ausführungen zur Speisekarten-Gestaltung. Interessanterweise sind es diese sozialpsychologischen Kapitel, von denen man mehr profitiert wie von den Kostenrechnungsdetails. Der Band könnte jedenfalls auch als »No Nonsense«-Literatur zum Thema Bewirtung subsumiert werden.

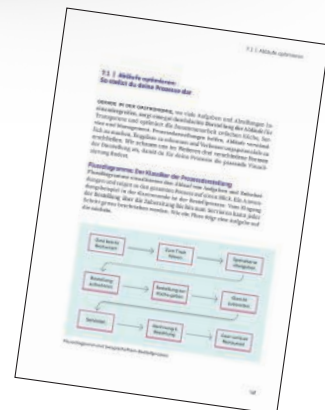
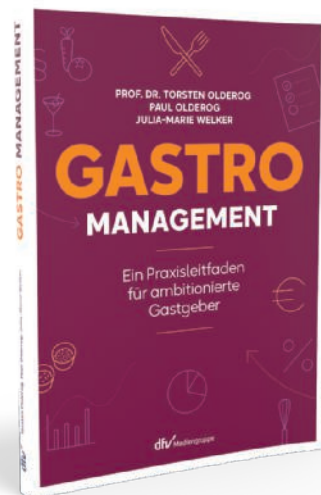
Die Lektüre verspricht wenig Unterhaltung, der trockene Ton der Betriebsberater dominiert die 170 Seiten. Dafür dient der Ratgeber als eine Art überlange Checkliste. Insofern ist die erste Zielgruppe sicher jene der Gastro-Einsteiger und Gründer, die auf diese Weise Fehler vermeiden lernen.

Ein kleiner Wermutstropfen der kompakten Darstellung ist allerdings, dass mitunter die Themen dort abbrechen, wo es konkret wird. In einigen Fällen allerdings führt die digitale Erweiterung – zugänglich via QR-Code im Buch – die Darstellung weiter.

WARUM KAUFEN?

Eine dichte Darstellung aller Faktoren, auf die es beim Lokal-Betrieb ankommt. Wenig Schmuck-Worte, viel harte Fakten.

170 Seiten, dfv Mediengruppe Fachbuch, € 38,-
www.dfv-fachbuch.de



Isolde und Dieter Bornemann

AUFGEESSEN! Lebensmittel verwenden statt verschwenden

Medien-Österreich kennt Dieter Bornemann vor allem als Sprecher des ORF-Redaktionsrats. Doch der Wahrer der journalistischen Unabhängigkeit im Sender ist auch gelernter Fotograf. In dieser Eigenschaft hat er mit seiner Frau Isolde dokumentiert, wieviel an Lebensmitteln in Österreich weggeworfen werden. Elf Familien wurden für ein Monat begleitet und die entsorgten Mengen mit der Kamera dokumentiert. Die privaten Haushalte dienen dabei auch der Gastronomie als Warnung – 75 Kilogramm macht der kulinarische Müllberg pro Kopf und Jahr aus.

Doch neben der Dokumentation der Verschwendung geht es den Bornemanns auch um Anregungen, wie man »Restln« sinnvoll verwendet. Der Grund ist biografisch: »Wir beide sind Kinder der 1970er-Jahre. Eine Zeit, in der es wirtschaft-

lich bergauf gegangen ist, aber die wenigsten in Saus und Braus gelebt haben. Fleisch gab es am Sonntag, Schlagobers zu Festtagen und Limonade zu besonderen Anlässen. Was gekauft wurde, wurde konsumiert«. 30 Rezepte aus Resten führt der Band aus der Edition Lammerhuber an. Wertvoll zum Check im Betrieb ist auch das Führen einer Liste über die entsorgten Nahrungsmittel. So kommt intelligenter Aktivismus zwischen die Buchdeckel!

WARUM KAUFEN?

»Food Waste« bekommt hier viele Gesichter – und die Lebensmittel-Mengen machen nachdenklich.

144 Seiten, Edition Lammerhuber, € 39,90
<http://edition.lammerhuber.at>