

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie **D 7682 E**

# gv-praxis

BUSINESS · CARE · EDUCATION

9/2017

**FOKUS  
TOP  
KAFFEEBARS**



www.cafe-future.net www.gv-praxis.de

**Business**  
Hoher Turm  
mit kleiner Küche

**Special**  
Systeme  
& Konzepte

**Food**  
Frühstück –  
Start mit Ideen

## Marcus Scherer

Nach einem Praktikum mit 14 Jahren stieg Scherer in die Ausbildung zum Koch in einem Gourmetrestaurant in Braunsfels in Hessen ein. Auf Stationen in München und Salzburg folgten Positionen als Sternekoch in Luxushäusern wie Vier Jahreszeiten oder Louis C. Jacob, als Food Designer und Caterer. Er leitete eine Klinikküche mit rund 85.000 Mahlzeiten pro Jahr und ist heute Küchenchef des Israelitischen Krankenhauses Hamburg - und Kochbuchautor.



## Gourmet-Koch mit Mission

Seit drei Jahren kreiert Spitzenkoch Marcus Scherer im Israelitischen Krankenhaus Speisen, auf die viele Top-Restaurants stolz wären. Jetzt hat er mit der Klinik ein Kochbuch veröffentlicht, das zeigt, wie gut gesundes Essen schmecken kann.

**W**enn ich etwas mache, dann voll und ganz: bodenständig, mit Herz und Verstand.“ Mit diesem Credo entscheidet sich Marcus Scherer im Februar 2014, sein kulinarisches Können in den Dienst eines Krankenhauses zu stellen. Offensichtlich recht erfolgreich, denn die Resonanz bleibt nicht aus. „Oft fragen Patienten und deren Angehörige nach meinen Rezepten“, freut er sich. Und weil der Chef sein Wissen über die gesunde Gourmetküche gern teilt, entsteht daraus die Idee für ein Kochbuch. Titel „Ich koche: 90 leckere Rezepte aus der Gourmet-Küche“. Das Werk enthält viele wertvolle Anregungen und Tipps und wird vom Israelitischen Krankenhaus herausgegeben. Es ist direkt über die Klinik oder den Buchhandel erhältlich. Im

**„Die Bedeutung guter Ernährung für die Gesundheit wird noch zu wenig gesehen.“**

Küchenalltag kocht ein 20-köpfiges Team frisch, gesund und wohlschmeckend für rund 150 Patienten und weitere 120 bis 150 Gäste im Café am Park. Scherers Ehrgeiz ist es, alles vor Ort zuzubereiten und die Kräuter weitgehend frisch aus dem Küchenbeet zu ernten. Das Gemüse kommt aus der Region und wird genauso wie Suppen und Saucen frisch gekocht. Für den Küchenchef ist ein Limit von 6 Euro pro Beköstigungstag ein Ansporn. „Die Bedeutung guter Ernährung für die Gesundheit der Patienten wird noch zu wenig gesehen“, erläutert der ambitionierte Querdenker, „und manche jammern darüber. Ich sage mir, was für eine Aufgabe! Da bin ich ganz kreativ und beweise, dass auch mit kleinem Geld viel geht. Fertigprodukte sind im Vergleich zu frischen Waren teurer. Jetzt investieren wir mehr Geld in bessere Fisch- und Fleisch- und Gemüsequalitäten, Convenience-Produkte machen nur etwa 20 Prozent aus“, so sein Prinzip.

Sein 10-Wochen-Speisenplan mit mehr als 200 Menüs berücksichtigt den saisonalen Wechsel. Zutaten sind im System mit Nutzungsempfehlungen nach BLS, Allergenen und Zusatzstoffen hinterlegt. Viele Gerichte meiden Problematisches wie Laktose oder Gluten. Er verwendet nach Möglichkeit Kokos- statt Kuhmilch, Mais- und Kartoffelstärke statt Weizenmehl

## Fragebogen

- Mein Lebensmotto: Handle stets mit Herz und Verstand!
- Ein guter Arbeitstag beginnt... mit meinem Team und einer Tasse Kaffee.
- Mein Lieblingsessen... ist ein schöner hausgemachter Eintopf.
- Mein Lieblingsrestaurant... ist zurzeit das „Heinsens“ in Ellerbek, das all unseren Ansprüchen stets gerecht wird.
- Meinen letzten Urlaub... verbrachte ich mit meiner Familie am Rügener Strand.
- Mich begeistern... Mitarbeiter, die Spaß an dem haben, was sie tun.
- Mich nerven besonders... das ewig Gestrige und Menschen, die daran festhalten wollen.
- Was war Ihnen im Beruf wichtig? Täglich zu lernen und aus allem etwas Positives zu ziehen.

und ist ein großer Fan von Tofu, der für ihn „unendlich viel schmackhaftes Potenzial bietet“. Neben Vollkost, leichter Vollkost und vegetarischer Kost gewährleistet der Küchenchef in Zusammenarbeit mit einem Team von Ernährungsmedizinern weitere 25 Kostformkombinationen und leistet seinen Beitrag zur Spezialisierung der Klinik auf Verdauungskrankheiten.

Rückblende. Scherer ist sich seiner Berufung früh sicher. Praktikum und Kochausbildung folgen die ersten Positionen in der Sterneküche. Schon 1993 gelingt der Sprung ins Hamburger Vier Jahreszeiten. „Das war damals die Nummer eins in Deutschland“, erinnert er sich. „Ich wollte mich weiter perfektionieren. Aber es gab lange Wartelisten und ich bekam eine Absage.“ Beim Spätdienst im Sheraton Salzburg erweist sich dessen Generaldirektor als einflussreich: „Herr Scherer, warum sagen Sie denn nichts?“, reagiert er charmant österreichisch. „Ich kenne doch den Direktor, und dann sollte das doch kein Problem sein.“ Hamburg bietet dem gebürtigen Frankfurter prominente Stationen als Sternekoch. „Mein Ziel, ein 5-Sterne-Haus zu führen, hatte ich mit 30 Jahren erreicht“, stellt der leidenschaftliche Spitzenkoch stolz fest. Anfang 2014 eröffnet die Einladung ins Israelitische Krankenhaus ganz neue Ziele: die Entwicklung einer gehobenen Frischeküche für die Klinik bei hoher Gestaltungsfreiheit im Job samt guter Work-Life-Balance. Auf die Frage, ob er hinter oder vor seinem Team stehe, erklärt er: „Ich stehe mitten drin!“ Soviel Spirit ist ansteckend: Auch seine Auszubildende brennt für den Beruf und berichtet mit „Jaras Blog“ unter [www.youngcook.de](http://www.youngcook.de) über ihre Ausbildung.

*Frauke Brodkorb-Kettenbach*

## POSITIONEN



### Catering/Gastronomie

Wechsel auf der Führungsebene: **Jörg Rutschke**, seit Juni 2015 Geschäftsführer National Accounts bei Eurest und bereits zwischen 2004 und 2010 für die Compass Group Deutschland GmbH tätig, hat das Unternehmen verlassen.

● **Nicole Isermann**, seit rund zehn Jahren bei dem Cateringunternehmen L & D verantwortlich für Presse und Kommunikation, verlässt den Arbeitgeber und wagt einen Neustart bei Naturparke Deutschland.

● **Michael Falkenreck** ist neuer Abteilungsleiter Hochschulgastronomie im Studentenwerk Osnabrück. Er tritt damit die Nachfolge von **Annelen Trost** an, die über 40 Jahre im Studentenwerk arbeitete, seit 2007 als Verantwortliche von sechs Mensen und Cafeterien an drei Standorten mit täglich bis zu 10.000 Mittagessen.



● **Dr. Oliver Dörschuck** (Bild links) wurde zum neuen CEO des Verkehrsgastronomie-Unternehmens SSP, The Food Travel Experts ernannt. Er übernimmt die Geschäfte für Deutschland, Österreich, die Schweiz, Frankreich, die Niederlande und Belgien

von **Cornelius Everke** (52), der das Unternehmen auf eigenen Wunsch und in bestem gegenseitigem Einvernehmen verlässt. Der 43-jährige Dörschuck war Touristikchef der TUI Deutschland und Chief Operating Officer für die DACH-Region und Polen.

### Food



**Thomas Büscher** zeichnet ab sofort verantwortlich für Maßmer ProfiLine als neuer Leiter Gastronomie- und Großverbraucher-Service der Ostfriesischen Tee Gesellschaft. Der 56-jährige Vertriebsprofi ist Nachfolger von **Ralf Niggemann**, der das Unternehmen nach zwölf Jahren auf eigenen Wunsch verlassen hat. Büscher gilt im Gastronomie- und Großverbraucherbereich als Insider mit besten Vertriebskontakten



● **Oliver Bartelt** übernahm zum 1. August 2017 als Head of Corporate Communications die Leitung der Unternehmenskommunikation für die DMK Group, einem der größten Molkereiunternehmen Deutschlands. Bartelt bringt fast 20 Jahre Erfahrung in verschiedenen Konsumgüterbereichen mit. Er kommt vom weltweit tätigen Brauereikonzern Anheuser-Busch InBev, wo er seit 2008 arbeitete.



● **Markus Koll** ist seit Juli 2017 neuer Geschäftsführer der Lifebrands Natural Food GmbH und der Mathis Boulangerie GmbH in Hamburg. Er folgt in dieser Position auf den Inhaber, **Lars Frederik Ellerbrock**, der mit seiner Frau **Caroline Ellerbrock** in den Beirat der Lifebrands GmbH wechselt. Nach zwölf Jahren als Prokurist und Bereichsleiter Vertrieb bei der Hack AG wird Koll die Unternehmensbereiche Hot Beverages, Healthy Snacking, Private Label und Mathis Boulangerie weiterentwickeln.

### Non-Food

**Dr. Ilham Kadri** wurde am 1. August 2017 zur Vorsitzenden der Geschäftsführung von Diversey berufen. Sie soll die Marktposition des Unternehmens festigen und weiter ausbauen. Die Physikerin, Chemikerin und Chemieingenieurin ist Gründerin des „The ISSA Hygiene Network“ und Beiratsmitglied von Catalyst.