

vermutet, der Lizenzgebühren für sein mobiles Betriebssystem erhebt und Google Wettbewerbsverzerrungen vorwirft.

Miele Professional:

Vorteil bei Kauf von Spülern

Wer bis zum 31.10.13 in neue Spülprofis mit Tanksystem von Miele investiert, profitiert von einer Bonus-Aktion „Auftanken“. Beim Kauf der Frontladegeräte (Modell G 8066 und Gläserspüler PG 8067) werden € 200,- zurückgezahlt, die Erstattung beim Erwerb des Haubentankgeschirrspülers G 8072 beträgt € 500,-. Die Rückvergütung erfolgt durch die Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland.

HOTELLERIE & GASTRO INTERNTIONAL

Gastronomie in Frankreich:

Unterschiede verwischen

Salat aus der Tüte ebenso wie Crème brûlée, Sauce aus dem Eimer: Immer mehr Gaststätten nutzen vorgefertigte Industrieware, sogenannte Convenience. In Frankreich gibt es jetzt eine Initiative, die den Begriff „Restaurant“ schützen lassen will, wie Spiegel online berichtet und sich dabei auf die Agentur Reuters stützt.

Rind in Rotwein, Lammkarree mit Knoblauch, Bouillabaisse oder Quiche Lorraine: Es sind die Klassiker der regionalen Küche, die Frankreich den Ruf großer Kochkunst beschert haben und zum Ruhm der Nation beitragen wie Champagner oder die Grand Crus. Doch kulinarischem Genuß, von der Unesco 2010 auf Empfehlung von *Nicolas Sarkozy* - unser Foto - in den Rang des Weltkulturerbes erhoben, weil damit die „wichtigsten Momente im Leben gefeiert werden“, droht Unheil.

Wo normalerweise Zwiebelsuppe, Rieslinghuhn und Zitronentarte – handgemacht - serviert wurden, gibt es jetzt Fast Food. Die Mittagspause, einst ein ausgiebig zelebriertes Ritual im Restaurant an der Ecke, ist während der vergangenen 40 Jahre von

Ubert Gastrotechnik:

Stattete Mensa aus

Der Raesfelder Großküchenhersteller wurde vom Kölner Studentenwerk beauftragt, in der Mensa an der Zülpicher Straße den gesamten Ausgabebereich zu erneuern. Hier werden 6000 Essen pro Tag ausgegeben, davon 1200 im neuen Express-Restaurant mit weiteren 170 Sitzplätzen, die durch verkleinerte Ausgabestationen hinzugewonnen werden konnten. Der Frischkoch-Bereich mit sechs Ausgabestationen (vorher zwei) bietet für jeden Geschmack etwas von asiatischen Spezialitäten zubereitet im Wok oder auf dem Teppanyaki-Grill bis hin zu Pizza und Pasta.

eineinhalb Stunden auf knappe 38 Minuten geschrumpft, fast auf deutsches Niveau.

Die französische Traditionsgastronomie hat es schwer. Der Absatz der Fast-Food-Branche hat 2012 erstmals in der Geschichte den der Gaststätten übertroffen, in denen das Essen am Tisch serviert wird. Und daran dürfte sich so schnell wenig ändern. Denn



der Niedergang der Kochkultur hat sogar die Bastionen solider Gastronomie erreicht. Nicht nur in Fast-Food-Ketten, sondern auch in Bistros und Brasserien gibt es zunehmend vorgefertigte Bestandteile.

Der Dekadenz am Herd hat der Berufsverband Synhorcat den Kampf angesagt. Die Vereinigung von Hoteliers, Gastronomen und Café-Besitzern will den Begriff „Restaurant“ schützen lassen. Bislang gilt für die Bezeich-

nung nicht mehr als die Definition aus dem Standardwörterbuch „Petit Robert“: „Ein Restaurant ist ein Ort, an dem gegen Geld Essen serviert wird“.

Damit soll es der Initiative folgend bald vorbei sein - statt dessen wollen diese Leute einen Standard wie bei Weinen, wo die Bezeichnung AOC („Appellation d'Origine Controlée“) Herkunft und Qualität garantiert.

„Wir wollen Transparenz und Qualität“, so Synhorcat-Präsident *Didier Chenet*. „Ein Gesetz soll festschreiben, daß man in einem Restaurant der Kundschaft Speisen vorsetzt, die vor Ort gekocht wurden, mit frischen Zutaten.“

Wie es heißt, sollen gut 80 Prozent der Köche den Vorschlag im Grundsatz befürworten. Er stößt bei Kantinen, Imbissen und Sandwich-Läden auf Widerstand. Deren Interessenvertretungen - insgesamt sechs Organisationen - haben massiven Widerstand angekündigt. Sie warnen davor, Verwirrung bei Kunden und vor allem ausländischen Touristen zu stiften. Sie fürchten Kontrollen, steigende Kosten und sehen die „Vielfalt“ der heimischen Gastronomie gefährdet.

Didier Chenet, der auf die Unterstützung von Abgeordneten, Senatoren und von Tourismusministerin *Sylvie Pinel* rechnet, ist dennoch optimistisch: Immerhin 96% der Franzosen sind für ein Gütesiegel. Die Verfechter der billigen Gastronomie haben ausgespielt, glaubt Chenet. „Ein Restaurateur arbeitet nicht mit Schere und Mikrowelle...“ Ein Gesetz soll her, welches das regelt.

Gütesiegel werden also auch in der französischen Gastronomie so modern wie sie es in der deutschen schon lange sind, wie vorab auf www.nfh-online.de zu lesen war.

Ferienimmobilien in Griechenland

Markt stabilisiert sich

Der rasante Anstieg der Preise für Ferienimmobilien, den Griechenland nach der Einführung des Euro erlebte, fand mit der Rezession infolge der Schuldenkrise ihren