

Vorsprung durch Wissen

GASTRONOMIE[®] *report*

8005 | Einzelpreis € 9,00

2 | 2026

**Top-Thema:
Bio & Regional in
der Gastronomie**

**Essen & Trinken:
Bayerischer Bier-
markt im Umbruch**

**Markt & Neuheiten:
Küchentechnik im
Fokus**





Alle Räume – wie etwa die Jägerstube – bekamen ein Facelift. Fotos: Gabler | www.gasthof-hinterbruehl.de

karte des Gasthofs stehen Klassiker wie der Schweinebraten (16,90 Euro) und der Zwiebelrostbraten (33,50 Euro) aber auch Vegetarisches und Veganes darunter ein Veggie Burger (17,50 Euro). Der junge Küchenchef setzt auf Handwerk und Selbstgemachtes, sogar die Saiblingfilets werden hausgebeizt und im Haus geräuchert. Witzige Offerte ist das „Maurermontagsangebot“ – Schäufele und Knödel sowie eine Halbe Augustiner vom Fass für 20,50 Euro. Werktags gibt es auch Mittagsschmankerl für nur 10,90 Euro.

Neues Nutzungskonzept

Die Lerch Genusswelten haben mit dem Mitarbeiter-Campus „Schönblick“ in Oberjoch ein einzigartiges Angebot für ihre Mitarbeitenden geschaffen. Dazu hat das Unternehmen ein zuvor leerstehendes ehemaliges Hotelgebäude gepachtet und gemeinsam mit regionalen Partnern umgebaut. Auf diese Weise ist ein Ort entstanden, der Wohnen, Verpflegung und Gemeinschaft verbindet und die Lebensqualität der rund 160 Mitarbeitenden spürbar verbessert.

Ein zentraler Bestandteil ist das Verpflegungskonzept: Die Küche, deren Betrieb in den Händen von Auszubildenden in Küche und Service liegt, bietet Frühstück und Mittagessen sowie rund um die Uhr Obst und Getränke.

Für die Lerch Genusswelten ist „Schönblick“ ein strategischer Baustein im Employer Branding: Der Campus steigert die Attraktivität als Arbeitgeber und schafft ein Umfeld, das über klassische Mitarbeiterunterkünfte hinausgeht.



Pascal Woerlé (l.), Hoteldirektor Panoramahotel Oberjoch, und Daniel Jung, F&B Manager der Lerch Genusswelten, freuen sich über den neuen Mitarbeiter-Campus. Foto: Lerch Genusswelten | www.lerch-genuss.de

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION!

