



**Foodservice Consultants Society International  
Deutschland-Österreich e.V.**

Telefon +49 (0)211-5203627 · Fax +49 (0)211-5203626  
info@fcsi.de · www.fcsi.de

# Top-Auszeichnung für Björn Grimm

**Im Rahmen der diesjährigen FCSI EAME-Konferenz  
in Wien vergab der FCSI den Preis »Excellence in  
Management Advisory Services« an den Hamburger  
Berater Björn Grimm**



William Taunton FCSI – Worldwide President, Björn Grimm FCSI – Grimm Consulting und Frank Wagner – Präsident Deutschland Österreich e.V. (v.li.)

**Unter zahlreichen Bewerbungen aus der FCSI-Region EAME** (Europa-Afrika-Mittlerer Osten) wählte eine hochkarätig besetzte internationale Jury den Inhaber der Grimm Consulting ([www.grimm-consulting.com](http://www.grimm-consulting.com), [www.gastronomieberatung.de](http://www.gastronomieberatung.de)) als diesjährigen Preisträger aus und würdigte damit ein neues, patentiertes und erfolgreich implementiertes Beratungsangebot des erfolgreichen Gastronomieberaters. Das ausgezeichnete Beratungsprodukt »MysteryCooking« ist ein innovatives Konzept zur Eruierung und Verbesserung etwaiger Schwachstellen in den Küchen der Gastronomie.

Wie funktioniert »MysteryCooking«? Nach der Vorabanalyse der Zahlenwerke wird ein erfahrener Koch oder Küchenmeister anonym in das Unternehmen eingebunden, welcher sich dann unter realen, ungeschönten Bedingungen ein Bild von den operativen und wirtschaftlichen Abläufen verschaffen kann. Operative Stärken und Schwächen werden gemäß der Aufgabenstellung im Rahmen des »MysteryCooking« aufgenommen und somit konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der Situation entwickelt. »Ehrlich, ungeschminkt und vor allem praxisnah können wir im Rahmen des »MysteryCooking« tiefer und ehrlicher in jedes Unternehmen eintauchen, als durch jedes andere Beratungsprodukt. Unsere Erfahrungen ermöglichen die konkrete Eruierung der jeweiligen Schwachstellen, sodass absolut zuverlässig ein geeigneter Maßnahmenplan entwickelt werden kann«, so Björn Grimm FCSI. H. DORN-PETERSEN

**WEINTIPP**

# BESSER ALS »DER BESTE«

Früher hieß er Ruländer und war im Geschmack schwergewichtig und süß. Dann wurde unter dem Synonym Grauburgunder daraus ein würziger, betont herber Wein, der dem Pinot gris aus dem Elsass und dem Pinot Grigio aus Italien locker Paroli bietet

»Der beste Pinot gris der Welt kommt aus dem Elsass« stand kürzlich in einer dick aufgetragenen Presseinformation über den Concours Pinot gris du monde. Der Wein wurde verkostet und als solide und würzig empfunden. Aber im Vergleich mit dem Grauburgunder aus einem badischen Topgut hätte er mit Abstand den Kürzeren gezogen. In dem Wein spürt man viel Erfahrung. 1982 hatte der damalige Senior des Betriebs in Oberrotweil, Hans-Joachim Freiherr von Gleichenstein, als einer der ersten Erzeuger am Kaiserstuhl vom süßen, nicht mehr gefragten Ruländer auf herben Grauburgunder umgestellt. Trockenem Ruländer gab es bei ihm schon einige Jahre vorher. Als er 2002 an seinen Sohn Johannes übergab, nahm der sich vor, noch mehr das Potenzial der Sorte zu wecken. Schließlich ist jeder dritte Rebstock auf den 50 Hektar des Gutes ein Grauburgunder. Man investierte viel in Bodenqualität, Kellertechnik und weinfachliche Beratung und leistete sich auch gelegentliche spannende Experimente (lange Lagerung im Holz). Gleichenstein, selbst Winzer, studierter Oenologe und Techniker für Weinbau mit internationaler Erfahrung, konnte dabei auf ein eingespieltes Team mit Kellermeister Odin Bauer und Außenbetriebsleiter Franz Galli setzen, die sich bestens ergänzen. RUDOLF KNOLL



**Wein:** 2015 Grauburgunder Oberrotweiler Henkenberg trocken Kaiserstuhl

**Geschmack:** Zarte, klare Würze im Aroma mit einem Hauch Mineralität, die sich im Geschmack fortsetzt; sehr druckvoll, saftig, lang und vielschichtig, feine Ausgewogenheit.

**Passt zu:** Kalbfleisch, gebratenem und gedünstem Fisch, Nudelgerichten und Schäufele.

**Preis:** 10,50 Euro zzgl. MwSt. **Bezug:** Weingut Freiherr von Gleichenstein, Bahnhofstraße 12, 79235 Oberrotweil, Tel. 07662-288, [weingut@gleichenstein.de](mailto:weingut@gleichenstein.de), [www.gleichenstein.de](http://www.gleichenstein.de)