



Der Genussbotschafter

Otto Geisel, ehemals Vorsitzender von Slow Food Deutschland, setzt sich heute als Einzelkämpfer im Hintergrund für Nachhaltigkeit ein. Auch die Gemeinschaftsverpfleger will er ins Boot holen.

Es ist nicht einfach, für den Münchner eine treffende Berufsbezeichnung zu finden, die seine zahlreichen Aktivitäten auf einen Begriff bringt. Geisel erstellt als öffentlich vereidigter Sachverständiger für Deutsche Weine Gutachten und Expertisen, leitet das Münchner Institut für Lebensmittelkultur, berät Gastronomen und Hoteliers. Am besten bezeichnet man ihn als Fachmann für Gaumenfreuden, der mit dem sein Geld verdient, was

ihm am Herzen liegt. Und das ist nicht nur der kulinarische Genuss. Sondern vor allem der Erhalt einer entschleunigten Esskultur, die tradierten Werten verpflichtet ist. Geisel selbst spricht von „Lebensmittelkultur“ und meint damit eine ganzheitliche Sichtweise auf unsere Ernährung, die bewusst kulturelle Aspekte wie Sinnlichkeit, regionale Herkunft und soziale Verantwortung integriert. Der Lebensmittelkultur widmet sich auch ein von Geisel initiiertes Wahlfach am Campus Ravensburg der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW), das Anfang Oktober erstmals im Rahmen des Master-Studiengangs „Business Management Tourismus“ angeboten wird. Das Ganze ist ein Novum in der hiesigen Weiterbildungslandschaft, allerdings nach Geisels Überzeugung für die Glaubwürdigkeit der Nachhaltigkeitsbewegung unabdingbar: „Wir müssen wissenschaftlich belegen, dass regionale Netzwerkkonzepte zur Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln tragfähig sind.“ Der 51-Jährige koordiniert die inhaltliche Ausgestaltung des Wahlfaches.

Otto Geisel

Der 51-Jährige diplomierte Hotelbetriebswirt führte 25 Jahre das Bad Mergentheimer Hotel Victoria. Von 2006 bis 2009 fungierte er als Vorsitzender von Slow Food Deutschland. Seit 2010 ist Otto Geisel selbstständiger Sachverständiger für Weinbewertung und Gastronomieberater. Darüber hinaus leitet er das von ihm gegründete Institut für Lebensmittelkultur in München und organisiert den Internationalen Eckart-Witzigmann-Preis („Eckart“) für herausragende Kochkunst.

„Landwirte, Verpflegungsprofis und Schulträger sollten miteinander vernetzt werden.“

Seit Jahren propagiert der Familienvater nachhaltiges Ideengut, engagiert sich für Themen wie Heimat und handwerklich hergestellte Lebensmittel, Regionalität und Entschleunigung. Vier Jahre lang amtierte er als Vorsitzender von Slow Food Deutschland, belegte mit der von ihm ins Leben gerufenen Slow Food Messe in Stuttgart, welche wirtschaftliche Zugkraft nachhaltig hergestellte Lebens-

Fragebogen

- **Lieblingessen?** Landgockel aus dem Ofen mit Gemüse
- **Rezept gegen Stress?** Ein Glas Rotwein
- **Lieblingsrestaurant?** Patscheider Hof in Südtirol
- **Bester TV-Koch?** Jamie Oliver
- **Letzter Urlaub?** Südtirol
- **Berufliches Ziel 2012?** Eine Ratgeber-Plattform für Schulen und Kindergärten, ins Leben rufen mit Fragen zum Thema Verpflegung

mittel regionaler Erzeuger entfalten können. Seit 2010 bevorzugt Geisel nun die Rolle des Netzwerkers in der zweiten Reihe – ein von seiner Sache überzeugter Idealist, der im Hintergrund die Fäden spinnt. Einflussreiche Menschen unterschiedlichster Professionen holt er zusammen, damit Dinge in Bewegung kommen. Wie zum Beispiel auf dem wissenschaftlichen Symposium „Kantine der Zukunft“, das in diesem Herbst erstmals den Eckart-Witzigmann-Preis begleitet. Anfang September entwickelte Deutschlands Kochelite von Witzigmann bis Winkler bei Partner BMW gemeinsam mit Studenten und Journalisten Konzeptansätze für eine nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung. Mut machen, neue Wege zu gehen, „diese Arbeit macht unheimlich Spaß“, sagt Geisel. Dazu gehört auch, „hin und wieder ein bisschen Sand ins Getriebe werfen.“ So hofft er nun, den Verpflegungsverantwortlichen in Unternehmen, Schulen, Kindergärten durch das Symposium klarzumachen, dass Nachhaltigkeit in der GV durchaus machbar ist – ohne, dass es im Wareneinsatz teurer wird. Seine Vision ist eine Informations- und Schaltstelle für Schulleiter, Pädagogen, Verwaltungsbeamte, die Hilfestellung bei der Einrichtung einer nachhaltig konzipierten Schulmensa brauchen. „Das Ziel muss heißen, Landwirte vor Ort, Verpflegungsprofis und Schulträger miteinander zu vernetzen.“ Privat achtet der Netzwerker darauf, möglichst wenig Lebensmittel wegzuworfen. Der „leere Kühlschrank“ ist ein seit Jahren gepflegtes Familienritual am Sonntagabend. Und als echter Münchner liebt er es, auf dem Viktualienmarkt frische Steinpilze oder Kartoffeln zu besorgen.

Ulrike Vongehr

Neue Positionen

Service



Mark Gergs verstärkt als Senior Consultant das Team der Profil Gastronomie Planung + Innovation GmbH in Kriftel. Der 41-Jährige war zuvor bei führenden Unternehmen der Systemgastronomie und Cateringbranche tätig – zuletzt als Director Operations bei Eurest.



■ **Michael Möhring**, 51, übernimmt zum 1. Oktober 2012 in der Igefa die Vertriebsleitung im Bereich Gebäudereinigung, Industrie, Systemgastronomie und Catering. Er ist damit verantwortlich für die Betreuung und Weiterentwicklung der Geschäftsaktivitäten mit nationalen Großkunden. Zuletzt trug er die Verantwortung als Vertriebsleiter für nationale Großkunden der Edeka-Gruppe im Food-Service-Segment.

Verbände



Katja Pfeifer verstärkt seit September den Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. (BDV) als Marketingreferentin. In ihrer Position ist die 36-Jährige für den neuen Web-Auftritt und sämtliche Publikationen des Verbands zuständig und darüber hinaus Ansprechpartnerin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Die Stelle wurde neu geschaffen.

Food

Erik van den Einden ist neuer Geschäftsführer der Unifine Food & Bake Ingredients GmbH in Darmstadt. Er folgt auf die langjährige Geschäftsführerin **Eva-Maria Hauenstein**, die das Unternehmen zum 1. Oktober für eine kreative Auszeit verlässt. Van den Einden ist bereits seit mehr als zehn Jahren Mitglied des Managementteams und hatte bisher die Gesamtverantwortung für Marketing & Sales D-A-CH und den europäischen Export.

■ **Jörg Baumgart** und **Christian Kessy** sind mit Wirkung zum 1. Oktober 2012 zu Mitgliedern des Vorstandes der Apetito AG in Rheine bestellt. Baumgart, 44, übernimmt die Verantwortung für das Ressort Finanzen und tritt damit die Nachfolge von **Wolfgang Dreuse** an, der 15 Jahre lang das Vorstandsressort Finanzen und Informationstechnologie der Apetito AG geleitet hatte. Baumgart ist bereits seit 2007 bei Apetito als Hauptabteilungsleiter verantwortlich für den Bereich Controlling. Als Verantwortlicher für den Bereich Produktion und Einkauf folgt der 47-jährige Kessy auf **Dr. Manfred Konietzko**, der sein Vorstandsressort ebenfalls 15 Jahre begleitet hatte und wie Dreuse in Ruhestand geht.

Technik



Roger Loetzner ist jetzt als Sales Director International Markets für Brita Professional tätig. Der 55-Jährige ist zuständig für den Auf- und Ausbau der Distributorenmärkte und die Überseeesellschaften und verfügt über langjährige Branchenkenntnisse im Bereich Foodservice.