

Klinken ohne Keime

Haus Stemberg setzt auf antimikrobielle Türgriffe

VELBERT-NEVIGES. Außer der Qualität ihres Essens ist den Köchen Walter und Sascha Stemberg die Hygiene in ihrem Haus Stemberg in Velbert-Neviges ein besonderes Anliegen. Das geht weit über die Küchenhygiene hinaus. An den Türen des Gourmetrestaurants sind im Sanitärbereich keine herkömmlichen Beschläge mehr angebracht. Sie wurden ausgetauscht gegen die antimikrobiellen Türbeschläge Cleanic, die der Herstellerfirma Wilhelm May keine Chance lassen.

Der Hintergrund: Kupfer wirkt gegen Keime. Diese Eigenschaft wird für die Herstellung der Türbeschläge genutzt, um der Gefahr der Übertragung von Keimen entgegenzuwirken. Die Cleanic-Kupferbeschläge reduzierten fortlaufend die Keimzahl, so der Her-

steller. Bis zu 99,9 Prozent der Keime (auch multiresistente Erreger) würden innerhalb kurzer Zeit auf Kupferoberflächen abgetötet. So können die Gäste der Stembergs nach dem Händewaschen auf den Toiletten bedenkenlos die Türklinken anfassen. *eck*

► www.haus-stemberg.de



Alles im Griff: Walter (rechts) und Sascha Stemberg
Foto: Restaurant

Beste Weinkarte gesucht

Teilnehmende Restaurants müssen Bordeaux-Experten sein

BAD ÜBERKINGEN. Das Gourmet-Magazin *Der Feinschmecker* zeichnet wieder die beste Weinkarte aus. Im Mittelpunkt stehen dieses Jahr Bordeaux-Weine. Die Aktion hat sich laut Veranstalter in den Vorjahren bewährt und findet 2010 zum dritten Mal statt. Der schwäbische Mineralbrunnen Teinacher ist zum ersten Mal Partner des Wettbewerbs.

Und wie können Gastronomen teilnehmen? Ab sofort und noch bis Ende August sind die Leser des *Feinschmecker* aufgerufen, dem Magazin Häuser mit einer besonders bemerkenswerten Weinauswahl mit Bordeaux-Schwerpunkt zu nennen. Restaurants und Hotels mit einer überdurchschnittlichen Bordeaux-Karte können sich aber auch selbst empfehlen. Im Herbst entscheidet dann eine Experten-Jury über



Begehrt: Spitzen-Bordeaux *Foto: Pixello*

die Einsendungen. Eines der Jurymitglieder wird die Sommeliere Christina Hilker sein. Die Weinkarte mit dem besten Bordeaux-Angebot wird mit dem Award „Weinkarte des Jahres“ gewürdigt, weitere Restaurants und Hotels erhalten Auszeichnungen und können sich über Urkunden und Plakette freuen. *red*

► www.ausgezeichnet-geniessen.de



schen twittern. Deshalb kommt auch das Gastgeber an dem Online-Dienst kaum vorbei **16**

Pfiffige Konzepte gefragt

Welche Gastronomie-Konzepte bei Investoren ankommen, dies und mehr zeigt der 1. Deutsche Gastro-Immobilien Kongress **17**

Anzeige

hotline
sales & marketing
Das Extra für Sie und Ihre Gäste
hotlinesoftware.de