

02  
2016

Informationen aus erster Hand für die Mieter und Partner der Fränkel-Unternehmen

# FränkelNEWS

## GEFEIERT

Mieterfest in Stockerholz

## GETROCKNET

Seite 2 Dry Aged Beef liegt im Trend

## GELAUFEN

Seite 3 Fränkel beim AOK-Firmenlauf

Seite 4



Fränkel AG begrüßt neuen Mieter an der Ravensburger Straße

## Asiatische Spezialitäten in stilvollem Ambiente

Wohlschmeckende Speisen aus dem Reich der Mitte gibt es ab September an der Ravensburger Straße in Friedrichshafen. Die Fränkel AG begrüßt die ASIA World als neuen Mieter in den ehemaligen Räumen der Aro-Teppichwelt. Die Einrichtungsarbeiten sind in vollem Gange und lassen Großes erwarten. Die **ASIA World** betreibt bereits mit gutem Erfolg Filialen in Straubing, Landshut und München.

„Wir wollten ein Alleinstellungsmerkmal und waren sehr schnell vom Konzept der ASIA World begeistert“, erläutert Fränkel-Vorstand Peter O. Buck die Entscheidung für den neuen Mieter. Überzeugt hat dabei vor allem die Liebe zum Detail, trotz der Größe. Nicht ein Teil der Einrichtung ist nachgebaut. Jedes hier verbaute Stück stammt aus China. Ebenso original sind die angebotenen Speisen, die an Wok, Grill und Herd ausschließlich von chinesischen Köchen zubereitet werden.

Insgesamt bietet das neue Restaurant 550 Sitzplätze, in verschiedenen Themen-

bereichen. Ein Sushi-Raum wird ergänzt durch ein großes Running-Sushi Buffet, während mehrere offene Räume mit großen Tischen Gesellschaften jeder Größe Platz bieten. Ein Besuch auf der Baustelle lässt bereits das neue Reich der Mitte in Friedrichshafen erahnen.

Schon jetzt vermittelt die Inneneinrichtung, einen Hauch exklusiver asiatischer Lebensart. Handwerker sind mit kunstvollen Stuckarbeiten oder der Installationen einer Lampe aus über 1.000 einzelnen Glasrohren beschäftigt. Asiatische Ornamente auf Trennwänden, die kunstvolle Wand- und Decken-

gestaltung sowie ein ausgefeiltes Lichtkonzept, mit vielen Elemente indirekter Beleuchtung, runden diesen Eindruck ab. Das großzügige Parkplatzangebot direkt vor der Tür nimmt dem Gast bereits die erste Sorge, die sich bei einem Restaurantbesuch in der Innenstadt normalerweise stellt. Die Filiale in Friedrichshafen wird die vierte einer Kette sein, die bereits erfolgreich Niederlassungen in Straubing, Landshut und München betreibt. Peter O. Buck ist vom Erfolg des Konzeptes überzeugt: „Weil es das bei uns in der Gegend in dieser Form noch überhaupt nicht gibt,“ so der Vorstand der Fränkel AG. ■



### GRUND ZUM FEIERN

Herzlichen Glückwunsch: Die Fränkel AG hat Sarar Cengiz bei einer Feier im Fränkel-Kochstudio zu seinem 70. Geburtstag gratuliert. Der ehemalige Mitarbeiter war gut 20 Jahre bei Fränkel aktiv und erster Ansprechpartner in der Haus-Werkstatt sowie für Reparaturen in den Immobilien. ■

### JESSICA SPIELER WIRD BAUBETRIEBSWIRTIN PLUS

Zum 1. September 2016 wird Jessica Spieler ihre Ausbildung zur Baubetriebswirtin PLUS bei der Fränkel AG aufnehmen. Sie wird dabei ein sogenanntes ausbildungsintegriertes Duales Studium absolvieren. Dabei kombiniert sie die praxisorientierte kaufmännische Ausbildung im Betrieb mit den in der Hochschule vermittelten theoretischen Grundlagen eines betriebswirtschaftlichen

Studiums. Nach vier Jahren wird sie somit neben dem kaufmännischen IHK-Abschluss gleichzeitig einen Bachelor-Abschluss vorweisen können. Der Studiengang Betriebswirtschaft (Bau und Immobilien) sowie die Bauwirtschaft Baden-Württemberg haben erstmals in Deutschland gemeinsam das kooperative Studienmodell Baubetriebswirt PLUS entwickelt. ■



### PETERS WIRD SCHÄFER

Die besten Wünsche zur Hochzeit gehen an die Sekretärin des Vorstandes, Miriam Schäfer, die seit ihrer Heirat am 29. Juli 2016 nun nicht mehr Peters heißt. ■



### MIETERFEST IN STOCKERHOLZ

Am 17. September lädt die Fränkel AG alle Mieter in den Stockerholz zum großen Mieterfest ein. Wie vor drei Jahren bei der Premiere in einer der Mieteinheiten, werden nun weitere Bewohner der Siedlung zu einem netten Beisammensein eingeladen. Ähnlich wie bei einem Straßenfest ist mit Gegrilltem und Getränken für das leibliche Wohl gesorgt. Eine Hüpfburg und Bastelangebote für Kinder runden das Angebot des gemütlichen Nachmittages ab. ■



### BELOHNUMG FÜR TREUE MIETER

Fränkel hat alle Mieter, die seit zehn, 15, 20 oder 25 Jahren in einer Fränkel-Wohnung leben, zu einem gemeinsamen Kochabend in das firmeneigene Kochstudio eingeladen. Insgesamt hatten 42 Mieter-Jubilare so die Gelegenheit, Fernsehkoch Helmut Feuerlein bei einem gemütlichen Nachmittag in die Töpfe zu schauen und die Feinheiten der gehobenen Küche aus erster Hand kennenzulernen. „Dass die Menschen teilweise über mehrere Jahrzehnte bei uns wohnen, ist für uns das beste Zeichen, dass sie sich wohlfühlen“, sagt Oliver Keim, Teamleiter der Wohnungsverwaltung. ■



## Dry Aged Beef immer beliebter

Mit gleich zwei Veranstaltungen widmet sich das Fränkel-Kochstudio in dieser Saison dem Thema Dry Aged Beef. Das in Vergessenheit geratene traditionelle Reifungsverfahren erfreut sich bei Steak-Freunden derzeit wieder besonderer Beliebtheit. Unter der Überschrift „Meat meets Beer“ steht am 3. November ein Kochkurs für 12 Personen auf dem Programm, während am 28. Januar 2017 Fleischsommelier Christoph Grabowski einen ganzen Abend zu diesem Thema gestalten wird. Die Trockenreifung, das sogenannte Dry Aging ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen

gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Während der Reifung entwickeln Dry Aged-Steaks einen ganz besonderen, buttrig-nussigen Geschmack. Das Dry Aged-Fleisch ist schwarz wie Blutwurst und hart wie Brotkruste, darüber wuchert ein feiner Flaum aus Schimmel. Vor dem Verzehr muss die äußere Schicht weggeschnitten werden, weil sie durch die Luft hart, schimmelig und ungenießbar geworden ist. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef so teuer ist. ■

## Dem Genuss verpflichtet

Das neue **Kursprogramm** ist jetzt buchbar: Auch in der kommenden Herbst-Winter-Saison bietet das Fränkel-Kochstudio wieder attraktive Kochabende mit Fernsehkoch Helmut Feuerlein und Kochkurse der Extraklasse. Unter [fraenkelkochstudio.de](http://fraenkelkochstudio.de) können Sie bequem Tickets für die Veranstaltungen buchen.

### MEDITERRANER KOCHABEND

**12. September, 18:30 Uhr,**  
**55 Euro,** (max. 20 Teiln.)

### TAPAS-KOCHABEND

**19. September, 18:30 Uhr,**  
**49 Euro,** (max. 20 Teiln.)

### KÄSESEMINAR

**27. September, 18:30 Uhr,**  
**25 Euro,** (max. 25 Teiln.)

### MESSER-SCHLEIFKURS VON DER FIRMA WÜSTHOF

**13. Oktober, 18:30 Uhr,**  
**20 Euro,** (max. 15 Teiln.)

### GAR(EN)ABEND (VAKUUMGAREN)

**18. Oktober, 18:30 Uhr,**  
**49 Euro,** (max. 12 Teiln.)

### FONDUE-ABEND

**26. Oktober, 18:30 Uhr,**  
**30 Euro,** (max. 20 Teiln.)

### „MEAT MEETS BEER“ MIT DEM DRY AGER

**3. November, 18:30 Uhr,**  
**89 Euro,** (max. 12 Teiln.)

### LANGER EINKAUFABEND BEI FRÄNKEL MIT VERKÖSTIGUNG

**4. November 2016, 18 Uhr**

### KÄSE + WEIN

**10. November, 18:30 Uhr,**  
**40 Euro,** (max. 20 Teiln.)

### ITALIENISCHER KOCHABEND

**17. November, 18:30 Uhr,**  
**49 Euro,** (max. 20 Teiln.)

### WEIHNACHTSMENÜ

#### KOCHABEND

**22. November, 18:30 Uhr,**  
**69 Euro,** (max. 20 Teiln.)

### KOCHKURS „LEICHTE KÜCHE“

**12. Januar, 18:30 Uhr,**  
**69 Euro,** (max. 12 Teiln.)

### „FISCHLEIN DECK DICH“

#### KOCHABEND

**17. Januar, 18:30 Uhr,**  
**79 Euro,** (max. 20 Teiln.)

### FLEISCHABEND MIT FLEISCHSOMMELIER CHRISTOPH GRABOWSKI

**28. Januar, 18:30 Uhr,**  
**149 Euro**



## Rege Nachfrage in Eriskirch

Fränkel baute derzeit in **Eriskirch** an der Greutherstraße zwei moderne Acht-Familien-Häuser. Das Erdgeschoss steht bereits. Die Häuser werden nun Etage für Etage bis zum kommenden Mai weiterwachsen. Schon jetzt ist die Nachfrage groß.

„Es haben sich bereits etliche Interessenten bei uns gemeldet“, berichtet Fränkel-Prokurist Heribert Nagel. „Es zeigt sich, dass die zentrumsnahe Lage so beliebt ist wie erwartet. Wir nehmen die Anfragen auf und informieren.“ Tatsächlich

punkten die Wohnungen mit Designbodenbelag, elektrischen Rolläden an den Südfenstern, modernen Designbadezimmer und bodentiefen Fenstern. Die beiden Häuser erhalten zudem eine eigene Tiefgarage, zwölf oberirdische

Parkplätze, ein ausgeklügeltes Müllkonzept und Fahrradstellplätze. „Bislang sind wir im Zeitplan. Wenn alles nach Plan läuft, sind die Wohnungen nächstes Jahr im Sommer bezugsfertig“, so Nagel. ■

## Erfolgreicher AOK Firmenlauf 2016

Zehn Mitarbeiter der Fränkel AG haben am 11. Mai dieses Jahres erfolgreich am 2. AOK Firmenlauf in Friedrichshafen teilgenommen. Während der Spaß an der gemeinsamen Aktion im Vordergrund stand, haben sich die teilweise ungetriebenen Läufer mit der eigens engagierten Personaltrainerin Tanja Anger im Vorfeld bestens auf den Lauf vorbereitet. Alle zehn kamen gut gelaunt ins Ziel. Die Laufgruppe wird ihr wöchentliches Training immer freitags auch weiterhin fortsetzen mit dem erklärten Ziel, auch nächstes Jahr wieder dabei zu sein. Der AOK-Lauf ist Teil der Firmenlaufserie BW-Running. ■



### Herausgeber:

Fränkel AG, Allmandstr. 6,  
D-88045 Friedrichshafen, Tel.: 0 75 41 - 92 10 - 0

### V.i.S.d.P.:

Peter O. Buck

### Redaktion und Layout:

Michael Tobias Content Marketing Ltd.

### Bildnachweis:

Fränkel AG (Seiten 1, 2, 3, 4);