

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS
pepper

DEPOT 1899
WIRTSHAUS · FRANKFURT

Eventlocation mit Geschichte
125 Jahre und kein bisschen eingerostet:
Das Depot 1899

Messesommer
Bemerkenswert sonnig

Gut vernetzt
Mehr Reichweite fürs Depot

On Duty
Manuel Glockenmeier

Crossover Kitchen
Herzhafter Maishähnchen-Flammkuchen

Messe Frankfurt Group

LIEBE Leser*innen

Herzlich willkommen zur Lektüre des aktuellen Newspepper.

Jeden Tag aufs Neue stellen wir die Weichen für die Zukunft und behalten dabei die Vergangenheit im Blick. Eine nachhaltige Entwicklung zum Wohl zukünftiger Generationen sollte Grundlage aller Entscheidungen sein. Im Rahmen unseres Unternehmens liegt dies in unserer Verantwortung.

Daher ist es kein Zufall, dass auch in diesem Magazin ein roter Faden Vergangenheit und Zukunft verbindet: Am Beispiel der Entwicklung des Sachsenhäuser Depots zeigt sich, dass der Wandel stets Chancen für Neues eröffnet und dabei Erhaltenswertes bewahrt werden kann.

Mit einem angepassten Konzept und optimierter Kommunikation wird das Profil des Depot 1899 als Location für Events deutlich geschärft. Wir wünschen uns, dass hier noch viele Jahre getagt, gefeiert und getanzt werden kann.

Begegnung und Austausch von Menschen auf internationaler Ebene sind Kernaspekte von Messen. In den vergangenen Monaten begrüßten wir in Frankfurt so viele Menschen aus aller Welt, wie seit vielen Jahren nicht mehr. Messen sind wichtig und sie sind gefragt. Der Optimismus und die Innovationskraft, die überall spürbar waren, lassen uns mit Freude auf die anstehenden Veranstaltungen schauen. In Kürze erwartet uns mit der Buchmesse ein Highlight, auf dem gesellschaftliche Themen und Zukunftsvisionen sicherlich wieder eine prominente Plattform finden.

Die Zukunftsvision von *accente* haben wir Ihnen vor genau einem Jahr hier im Newspepper vorgestellt. Sie stellt den Menschen in den Mittelpunkt unseres Handelns und wird aktiv gelebt. Mit „#PROUD TO BE *accente*“ haben wir kürzlich eine neue Initiative gestartet, die einen weiteren Baustein bildet, diese Vision mit Leben zu füllen.

Des Weiteren möchten wir Ihnen mit Manuel Glockenmeier unseren Bereichsleiter Restaurants sowie ein leckeres Crossover-Rezept von einem jungen Talent aus der Küche des Depot 1899 vorstellen.

Inhalt

3 Eventlocation mit Geschichte

125 Jahre und kein bisschen eingerostet:
Das Depot 1899

5 Messesommer

Bemerkenswert sonnig

Gut vernetzt

Mehr Reichweite fürs Depot

6 On Duty

Manuel Glockenmeier

Short News

- #PROUD TO BE *be accente*
- Neuer Messe-Supermarkt

7 Crossover Kitchen

Herzhafter Maishähnchen-Flammkuchen



Oliver Schell und Holger Schuster, Geschäftsführung

EVENTLOCATION mit geschichte

125 Jahre und kein bisschen eingerostet: Das Depot 1899

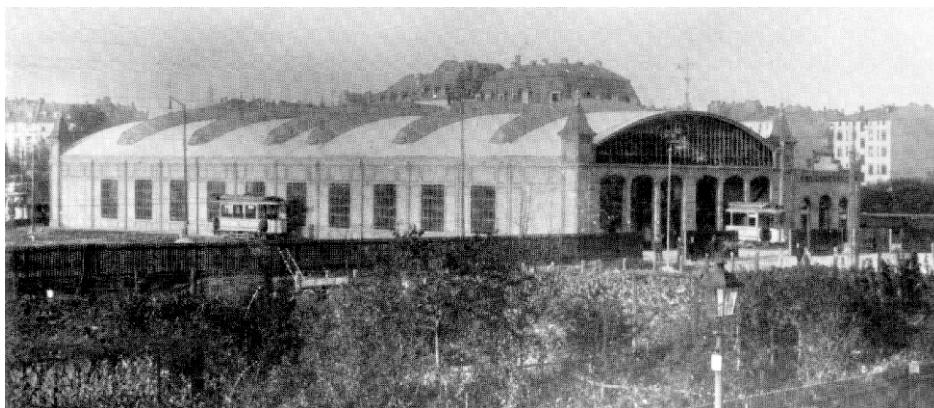
Frankfurt im 19. Jahrhundert: Die Bevölkerung der Stadt wächst. Die Innovationen der Industrialisierung sorgen dafür, dass sich das Leben und das Stadtbild rasant ändern. Neue Formen des Stadtverkehrs werden benötigt.

In den 1840er Jahren verkehren von Pferden gezogene Omnibusse vom und zum Bahnhof in Frankfurt-Höchst. Am 19. Mai 1872 eröffnet die Frankfurter Tram-Gesellschaft (FTG) eine Pferdebahn mit Wagen auf eisenen Gleisen. Weitere Innovationen verschiedener Firmen folgen, darunter bereits eine erste elektrisch betriebene Straßenbahn zwischen Sachsenhausen und Offenbach ab 1884.

Unter anderem baut Siemens & Halske 1891 eine Straßenbahn mit wiederaufladbaren Akkumulatoren. Man entscheidet sich jedoch kurz darauf für die Stromversorgung per Oberleitung. Die Stadt Frankfurt übernimmt 1898 die Pferdebahnlinsen, um fortan ein elektrifiziertes Straßenbahnnetz zu errichten.

Ein neuer Betriebshof wird benötigt, das Pferdebahndepot an der Mühlbruchstraße ist zu beengt. Die Wahl fällt auf ein Gelände in der Nähe des Südbahnhofs an einer alten Bahntrasse. Erst mit der Errichtung des Depots erhält die Straße ihren heutigen Namen: „Textorstraße“, benannt nach der Familie von Goethes Mutter.

Am 10. April 1899 ist es bereits soweit: Das neue Straßenbahndepot an der Textorstraße in Sachsenhausen wird feierlich eröffnet und ist für die nächsten 100 Jahre Heimat und Werkstatt der „Elektrischen“. Anfangs bestand der Komplex aus einer Halle mit 6 Gleisen für 42 Fahrzeuge, dann folgten zwei weitere Hallen, sodass ab 1907 auf 20 Gleisen Straßenbahnen geparkt und gewartet werden konnten.



Das Sachsenhäuser Depot um 1900

Die Hallen mit ihrer markanten Backsteinarchitektur, den Rundbogentoren und den Dächern aus Stahlträgerfachwerk überstehen beide Weltkriege mit Glück ohne größere Schäden, sodass der Betrieb mit zwei Straßenbahnlinien am 24. Mai 1945 wieder aufgenommen werden kann.

In den 1960er Jahren beginnt man, das heutige Stadt- und U-Bahn-Netz zu errichten, sodass im Laufe der folgenden Jahrzehnte etliche Straßenbahnlinien eingestellt werden. Doch es wird in moderne Technik investiert: Ab 1969 werden die neuen Gelenktriebwagen des Typs P in Dienst gestellt, für die das Sachsenhäuser Depot umgebaut werden muss.

Die Backsteinfassade an der Südseite wird abgerissen, da die Einfahrten zu eng geworden sind, die Hallen werden modernisiert und sind erstmals beheizbar. Es beginnen bereits die Planungen für ein neues Depot an anderer Stelle – dies soll sich über 30 Jahre hinziehen.



Die drei Hallen des Straßenbahndepots in den 1960er Jahren



Die Rundbögen sind das Markenzeichen des Depots bis heute

FORTSETZUNG

EVENTLOCATION mit geschichte

125 Jahre und kein bisschen eingerostet: Das Depot 1899



Das entkernte Depot im April 2007 während der Sanierung und Restaurierung

Am 6. Juli 2003 endet die Straßenbahn-Ära im Depot Sachsenhausen mit der Eröffnung des neuen Betriebshofs Ost. Was tun mit den 1996 unter Denkmalschutz gestellten Gebäuden? Ein städtebaulicher Wettbewerb bringt viele Ideen zur Folgenutzung hervor, bis ein Konsortium das Konzept des „Stadtteilzentrums mit Mischnutzung“ ab 2006 in die Tat umsetzen darf.

Die Hallen werden entkernt, Fassaden und Dachkonstruktion bleiben erhalten und die 1969 abgetragene Südfassade wird teilweise rekonstruiert. Für das mittlere Gebäude entwickelt accente mit dem Büro Böhm & Partner ein Gastronomiekonzept, das sich perfekt in die Architektur integriert. Eine „schwebende“ Zwischenebene schafft zusätzlichen Raum.

110 Jahre nach der ersten Eröffnung als Straßenbahndepot startet im Jahr 2009 das Depot 1899 - Wirtshaus Frankfurt. In den darauf folgenden 15 Jahren entwickelt das Depot-Team sein Angebot stetig weiter. Das große Wirtshaus mit regionaler Küche ist ein Highlight der Frankfurter Gastroszene. Mit den hessischen Tapas ist eine beliebte kulinarische Sparte über die Jahre fester Bestandteil der Karte geworden. Besonders Familien aus dem Viertel nehmen gerne die Brunchangebote an Sonn- und Feiertagen wahr oder genießen die große Terrasse.

Beim Public Viewing im großen Saal verfolgen die Gäste internationale Fußballspiele und nicht nur rund um Weihnachten treffen sich Familien, Freunde und Firmen zum Feiern.

Aufgrund der vielfältigen Möglichkeiten, die Räume für Gruppen von 10 bis zu 650 Personen zu nutzen, der verkehrsgünstigen Lage und des Charmes des historischen Gebäudes hat sich das Depot 1899 als Special-Event-Location etabliert. Ein eigenes Team kümmert sich um die Planung jeder Veranstaltung. Hochzeitsfeier, Firmen-Jubiläum oder ein abendliches Meeting am Rande einer Messe – das Depot-Team geht auf alle individuellen Wünsche ein und die Gäste haben persönliche Ansprechpartner*innen.

Ein jüngst entwickeltes Maßnahmenpaket schärft das Profil als Eventlocation: Mit einem aufwändig produzierten Imagevideo und aktuellen Fotos kann sich das Depot 1899 nun auf Messen und in digitalen Kanälen optimal präsentieren. Im Rahmen der „Meet Germany Tour“ lud das Depot Vertreter*innen von Agenturen ein, um die Vorteile dieser Venue persönlich kennen zu lernen.

Weitere Maßnahmen, wie die Platzierung von Anzeigen oder Werbemitteln in Bussen oder im Rahmen von Messen flankieren die Bekanntheitsoffensive. Zur diesjährigen Buchmesse werden auf dem Messegelände großformatige Plakate auf die Special-Event-Location aufmerksam machen.



⇒ [depot1899.de](https://www.depot1899.de)



Viel Platz für jedes Event: Der multifunktionale Saal lässt keine Wünsche offen



Rechts: Hohe Decken und viel Licht: Blick von der Galerie

messe SOMMER

Bemerkenswert sonnig

Auf die Frankfurter Messeveranstaltungen der letzten Monate zurückblickend war ein Optimismus bei Ausstellern, Veranstaltern und Besuchern zu spüren, der angesichts des wechselvollen weltpolitischen Umfelds nicht zu erwarten war.

Durchweg zufrieden äußerten sich die Verantwortlichen der Messen IMEX, Achema, Eurobike und auch der Automechanika. Die Aussteller sehen größtenteils optimistisch in die Zukunft – und das nicht nur dank des schönen Wetters, das die Veranstaltungen im Sommer meist begleitet hat. Positiv wirkte sich sowohl die Rückkehr der asiatischen Messteilnehmer aus, als auch die Konsolidierung der wirtschaftlichen Lage in vielen Unternehmen. Die Innovationskraft durch Digitalisierung sowie die Zielsetzung in Bezug auf Nachhaltigkeit nahmen spürbar zu.

Insbesondere die Vernetzung der Akteure bei Kongressen oder Workshops gewann neben der Vorstellung von Produkten oder Dienstleistungen immer mehr an Bedeutung. Der persönliche Kontakt ist und bleibt unverzichtbar.

Nachhaltige und zukunftsorientierte Themen dominierten: Auf Eurobike und Automechanika trafen sich Innovationstreiber der Mobilitätswende, während zur Achema die Themen Wasserstoff und Digitalisierung in der Prozessindustrie hoch im Kurs standen. Auf der IMEX, dem Treffen der globalen Event- und Messe-Touristik, war die Förderung der jungen Talente ein Schwerpunkt.

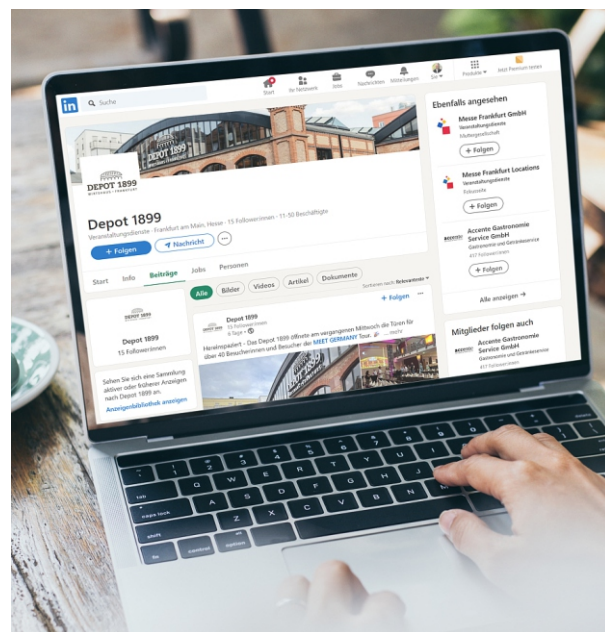
Insgesamt knapp 12.000 ausstellende Unternehmen lockten 300.000 Besucher aus über 170 Ländern zu diesen Events nach Frankfurt. Eine Bestmarke, die auch für accente viel Arbeit bedeutete. Sowohl organisatorisch und logistisch als auch personell. Hostessen, Hosts, Standwachen und Hunderte weitere Mitarbeitende garantierten einen reibungslosen Ablauf auf dem Messegelände. In Restaurants, Cafés, Getränke- und Snackständen überall auf dem Gelände verwöhnten Gastroprofis und Servicekräfte die Gäste und auch für das Catering an Messeständen, bei Konferenzen und begleitenden Events wurde gesorgt.



Nicht nur zur Achema war die Außengastronomie auf dem Messegelände gut besucht

gut VERNETZT

Mehr Reichweite fürs Depot



Depot 1899 auf LinkedIn

Eine aktive Präsenz bei LinkedIn, dem weltweit führenden Netzwerk für Businesskontakte, ist ein wichtiger Baustein für die Steigerung des Bekanntheitsgrades von Unternehmen. Hier darf natürlich das Depot 1899 nicht fehlen – eine Location, die sich mit ihrem Angebot insbesondere an Firmen und deren Entscheider richtet. Folgerichtig ist das Depot nun mit einem eigenen Account online.

Hier finden sich Tipps und Fakten zur Veranstaltungsplanung, Einblicke in die Events, Infos zum Team, den Angeboten des Depot 1899 und vieles mehr.

Durch die Platzierung bei LinkedIn gewinnt das Depot 1899 einen zusätzlichen Kanal, um neue Mitarbeiter zu gewinnen. Es ist wichtig, auf den sozialen Netzwerken als attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen zu werden.

Das Depot 1899 ist auf weiteren Social Media-Plattformen wie Facebook, Instagram und Tripadvisor ebenfalls präsent. So werden unterschiedliche Zielgruppen mit den verschiedenen Angeboten erreicht.

Sie als Leser*in sind herzlich eingeladen, dem Account des Depot 1899 zu folgen:



⇒ [linkedin.com/company/depot-1899](https://www.linkedin.com/company/depot-1899)

ON duty

Manuel Glockenmeier



Als Bereichsleiter ist Manuel Glockenmeier seit November 2023 bei accente verantwortlich für die Restaurants auf dem Messegelände.

Aufgewachsen in der ländlichen Umgebung des thüringischen Erfurt, kam er mit 16 Jahren in das Rhein-Main-Gebiet und absolvierte eine Ausbildung zum Koch auf dem Hofgut Neuhoft in Dreieich.

Dort arbeitete er im Anschluss einige Jahre als Chef Saucier, bevor er im Jahr 2005 zunächst

als Aushilfe zu accente wechselte, um weitreichende Erfahrungen in der Gastronomie zu sammeln und sich weiterzuentwickeln.

Bereits wenige Monate später erhielt er die Chance, einen Vertrag in Festanstellung zu erhalten, und nahm diese gerne wahr. In den folgenden Jahren engagierte sich Manuel Glockenmeier unter anderem auch im Betriebsrat. Im kommenden Jahr kann er bereits sein 20. Jubiläum im Dienste von accente feiern.

Der Wechsel in die Leitungsposition fiel ihm nicht allzu schwer. Er fühlt sich bestens unterstützt von seinem Team, das ihn bereits viele Jahre als Kollegen kennt. „So ist es natürlich etwas leichter, das Vertrauen der Mitarbeitenden zu bekommen. Ich kann nur ein großes Lob an das gesamte Team für die andauernde Unterstützung aussprechen“, so der 40-Jährige.

Er möchte in der nächsten Zeit die Weiterentwicklung des Bereichs in der Angebotsqualität und im strukturellen Aufbau in seinen Fokus rücken sowie die personelle Situation stärken.

Herr Glockenmeier sieht in diesen Themen großes Potenzial, aber auch Herausforderungen: „Die vielen auf dem Gelände verteilten Betriebsstellen im Überblick zu behalten ist eine permanente Aufgabe. Ebenso der zielgenaue Einsatz und die Motivation unserer zahlreichen temporären Mitarbeitenden, welche den Erfolg unserer Veranstaltungen erst möglich machen. Beruhigend zu wissen, dass man ein engagiertes Team hinter sich hat.“

Besonders reizvoll findet Manuel Glockenmeier die Abwechslung im täglichen Arbeitsalltag bei accente. Auf Veranstaltungen mit wenigen Personen bis hin zu mehreren Hundert bietet sich die Möglichkeit, verschiedenste gastronomische Angebote umsetzen und dabei immer wieder den eigenen Horizont erweitern zu können. Ein persönliches Highlight war im Jahr 2010 seine Teilnahme an der Messe German Living in Shanghai.

Seit 2010 ist das hessische Ried seine neue Heimat. „Meinen Ausgleich zum Job finde ich beim Radfahren. Bei stundenlangen Fahrten durch die Natur habe ich die Möglichkeit, abzuschalten und neue Kraft zu tanken.“

SHORT news

#PROUD TO BE accente

Unter der Initiative „#PROUD TO BE accente“ plant und veranstaltet ein Kreis an accente Mitarbeitenden unter anderem Aktionen und Events, die das Gemeinschaftsgefühl im Team stärken und für Wertschätzung und Abwechslung sorgen. Alle Mitarbeitenden sollen in ihrem täglichen Tun ermutigt werden und sich stolz fühlen, ein Teil von accente zu sein.

Zum Auftakt gab es eine erfrischende Überraschung am Arbeitsplatz, es folgte wenige Wochen später ein Get together mit kühlen Getränken, Snacks und DJ-Sounds. Zu diesen Anlässen ergibt sich immer die Gelegenheit zum lockeren Austausch – und das nächste Happening ist bereits in Planung.

Neuer Messe-Supermarkt

Pünktlich zur Automechanika im September eröffnete accente in der Halle 5 der Messe Frankfurt einen neuen Supermarkt mit einer Gesamtfläche von über 100 m². Im Angebot ist alles Nützliche für Messebesucher, Aussteller und auch Messebauer. Von Kaffeespezialitäten, kalten Getränken über Süßwaren bis hin zu belegten Baguettes oder Eis für den Hunger und Durst zwischendurch. Auch für den Bedarf am Stand ist gesorgt: Haushalts- und Drogeriewaren, Elektro- und Baummarktartikel stehen bereit. Eine Auswahl an Schreibwaren und Frankfurter Souvenirs für Familie und Freunde zu Hause rundet das Angebot ab.



CROSSOVER kitchen

Herzhafter Maishähnchen-Flammkuchen

Raúl Gomoll aus der Küche des Depot 1899 präsentiert ein knusprig-frisches Rezept mit europäischen und orientalischen Einflüssen.

Einfach und schnell in der Zubereitung – zu jeder Gelegenheit ein Genuss.

Teig vorbereiten

Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend Wasser und Olivenöl hinzufügen und mit den Händen gut durchkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Falls er zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzufügen, falls er zu trocken ist, ein wenig mehr Wasser hinzufügen.

Teig ruhen lassen

Den Teig abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dies erleichtert das Ausrollen.

Hähnchenbrust vorbereiten

In der Zwischenzeit die Maishähnchenbrust waschen und von Fett und Sehnen befreien, anschließend in Scheiben schneiden. Das Fleisch dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und kurz in der Pfanne von allen Seiten anbraten.

Teig ausrollen

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ein sehr dünner Boden ist typisch für Flammkuchen. Je dünner der Teig ausgerollt wird, desto besser das Endergebnis.

Belegen

Den Flammkuchenteig mit Schmand bestreichen, darüber je eine Prise Knoblauch und weißen Pfeffer streuen.

Darauf die in längliche Streifen geschnittene grüne Paprika und die Maishähnchenbrust geben. Nun folgen die fein gewürfelten Zwiebeln. Zuletzt wird der geriebene Cheddar und Bierkäse zum Überbacken darüber gestreut.

Backen

Dann im vorgeheizten Backofen bei 220 °C circa 5–6 Minuten backen lassen. Den knusprigen Flammkuchen aus dem Ofen holen, für den orientalischen Touch mit Curry Jaipur-Gewürz und gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!



Herzhaft-knusprig frisch aus dem Ofen: Flammkuchen mit Maishähnchenbrust und orientalischer Note



Raúl Gomoll

Auszubildender im Depot 1899
seit September 2023

Bereits seit seiner Kindheit liebt er es, für Familie und Freunde zu kochen, immer wieder Neues auszuprobieren und seiner Kreativität freien Lauf zu lassen. Der geborene Stadtbergener mit sizilianischen Wurzeln trainiert in seiner Freizeit ein Frankfurter U12-Fußballteam und fördert die Entwicklung junger Talente.

Zutaten (für eine Person)

Für den Boden:

- 100 g Mehl
- 50 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 75 g Schmand
- 1 Prise Knoblauchpulver
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 130 g grüne Paprika
- 180–220 g Maishähnchenbrust
- 100 g Zwiebeln
- 25 g geriebener Cheddar
- 25 g geriebener Bierkäse
- Curry Jaipur-Gewürz nach Belieben
- 1–2 Löffel gehackte Petersilie

Impressum

Herausgeber:

Accente Gastronomie Service GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1, 60327 Frankfurt am Main
V.i.S.d.P.: Oliver Schell, Holger Schuster

Redaktion:

Dany Ihrke, Amelie Schneider, Sylvi Thich, Jens Ullmann

Satz:

ullmann-media

Fotos:

Titel: accente/T. Goger
S. 2: accente/M. Jacquemin
S. 3: o. Public domain/Wikimedia Commons
u. H. Michelke/Archiv Verkehrsmuseum Frankfurt
S. 4: o. Grantusual/Wikimedia Commons
u. accente/T. Goger
S. 5: o. Panitanphoto/Shutterstock
u. DECHEMA/Hannibal
S. 6: I.o. Studioline Neu-Isenburg
r.u. accente/S. Thich
S. 7: accente/S. Thich

www.accente.com

