Frühstück trifft Marille, Ziege & Co

Ein gutes Frühstück ist heutzutage im Hotel eigentlich Standard. Was aber macht ein wirklich ausgezeichnetes Frühstück für eine gezielte Gästebindung aus? Das Gartenhotel Pfeffel setzt auf hausgemachte Spezialitäten und höchste Qualität bei seinen Lieferanten. Juniorchef Alexander Pfeffel im Gespräch mit hotelstyle über die feinen, aber wichtigen Unterschiede.

hotelstyle: Das Gartenhotel Pfeffel liegt inmitten der Wachau – klar, dass man als Gast die klassische Marillenmarmelade am Frühstückstisch erwartet?

Alexander Pfeffel: (schmunzelt) Natürlich – die Wachau gilt als das Marillenland in Österreich. Was aber wenige wissen: Es gibt immer weniger Marillenbäume. Vor 300 Jahren, als die typische Wachauer Marillensorte hier gepflanzt wurde, war es im Durchschnitt um drei bis fünf Grad wärmer. Mit der Klimaerwärmung bewegen wir uns hier also quasi wieder zum Normalzustand zurück. Die Weine wandern wieder in höhere Lagen und in der Ebene gedeiht das Obst.

hotelstyle: Apropos Klima – der heurige Winter war extrem lang – schadet das der Marille?

Alexander Pfeffel: Nein, im Gegenteil. Dadurch, dass die Bäume sehr spät blühen, sind sie dem Spätfrost nicht mehr ausgesetzt. Im Vergleich zum Vorjahr, als viele Obstbauern einen totalen Ernteausfall hatten, hoffen wir heuer auf eine gute Saison.

hotelstyle: Also heuer viel Marillenmarmelade am Frühstücksbuffet?

Alexander Pfeffel: Ja, aber die allein macht noch kein gutes Frühstück. Wir kochen im Jahr bis zu 1000 kg Marillen ein, die wir natürlich teilweise auch zukaufen müssen. Wir verarbeiten die Früchte zu Säften, legen sie ein oder produzieren eben Marmelade. Diese hausgemachten Spezialitäten sind für unser Hotel, zu dem ja auch ein eigener Weinbau und auch eine eigene Landwirtschaft gehören, enorm wichtig. Saisonal setzen wir somit auch beim Frühstück Schwerpunkte – unsere Gäste können beispielsweise neben Marillenkuchen- und -strudel dann auch die beliebten Marillenknödel schon am frühen Morgen genießen.

Bilder: Gartenhotel Pfeffel, www.pfeffel.at

hotelstyle: Die Ansprüche der Gäste steigen – ist das auch beim Frühstück spürbar?

Alexander Pfeffel: Ja, durchaus. Früher galt die Regel für eine optimale Gästebetreuung: Die starken Kellner am Abend einsetzen, die schwächeren in der Früh! Aber das hat sich gewandelt. Man benötigt mittlerweile auch beim Frühstück gute Leute, die das Angebot entsprechend vermitteln können. Gerade wenn man hausgemachte Spezialitäten anbietet, ist es für den Gast ein absoluter Mehrwert, wenn er über die Herstellung und Rezepturen etwas erfahren kann. Das trägt erheblich dazu bei, die Philosophie unseres Hauses auf ganz praktische Art und Weise zu vermitteln. Hier passiert Gästebindung im besten Sinn.

hotelstyle: Was darf keinesfalls bei einem guten Frühstück fehlen?

Alexander Pfeffel: Als gelernter Sommelier sage ich natürlich sofort: Ein ordentlicher Kaffee! Wir bieten vier verschiedene Kaffeearten an – den Filterkaffee, der am Tisch serviert wird, Kaffee vom selbst bedienbaren Automaten am Buffet und dann noch Kaffees von zwei unterschiedlichen Röstereien – eine davon ist gleich hier in der Wachau. Diese Kaffees werden an der Bar zubereitet – und zwar sehr sorgsam. Ich bin sehr genau mit der Einstellung und Wartung der Maschinen. Wir haben in der Region 30 deutsche Härtegrade beim Wasser – da muss man schon möglichst professionell mit Filtern arbeiten, damit der Kaffee richtig gut schmeckt.

hotelstyle: Ihr Hotel ist auch für den selbst gemachten Honig bekannt?

Alexander Pfeffel: Wir haben 38 Bienenstöcke und in unserem landwirtschaftlichen Nutzgebäude eigene Schleuderräume für die Honigproduktion – also eine richtig ordentliche Imkerei. Die Gäste genießen Honig aber nicht nur im Haus, er wird sehr gerne auch für daheim mit genommen. Unter den Schleuderräumen wohnen übrigens 120 glückliche Hühner. Mit diesen ganz frischen Eiern bereitet der Frühstückskoch unseren Gästen tolle Eiergerichte – ganz nach Wunsch und Vorliebe.

hotelstyle: Auch gutes Brot und Gebäck wird immer stärker zu einem Qualitätsmerkmal für ein hochwertiges Frühstück?

Alexander Pfeffel: Günstige Industrieware ist meiner Meinung nach hier ein absolutes no go. Wir backen selbst Ciabatta und Schwarzbrot, die bekannten „Wachauer Laberln" und anderes Gebäck liefert uns täglich frisch die Bäckerei Schmidl – ein echter Traditionsbetrieb in der Wachau. Ihm ist die Ehrlichkeit eines Produkts genauso wichtig wie uns. Seine Produkte basieren auf hochwertigsten natürlichen Zutaten aus der Region, ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusätze, und werden in Handarbeit gefertigt.

hotelstyle: Ihr Frühstücksangebot reicht aber noch weiter – bis zum selbst gemachten Ziegenkäse?

Alexander Pfeffel: Wobei wir die Ziegen ursprünglich nur des Mistes wegen gezüchtet haben. Denn für unseren Weinbau brauchen wir für die kargen Böden der Region sehr viel Kompost. Der Hühnermist, den wir verwenden, muss aber versetzt werden, da er alleine zu scharf ist. Diese Ziegen produzieren aber zum Glück nicht nur Mist im wahrsten Sinne des Wortes, sondern auch Milch, die sich wunderbar für die Käseproduktion eignet. Die Molke, die dabei abfällt, ist übrigens ein tolles Spritzmittel für unsere Gemüsegärten und Gewächshäuser. Wir haben heuer neben Bohnen, Kräutern, Salat Gurken, Paprika und Kürbis unter anderem auch 350 Tomatenstauden ausgepflanzt. Auch Gemüse kommt also frisch geerntet auf den Frühstückstisch und das schmeckt dann natürlich schon ganz besonders gut. Somit eigentlich wirklich kein Wunder, dass unsere Gäste ewig lange frühstücken!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

LIFE STYLE COFFEE

Kaffee hat Stil. Und neues Styling. Entdecken Sie den Klassiker Kaffee von völlig neuen, trendstarken Seiten. Vielfältig variiert, extravagant präsentiert, auf feinsten Geschmack konzentriert. Damit eröffnet das Premium-Kaffee-System von CUP&CINO völlig neue Möglichkeiten im Kaffeeverkauf, durch

- multifunktionelle Kaffeesysteme
- Premium-Kaffee in Hochlandqualität
- technisches Service
- Neuheiten & Spezialitäten
- attraktive Werbemittel

JETZT NEU:
„ALL FOR FREE"

Ohne Vertrag und ohne Bindung zum Trendsetter in Sachen Kaffee werden. Jetzt informieren unter 0732/24 38 92 oder office@cupcino.at.

CUP&CINO®
WWW.CUPCINO.AT

Frühstück mit Freiblick

Lagerfeld, Chanel, Versace, Gaultier oder Dior in Verbindung mit Kastner & Öhler, wohl einem der schönsten Kaufhäuser Österreichs, ist nicht ungewöhnlich. Aber seit Szenegastronom Michael Schunko den „Freiblick by Eckstein" im 6. Stock des Einkauftempels übernommen hat, besteht auch eine enge Verbindung mit dem Thema Frühstück. Über den Dächern von Graz kann man hier mit wunderbarem Blick auf den Uhrturm oder die schöne Dachlandschaft der Altstadt gemütlich Freunde treffen, einfach nur chillen und eben auch genussvoll frühstücken: „Karl Lagerfeld" beispielsweise mit gebratenem Speck, Blattspinat, pochiertem Bio-Ei, Mini-Pancakes mit frischen Früchten & Ahornsirup und Carpe Diem Kombucha Classic. Trendscout Hedi Grager für hotelstyle im Interview mit Michael Schunko über ein perfektes wie ungewöhnliches Frühstückserlebnis.

Bilder: Schunko/Freiblick /Reinhard Sudy
Text: Hedi Grager

hotelstyle: Michael, Du bist seit 30 Jahren in der Gastronomie erfolgreich tätig – was hat sich am stärksten in diesen Jahren verändert?

Michael Schunko: Beim Qualitätsstandard ist in allen Bereichen eine Veränderung passiert. Die Gäste kennen sich jetzt sehr gut aus, sie interessieren sich für Qualitätsprodukte und Qualitätsweine und sind auch bereit, dafür viel Geld auszugeben. Ich bin als Wirt daher gefordert, sehr gut ausgebildete Fachleute im Betrieb zu haben.

hotelstyle: Die Gastronomie macht Dir immer noch viel Freude?

Michael Schunko: (lacht) Extrem viel. Natürlich hat jeder seine Befindlichkeiten, wie überall. Wichtig ist, dem Qualitätsanspruch immer gerecht zu werden, dann macht es auch Spaß.

hotelstyle: Was ist Dir persönlich wichtig?

Michael Schunko: Ich bin jemand, der sehr pedantisch ist, in meinen Lokalen muss alles funktionieren.Und ich schätze es, von Menschen umgeben zu sein, die ich mag, die mir sympathisch sind. Schließlich verbringe ich ja sehr viel Zeit an meinem Arbeitsplatz. Wenn ich ein Lokal betrete, achte ich auf die Begrüßung, die Atmosphäre, den Service und die Ansprache, denn nur wenn das alles passt, kann ich das Essen richtig genießen.

hotelstyle: Warum das Freiblick?

Michael Schunko: Schon als ich hörte, dass es dieses Lokal einmal geben wird, habe ich gesagt, dass ich es gerne hätte. Nachdem ich dann bei der Eröffnung von Kastner&Öhler 2010 das Catering gemacht habe, hat es sich so ergeben – und wir alle sind zufrieden.

hotelstyle: Konntest Du eigene Vorstellungen einbringen?

Michael Schunko: Die Architektur war ja vorgegeben, aber im Innenbereich haben wir mithilfe des Architekten Bernd Steinhuber alles selbst gemacht. Mir war beispielsweise sehr wichtig, dass die Bar offen und niedrig gebaut wird, sodass man schon von unten kommend einen freien Blick hat. Meine Vorstellungen stimmten mit jenen des Architekten auf angenehme Weise überein und schon der erste Entwurf war perfekt.

hotelstyle: Das Freiblick war immer als Frühstückscafe geplant – ist das aufgegangen?

Michael Schunko: Ja absolut, mehr geht auch nicht. Die ersten sechs Monate haben wir noch etwas improvisiert und wir hatten nur Brötchen im Angebot. Aber die gingen damals schon wie die Hölle. Zu den Brötchen begannen wir dann mit dem Frühstück und erweiterten noch mit vielen kleinen Köstlichkeiten, wie „Gepiercte Jakobsmuscheln" an Zitronengrasspieß, Topfen-Bärlauchravioli und grünen Bohnen oder „Ich bin zum Auspacken" (Burger vom Weiderind, dazu Rohschinken und Krautsalat). Nicht zu vergessen „I love my Club Sandwich". Dies haben wir vor allem Thomas Pail, unserem kreativen Spitzenkoch, zu verdanken.

hotelstyle: Wärst Du selbst Stammgast im Freiblick?

Michael Schunko: Ja, ganz sicher. Und ich mag vor allem Stehtische an Plätzen, die manche nur als „Katzentisch" bezeichnen würden. Die taugen mir am meisten.

hotelstyle: Welche Gäste hast Du im Freiblick?

Michael Schunko: Jung und Alt, und das gefällt mir sehr gut. Das ist ja nicht so selbstverständlich. Wir haben uns sehr bemüht, auch für sehr junge Menschen und Studenten gute und innovative Angebote zu bieten. Wir haben darauf geachtet, stylisch und gleichzeitig gemütlich zu sein. Freies WLAN war ein absolutes Muss für mich. Siehst Du dort am Tisch diese drei Jungs? Ich mag es, wenn junge Menschen reinkommen, ihre Laptops aufklappen und arbeiten.

hotelstyle: Worauf achtest Du bei Deinem Personal?

Michael Schunko: Mir sind nicht unbedingt Perfektion und Qualifikation, sondern gute Typen wichtig. Meine Mitarbeiter müssen dem Gast das Gefühl von Menschlichkeit geben und dass er nicht nur eine Nummer ist. Wenn ich jemanden unbedingt haben möchte, nehme ich mir gerne die Zeit, ihn auszubilden. Mir geht es nie um die Kontrolle meiner Mitarbeiter. Denn wenn es nicht funktioniert, habe ich schon bei der Einstellung etwas falsch gemacht. Nein, sie müssen sehen, dass ich selber gerne da bin und Freude am Ganzen habe. Ich sage ihnen immer, das Geld bekommt ihr nicht von mir, das bekommt ihr von den Gästen. Ich gebe Euch eine Plattform, wo ihr Geld verdienen könnt.

hotelstyle: Gibt es weitere Pläne?

Michael Schunko: Jetzt so weitermachen wie es ist, das passt sehr gut. Und sehen, wie es mit dem Ausbau des Daches weitergeht und welches Konzept verfolgt wird. Das wird jedenfalls noch eine spannende Sache!

Herzlichen Dank für das Gespräch!

„Designer-Frühstück" im Freiblick by Eckstein

„Karl Lagerfeld": (krosser Speck, Rahmspinat, pochiertes Ei, Pancakes mit frischen Früchten, Ahornsirup, Kombucha Classic),
„Coco Chanel" (eigene Obstschnitte, Bio-Ei im Glas, selfmade Marmelade, Nutella, Honig, Bauernbutter, Kombucha Quitte),
„Jean-Paul Gaultier" (Rahm Brie, Käse – light, Cottage Cheese im Tomatenkorb, Gurken-Radieschen-Paprika, Joghurt mit Müsli, Nüsse, Kombucha),
„Donatella Versace" (Beinschinken, Salami, Käse, Bauernbutter, Cottage Cheese mit Kresse, Bio-Ei im Glas, Radieschen, Joghurt mit Müsli, Kombucha Cranberry) oder
„Christian Dior" ‚weckt müde Geister' (Buchenholzlachs, marinierte Garnelen auf Avocado-Limettentartar, eingelegtes Gemüse, Dijon-Honig-Dip, Cottage Cheese mit Kresse und Kombucha Quitte).

Perfekter Start in den Tag

Zu einem ausgewogenen Frühstück gehört für viele Menschen der Genuss von feinstem Kaffee. Für anspruchsvolle Kaffeeliebhaber, die am liebsten mit einer Tasse exquisiten Kaffee in ihren Tag starten, hat Nespresso die Lungo Varietäten Lungo Forte und Lungo Leggero im Sortiment – für den perfekten Start in den Tag. Für alle Kaffeegenießer, die gerne intensiv in den Tag starten, bietet Nespresso auch mehrere Espresso Varietäten an.

Frühstücken wie ein Kaiser
Lungo Forte und Lungo Leggero harmonieren mit den verschiedensten Frühstückskreationen. Ob klassisches Frühstück, belegtes Brot, gesundes Müsli, Joghurt oder weiches Ei: dem „Frühstücken wie ein Kaiser" steht mit der ausgewogenen Intensität nichts mehr im Wege. Der kräftige Lungo Forte ist eine raffinierte Mischung aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas, die diesem Grand Cru intensive Röstnoten sowie eine feine fruchtige Note verleihen. Die Kaffeevarietät Lungo Leggero ist eine feine Mischung aus süd- und mittelamerikanischen sowie ostafrikanischen Arabica Bohnen, wodurch er ein mildes Aroma und eine leichte Jasminnote erhält.

Der ideale Morgen
Für einen ebenfalls perfekten Start in den Tag sorgen die Espresso Varietäten von Nespresso. So ist beispielsweise der Grand Cru Espresso Forte ausschließlich aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas hergestellt und besticht durch sein komplexes Aroma mit ausgewogenen Röst- und Fruchtnoten. Die Aromen entfalten sich optimal bei der Zubereitung in einer Espressotasse. Die Zugabe von Milch oder Milchschaum bereitet ihm ein wenig Milde. Für Kaffeeliebhaber des leichteren Espresso Genusses bietet sich der Espresso Leggero an. Die harmonische Mischung aus südamerikanischen Arabica und Robusta Bohnen. Die milden Kakao- und Getreidenoten sorgen für ein exquisites Frühstückserlebnis. Mit seinem erfrischenden und milden Geschmack genießt man ihn vorzugsweise in einer Espressotasse. Für welchen Grand Cru man sich auch am Morgen entscheidet, Nespresso garantiert harmonische Genussmomente und einen ganz besonderen Start in den neuen Tag.

Nespresso Business Solutions
T 0810 981 981
gastronomie.at@nespresso.com
www.nespresso-pro.at

Eleganter Alleskönner

Mit dem FoamMaster™ 800 (FM800) lanciert Franke Coffee Systems die neue Premiumklasse unter den vollautomatischen Kaffeemaschinen. Ob klassische Kaffees oder warme und kalte Milchschaumgetränke mit perfektem Schaum in der gewünschten Konsistenz: Die Maschine erfüllt sämtliche Wünsche an einen modernen Vollautomaten und ist dabei ein Genuss für alle Sinne: Schon auf den ersten Blick überzeugt das elegante schwarze Lackgehäuse. Erst recht bestechend ist der neue Alleskönner aber im einfachen Umgang: Das gesamte Getränkeprogramm wird bequem über den innovativen und individuell anpassbaren Touchscreen bedient. Sortimente können durch verschiedene Bedienmodi dargestellt werden, die individuelle Darstellungswünsche bei den Menükarten und Getränkebildern sowie den Tassengrößen und den Flavours zulassen. Das Angebot kann so zu jeder Jahreszeit perfekt auf die Bedürfnisse der Gäste abgestimmt und durch die Berührung des Displays bequem ausgewählt werden.

Franke Coffee Systems Österreich
T +43 1 907 66 60-0
wolfgang.diewok@franke.com
www.franke.com

Charity-Run

Am 4. Mai gab es wortwörtlich einen „Run" auf das Cup&Cino Coffee House in Salzburg, das seinen ersten Frühstückslauf veranstaltete. Knapp 100 Teilnehmer stellten sich der sportlichen Stadtführung, die mit einem kostenlosen Frühstück belohnt wurde. Ausgebildete Laufguides, welche den Kleingruppen von jeweils rund 10 bis 15 Läuferinnen und Läufern das Laufen und auch die Stadt Salzburg von ihrer schönsten Seite zeigten, rundeten das sportliche Angebot ab. Das Nenngeld von 5,- Euro pro Teilnehmer wurde zur Gänze dem Verein „Integratives Kinder & Jugend-Freizeitcamp" gespendet. Schon um 8:30 Uhr morgens begann der Lauf, der durch die Salzburger Altstadt führte und durchschnittlich 30 Minuten pro Gruppe dauerte. Vor allem die top informierten Guides waren ein Highlight für jeden Hobbyläufer und lieferten viele spannende Details zur Mozartstadt in deutscher, englischer und italienischer Sprache. Roman Bader, Betreiber des Coffee Houses, nutzte die Gelegenheit und übergab auch mit Unterstützung der Raiffeisenbank Lamprechtshausen einen Scheck in Höhe von € 1.250,- an den ortsansässigen Verein „Integratives Kinder & Jugend-Freizeitcamp".

Exklusiver Premiumcafe erobert Gastronomie &Hotellerie

Die österreichische Marke Java ist für ausgezeichnete Kaffeemischungen und feine Aromen bekannt. Nur feinste Kaffeebohnen aus den besten Anbaugebieten schaffen es nach Bruck an der Mur, wo sie in der Javarei nach österreichischer Rösttradition in drei hochwertige Sorten verwandelt werden.

In der unlängst erweiterten Premium-Rösterei werden bis zu 500 t (das sind etwa 500.000 Packungen) Kaffee jährlich produziert, wobei die Produktion auf 1000 t vergrößert werden soll. Zeitgleich mit der Eröffnung wurde auch der neue Markenauftritt der Öffentlichkeit präsentiert. Um Kaffees der Spitzenklasse zu erzeugen, wird großer Wert auf hervorragende Rohkaffeequalitäten gelegt. Die 100 % Arabica Rohbohnen werden ausschließlich von kompetenten und erfahrenen Lieferanten bezogen. In der Javarei werden aus den ausgewählten Rohbohnen dann schließlich Premiumcafes der höchsten Güteklasse, geprägt von ausgeprägter Warenkunde, Mischungslehre und Erfahrung. Drei Sorten wurden mit internationalen Kaffeespezialisten entwickelt, allesamt von höchster Qualität: Wie sein Name schon anklingen lässt, verspricht der vornehm-feine CLASSICA einen klassischen Genuss im Sinne der typisch österreichischen Kaffeehauskultur. TEMPRAMENTA hingegen zeigt sich von der elegant-rassigen Seite, während NATURA biologisch und fair auftritt.

Für Partner nur das Beste

Die ausgewählten Java Partner werden mit einer ganzen Reihe an Maßnahmen bei ihrer Arbeit unterstützt. Da die Marke zur C+C Pfeiffer Familie gehört, kann der Premiumcafe praktischerweise im Rahmen der Liefertour des Gastronomiegroßhändlers mitgeliefert werden. Eine Zeitersparnis, die in der Hektik des Berufsalltags mehr als willkommen ist. Außerdem wird das Systemangebot individuell an die jeweiligen Bedürfnisse des Betriebs angepasst. Von Maschinenlösungen, über das Geschirr, bis hin zu unterstützenden Merchandising-Artikeln erhält jeder Gastronom das für ihn ideale Package. Wichtiges Fachwissen zum Thema Kaffee wird in eigenen Schulungen auf Barista-Niveau weitergegeben. Zahlreiche namhafte Kunden wie das Steirereck in Wien und Pogusch oder das Restaurant Krainer in Langenwang sind längst auf den Geschmack von Java gekommen. Gerhard Fuchs, 3 -Haubenkoch des Leutschacher Kreuzwirts: „Wir führen seit Jahren Java Premiumcafe, weil wir es unseren Gästen schuldig sind, auch im Kaffeebereich regionale Premiumqualität zu servieren."

JAVA Premiumcafe
JAVAREI Premium-Rösterei
Infoline (kostenlos) 0800 / 201 501
office@javacafe.at
www.javacafe.at

Ofenfrische Brotneuheiten

Resch&Frisch lanciert vier besonders ansprechende neue Brotsorten: Das rustikale Bauernbrot zeichnet sich durch seine kräftige Kruste und seinen herzhaften Geschmack aus. Das Brot wird zu 100% aus Roggen hergestellt und ist daher auch die ideale Alternative für all jene Gäste, die bewusst auf Weizen verzichten wollen. Mit seinem saftigen Kartoffelteig, der ausgeprägten Kruste und den optisch ansprechenden Einschnitten in Ähren-Form überzeugt das schmackhafte Kartoffelbrot. Das helle Hausbrot eignet sich aufgrund des angenehm milden Geschmacks ideal für alle Belagsvarianten von süß bis pikant. Die Alternative für alle ernährungs- und gesundheitsbewussten Gäste ist das neue Eiweißbrot. Dessen erhöhter Eiweißgehalt trägt zum Muskelaufbau bei, zugleich ist das Brot reich an Ballaststoffen. So schmeckt Abwechslung!

Resch&Frisch-Gastrovertriebs GmbH
T +43 724 2005-0
office@resch-frisch.com
www.resch-frisch.com

Würziger Grillgenuss

Die Kulinarik unter freiem Himmel geht in die nächste Runde und mit den Wiberg Produkten für perfekten Grillgenuss wird allen Barbecue-Fans richtig eingeheizt. Mit authentischen Gewürzen, Dip-Saucen, Chutneys und Marinaden kommt der Geschmack ferner Länder auf den heimischen Rost. So wird die Outdoor-Kulinarik zu einer köstlichen Weltreise! Aber auch die, die zumindest kulinarisch zu Hause bleiben wollen, finden die richtigen Geschmacksnuancen. Feurig-heißer Genuss, rundum scharf – die Grill-Mix-Spezialitäten versprechen Grillgenuss pur. In Verbindung mit Nativem Oliven-Öl Extra eignen sie sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch. Ob Grill-Argentina, Grill-Barbecue, Grill-Marinade, Grill-Mexikana oder Grill-Universal – hier ist wirklich für jeden Geschmack etwas Passendes dabei.

WIBERG GmbH
T +43.(0)662 6382 - 0
info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Frische Früchte

Vom Baum in die Flasche!

Die Wachau mit ihrem einzigartigen Klima bietet nicht nur beste Voraussetzungen für den Anbau von Wein und Marillen, sondern bringt auch ganz außergewöhnliche Qualitäten bei Äpfeln und Birnen hervor. Seit 1988 beschäftigt sich Franz Reisinger aus Mitterndorf am Jauerling bei Spitz an der Donau vor allem mit der Herstellung hochwertiger Säfte und Nektare und beliefert Spitzenadressen wie beispielsweise das Restaurant Steirereck in Wien, das Hotel Hospiz am Arlberg oder das Landhaus Bacher in Mautern. Gudrun Gregori besuchte den Experten auf seinem Hof inmitten weitläufiger Obstgärten und erfuhr, wie man einen wirklich guten Fruchtsaft in die Flasche bekommt.

hotelstyle: Sie beliefern mit ihren Produkten zahlreiche kulinarische Topadressen in Österreich und auch Deutschland. Da braucht es einiges an Rohware – sprich Früchte?

Franz Reisinger: Ja, wir haben zwar 15 Hektar eigenen Obstanbau auf unseren sonnigen Hängen des Jauerling und in Aggstein am rechten Donauufer, müssen aber auch zukaufen. Wir beziehen Erdbeeren und Pfirsiche sowie einen Teil der Birnen von Obstbauern aus der Region Wachau, aber auch aus dem Waldviertel sowie aus der südlichen Steiermark – natürlich aber nur erstklassige Ware.

hotelstyle: Denn die Qualität der Früchte beeinflusst natürlich das Endprodukt?

Franz Reisinger: Ich werde immer gefragt: Was ist das Geheimnis Ihrer Produkte? Es gibt kein Geheimnis beim Fruchtsaftmachen! Das wirklich Wichtige ist die Furcht an sich, denn mit deren Qualität entscheidet sich alles. Wer meint, hier sparen zu können, ist schon am falschen Weg. Denn im Keller ist dann nichts mehr zu retten!

hotelstyle: Wie kommt die Frucht nun in die Flasche?

Franz Reisinger: Die handgepflückten Früchte werden gewaschen, zerkleinert und gepresst. Das ergibt 100 Prozent reinen Fruchtsaft ohne Zusätze wie Zucker oder Aromen. Der Saft ist direkt gepresst – nicht aus einem Konzentrat gewonnen, sondern vom Apfel oder von der Birne. Die Haltbarmachung erfolgt ausschließlich durch Pasteurisierung. Durch modernste Technik unterstützt, wird der frisch gepresste Saft schonend erhitzt und heiß in die Flasche gefüllt. Nach dem Verschließen erfolgt eine Abkühlung der Flaschen durch ein Überrieseln mit Wasser. Dadurch werden die Heißhaltezeiten des Fruchtsaftes auf das absolut notwendige Maß reduziert. Inhaltsstoffe wie Fruchtzucker, Fruchtsäuren und Fruchtaromen bleiben weitgehend erhalten.

hotelstyle: Dieser Vorgang klingt wirklich nicht so kompliziert, warum gibt es dann nicht mehr Spitzenerzeugnisse in Österreich?

Franz Reisinger: Der Unterschied liegt im Detail. Wenn ich sage „handgeerntet" klingt das für Sie vielleicht wenig spektakulär. In der Praxis bedeutet das aber natürlich einen erheblich größeren Personal- und Zeitaufwand, als mit Maschinen zu ernten. Der Vorteil der Handernte ist aber, dass sie täglich nur die wirklich reifen Früchte pflücken – jede einzelne Frucht also zum optimalen Zeitpunkt verarbeitet wird. Man sieht mit dem Auge genau was ist reif, und was nicht. Man muss auch wissen, dass ein Baum immer unterschiedliche Qualitäten trägt. Außen wachsen jene Früchte, die die meiste Sonne abbekommen. Sie werden am ehesten reif und sind die beste Qualität mit viel Aroma und Geschmack. Die zweite Qualität hängt etwas weiter innen, vom Aroma und Geschmack noch in Ordnung, aber schon etwas schwächer. Und die dritte Qualität, die kleinsten Früchte, hängen ganz innen mit sehr wenig Aroma und Zucker. Das ist die günstigste Qualität und wird eben großteils von Großproduzenten für die Fruchtsaftherstellung gekauft. In Intensivapfelanlagen werden zudem pro Hektar 100 bis 120 Tonnen Äpfel geerntet – das kann nach nichts mehr schmecken.

hotelstyle: Ein guter Fruchtsaft ist auch ausgesprochen gesund – gerade in der hochwertigen Gastronomie auch ein Verkaufsargument?

Franz Reisinger: Absolut. Die Haltbarkeit erfolgt ja ausschließlich durch Pasteurisierung. Der Saft wird in diesem minutiösen Verfahren schonend erhitzt und heiß abgefüllt. Dadurch bleiben Vitamine und Inhaltsstoffe erhalten. Der natürliche Zuckergehalt liefert Energie, die Fruchtsäure wirkt regulierend auf den Magen-Darmtrakt und erleichtert das Aufnehmen der wertvollen Mineralstoffe. Ein Glas Apfelsaft deckt bereits die Hälfte des täglichen Vitamin

C - Bedarfs eines Erwachsenen. Auch Mineralstoffe, Spurenelemente, hoher Kaliumgehalt, Kalzium und Magnesium sind wichtige Bestandteile in unseren Fruchtsäften. Die Produkte stehen somit nicht nur für Genuss, sondern auch für Gesundheit.

hotelstyle: Wie lange dauert der Weg der Frucht vom Baum in die Flasche?

Franz Reisinger: Bei der Marille wird beispielsweise jeden Tag durchgepflückt, am nächsten Tag um 3 oder 4 Uhr Früh wird sie verarbeitet, trinkfertig gemacht und abgefüllt. Es sind also nur wenige Stunden von der Frucht bis zum Saftprodukt. Marillen halten ja auch nicht länger – daher mein Rat auch immer an alle Köche, die selbst Marmelade produzieren: Die Früchte am besten sofort verarbeiten. Denn Wachauer Marille gilt geschmacklich als die Königin der Früchte, ist aber bei der Verarbeitung eine echte Diva. Sie ist extrem empfindlich in der Schale. Wir schneiden Bäume bewusst so, dass die Zweige nicht an den Früchten scheuern und diese einzeln hängen können - sie sind sonst sofort mit Flecken versehen. Die perfekte Wachauer Marille zu produzieren ist mehr Arbeit, als man sich vorstellen kann. Aber das Schöne daran ist, dass meine Kunden das auch zu schätzen wissen.

hotelstyle: Stichwort Sortenvielfalt: Kenner wählen nicht einfach Apfelsaft, sondern verlangen nach bestimmten Sorten?

Franz Reisinger: Wir bieten aktuell 2 reinsortige Apfelsäfte, Cox Orange naturtrüb und Jonagold naurtrüb an. Cox Orange – rassig würzig und Jonagold fruchtig süß und sehr aromatisch.

hotelstyle: Sie produzieren aber nicht nur Obstsäfte, sondern sind mit der Wachauer Marille vor allem auch für Ihre hochwertigen Nektare bekannt?

Franz Reisinger: Fruchtnektare stellen im echten Sinne des Wortes flüssiges Obst dar, da die ganze Frucht verarbeitet wird. Die handverlesenen Früchte wie Marille oder Pfirsich werden gewaschen, entsteint, passiert und durch schonendes Erhitzen haltbar gemacht. Dieses passierte Fruchtpüree wird mit Wasser und Zucker trinkfertig zubereitet. Wasser, weil das Fruchtpüree zu „dickflüssig" ist, um es zu trinken und Zucker, damit man wieder etwa den ursprünglichen Fruchtzuckergehalt der verarbeiteten Frucht erhält. Der Mindestfruchtgehalt beträgt je nach Fruchtart zwischen 25 Prozent wie bei Johannisbeeren und 50 Prozent wie bei Pfirsich oder Birne. Fruchtnektar besitzt im Vergleich mit anderen Fruchtsäften einen deutlich höheren Gehalt an Vitaminen, Mineral-Pektin-Gerb- und Cellulosestoffen sowie einen bedeutend höheren Farbstoff- und Aromagehalt. Er zeichnet sich also durch einen hohen ernährungsphysiologischen Wert aus und weist eigentlich Nahrungsmittelcharakter auf.

hotelstyle: Warum gibt es von der bekannten Wachauer Marille nur Nektar und keinen Fruchtsaft?

Franz Reisinger: Die Marille lässt sich nicht pressen, da sie sehr viel Pektin enthält. Pektin wirkt wie Klebstoff und gibt den Saft aus der Frucht nicht frei. Deshalb wird die Frucht passiert. Bei der Passiermaschine gibt es ein sehr feines Sieb, auf der einen Seite kommt die Schale heraus, auf der anderen Seite eben das Fruchtpüree. Dieses wird zum Teil tiefgefroren, weil man nicht gleich alles auf Flasche füllen kann.

hotelstyle. Spritzmittel sind im Obstbau ein heikles Thema – können Sie darauf verzichten?

Franz Reisinger: Ein gewisser Pflanzenschutz ist notwendig, allerdings nur so viel, wie eben unbedingt notwendig. Obstbau ohne Pflanzenschutz ist in Mitteleuropa nicht möglich, eher noch in sehr trockenen Ländern. Denn die meisten Erkrankungen sind Pilzerkrankungen, die mit dem Regen kommen. Wenn sie beispielsweise die Blütenmonilia – ein schlimmer Pilz - im Garten haben, dann ist der Baum so gut wie tot. Hier muss man präventiv etwas tun, sonst gibt es den totalen Ernteausfall.

hotelstyle: Eine wichtige Frage für die Gastronomie, wenn man hochwertigen Fruchtsaft kauft: Wie lange hält er wirklich?

Franz Reisinger: Theoretisch hält er auch fünf Jahre, wir geben allerdings 18 Monate an. Bei normaler Lagerung von 10 bis 15 Grad Celsius Raumtemperatur wird man nach ein- bis eineinhalb Jahren noch keine geschmackliche Veränderung oder Alterung erkennen. Wichtig ist hier die richtige Pasteurisierung. Denn dauert diese zu lange oder geschieht bei zu hoher Temperatur, ist der Saft beim Abfüllen schon quasi ein Jahr alt. Daher sollte man als Gastronom auch aus diesem Grund hochwertigen Fruchtsaft und Nektar am besten bei einem Produzenten seines Vertrauens kaufen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Qualität im Mittelpunkt

Der Obsthof Reisinger bietet Fruchtsäfte, Nektare, Cidre, Brände und Liköre. Konsequentes Erlernen und Weiterentwickeln der Herstellungsmethoden und die Anwendung modernster Technologie ergeben in Verbindung mit jahrelanger Erfahrung einen ausgezeichneten und gleichbleibenden Qualitätsstandard.
www.obsthof-reisinger.at

Fruchtsäfte – die besten Durstlöscher!

© granini

Gerade in der heißen Jahreszeit werden in der Gastronomie alkoholfreie wie auch gesunde Durstlöscher nachgefragt. Das Angebot wächst und die Möglichkeiten, Gäste mit trendigen Rezepten zu verwöhnen sind so vielfältig wie nie zuvor.

Vielfalt & Innovation

Pago überrascht seine Fans 2013 mit der Neuauflage eines allseits beliebten Klassikers - Pago Himbeere - und erweckt damit eine historische Fruchtsaft-Sorte zu neuem Leben. „Mit dieser Limited Edition folgen wir ganz gezielt der Nachfrage vieler unserer Kunden, die schon seit langem nach einem Himbeer-Revival verlangen", berichtet Marketingleiterin Elisabeth Hölbling. „Dies spiegelt das Bedürfnis der Verbraucher nach traditionell intensiven Geschmackserlebnissen der natürlichen Art wider. Mit diesem Produkt bleibt Pago auch ganz der Philosophie des Unternehmens treu, Fruchtsaft ohne künstliche Zutaten herzustellen. Dementsprechend findet sich zwar jede Menge Frucht, aber keine künstlichen Zutaten. „Unser Slogan ‚Pago pur. Sei eins mit der Natur' ist gelebte Leidenschaft und die Botschaft an unsere Kunden, jederzeit authentisch genießen zu können", erklärt Hölbling.

Bei Eckes-Granini setzt man auf Qualität wie innovative Saftkompositionen, wie Katja Weinerth, Leiterin Produkt- und Trade Marketing AHK bei Eckes-Granini mitteilt: „Innovation und Vielfalt bleiben gefragt. Schorlen stehen beim Konsumenten auch in diesem Sommer hoch im Kurs. Als Premixschorle kommt granini mit den Klassikern Apfel und Apfel naturtrüb sowie der beliebten Rhabarber-Fruchtschorle den Erfrischungsbedürfnissen der Gäste entgegen. Sie bestechen dabei vor allem durch ihre bekannte Fruchtigkeit sowie das ausgewogene Mischungsverhältnis mit prickelndem Wasser. Mit dem neuen granini Lemonfresh bietet Eckes-Granini die erste „stille" Alternative zur spritzigen Saftschorlen-Variante mit Kohlensäure." Ebenfalls viel Trendgespür beweist Römerquelle und startet mit einer neuen Submarke in den Sommer. Der neue Zuwachs heißt Römerquelle flowers und belebt Österreichs Geschmacksnerven auf bisher ungewohnt blumige Weise: Das neue, leichte Genusserlebnis basiert rein auf Blüten- und Pflanzenaromen und wird ab Mitte Juni die Konsumenten begeistern. „Bei Römerquelle flowers handelt es sich nicht einfach nur um eine weitere Geschmacksrichtung aus unserem Hause. Damit präsentieren wir eine bisher einzigartige Produktrange, die rein auf Blumen- und Pflanzenaromen beruht. Während Römerquelle emotion die fruchtigen Bedürfnisse von Familien mit Kindern bedient, ist das blumig schmeckende Römerquelle flowers auf die weibliche Zielgruppe abgestimmt – gerade die junge, dynamische Frauenwelt möchte nicht auf genussvolles Trinken verzichten", erklärt Jakob Taferner, Senior Brand Manager von Römerquelle.

Rund um Hugo

Auch im Sommer 2013 wird das kulinarisches Kultgetränk Hugo die Gastronomieszene beherrschen – ob an der Bartheke, im Gastgarten, Restaurant oder Café. Der Sommer-Drink erfreut sich besonders in der heißen Jahreszeit immer größerer Beliebtheit – nicht zuletzt aufgrund des erfrischenden Geschmackes. Als idealen Geschmacksgeber empfiehlt man bei Darbo Holunderblüten-Sirup, welcher dem Getränk nicht nur seine anregende Farbe, sondern auch seinen spritzigen Geschmack verleiht. Seine feinen Zutaten kombiniert mit Prosecco, Soda- bzw. Mineralwasser, Eiswürfel sowie Minze und Limetten machen nicht nur optisch auf sich aufmerksam, sondern ergeben auch geschmacklich eine gelungene Symbiose. Einen eigenen Hugolunder® produziert Mautner Markhof. Für diesen neuen Sirup kombinierte der Wiener Feinkostexperte, die besonders beliebte Geschmacksnote „Holunderblüte" mit fruchtigen Limetten und frischer Minze. Neu ab Juni 2013 ist die Sorte „0 % Zuckerzusatz Holunderblüte". Die mild-aromatische Geschmacksrichtung Holunderblüte ist mittlerweile die drittgefrageste Sorte nach Himbeere und Himbeer-Citro. Mit der Erweiterung will Mautner Markhof den Part-

© Pago

© darbo

© Mautner Markhof

nern in Gastronomie und Hotellerie eine weitere kalorienarme Alternative unter den Durstlöschern bieten.

Früchte zum Frühstück

Aber auch als Begleiter von Themenfrühstücken spielen Fruchtsäfte eine wichtige Rolle. „Ob Hawaii- oder Karibik-Frühstück (mit tropischen Säften), oder Beerenfrühstück mit Erdbeer-, Cranberry- oder Johannisbeere – granini bietet für jeden Geschmack und jeden Anlass den passenden Saft. Hierbei empfehlen wir die Präsentation in granini Saftkrügen oder mithilfe der Frilich-Buffet-Systeme. Selbstverständlich kann man auch auf die bewährten Sorten im Classic-Zweikammerdispenser zurückgreifen. Hier steht neben den Klassikern Orange, Apfel, Multi und Pink Grapefruit auch die Kombination Orange-Blutorange als spezielle Frühstückssorte seit 2012 zur Verfügung", erklärt Marketingleiterin Katja Weinerth. Für fruchtige Innovationen in bester BIO-Qualität steht die Marke Höllinger – als Frühstückssaft oder Vitaminlieferant zwischendurch. „Nun wird das bestehende Fruchtsaftsortiment um BIO Mango 1l ergänzt. Natürlich 100 % Geschmack – aus direkt gepresstem Mangopüree. Bio Mango ist der erste Fruchtsaft in Österreich, der ausschließlich aus Mangopüree also keine Maracujazusätze beinhaltet und aus direkt gepresstem Mangopüree hergestellt wird. Ob als Cocktail, Smoothie oder Lassie – auch für erfrischende Sommergetränke ist die Mango perfekt. Wir sehen hier großes Potenzial für die gehobene Hotellerie und Gastronomie!" erläutert Gerhard Höllinger." Bio Produkte sind ein Trend, der in den letzten Jahren immer stärker auch die Gastronomie erfasst hat. Rauch hat ebenfalls darauf reagiert und Produkte aus 100% biologischem Anbau auf den Markt gebracht. Die Früchte für den Bio Apfel naturtrüb, Bio Schwarze Johannisbeere und die Bio Marille unterliegen vom Anbau bis zur Pressung strengsten Auflagen und Kontrollen und sind immer passend verpackt: Ob beispielsweise die stilvolle 0,2l Flaschen mit passendem Trinkglas für den Tisch, die 1l Glasflasche, Kartonverpackungen für den Offenausschank, der Postmix Container für die Bar oder die Bag in box für die Rauch Frühstücksdispenser: Fruchtig und Bio schmeckt den Gästen immer!

© Rauch

© Höllinger

© Römerquelle

Genuss ohne Alkohol

Kombucha hat in Asien seit mehr als 2000 Jahren als wohltuendes Naturgetränk einen legendären Ruf. In den drei Sorten Classic, Quitte und Cranberry begeistert Carpe Diem Kombucha nun auch Genießer in der westlichen Welt, die auf vielschichtigen Geschmack ohne Alkohol Wert legen. Das Getränk entsteht in einem aufwendigen, mehrtägigen Herstellungsverfahren, bei dem sorgfältig zusammengestellte Teekräuter durch Fermentation veredelt werden. Dabei bilden sich eine facettenreiche Aromenvielfalt und wertvolle bekömmliche Inhaltsstoffe, die das Getränk zur perfekten Begleitung für jedes Essen machen. Es ist eine willkommene Abwechslung zu Limonaden und Fruchtsäften, die meist zu süß für die feinen Geschmacksnuancen vieler Gerichte sind. Kombucha hingegen unterstützt die Aromen und bereichert dadurch jedes Essen. Für Diplom-Sommelière Annemarie Foidl, Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes, eine überzeugende Alternative: „Ich empfehle Carpe Diem Kombucha besonders gerne mittags oder natürlich Gästen, die mit dem Auto unterwegs sind. Darüber hinaus bietet sich das aromenreiche Getränk auch als willkommene Abwechslung zu ein, zwei Gängen eines mehrgängigen Menüs an." Kombucha wird dabei idealerweise im Weißwein-Glas serviert. „Durch die Kelchform entfaltet sich das Spektrum der bis zu zwanzig Aromen optimal", so die Expertin. „Die ideale Trinktemperatur liegt bei acht bis zehn Grad."

Carpe Diem
T +43 662 6582 0
info@carpediem.com
www.carpediem.com

Prickelnder Start in den Tag

Was wäre ein romantisches Frühstück zu Zweit, ein geselliger Brunch oder ein gediegener Hauch von Luxus – ohne einem Glas Sekt? Das Haus Schlumberger steht seit Beginn seines Bestehens vor über 170 Jahren für außergewöhnliche Qualität und den Anspruch, Tradition und Innovation auf immer neue Weise zu verbinden und so die Kunst der Sektkellerei weiter zu perfektionieren. Neben den hohen Ansprüchen an die Qualität spielt auch das klare Bekenntnis zu Österreich in der Philosophie eine zentrale Rolle. So stammen nicht nur die Trauben ausschließlich von österreichischen Winzern, sondern auch alle Produkte und Dienstleistungen – wie etwa Glas, Etiketten, Kartonagen, Sleeve-Technik oder Logistik. Schlumberger Sparkling Brut ist der Klassiker aus der prickelnden Sortenvielfalt. Er wird aus ausgesuchten Welschriesling-, Chardonnay- und Weißburgunder-Trauben aus der Region Poysdorf im nördlichen Weinviertel hergestellt.

Schlumberger
T +43 1 368 22 58 – 0
services@schlumberger.at
www.schlumberger.at

Lust aufs Bierbrauen

Dass auch klassische Männerberufe wie der des Bierbrauers für junge Frauen interessant sein können, stellte der Girls Day in Salzburgs ältester Brauerei unter Beweis. Die Aufmerksamkeit auf unbekannte Berufe lenken, gängige Vorurteile abbauen, eine Berufswahl jenseits von Klischees erleichtern und Betriebe auf das Potenzial von Mädchen aufmerksam machen – all das will der jährliche Girls Day in Österreich erreichen. Schülerinnen verbringen diesen Tag in einem handwerklichen, technischen oder naturwissenschaftlichen Betrieb. Dabei können sie ihre Fähigkeiten erforschen, Berufe kennen lernen und wichtige Kontakte knüpfen.
Andrea Zellner aus Ainring verbrachte ihren Girls Day in Kaltenhausen, in der Spezialitäten Manufaktur der Brau Union Österreich und konnte einen Tag lang – gemeinsam mit den erfahrenen Brauern Helmut Seywald und Ernst Tucho – Bierbrauen pur erleben. Die Auswahl der nötigen Rohstoffe spielte dabei ebenso eine Rolle wie das technische und chemische Know-How, das in diesem traditionellen Beruf tagtäglich zum Einsatz kommt. „Es war uns eine Freude, unsere Begeisterung für Bierkultur mit einer jungen, interessierten Frau zu teilen. Wir hoffen, dass wir ihren Wunsch Brauerin zu werden, mit dieser Erfahrung bestärken konnten", betonten die beiden Brauer.

Brau Union Österreich
T +43 732 69 79-0
www.brauunion.at
office@brauunion.com

Feuer & Flamme

Underberg, der weltweit beliebte Rheinberger Kräuter Digestif, darf auch beim Grillen nicht fehlen – mit der würzigen Underberg Grill Marinade lässt sich das Essen verfeinern und natürlich ist Underberg ein besonders stilvoller Abschluss des Essens. Nach einer 165 Jahre alten Rezeptur wird er aus 43 verschiedenen Kräutern hergestellt, die genauesten Kontrollen unterzogen werden. Monatelang reift der Kräuter-Digestif in slowenischen Eichenfässern. Dann wird er in die typischen, mit strohfarbenem Papier umwickelten, Portionsfläschchen abgefüllt. Millionen von Menschen in über 100 Ländern schätzen täglich das besondere Geschmackserlebnis. Für die perfekte Underberg Grill Marinade werden je 2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, einer Limette und einer Orange mit jeweils 4 EL frisch gepresstem Zitronen-, Limetten- und Orangensaft vermischt. 6 EL Sonnenblumenöl, 4 EL flüssigen Honig und 2 EL Sojasoße hinzugeben sowie 2 TL Senf unterrühren und zum Schluss eine Portionsflasche Underberg hinzufügen. Guten Appetit!

Underberg
T +49 2843 920-0
services@underberg.com
www.underberg.com

Zauberhafte Gläser

Die besten Designer entwerfen sie und Menschen in aller Welt schätzen sie täglich: Gläser der Wiener Manufaktur J. & L. Lobmeyr üben universelle Faszination aus. Bis zum Verkauf durchläuft ein Glas mindestens 24 Hände und vier Qualitätskontrollen, die letzte immer durch ein Familienmitglied: Es sind die kleinen, feinen Unterschiede, die Lobmeyr-Gläser ausmachen und Fans in aller Welt begeistern. „Glas ist ein faszinierender, anspruchsvoller Werkstoff", erzählt Leonid Rath. Er leitet das Wiener Unternehmen in sechster Generation, gemeinsam mit seinen Cousins Andreas und Johannes Rath. Die Meisterschaft der Glasbläser zeigt sich in der Herstellung von hauchzartem Musselinglas. Mit einer Stärke von weniger als einem Millimeter sorgt es für einen unvergleichlich feinen Kontakt zwischen Mund, Glas und Getränk. Auch ausgewählte Hauben-Gastronomen setzen auf den Zauber der Gläser. Darunter Altmeister Alain Ducasse oder der katalanische Avantgarde-Koch Ferran Adrià, beide vom Guide Michelin mit der Höchstwertung von drei Sternen bedacht.

J. & L. LOBMEYR
T +43 1 512 05 08-88
office@lobmeyr.at
www.lobmeyr.at

Gesund & umweltfreundlich

Die Firma Plan Design mit Sitz in Bad Schallerbach/OÖ hat in einjähriger Entwicklungsarbeit die „nature BOX" entwickelt, ein nachhaltiger und innovativer Getränkeautomat mit zu 100 Prozent biologischen Getränken. „Es war uns ein großes Anliegen, ein Produkt zu entwickeln, das sowohl einen positiven Gesundheitseffekt hat und gleichzeitig zu einer sauberen Umwelt beiträgt. Mit jedem Schluck aus der nature BOX wird die Welt ein bisschen besser", so Geschäftsführer Günther Vrecun. Derzeit kann man aus acht verschiedenen Bio-Fruchtsäften wählen, die zu 100% aus biologischem Anbau stammen. Da die Fruchtsaftkonzentrate immer frisch von österreichischen Bauern aus der Region geliefert werden, sind sie optimale Vitaminlieferanten. Um den Kunden ein besonderes Geschmackserlebnis anzubieten, werden dabei auch saisonal wechselnde Fruchtsaftsorten geboten. Bei der Getränkeausgabe werden die Fruchtsaftkonzentrate auf Wunsch mit stillem oder kohlesäurehältigem Wasser zubereitet. Die Getränkeausgabe erfolgt in Biobechern aus Maisstärke oder in qualitativ hochwertige SIGG-Trinkflaschen. Bei der Verwendung der Becher entsteht kein Restmüll, da die Maisstärkebecher zu 100 Prozent biologisch abbaubar sind. Der Kunde kann aber auch eine Trinkflasche erwerben, die mehr als 1500-mal wieder befüllbar und zu 100 Prozent recycelbar ist.

Nature Box GmbH
T + 07249/42660-60
office@nature-box.at
www.nature-box.at

www.samariterbund.net

DIE ZEIT HEILT NICHT ALLE WUNDEN

Bei schweren Unfällen läuft die Zeit gegen uns. **Warten Sie nicht. Helfen Sie sofort.**
Jetzt auf **www.samariterbund.net** zum Erste-Hilfe-Kurs anmelden.

ARBEITER-SAMARITER-BUND ÖSTERREICHS

Ihr Experte für Fertigbäder

exklusiv, individuell nach Ihren Wünschen geplant, gefertigt und montiert

Fertigbäder in kompakt und elementierter Bauweise mit geringem Gewicht

Für eine unverbindliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung oder fordern Sie Infomaterial an.

GmbH
Friedrich-Koenig-Str. 17
97297 Waldbüttelbrunn, Deutschland
Tel. +49 931/40664-0
www.roehl.de
E-Mail: info@roehl.de